



Foto: Wavebreakmedia/Micro/Forolia

Wahre Schätze heben

Neulich habe ich ein Gespräch mit Küchenleitungen aus dem Krankenhausbereich geführt. Dabei ging es u. a. um Konflikte im Team und um Beschäftigte mit Migrationshintergrund, die als Hilfskräfte arbeiten. Für die Konfliktlösung hatte eine Küchenleitung ein Rezept, das mich an den Beginn des industriellen Zeitalters erinnert hat. „Wenn ein Mitarbeiter meint, er müsse aufmucken, gehe ich mit ihm allein in den Keller und rücke ihm den Kopf zurecht“. Und über die Hilfskräfte hieß es: „Nicht nur, dass sie die deutsche Sprache nicht gut beherrschen, sie haben auch nichts gelernt. Die kann ich kaum gebrauchen, aber man bekommt ja nichts anderes.“

Eine solche Küchenleitung ist spätestens im Jahre 2015 völlig fehl an ihrem Platz. Mag sie fachlich auch noch so bewandert sein, als Führungskraft ist sie ein Totalausfall! Vergessen hat diese Leitung völlig, dass der Erfolg oder der Misserfolg einer Küche auch in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) eine Teamleistung ist. Eine der wichtigsten und spannendsten Aufgaben der Leitung ist es, das Team zu schmieden und zu fördern, die Stärken der Teammitglieder zu erkennen und für

das Unternehmen zu nutzen. Eine Küchenleitung muss moderne Management- und Führungsinstrumente kennen und anwenden können. Sie sollte regelmäßig qualifizierte Führungskräfte trainings besuchen, um sich das notwendige Rüstzeug anzueignen. „Kopfwaschen im Keller“ gehört nicht dazu. Oft mangelt es an der Wertschätzung für die Leistungen des Teams. Loben Sie als Küchenleitung regelmäßig und bedanken Sie sich für die Arbeit – das fällt den meisten Führungskräften allerdings viel schwerer als das Kritisieren. Und nehmen Sie die Geschäftsleitung mit ins Boot, wenn besonders schwierige Situationen gut gemeistert worden sind. Wir haben uns z. B. beim Küchenteam der Küche Münster nach der Generalsanierung im Bestand dadurch bedankt, dass wir das gesamte Team zum gemeinsamen Abendessen und einem Besuch im GOP-Varieté eingeladen haben. Und nach dem heißen Sommer 2015, der die Küchenbeschäftigten und die Fahrer des Hol- und Bringendienstes an den Rand der Leistungsfähigkeit gebracht hat, haben wir die Teams zu gemeinsamen Grillnachmittagen auf Kosten des Arbeitgebers eingeladen. Das tut nicht nur den Beschäftigten gut, auch wir

Führungskräfte lernen die Menschen besser kennen, die für unseren Betrieb arbeiten. Da tut sich manche Überraschung auf. Zur Wertschätzung gehört auch die Fürsorge für die Gesundheit der Beschäftigten. In den Jahren 2015 und 2016 führen wir gemeinsam mit unserem Unfallversicherungsträger und der IKK ein großes Projekt im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements für die Küchenteams durch. In dem Projekt geht es neben einer Rückenschule speziell für die Arbeit in einer Großküche insbesondere auch um Umgang mit Stress, um Achtsamkeit und Kommunikation im Team. Die ersten Erfolge ließen nicht lange auf sich warten. Oder vereinbaren Sie doch einmal mit anderen Küchen gegenseitige Hospitationsmöglichkeiten. Auf diesem Wege einmal über den Tellerrand zu gucken und neue Ideen mitzubringen, kann alle beflügeln. Manche gute Idee ist auf diesem Wege in unsere Betriebspraxis eingebracht worden.

Gute Ideen von Ungelernten

Und was ist mit den „ungelernten Hilfskräften mit Migrationshintergrund“? Unterhalten Sie sich einmal außerhalb der Arbeit in Ruhe mit ihnen und hören zu, dann können Sie so manche Überraschung erleben. Einer meiner Fahrer, von vielen als „Müllschubser“ geneckt, hat in seinem Heimatland Musik studiert und in einem Orchester gearbeitet. Ein echter Feingeist, wenn man sich mit ihm unterhält. Ich habe unter den „Ungelernten“ auch studierte Betriebswirtinnen und Lehrerinnen, deren Abschluss in Deutschland nicht anerkannt wird. Sie können hier wahre Schätze für die Wertschöpfung in Ihrer Küche bergen, denn diese Menschen haben oft sehr gute Ideen, wie Abläufe zu verbessern sind. Und an unserem Projekt „Warenvernichtung in der AHV“, das wir als Projekt- und Praxispartner des Institutes für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft iSun der Fachhochschule Münster begleitet haben, waren unsere Hilfskräfte aus Entwicklungs- und Schwellenländern mit Feuereifer und den besten Ideen dabei. Sie haben entscheidend zum Erfolg des Projektes beigetragen. Sehen Sie Ihr Team also als das, was es wirklich ist: Ihr Garant für Ihren Erfolg und den Erfolg Ihrer Küche.



DHA
DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

nebenberuflich & nah



Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
 Verpflegungsbetriebswirt (DHA)
 Küchenmeister (IHK)
 Diätkoch (IHK)
 Fachmann für Catering (IHK)
 Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)

www.dha-akademie.de

DER AUTOR



Unser Kommentator Thomas Voß, VKK-Mitglied und BioMentor, bricht eine Lanze für den Teamgeist. Er ermutigt Küchenleitungen, das Potential ihrer (ungelernten) Mitarbeiter mit Migrationshintergrund zu entdecken und erteilt rigidem Führungsstil mit „Kopfwaschen im Keller“ eine klare Abfuhr.

Foto: privat