



GASTRO VISION BUSINESS FORUM

# Gute Führungskräfte werden rar

„Erfolg oder Mittelmaß“ lautete das Diskussionsthema. Die Expertenrunde benannte die Faktoren, die heute für eine Karriere in Gastronomie, Hotellerie und Catering entscheidend sind

**D**ie Talkgäste auf dem Podium leiten Hotels, Restaurants oder Catering-Unternehmen, sie führen Mitarbeiter, bilden in Hotelfachschulen Nachwuchskräfte aus oder sitzen als Personalberater an der Schnittstelle zwischen Angebot und Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt. Mit Ursula Carl konnten die Organisatoren des Gastro Vision Business Forums eine international erfahrene Managerin gewinnen, derzeit Geschäftsführerin des *Atlantic Hotel Airport Bremen*. Küchenmeister & Catering-Manager Elmar Rehmann von *Royal Business Restaurants* wurde für die Implementierung der Fünf-Elemente-Küche in die Betriebsgastronomie zum *Caterer des Jahres 2007 by Catering inside* gewählt. Zur Runde gehört auch Richard Crux, der als Personalberater der

internationalen Personalberatung *Russell Reynolds Associates* für seine Kunden weltweit nach Führungskräften sucht. Über die Ausbildungssituation im Hotelfach berichtet Robert Panz, Leiter der Hotelfachschule Hamburg. Den Platz des erkrankten Robert Koch, Geschäftsführer der *Gastro Consulting*, hat kurzfristig Udo Finkenwirth, Präsident der FBMA, übernommen. Das Gespräch führt und moderiert Michael Moritz, Inhaber von *Moritz Communications*, Frankfurt/Main, und Mitglied des Gastro Vision-Teams.

Was wichtige Erfolgsfaktoren betrifft, die den Weg auf der Karriereleiter ebnen, sind sich die Experten einig. Neben Netzwerken, die man sich im Laufe seiner Berufstätigkeit aufbaut, benennen sie vor allem persönliche Eigenschaften wie

**GASTRO**  
VISION  
CONVENIENCE CONVENT  
FÜR GASTRO-VISIONÄRE

Die Expertenrunde beim Gastro Vision Business Forum 2008 (von links): Ursula Carl, Richard Crux, Michael Moritz, Udo Finkenwirth, Elmar Rehmann und Robert Panz

**AUF EINEN BLICK**

**Die Akteure auf dem Podium**

- Ursula Carl**, Geschäftsführerin, Atlantic Hotel Airport Bremen
- Elmar Rehmann**, Caterer des Jahres 2007, Geschäftsführer Royal Business Restaurants
- Richard Crux**, Personalberater der internationalen Personalberatung Russell Reynolds Associates
- Robert Panz**, Leiter der Hotelfachschule Hamburg
- Udo Finkenwirth**, Präsident der FBMA
- Moderation:** Michael Moritz, Inhaber Moritz Communications, Frankfurt/Main

BERLIN | ESSEN | FRANKFURT | HAMBURG | HÜRTH/KÖLN  
MÜNCHEN | STUTTGART

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

**NEUE PREMIUM-*FrISChe***

**QSFP – QUALITÉ SUPÉRIEURE SÉLECTIONNÉE  
POUR FRISCHEPARADIES.**

Eine Philosophie, die neue Maßstäbe setzt. Unter allen Lebensmitteln, die wir mit diesem Anspruch anbieten, sind Fisch, Krusten- und Schalentiere die sensibelsten, sie sind die Königsdisziplin. Und nur **höchste Qualität und absolute Frische** werden den Wünschen qualitätsbewusster Verbraucher nach gesunden, schonend verarbeiteten und wohlschmeckenden Lebensmitteln gerecht. **QSFP-Produkte in Ihrem FrischeParadies erfüllen diesen Premium-Anspruch.**



Die Runde ist sich einig: Gute Mitarbeiter im Gastgewerbe brauchen Perspektiven und bessere Bezahlung. Und: Führungskräfte werden künftig auch an ihren Führungsqualitäten gemessen

Leidenschaft, Zielstrebigkeit, Überzeugungskraft, Motivation, Willensstärke, Mut sowie die Fähigkeit, Niederlagen zu verarbeiten. Personalberater Crux ergänzt die Liste um den Punkt „eine gewisse Härte“, wobei er diese vor allem auf die Disziplin und Leidenschaft der Führungspersönlichkeit bezieht.

