

Zusammenfassend aus dem Buch

"Personalführung in der High Level Gastronomie"

von Thomas **Wieser** und Barbara **Eder**:

Die Kunst der Führung in der High-Level-Gastronomie

In der Welt der High-Level-Gastronomie ist Perfektion nicht nur ein Ziel, sondern eine Erwartung. In diesem einzigartigen und anspruchsvollen Umfeld kommt den Führungsfähigkeiten eine entscheidende Rolle zu. Es geht nicht nur darum, ein Team zu leiten, sondern darum, die hohe Kunst der Kulinarik und des Services zu einem außergewöhnlichen Erlebnis zu verschmelzen. Hierbei zeichnet sich die Führungskraft nicht nur durch ihre betriebswirtschaftlichen Kenntnisse aus, sondern ebenso durch ihre Fähigkeit, Kreativität, Leidenschaft und Präzision zu inspirieren und zu koordinieren.

Einzigartigkeit der High-Level-Gastronomie

In der High-Level-Gastronomie wird von einer Führungskraft erwartet, dass sie weit mehr kann, als nur das tägliche Geschäft zu überwachen. Sie muss ein tiefes Verständnis für die Kunst der Kulinarik haben, die feinen Nuancen des Gastgewerbes verstehen und ein Auge für Details haben, das in wenigen anderen Branchen zu finden ist. Eine solche Führungskraft muss eine Atmosphäre schaffen, die sowohl für die Gäste als auch für die Mitarbeiter einladend und inspirierend ist. In einem Feld, das durch seine Schnelllebigkeit und seinen ständigen Wandel gekennzeichnet ist, muss die Führungsperson Flexibilität mit einer unerschütterlichen Verpflichtung zur Qualität verbinden.

Grundlegende Führungsstile

Autokratischer Stil

Der autokratische Führungsstil ist dadurch gekennzeichnet, dass die Führungskraft alle Entscheidungen eigenständig trifft, ohne Input oder Feedback von Mitarbeitern zu suchen oder zu berücksichtigen. In der Gastronomie, wo schnelle Entscheidungen oft unter hohem Zeitdruck stehen, kann dieser Führungsstil besonders prävalent sein. Die Führungskraft legt die Richtlinien fest, bestimmt die Arbeitsabläufe und überwacht die Ausführung der Aufgaben. Mitarbeiter haben in der Regel wenig bis gar keinen Spielraum für eigene Entscheidungen und müssen sich strikt an die Anweisungen halten.

Während dieser Führungsstil in hektischen Servicezeiten effizient sein kann, birgt er auch erhebliche Risiken. Mitarbeiter, die keine Möglichkeit haben, sich einzubringen

oder gehört zu werden, können schnell demotiviert und frustriert sein. Dies kann langfristig zu einer hohen Fluktuationsrate und einer verminderten Servicequalität führen.

Partizipativer Stil

Der partizipative Führungsstil zeichnet sich dadurch aus, dass die Führungskraft ihre Mitarbeiter in den Entscheidungsprozess einbezieht. Dieser Ansatz fördert die Kreativität und Innovation, da die Mitarbeiter ermutigt werden, ihre Ideen und Perspektiven einzubringen. In der High-Level-Gastronomie kann dies besonders wertvoll sein, da es den Mitarbeitern das Gefühl gibt, wertgeschätzt und integral für den Erfolg des Unternehmens zu sein.

Ein Beispiel dafür ist ein wöchentliches Teammeeting, bei dem alle Mitglieder ihre Vorschläge und Bedenken äußern können. Solche Meetings fördern nicht nur den Teamgeist, sondern helfen auch, potenzielle Probleme frühzeitig zu identifizieren und zu lösen.

