

Investition in die Mitarbeiter

Jede Branche ist nur so gut wie ihre Mitarbeiter – das trifft auf alle Dienstleistungsbereiche zu und gilt auch in der Hotelküche. Doch neben dem Wissen um Technik und Zubereitungsarten sollten sich die Mitarbeiter im Hotelbetrieb auch wohlfühlen können

Gerade im Bereich der Küche müssen alle Team-Mitglieder viel stärker vor Ort geschult, weitergebildet, geführt und in die unternehmerischen Prozesse eingebunden werden. Neben dem kulinarischen und fachlichen Können geht es unter anderem darum, die vorhandene Technik effektiv und effizient einzusetzen. Hilfreich dabei sind arbeitsplatznahe Qualifizierungen, wie die von mir mit entwickelte Trainings-Methode »NUVOS 360°«. Die Erfahrung aus der Praxis zeigt allerdings, dass in vielen Küchen der Wissenstransfer in Bezug auf die Küchentechnik im Allgemeinen sowie Gerätetechnik, Zubereitungsarten und innovative Gartechnologien im Besonderen im praktischen Alltag oftmals auf der Strecke bleibt.

Erfahrene Küchenprofis mit unternehmerischem Denken verstehen es, rationelles Arbeiten mit kulinarischer Raffinesse zu bündeln. In der Regel sind sie aber auch jederzeit offen für externe »Sparringspartner«, um die eigene Strategie auf den Prüfstand zu stellen und neue, kreative Ideen zu generieren. Diese Profis können jedoch ihre Stärken »Performance to Excellence« nicht ausspielen, wenn die Küche nicht für diese Anforderungen konzipiert ist.

Josef Meringer ist langjähriges Mitglied im FCSI, selbstständiger Unternehmensberater, Certified Business Trainer, spezialisiert auf Hotellerie und Gastronomie.



Info: www.meringer.com

Deshalb bin ich Tophotel sehr dankbar, dass im kommenden Monat mit KIT 2015 eine Publikation erscheinen wird, die sich ausschließlich mit den unterschiedlichen Aspekten und Anforderungen beschäftigt. Auch kritische Punkte und Investitionsfallen werden angesprochen.

Wohlfühlatmosphäre schaffen

Noch etwas anderes ist wichtig, vorausgesetzt Sie stehen nicht selbst am Herd: Wählen Sie sehr sorgfältig die Fragen aus, die Sie Ihrem Koch in Bezug auf dessen Wünsche bei Neuanschaffungen oder Ersatz stellen wollen. Es liegt in der Natur der Sache und ist (küchen)menschlich, dass sich die Befragten zu einem hohen Prozentsatz nach der neuesten Gartechnologie, den teuersten Produkten, der größten Küchenfläche usw. orientieren. Was andere haben, muss aber nicht zwangsweise für Ihren Betrieb passen. Durch Erfahrungsaustausch und Erzählungen entstehen oftmals falsche Vorstellungen, denn auch einfachste Arbeiten sollten wie von Zauberhand durch ein Gerät erledigt werden. Aber die Zeit, dieses zu reinigen, dauert vermutlich länger, als ein scharfes Messer oder eine einfache Reibe in die Hand zu nehmen. Das eine ist der Wunsch, das andere die betriebspezifische Realität. Am Ende des Tages landet die Rechnung zum Bezahlen bei Ihnen.

Schaffen Sie lieber zusätzlich an anderer Stelle Wohlfühl-Qualitäten, die wenig kosten, aber viel bewirken und zur individuellen Motivation beitragen. Ein häufiger Kritikpunkt in der Praxis ist beispielsweise die Planung der sozialen Räume für die Mit-



Sind die Mitarbeiter zufrieden, wirkt sich das auch auf die Ergebnisse aus

arbeiter: Umkleideräume, Duschen, Toiletten und der Aufenthaltsraum mit Tageslicht sollten sich für das Küchenpersonal in der Nähe der Küche befinden, ebenso wie das Büro des Küchenchefs zur Verbesserung der interaktiven Kommunikation und zielorientierten Führung.

Nicht zu vergessen: Auch ein Küchenteam braucht seine Pausenzeiten und ansprechende Räumlichkeiten, um Mahlzeiten zu sich zu nehmen. Wenn es möglich ist, sollten sie dies mit anderen Kollegen aus den verschiedenen Bereichen des Betriebes tun, denn dieses gemeinsame Miteinander fördert die Kommunikation – der aktive Erfahrungsaustausch bereichert das Betriebsklima. Die Zeiten, in denen man sich am Pass mal schnell »etwas zwischen die Zähne schob«, sind in jedem Fall vorbei. Ebenso darf der Gast die verbalen »Ausbrüche« des Küchenchefs nicht zu Ohren bekommen. Kücheninterne Angelegenheiten sollen auch in der Küche bleiben.

TH