

# Betriebsführung



Rausschüsse gibt es im Fleischerhandwerk selten. Viel öfter ziehen Mitarbeiter die Reißleine und starten anderswo neu. Foto: Bernd Kasper/pixelio.de

## Kündigung vorbeugen

**Wie Sie den Abwanderungsgedanken Ihrer besten Fachkräfte rechtzeitig den Garaus bereiten.**

VOLKER MAIHOFF

Die Personalsituation in vielen fleischerhandwerklichen Betrieben ist äußerst angespannt. Es ist für viele Betriebsinhaber nicht leicht, qualifizierte Mitarbeiter zu finden. Umso wichtiger ist es, die bereits angestellten guten Leute zu halten und einer Kündigung ihrerseits vorzubeugen. Die meisten Chefs setzen dabei auf finanzielle Anreize – welche Möglichkeiten gibt es darüber hinaus?

**1 Leistungen anerkennen** Kein Mensch kommt ohne Lob, Anerkennung und Bestätigung aus. Darum sollte die Führungskraft in der Fleischerei jede Gelegenheit nutzen, um die Leistungen der Mitarbeiter anzuerkennen. Es geht dabei nicht darum, Lobhudeleien vorzutragen – das verstimmt den Angesprochenen eher. Viel besser ist es, bei wirklich guten Leistungen ehrlich und mit Begründung zu loben: „Toll, Frau Schmidt, wie Sie es geschafft haben, diesen unzufriedenen Kunden doch noch zu begeistern. Wie ist Ihnen das denn gelungen?“

Das Schöne dabei: Leistungsträger, die regelmäßig eine positive

Rückmeldung zur Qualität ihrer Arbeit erhalten, identifizieren sich viel häufiger mit den Unternehmenszielen ihres Arbeitgebers.

**2 Emotionale Bindung erhöhen** Die Mitarbeiter spüren, wenn Anerkennung von Herzen kommt und ehrlich gemeint ist. Das macht sie stolz auf die eigene Leistung. Die emotionale Bindung an „ihr“ Fleischer-Fachgeschäft gehört zu den starken Loyalitätstreibern. Wer ein zwischenmenschlich gutes Verhältnis zu den Kollegen und überdies zum Chef oder zur Chefin pflegt, überlegt sich eine Kündigung drei Mal. Dabei macht oft der Ton der Chefs die Musik: ein freundliches „Guten Morgen“, die Frage nach dem kranken Sohn oder dem Schulabschluss der Tochter und das kurze persönliche Gespräch bewirken emotionale Wunder.

**3 Betriebsklima verbessern** Ein heiteres Betriebsklima gleicht so manche schwierige und arbeitsintensive Stunde in der Metzgerei aus. Und: Eine angenehme Atmosphäre zieht eine höhere Arbeitszufriedenheit nach sich. Wichtig ist, dass der einzelne Mitarbeiter sich als Mensch, Individuum und Persönlichkeit wahrgenommen und respektiert fühlt. Er soll spüren: „Sie sind mir nicht nur als Angestellter, Fachkraft oder Mitarbeiter wichtig, sondern vor allem als Mensch!“ Klar ist: Emotionale Mitarbeiterbindung und sonniges Betriebsklima bedingen einander.

**4 Offen, transparent und wertschätzend führen** Studien wie die des internationalen Personaldienstleisters OfficeTeam kommen zu dem Ergebnis, dass die häufigsten Kündigungsgründe eine unausgeglichene Balance zwischen Arbeit und Freizeit, Stress und fehlender Wertschätzung sind. Weil es der Führungskraft in der Fleischerei in aller Regel schwerfallen dürfte, die betrieblichen Erfordernisse mit den Work-Life-Balance-Wünschen der Mitarbeiter in Einklang zu bringen und sich Stresssituationen auch nicht immer vermeiden lassen, sollte sie umso mehr Wert auf den Aspekt „Wertschätzung“ legen. Ein Führungsstil, der den Mitarbeiter wo immer möglich an Entscheidungen beteiligt und ihm das eigenverantwortliche Arbeiten ge-

stattet, hilft weiter. Offenheit und Transparenz auch bei heiklen Sachverhalten – „Es kommen schwierige Zeiten auf unsere Fleischerei zu ...“ – zeigen den Mitarbeitern, dass man ihnen etwas zutraut und ihnen vertraut.

