

Erfolgsgeheimnis

Ein gutes Küchenteam!

Wussten Sie, dass...

...ein Bio-Projekt kann von der Küchencrew als belastender Zusatzauftrag wahrgenommen werden oder aber den **Teamgeist** stärken und für die einzelnen MitarbeiterInnen sinnstiftend wirken.

...50% der Beschäftigten in Österreich macht „Dienst nach Vorschrift“. Fehlt die **Motivation**, verringert das die Leistungsbereitschaft. Steigende Fehlzeiten und hohe Fluktuation sind die Folge. Neben den enormen Folgekosten ist es schwierig gute Mitarbeiter zu rekrutieren.

...Nachhaltigkeitsthemen in der Ausbildung kaum Thema sind, ein entsprechendes **Qualitätsbewusstsein** kann also nicht vorausgesetzt werden. Wissen und spezifische Fertigkeiten müssen also im Betrieb aufgebaut werden. Hochwertige Rohstoffe erfordern eine sorgfältige Vor- und Zubereitung, was je nach Verantwortung und Zuständigkeit spezifisches Wissen über die Besonderheiten bei der Verarbeitung von Bioprodukten voraussetzt. Der intensive Eigengeschmack von Bioprodukten soll bewahrt werden und der höhere Wareneinsatz bedarf eines besonders umsichtigen Umgangs mit den Rohstoffen.

...die wichtigsten Motivationsfaktoren für Mitarbeiter: Die Tätigkeit muss als herausfordernd, abwechslungsreich und als sinnvoll empfunden werden. Voraussetzung dafür ist eine **Unternehmenskultur**, die es jedem Beschäftigten ermöglicht seine Persönlichkeit und Ideale einzubringen und aktiv und autonom die Umsetzung mitzugestalten. Investitionen in Weiterbildung und Partizipation heben die Verbundenheit mit dem Betrieb.

COOKS CAN CHANGE THE WORLD

<https://www.youtube.com/watch?v=hBZNqz0Bc0M>

Worauf Sie achten sollten?

Die Anforderungen eines Nachhaltigkeitsprojektes an Küchenleitung und Einkauf sind vielfältig, die **Führungsarbeit**

AUTORIN

Karin Kaiblinger
gutessen consulting
www.gutessen.at Kaiblinger &
Zehetgruber OG
T +43 664 15 08 43 1
karin.kaiblinger@gutessen.at

NEUE TRENDS +/-

Wandelnde Ernährungsstile bringen neue Herausforderungen für die Küchencrew

Demografischer Wandel und Individualisierung (immer vielfältigere individuelle Bedürfnisse, internationale Einflüsse, neue Vorstellungen und Ansprüche bezüglich Qualität, individueller Gesundheitsbegriff, ideologische Vorstellungen, ethnische/religiöse Zugehörigkeit)...

„Nachhaltigkeits-Ziele“ decken sich mit einigen neuen Ernährungsstilen und Bedürfnissen

(z.B. Anteil der Flexitarier! und Vegetarier steigt). Neue Ernährungsbedürfnisse erfordern neue Speiseplanung und Rezepturen. Ein solider KnowHow-Aufbau insbesondere in der gemüsebetonten Küche ist allorts erforderlich.

HILFREICHE ADRESSEN

Rezeptdatenbanken

<http://www.gemeinsam-genieessen.at/Seiten/Rezept-spezial-f%C3%BCr-Gro%C3%9Fk%C3%BChen.aspx>

Top-Thema: Nachhaltiger Küchenbetrieb

mit dem Team darf dabei aber nicht auf der Strecke bleiben! Wenn MitarbeiterInnen merken, dass sie als Person und in ihrer Kompetenz wertgeschätzt werden, dass sie sich im Team einbringen, etwas bewegen und mitgestalten dürfen, engagieren sie sich und übernehmen gerne Verantwortung.

Als KüchenleiterIn können Sie den Rahmen für Ideen und Innovation aus dem Kreis der MitarbeiterInnen schaffen! Wenn Sie Ziele klar kommunizieren und **Partizipation** schon in der Planung fördern, ist die Umsetzung erfolgversprechend. Regelmäßige **Kommunikation**, Information, Anregung, Unterstützung und Feedback sind für den Projektverlauf ausschlaggebend.

Ein möglicher Fahrplan - So holen Sie Ihre MitarbeiterInnen ins Boot:

- Planen Sie ein kurzes Teamtreffen zum Projektstart (alle KüchenmitarbeiterInnen einladen!)
- Präsentieren Sie Ihr Ziel. Erzählen Sie auch von Ihren persönlichen Beweggründen etc, skizzieren Sie die nächsten Schritte und einen ungefähren Zeitplan. Laden Sie alle MitarbeiterInnen ein, eigene Ideen und Interessen einzubringen z.B. auf Pinwänden, Flipcharts etc.
- Greifen Sie die Rückmeldungen auf, definieren Sie Teilziele und präsentieren Sie diese im nächsten Teamtreffen. Laden Sie die MitarbeiterInnen ein, ihren Talenten und Interessen entsprechend, in den Teams mitzuarbeiten und die Teilbereiche zu erarbeiten
- Legen Sie eine(n) GruppenleiterIn zur Moderation der Gruppe fest
- Schaffen Sie einen (Zeit)Rahmen für die Teamarbeiten
- In Teamworkshops Ideen kreieren und Maßnahmen planen lassen
- Fördern Sie die selbstorganisierte Projektarbeit in den kleinen Teams, Agenda, to do´s, Ergebnisprotokoll
- wenn Unterstützung erforderlich ist, diese ermöglichen
- Präsentation der Ergebnisse – Feedback geben und die Gruppe Details erarbeiten lassen
- Organisieren Sie Weiterbildungen für alle, Exkursionen zu Biobetrieben, Bioverarbeitungsbetrieben, Verkostungen.
- Talente im Team fördern, Mentoring oder Coaching im Team fördern - damit der Wissenstransfer gelingt, Passung von Person und Aufgabe: MitarbeiterInnen weder über- noch unterfordern
- Erreichte Meilensteine kommunizieren und Erfolge gemeinsam feiern!

Weiterbildungen für Küchenmitarbeiter von tut gut VITALKÜCHE

<https://www.noetutgut.at/bildung/vitalkueche/>
 Online Module (vegetarisch/vegane Küche, free from – Kochen ohne Geschmacksverstärker, Bio, regional und saisonal etc.) der ARGE Gemeinschaftsverpflegung

<https://www.arge-gemeinschaftsverpflegung.at/>
 Maßgeschneiderte Beratung, Prozessbegleitung, Weiterbildungen

www.gutessen.at

MEHR TIPPS & INFOS

Neue Herausforderungen brauchen qualifizierte MitarbeiterInnen

- Potenziale erkennen, Kreativität und Autonomie fördern
- Formale Ausbildung ist nicht ausschlaggebend für Teilkompetenzen
- Effektive Methoden zur MitarbeiterInnen-Qualifizierung einsetzen
- Background der MitarbeiterInnen als Ressource für die Weiterentwicklung nutzen
- Methodenmix entsprechend der (Lern)Typen
- Kurzinputs bei Teambesprechungen
- E-learning / Blended Learning: online Module/Kurse einsetzen
- Praxistage in „best practice“ Küchen fördern

„Sie können Motivation nicht steuern, Sie können die Menschen nur beteiligen“. Reinhard K. Sprenger

Mehr Infos und Themenblätter finden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at