

GASTBEITRAG

Gute Führung braucht Freiraum

Von Bernhard Patter, Berater, Coach, Geschäftsführender Gesellschafter Diavendo GmbH.



Bernhard Patter: „Zeitreserven schlummern in vielen Betrieben.“

Freitag, 29. September 2017

Ich habe keine Zeit zum Führen: Mit dieser Aussage werde ich meinen Trainings immer wieder konfrontiert. Eines vorweg: Ich habe absolut Respekt vor dieser Aussage. Allerdings zeugt es auch von einer gewissen Ohnmacht, die in Hotellerie und Gastronomie existiert. Knappe Personalpläne, der harte Wettbewerb, der Fachkräftemangel und manches mehr zwingen uns natürlich immer wieder zu „zaubern“. Oder verstecken wir uns nur zu gern hinter diesen Argumenten und Aussagen? Liegt es nicht häufig auch daran, dass wir keine klaren Strukturen oder organisatorische Grundlagen geschaffen haben, die uns auch bestimmte Freiräume ermöglichen?

Ich kann in meinen Analysen in den Betrieben oftmals genau hierin die Ursachen für viele Folgeprobleme ausmachen. Wenn man indessen die erfolgreichen Betriebe unserer Branche anschaut, dann haben genau dort die Führungskräfte ihre Hausaufgaben in den vergangenen Jahren erfolgreich erledigt. Strukturen sind vorhanden, ohne dabei überorganisiert zu sein. Mitarbeiter werden ernst genommen, gefördert und entwickelt. Nun klappt auch das Delegieren, und die Führungskraft wird entlastet und kann sich somit wieder um die Führungsarbeit kümmern. Die Spirale dreht sich nun in die passende Richtung. Umgekehrt: Wurden die Voraussetzungen nicht geschaffen, wird es immer schlimmer.

Immer mehr muss die Führungskraft wieder auf den über Jahre antrainierten autoritären Führungsstil ausweichen, die Entwicklung des Mitarbeiters wird unterbunden, die Arbeit bleibt beim „Chef“. Konsequenz: Keine Zeit zum Führen! Viele Hoteliers und Gastronomen wissen gar nicht, dass sie aktuell wie die Titanic auf den Eisberg zusteuern. Im Gegenteil, sie meinen sogar durch noch mehr persönlichen Einsatz werden sie aus dem Strudel herauskommen. Mitnichten, das klappt in den seltensten Fällen.

Was mich persönlich traurig stimmt, ist, dass unsere Branche nach wie vor zu viele gute Mitarbeiter und Führungskräfte verschleißt. Wir dürfen uns nicht wundern, dass wir den Zauber unserer Branche teilweise verloren haben. Und dennoch dürfen wir nicht aufhören, daran zu arbeiten, unserer Branche, der besten der Welt, ein wiederum besseres Image zu verpassen. Dazu sind wir alle gefordert.

Schauen Sie sich Ihre Prozesse an, durchleuchten Sie diese, verschlanken Sie sinnvoll und optimieren Sie bewusst. Nutzen Sie dabei die Fähigkeiten und das Engagement Ihrer Mitarbeiter. Sie werden feststellen, dass einiges geht. Nur machen Sie es nicht mehr alleine – das hat früher vielleicht noch funktioniert, heute nicht mehr.

Führen Sie Ihre Mitarbeiter in eine neue, höhere Entwicklungsstufe. Glauben Sie an sie, egal welcher Generation sie angehören. Sie werden überrascht sein, wie viele Zeitreserven nach wie vor in Ihrem Betrieb schlummern. Außer, dass Sie mehr „Frei-Zeit“ gewinnen werden und Mitarbeiter zu Menschen werden lassen, werden Sie ganz bestimmt auch bei den drei Top-Themen Umsatz, Kosten und Qualität Erfolge erzielen. Und ganz nebenbei werden Sie auch Zeit zum Führen bekommen!

Zeitmangel – ein Dauerthema im Gastro- und Hotelalltag?

Berichten Sie uns über Ihre Erfahrungen: redaktion@ahgz.de

♥ MEINUNG ♥ BERNHARD PATTER ♥ DIAVENDO ♥ GASTBEITRAG ♥ GASTRONOMIE