



## **Soziale Kompetenz ist das richtige Kochrezept!**

Gibt es sie denn überhaupt, die hochmotivierten Küchenleiter, die mit einer guten Portion an sozialer Kompetenz ausgestattet ihr Team managen, das Beste aus den Mitarbeitern herausholen, für rundum gute Arbeitsatmosphäre sorgen? Verfolgt man momentan akribisch die Medien und hört man pessimistischen Branchenkennern zu, ist die Antwort Nein. Hohe Mitarbeiterfluktuation? -„Die meisten Neuen taugen halt nix.“ Ein rauer, respektloser Umgangston? -„Das muss man abkönnen, wir sind aus anderem Holz gemacht.“

Dominik Flettner, Küchenchef im ATLANTIC Hotel SAIL City in Bremerhaven, weiß ganz klar um die Wichtigkeit sozialer Kompetenzen seiner Mitarbeiter und nimmt sich selbst dabei nicht außen vor. Sein Ziel: Ein Wertebild für die Küche zu entwickeln, das Standards für den Umgang miteinander und im Zusammenspiel mit anderen Abteilungen festlegt. Nicht nur als Team handeln, sondern sich gleichzeitig auch wie ein Team fühlen. Das alles jedoch abseits der „Wir sind was Besseres“-Haltung, die Köchen so oft vorgeworfen wird.

Flettner legt die Latte für alle Beteiligten auf die gleiche Höhe: Auszubildende, Mitarbeiter, Aushilfen und sich selbst eingeschlossen. Er hat erkannt, dass es manchmal die kleinen Nuancen in der Tonalität sind, in der Wortwahl, die den Unterschied machen. Zwischen „Mach mal sofort den Nachtisch fertig“ und „Was brauchst du, um bis halb zwölf den Nachtisch fertig zu haben?“ liegen Welten. Eine Kommunikationskultur zu entwickeln, Regeln für das respektvolle Miteinander zu implementieren, das geht nicht von heute auf morgen, und vielleicht auch nicht ohne Hilfe von außen. Aber es ist möglich. Oft wird gefragt, welche soziale Kernkompetenz wohl im Kontext mit Führungsqualität die wichtigste ist. Müsste der Küchenchef des SAIL City sich tatsächlich für nur eine entscheiden, wäre es wohl die Selbstkritik. Fehler einzugestehen zeugt von Größe und verschafft mehr und vor allem nachhaltigen Respekt, Sympathie und Vertrauen, als jemanden wortstark anzugehen. Manchmal fehlt für ein gesundes Maß an Selbstkritik nur der vielgerühmte kleine Schub, den zum Beispiel ein Teamcoaching geben kann, um über seinen Schatten zu springen. Auf Basis dieser grundlegenden Fähigkeit können auch alle anderen wachsen, sei es die Fähigkeit Konflikte zu managen, an den richtigen Stellen zu motivieren, konstruktiv zu kritisieren oder Anerkennung zu geben.

Bleibt als Fazit: Es ist nicht unbedingt entscheidend, was jemand mitbringt, wie alt der-oder diejenige ist und wie reich an fachlicher und persönlicher Erfahrung. Was zählt ist, inwieweit jemand bereit ist, an sich zu arbeiten.

*Die Firma PiA3 Trainings GmbH unterstützt Unternehmen bei der Teamentwicklung, Prozessoptimierung und Mitarbeiterförderung, speziell im Bereich Hotellerie und Gastronomie, und arbeitet derzeit unter anderem mit dem ATLANTIC Hotel SAIL City.*

[www.pia3.de](http://www.pia3.de)

– PRESSEMITTEILUNG –

**ATLANTIC**  
HOTEL SAIL City



Wer steckt hinter dem *smile training*?

Hinter dem *smile training* steckt PiA3 Trainings GmbH , ein multiprofessionelles Team von Expertinnen mit langjähriger Erfahrung in den Bereichen Training, Supervision und Begleitung. Die PiA3 Trainings GmbH bietet neben Persönlichkeitstraining auch Supervision und Personalberatung sowie die Begleitung im Bereich Teamentwicklung und bei der Lösung von Konfliktsituationen an.

Kontakt:

PiA3 Trainings GmbH  
Jana Hoffhenke  
Barkhausenstr. 4  
27568 Bremerhaven  
[www.pia3.de](http://www.pia3.de) / [info@pia3.de](mailto:info@pia3.de)