Und wie entscheiden die Führungskräfte selbst bei Einstellungsgesprächen? Ob krummer Lebenslauf oder zielstrebige Karriereplanung – für Ursula Carl, Elmar Rehmann und Udo Finkenwirth zählt vor allem das Bauchgefühl. „Der Typ ist wichtig“, sagt Elmar Rehmann. Als Personalberater geht Richard Crux Einstellungseignungen systematischer und analytischer an. Übereinstimmung herrscht bei der Bewertung von Bewerbungspapieren. „Zeugnisse interessieren mich nicht“, so Ursula Carl, wichtiger seien beispielsweise Spracherfahrungen oder Auslandsaufenthalte. „Lassen Sie sich vom Bewerber drei Adressen geben, wo Sie sich persönlich erkundigen können“, rät Crux. Und was die Fähigkeiten in der Praxis betrifft, verlässt sich Ursula Carl auf eine intensive Probephase: „Da zeigt sich schnell, was derjenige in seinem Job kann und ob er sich im Team wohlfühlt und zu uns passt.“

Ein wichtiges Kriterium für eine erfolgreiche Karriere in Gastronomie, Hotellerie und Catering sind Führungsqualitäten. Doch daran mangelt es offenbar. Statistiken zufolge steigen 80 Prozent der Auszubildenden im Gastgewerbe nach fünf Jahren wieder aus. Dabei seien seine Schüler im ersten Lehr-



jahr durchweg hochmotiviert, betont Robert Panz, Leiter der Hotelfachschule Hamburg. Arbeitszeiten und schlechte Bezahlung schrecken viele ab – „da reicht die Liebe zum Beruf nicht aus, die Leute werden verheizt“. Hotelchefin Ursula Carl behandelt neue Mitarbeiter daher „wie rohe Eier“. Gegenseitiger Respekt und Wertschätzung, ob Tellerwäscher oder Hoteldirektor, gehören für sie zum guten Führungsstil. Gute Mitarbeiter werden übertariflich bezahlt. Auch Elmar Rehmann hat gelernt, dass er sich trotz stressiger Phasen Zeit für die Mitarbeiter nehmen muss.

Dass man Führen lernen kann, bestätigt Personalberater Richard Crux: „Es gibt nur wenige, denen Führungsqualitäten in die Wiege gelegt wurden.“ Jedoch ermöglichen nicht alle ihren Mitarbeitern die Teilnahme an solchen Programmen. „Alles, was nicht unmittelbar mit dem Betrieb zu tun hat, ist für viele Chefs eine überflüssige Investition“, betont Udo Finkenwirth von der FBMA. In anderen Branchen hat man das Potenzial, das in Mitarbeitern schlummert, längst erkannt. „Dort werden Führungskräfte belohnt, wenn sie einen Mitarbeiter motivieren, die nächste Entscheidungsebene zu erreichen“, berichtet Personalberater Crux. Bei rückläufigen Geburten und Fachkräftemangel kommen auf die Gastro-Branche schwierige Zeiten zu, prognostiziert Schulleiter Robert Panz.

Nach rund zwei Stunden Expertengespräch fasst Michael Moritz die wichtigsten Botschaften zusammen: „Die Branche muss umdenken, sonst wird es bald einen Mangel an Führungskräften geben. Gute Mitarbeiter brauchen Perspektiven und eine bessere Bezahlung. Und: Führungskräfte werden künftig auch an ihren Führungsqualitäten gemessen.“ ●

FOTOS: GASTRO VISION HAMBURG

# TORRERO

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

LEITHAMMEL MEDIEN-GMBH • AUGSBURG

**Immer top informiert:**  
Abonnieren Sie die  
**TORRERO Prospekt-News**

Bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand. Verpassen Sie kein neues Gerät und keine neue Technik. Wir informieren Sie sofort über Neuentwicklungen und aktuelle Trends. [www.torrero.de](http://www.torrero.de)

## Der LEITHAMMEL im Internet

**EINKAUFSFÜHRER, BILD- UND PROSPEKTPORTAL  
FÜR HOTELLERIE UND GASTGEWERBE**

- ▶ **MÄRZ / APRIL**  
Restaurant-Ausstattung  
EDV und Kassen
- ▶ **APRIL / MAI**  
Küchentechnik  
Kinder als Gäste