Die Bedeutung der emotionalen Intelligenz in Führungsrollen

Emotionale Intelligenz (EI) ist die Fähigkeit, die eigenen Emotionen und die Emotionen anderer zu erkennen, zu verstehen und zu managen. In der Führung spielt EI eine entscheidende Rolle:

Selbstwahrnehmung

Führungskräfte mit hoher emotionaler Selbstwahrnehmung verstehen ihre eigenen emotionalen Zustände und wie diese ihr Verhalten beeinflussen. Diese Selbsterkenntnis ist besonders wichtig in der stressigen Umgebung der High-Level-Gastronomie, wo Emotionen schnell hochkochen können. Eine Führungskraft, die ihre eigenen Emotionen kontrollieren kann, setzt ein Beispiel für ihr Team und trägt zu einem stabileren Arbeitsumfeld bei.

Selbstmanagement

Effektives Selbstmanagement ermöglicht es Führungskräften, auch unter Druck ruhig und entscheidungsfähig zu bleiben. Dies ist entscheidend, um in der hektischen Gastronomie ein konstantes Niveau an Servicequalität zu gewährleisten. Selbstmanagement umfasst auch die Fähigkeit, sich selbst zu motivieren und trotz Herausforderungen und Rückschlägen positiv zu bleiben.

Soziale Bewusstheit

Ein tiefes Verständnis für die Emotionen der Mitarbeiter kann Führungskräften helfen, effektiver zu kommunizieren und zu motivieren. In der Gastronomie, wo Teamarbeit essentiell ist, verbessert dies die Zusammenarbeit und die Arbeitsmoral.

Führungskräfte, die soziale Bewusstheit zeigen, können besser auf die Bedürfnisse ihres Teams eingehen und eine unterstützende und produktive Arbeitsumgebung schaffen.

Beziehungsmanagement

Gute Beziehungen sind das Fundament eines erfolgreichen Gastronomiebetriebs. Führungskräfte müssen starke, positive Beziehungen zu ihrem Team aufbauen und pflegen. Dies fördert die Kooperation und Teamarbeit und trägt zu einem produktiveren Arbeitsumfeld bei. Durch regelmäßige Feedbackgespräche und Teambuilding-Aktivitäten können Führungskräfte das Vertrauen und die Loyalität ihrer Mitarbeiter gewinnen und erhalten.

Schlussfolgerung

Die Kunst der Führung in der High-Level-Gastronomie erfordert eine seltene Kombination aus betriebswirtschaftlichem Verstand, kulinarischem Wissen, Empathie und der Fähigkeit, ein hohes Maß an Kreativität und Präzision zu inspirieren. Die Führungskräfte, die in diesem Umfeld erfolgreich sind, verstehen, dass ihre Rolle weit über die Verwaltung des Tagesgeschäfts hinausgeht. Sie sind die Katalysatoren, die eine Atmosphäre der Exzellenz schaffen, die sowohl die Mitarbeiter als auch die Gäste tiefgreifend beeinflusst.

Über die Autoren

Thomas Wieser ist ein renommierter Gourmet und erfolgreicher Unternehmer, der seit Jahrzehnten in den besten Hotels und Restaurants Europas gastiert. Seine umfassenden Erfahrungen und tiefen Einblicke in die Welt der High-Level-Gastronomie machen ihn zu einem Experten in der Personalführung und in der Schaffung außergewöhnlicher gastronomischer Erlebnisse.

Barbara Eder ist eine Expertin für Organisationspsychologie und Mitarbeiterführung, die sich auf die Entwicklung und Implementierung effektiver Führungsstrategien spezialisiert hat. Mit ihrer Leidenschaft für die menschliche Seite der Führung hat sie zahlreiche Führungskräfte dabei unterstützt, ihre Teams zu motivieren und zu inspirieren.

Gemeinsam bringen Thomas **Wieser** und Barbara **Eder** eine einzigartige Kombination aus praktischer Erfahrung und wissenschaftlichem Know-how in "**Personalführung in der High Level Gastronomie**" ein, um Hoteliers und Führungskräften wertvolle Werkzeuge und Einblicke zu bieten.