

# Der Betrieb wird zum Talentschuppen

Bei der Personalsuche ist vor externen Ausschreibungen die Einbeziehung der eigenen Belegschaft ratsam

Von Volker Maihoff

Immer wieder sind Meldungen zu lesen, dass Bäckereien schließen müssen, weil es an qualifiziertem Personal mangelte. Bevor Qualitätseinbußen in Kauf genommen und die Kunden nicht mehr so bedient werden können, wie diese und die Inhaber der Bäckereien es erwarten, wird lieber geschlossen.

Eine Entwicklung, die viele Ursachen hat. In dem aktuellen Buch „Die neue Macht der Mitarbeiter“ heißt es: „Noch in diesem Jahrzehnt werden Unternehmen geschlossen werden, und zwar nicht, weil es an Kunden, sondern weil es an den richtigen Mitarbeitern fehlt.“ Im Einzelhandel ist es längst soweit.

Gesucht sind kreative Möglichkeiten, ohne große und teure Personalsuchmaßnahmen den richtigen Mitarbeiter zu finden.

Insbesondere in Bäckereiket-

ten und größeren Bäckereien sollten die Betriebsinhaber und Bäckermeister die Möglichkeit nutzen, in den eigenen Reihen Ausschau zu halten. Denn vielleicht befindet sich ja im Büro ein Mitarbeiter, der das Zeug zum „begrnadeten Verkäufer“ hat.

## Brach liegende Potenziale entdecken

„Das ist angesichts der Personalknappheit in den Bäckereien kein leichtes Unterfangen“, sagt Eckhardt Schütz, Geschäftsführer der Steiskal Bäckerei in Kiel, „aber es lohnt sich zu prüfen, ob es hinter dem Schreibtisch nicht ein unentdecktes Talent gibt, das im Kundenkontakt und hinter der Ladentheke besser aufgehoben wäre.“

Keine Bäckerei kann es sich leisten, unerkannte Talente auf Positionen verkümmern zu lassen, auf denen die Menschen ihre Fähigkeiten nicht einsetzen können. Das käme einer fahrlässigen Potenzialvergeudung und Verschwendung brachliegender Fähigkeiten gleich.

## Passen Mitarbeiter und Arbeitsplatz zusammen?

Allein schon deswegen sollte der Bäckermeister regelmäßig prüfen, ob die Anforderungs-



■ Wer hat die besten Ideen? Bei Mitarbeiterbesprechungen können unerkannte Talente entdeckt werden. Foto: Fotolia

profile seiner Arbeitsplätze mit den Qualifikationsprofilen der Mitarbeiter übereinstimmen. Mit „Talentschuppen Bäckerei“ ist auch gemeint, dass Mitarbeiter und Arbeitsplatz zusammenpassen.

Nebeneffekt: Dies trägt zur Mitarbeitermotivation und -bindung bei: Die Angestellten fühlen sich wertgeschätzt und ernst genommen, weil sie sehen, dass dem Chef daran gelegen ist, jeden Mitarbeiter dabei zu unterstützen, seine Potenziale am Arbeitsplatz zu entfalten.

Der Inhaber kann seine eigenen Mitarbeiter als „Botschafter“ seiner Bäckerei nutzen. Was heißt das? Wenn die Mitarbeiter

zufrieden sind und gern für ihren Arbeitgeber arbeiten, sind sie bereit, dies in ihrem Verwandten- und Bekanntenkreis zu kommunizieren.

## Begeisterung schwappt ins Private über

Es ist wie bei Empfehlungen durch Kunden: Wenn eine überzeugte Mitarbeiterin im Kreise ihrer Freundinnen mit Begeisterung von ihrer Arbeit in der Backstube oder im Büro erzählt, motiviert dies eine der Zuhörerinnen eventuell, sich für eine vakante Stelle zu interessieren.

