


# Der Mitarbeiter als Mitdenker

## Briefing und Beteiligung für motivierte Mitarbeiter

**S**ie als Gastronom leben die Idee Ihres Konzepts. Im besten Fall haben Sie Mitarbeiter, die genauso begeistert sind. Diese Begeisterung können Sie als Chef beeinflussen, indem Sie einerseits die Mitarbeiter immer wieder um ihre Ideen fragen und sie mit dem Konzept wachsen lassen. Andererseits müssen Sie Ihre Mitarbeiter auch in Servicequalitäten schulen, sodass positive Erlebnisse im Service die Motivation steigern, doch das ist sogar fast zweitrangig. Viel wichtiger ist, dass Sie die Mitarbeiter mitnehmen und für Ihre Ideen begeistern.

### STICHWORT BETEILIGUNGSMANAGEMENT

Wenn im Betrieb eine Veränderung ansteht, ist es wichtig, diese nicht im stillen Kämmerchen zu planen, sondern im Konsens mit den Mitarbeitern. Umbrüche und Veränderung passieren in mehreren Phasen. Erste Phase: Man will etwas optimieren, man beobachtet die Konkurrenz oder man erkennt, dass die Konkurrenz bereits weiter ist. Schon hier kann man Mitarbeiter einbeziehen, etwa beim Ideenentwickeln oder beim Beobachten des Marktes. In einem zweiten Schritt probiert man im kleinen Team neue Schritte aus, tastet sich an die Neuheiten heran.

Der Gastronom behält den Überblick. Das geht am einfachsten in regelmäßigen Briefings und Meetings. Wenn die Leute am Beginn der Schicht kurz zusammenkommen und man verschiedene Themen bespricht, kann das Briefing so etwas wie ein Mantra sein. Als Chef müssen Sie die Arbeitsbedingungen schaffen, in denen Impulse, Ideen und eigenes Engagement möglich sind. Das heißt Informationen zugänglich machen, Aufgaben klar verteilen und den Input der Mitarbeiter deutlich zur Kenntnis nehmen. Wenn die Mitarbeiter die Firmenidee mitleben, kann man sich auf sie verlassen und sich irgendwann ein wenig zurückziehen. 



**PIERRE NIERHAUS** ist Berater, Konzeptentwickler, Trendexperte und Spezialist für das Finden und Implementieren von weltweiten Innovationen in der Foodservice- und Hospitality-Industrie.  
[www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

Frisch, Feb. 2011



DIE MIT DEN NUDELN!



- auch handgekrenzelt
- Kombidämpfer geeignet
- viele Füllungen
- schnelle Zubereitung
- jetzt auch VEGAN

[www.kaerntnenuedel.com](http://www.kaerntnenuedel.com)

Kasnudel

