

Teambildungssequenzen

Saisonbeginn, neues Kader, neues Team, und in Kürze ist das Haus voll mit Gästen, welche eine erstklassige Dienstleistung erwarten

Neue Mitarbeitende unterschiedlicher Herkunft, Sprache und Berufsbildung treffen zum Saisonstart zusammen und sollen interdisziplinär innert weniger Tage eine reibungslose Zusammenarbeit leisten. Besonders neuralgische Punkte wie z.B. "Küche - Service" bergen Risiken für Fehler und Missverständnisse, gleichzeitig aber auch ein **grosses Potential zur Verbesserung der Arbeitsabläufe und die Pflege einer gesunden Fehlerkultur.**

Ich biete Ihnen **Teambildungssequenzen** an, welche Ihre langjährigen und neuen Mitarbeitenden auf eine spielerische, leichte Art und Weise zusammenführen. Sie erfahren hierbei die Qualität einer gesunden Fehlerkultur, die schwierige Beziehungen innerhalb eines Teams konstruktiv aufzeigt. **Eine aus Überzeugung gelebte Fehlerkultur hat einen unschätzbaren Wert für das langfristige Unternehmensergebnis.** Das wirkt sich letztendlich positiv auf das Arbeitsklima aus, das von Ihren Kunden meistens sehr gut wahrgenommen wird.

Ihre **Unternehmensziele** können in diesen Sequenzen bestens integriert und vermittelt werden.

Gerne unterbreite ich Ihnen ein Arbeitsmodell für Ihren Betrieb und freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bernhard Schuster

Eine kleine Erfolgsstory zum Thema

(Ende der 90er-Jahre, ich war Küchenchef im Schweizerhof in Bern).

Jack's Brasserie, Sonntagabend, das Restaurant zufällig nicht voll gebucht. 13 Personen stehen vor dem erstaunten Oberkellner, welcher nichts von einer Reservation mit bestelltem Bankettmenu wusste - das Bankettbüro hatte diesen Anlass zwar angenommen, doch einfach vergessen eine Serviceorder zu erstellen. Sofort wurden die Gäste platziert, Cüpli offeriert und gemeinsam die Möglichkeiten und Alternativen des Menus diskutiert. Ein attraktives Amuse-Geule wurde serviert, danach ein zweites. Zwischen den Gängen wurde ein kleiner Überraschungsgang eingeschoben, der Hauptgang mit den Köchen im Aufmarsch durchs Restaurant serviert und noch vieles mehr...

Fazit: Die Kunden waren von der spontanen und raschen „Umorganisation“ beeindruckt und positiv überrascht. Die tägliche Routine wurde zwar unterbrochen, schaffte aber Platz für eine neue und positive Erfahrung.

Wie das ging? Wir haben einfach die Krise als Chance genutzt.