**5 Unterstützungskultur aufbauen** Setzen Sie die Mitarbeiter ihren Stärken, Talenten und Begabungen gemäß ein. Zudem sollten sie sich gegenseitig unterstützen. Oft weiß der eine vor lauter Belastungen nicht, wo ihm der Kopf steht, während der andere sein Pensum in Ruhe herunterspult. Ziel führend ist es, in der Mitarbeitersitzung darauf hinzuweisen, dass man gegenseitig auf sich achtet und hilft – das gilt auch für die Chefs.

### Fazit

Die dargestellten Möglichkeiten versprechen Erfolg, wenn die Führungskraft sie als Maßnahmenbündel sieht, nicht als Einzelaktionen. Denn die Summe macht's – die Loyalität der Menschen, auch die der guten Mitarbeiter, verbessert sich, wenn sie spüren, dass man sich ehrlich um sie bemüht. Dann tritt zuweilen auch die Bedeutung der finanziellen Erwartungen und Wünsche zurück, obwohl diese natürlich bei der Frage, ob der qualifizierte und motivierte Mitarbeiter bleiben kann und will, eine entscheidende Rolle spielt.

Übrigens: Mitarbeiter, die in der Fleischerei wertgeschätzt werden, übertragen dieses Verhalten meistens auf den Kundenkontakt.

| afz 20/2018

### Der Autor

**Volker Maihoff** hat sich als Verkaufs-/Führungskrafttrainer und Business Coach auf die Themen Vertriebsstrategie, Verkaufstraining und Mitarbeiterführung spezialisiert.



### TV Tipp

#### Der Herr der Rinder

**Reportage** | Neustart als Landwirt: Hans-Peter Schad hat eine Nase für Erfolg: Er leitet eine der größten Bio-Rinderzuchten in Deutschland: 700 Hektar – 700 Tiere. Als andere in den Ruhestand gingen, fing Schad neu an. Gemeinsam mit seiner Frau kaufte er Ländereien in der Westpfalz und sattelt um: vom erfolgreichen Manager in der Wettbewerb zum Landwirt. **Donnerstag, 24. Mai 21:00 Uhr, Südwest 3**

#### Der Vorkoster: Bratwurst – wie gut ist der Grillklassiker wirklich?

**Doku** | Kaum sind die ersten Frühlingstage angebrochen, werden Bratwürste im Fleischer-Fachgeschäft verstärkt nachgefragt. Vorkoster Björn Freitag findet für die Fernseh Zuschauer heraus, was genau in den Würsten drin steckt und woher das Fleisch stammt. Bei einem regionalen Hersteller schaut er sich von der Aufzucht der Tiere bis hin zur fertigen Wurst alles genau an. WDR-Gesundheitsexperte Doc Esser erklärt, worauf es bei der Zubereitung ankommt und wie viel Bratwurst er empfiehlt. Welcher Grill für welchen Typ? Experten und Grillprofis erklären die Vor- und Nachteile von Kohle-, Gas und Elektrogrills. Außerdem stellt Freitag die besten Saucen und Salatvariationen für perfekte Grillabende vor. **Freitag, 25. Mai 21:00 Uhr, WDR 3**

### Buch Tipp

#### Lissabon – Authentische Rezepte aus Portugals Hauptstadt

**Kochbuch** | Die portugiesische Metropole hat sich innerhalb weniger Jahre zum europäischen Top-Reiseziel entwickelt. Und auch kulinarisch hat sie einiges zu bieten – eine Küche, die durch Aromen hochwertiger Zutaten und eine exzellente Zubereitung begeistert. In Lissabon versammelt man sich gern um einen Tisch und genießt gemeinsam. Ob kleine, gefüllte Leckerbissen, die sich für den Partyservice abwandeln lassen, deftig-würzige Suppen und Eintöpfe, pikante Fleischvariationen, vielfältige Fisch- und Meeresfrüchtegerichte oder berühmte Süßspeisen: Die Gerichte aus mehr als 50 Originalrezepten bestechen durch Einfachheit und aromatischen Geschmack. **Autorin: Sylvie Da Silva Verlag: Südwest Preis: 20 Euro**