Mitarbeiter entwickeln solche Initiativen allerdings selten von

sich aus. Daher spricht der Chef das Thema am besten in der Mitarbeitersitzung an und gibt so den Anstoß, dass die Mitarbeiter in ihren Netzwerken verbreiten, dass „ihre Bäckerei“ auf der Suche nach einem neuen Mitarbeiter ist.

Vielleicht können und wollen seine Leute ihre Augen und Ohren offen halten, ob es in ihrem Umfeld Mitarbeiter gibt, die bei ihrem derzeitigen Arbeitgeber unzufrieden sind, vor dem Absprung stehen und daher Interesse daran haben, sich den „Talentschuppen Bäckerei“ einmal anzuschauen.

@ abz@matthaes.de

## Der Autor

Volker Maihoff

hat sich als Verkaufs-/Führungskräfteberater und Business-Coach auf Vertriebsstrategie, Verkaufstraining und Mitarbeiterführung spezialisiert.

@ www.maihoff.de

Anzeige

## 31. DEUTSCHER LEBENSMITTELRECHTSTAG

21. bis 23. März 2018 | Wiesbaden, Kurhaus

### Lebensmittel zwischen Kontrolle und Transparenz

#### REFERENTEN (U.A.)

Mag. Marlies Gruber, forum. ernährung heute, Wien  
 Dr. Robert Schaller, BMEL, Berlin  
 Dr. Axel Preuß, Nds. Landesamt f. Verbraucherschutz u. Lebensmittelsicherheit, Oldenburg  
 Dr. Detlef Groß, Wirtschaftsvereinigung alkoholfreie Getränke e.V., Berlin  
 OStA Dr. Peter Schneiderhan, Staatsanwaltschaft Stuttgart  
 Prof. Dr. Werner Schroeder, Universität Innsbruck  
 RAin Dr. Fabienne Diekmann, DIEKMANN Rechtsanwälte, Hamburg  
 RAin Evelyn Schulz, Noerr LLP, Dresden  
 Dipl.-Kfm. Martin Fuchs, Deutscher Fleischer-Verband e.V., Frankfurt a.M.

#### WISSENSCHAFTLICHE LEITUNG

Prof. Dr. Olaf Sosnitza, Universität Würzburg

#### SEMINARGEBÜHR

€ 499,00 (zzgl. MwSt.) für Behördenvertreter bei Abo ZLR  
 € 539,00 (zzgl. MwSt.) für Behördenvertreter Normalpreis  
 € 739,00 (zzgl. MwSt.) für Abonnenten ZLR  
 € 799,00 (zzgl. MwSt.) für Mitglieder WGfL  
 € 1249,00 (zzgl. MwSt.) Normalpreis

#### Rabatte! So sparen Sie intelligent:

Frühbucherrabatt 5 % bei Buchung bis 27.10.2017, Mehrbucherrabatt 5 % bei Anmeldung von mehr als 2 Teilnehmern einer Kanzlei/eines Unternehmens ab dem 3. Teilnehmer (unabhängig vom Frühbucherrabatt)

#### ANMELDUNG

31. Deutscher Lebensmittelrechtstag | 21.-23.03.2018

- Behördenvertreter/Abo ZLR  Mitglied WGL  
 Behördenvertreter/Normalpreis  ZLR-Abonnent  
 Vorabend (Mi)  Abendessen (Do)

Name/Vorname \_\_\_\_\_  
 Kanzlei/Firma \_\_\_\_\_  
 Position/Funktion \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_  
 PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_  
 Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

ZLR / WGL

Deutscher Lebensmittelrechtstag

Im Internet anmelden unter [www.lebensmittelrechtstag.de](http://www.lebensmittelrechtstag.de) oder per Fax an 069 7595-1150

INFORMATIONEN: Torsten Kutschke | Tel.: 069 7595-1151 | E-Mail: [torsten.kutschke@dfv.de](mailto:torsten.kutschke@dfv.de)