

HGU-Standpunkte

Nur gute Chefs finden gute Leute

Fachkräfte wollen faire Löhne, Wertschätzung, Planbarkeit und berufliche Perspektiven. Arbeitgeber sind mehr denn je gefordert.

Der Markt für qualifizierte Mitarbeitende ist ausgetrocknet. Die Pandemie hat die Flucht aus der Branche noch angeheizt. Doch Corona ist nicht an allem schuld. Trotz guter Berufsbilder ist der Stellenwert von Köchen und Restaurantfachleuten in der Gesellschaft tief. Das führt dazu, dass sich schon seit Jahren immer weniger Junge für gastgewerbliche Berufe begeistern. Was die Marktsituation noch verschlimmert: Gestandene kehren der Branche den Rücken.

Händeringend suchen Arbeitgeber nach qualifizierten Mitarbeitenden. «Wer sucht, der findet» heisst eine Redewendung. Doch das trifft nur auf die «Guten» zu. Die «Schlechten», also Arbeitgeber, die ihren Mitarbeitenden

lediglich den Mindestlohn zahlen und sie wie austauschbare Nummern behandeln, gehen praktisch immer leer aus. Und das zu Recht. Mitglieder der Hotel & Gastro Union wünschen sich Arbeitgeber, die wissen, was Wertschätzung ist, die ihre Mitarbeitenden loben und fördern. Nur so ist die Identifikation mit dem Betrieb möglich.

Bei wem HGU-Mitglieder gerne arbeiten

Mitglieder der Hotel & Gastro Union arbeiten gerne in Betrieben, in denen Köche, Restaurantfachleute, Hauswirtschafts- und Hotellerie-Management-Profis sowie Bäcker-Confiseure nicht Befehlsempfänger sind, sondern bei betrieblichen Entscheidungen mitbestimmen können.

Mitglieder der Hotel & Gastro Union suchen sich vor allem Arbeitgeber, die auf die Bedürfnisse ihrer Mitarbeitenden eingehen. Wer als Chefin oder Chef Faktoren wie flexible Arbeitszeiten, Familie, Freizeit, Aus- und Weiterbildung ernst nimmt, wird engagierte und motivierte Fachkräfte länger an sich binden können, als gemeinhin in der Branche üblich ist.



HGU-Standpunkte
Eine Serie zu sozialpolitischen Fragen und Aspekten der Aus- und Weiterbildung.



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch



Sorgt für gutes Klima: Wenn der Chef auch mal mit anpackt. ADOBE-STOCK

Mitglieder der Hotel & Gastro Union bewerben sich bei Arbeitgebern, die faire Löhne zahlen und bei denen sie rechtzeitig verlässliche Dienstpläne bekommen.

Eine der wichtigsten Mitarbeiterfragen beim Bewerbungsgespräch lautet: «Wie führt der Chef?» In seinem viel beachteten Buch «Führen/Leisten/Leben» legt der Wirtschaftswissenschaftler Fredmund Malik den Finger in die Wunde: «In keinem anderen Beruf liegt die Ausbildung so im Argen wie im Management. Niemand würde in ein Flugzeug steigen, wenn die Piloten eine den Managern vergleichbare mangelhafte Ausbildung hätten.»

Führungskompetenz ist ein vielschichtiges Phänomen. Das

Fähigkeits- und Persönlichkeitsprofil eines guten Leaders umfasst eine ganze Reihe verschiedener Eigenschaften – gute Chefs sind wahre Multitalente.

Manch Vorgesetzter bringt gleich das Gesamtpaket mit, andere müssen in ihre Rolle erst hineinwachsen. Die gute Nachricht: Führungskompetenz lässt sich lernen. Führung ist beispielsweise integrierter Bestandteil der Fortbildung zu den höheren Berufsprüfungen sowie auch im Lehrgang von Gastrosuisen (G1 bis G3). Bildungswege wie das Nachdiplomstudium von Hotelleriesuisen und natürlich das Grundstudium an den Hotelfachschulen geben das beste Führungsrüstzeug mit auf den Weg.

JÖRG RUPPELT

Was Arbeitgeber tun sollten

- Hinterfragen Sie sich und Ihren Betrieb fortlaufend. Sind Ihre Arbeitsbedingungen noch zeitgemäss? Nur so bleiben Sie wettbewerbsfähig auf dem Arbeitsmarkt.
- Sehen Sie Ihre Mitarbeitenden als Faktor für wirtschaftlichen Erfolg.
- Agieren Sie und gehen Sie den Mangel an Personal aktiv an. Reagieren ist keine gute Lösung.
- Ermitteln Sie die individuellen Bedürfnisse Ihrer Mitarbeitenden und leiten Sie daraus Massnahmen ab.
- Schaffen Sie ein motivierendes Umfeld für Ihr Personal wie eine ordentliche und frische Mitarbeiterverpflegung, zeitgemässe Personalunterkünfte – dies ist die Voraussetzung für motivierte und zufriedene Mitarbeitende.
- Fordern und fördern Sie Ihr Personal individuell und zielgerecht, um den wirtschaftlichen Erfolg auch in Zukunft zu sichern.
- Setzen Sie sich ein für eine gute Arbeitsplatzatmosphäre, diese schafft Zufriedenheit.

Quelle: Christoph Boll, Konen & Lorenzen Recruitment Consultants, Baar/ZG: «Wie werden Hotels als Arbeitgeber attraktiver?», Fachmagazin «Hotelliers», Ausgabe 1/2022

ANZEIGE

HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG

ATTRAKTIVE STELLE
ZU VERGEBEN?

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein!
Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen
für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen
in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44