

Führen mit dem Kochlöffel- con.os schaut in die "Führungstöpfe" der Profis

Wien (TP/OTS) - Die Anforderungen an Profiköche sind enorm. Neben erforderlichem Know-how, Management-Skills und sozialen Kompetenzen sind die "Götter in Weiß" Aushängeschilder der Gastro-Betriebe und Leiter von vielschichtigen Teams.

Kochen klingt für viele Laien nach purem Genuss. Kochen im Stil der Profis bedeutet aber neben der Kreation von Rezepten & Gerichten sowie der Planung und Berechnung der Mengen, vor allem unter Budget- und Zeitdruck ein Team zu leiten, zu führen bzw. zu entwickeln. "Außerdem soll sich der Küchenchef dem Gast gegenüber als Aushängeschild des Betriebes präsentieren. Neben dem Genuss und der Passion, die es braucht, wohl einer der härtesten Jobs der Welt", skizziert Peter Grander, BA, Consultant mit Spezialisierung auf Genuss & Kulinarik bei der con.os tourismus.consulting gmbh, das Aufgabenportfolio eines Profi-Kochs. Wichtige Management-Skills unterstützen den Koch bei seiner Führungstätigkeit.

Zwtl.: Der Küchenchef muss "drüber stehen"

Wenn um 18:00 Uhr die Hektik in der Küche ausbricht, werden führungskompetente Chefs ruhig. Sie nehmen den Druck vom Team und konzentrieren sich auf ihr Werk. Der Küchenchef steht quasi "über" den Dingen, leitet junge als auch erfahrene Mitarbeiter an und bindet alle trotz Arbeitsteilung gleichermaßen ein. Er löst strenge Hierarchien auf, bindet alle im Team mit ein und setzt innovative Ideen aller Mitarbeiter vom Spüler bis zum Sous-Chef um. Der Leiter des Foodbereichs delegiert und gibt Verantwortung ab. Grander: "Nur wer mit Wertschätzung, Anerkennung, Dankbarkeit und Lob arbeitet, führt langfristig ein erfolgreiches und innovatives Küchenteam an." Werte, die besonders in der Gastronomiebranche gerne zur kurz kommen.

Zwtl.: Probleme vorweg nehmen

Küchenmitarbeiter, die bis zu 12 Stunden oder mehr arbeiten, spüren sehr bald die Folgen: dauerhafter Druck führt zu Überforderung von Körper und Geist, er endet oft in familiären Problemen, Alkoholismus und Frustration. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie wird daher immer mehr zur zentralen Herausforderung für

Führungskräfte in der Gastronomie. "Erfolgreiche Küchenchefs bieten einen Ausgleich zum harten Alltag in der Gastronomie. Sie schaffen vom Coaching bis zu Kreativprozessen und Gesundheitsangeboten Rahmenbedingungen, die den Spaß an der Arbeit fördern und eine "Work-Life-Balance" im Sinne der Ausgewogenheit von Arbeit und Freizeit sicherstellen", bestätigt Peter Grander, BA. "Die Gastronomie-Branche muss sich von den führungstechnischen Rezeptbüchern der Vergangenheit verabschieden. Führen nach "Schema F" funktioniert längst nicht mehr", so Grander weiter. In der Gastronomie sind vielmehr Menschen gefragt, keine angetriebenen Arbeitsmaschinen. Sich für die Menschen wirklich Zeit zu nehmen wird zum wichtigsten Produktivitätsfaktor der innovativen Küchenbrigaden.

Alle aktuellen Presseaussendungen finden Sie auch unter www.presstexter.at

~

Rückfragehinweis:

con.os tourismus.consulting gmbh
Cornelia Hofbauer
Tel.: +43 (0)1 3060606
Fax: +43 (0)1 3060606-10
E-Mail: c.hofbauer@conos.co.at
www.conos.co.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4650/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0001 2013-09-05/08:00

050800 Sep 13

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130905_TPT0001