

Projekt WAL Nord berät Hotel zur Treene

Fachhochschule Flensburg < Das Projekt WAL Nord der FH Flensburg engagiert sich für eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf im Norden Schleswig-Holsteins. 2014 berieten die Verantwortlichen das Hotel zur Treene in Schwabstedt hinsichtlich der Aspekte Personalbedarf und -management. Die Ergebnisse wurden jetzt präsentiert.

Im vergangenen Jahr suchte WAL Nord für eine Modellberatung einen Hotel- und Gastronomiebetrieb in Nordfriesland. Die Wirtschaftsförderung Nordfriesland vermittelte daraufhin den Kontakt zu Hans Jürgen Thomsen, Inhaber des Hotels zur Treene in Schwabstedt. „Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist in Nordfriesland von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Deshalb war es uns wichtig, die Personalarbeit in einem Betrieb dieser Branche zu analysieren“, so Projektleiter Professor Rainer Kreuzhof. „Gerade kleine Hotels betreiben häufig aus Zeitmangel zu wenig Marketing, um Fachkräfte zu gewinnen und zu halten“, ergänzt Projektmitarbeiterin Barbara Schüssler. „Diesen Betrieben wollen wir zeigen, wie sie ihr Personalmanagement optimieren können und welche Maßnahmen auch mit einem überschaubaren zeitlichen Aufwand möglich sind.“ Besonders wichtig sei es dabei, das Management auf die Unternehmensstrategie auszurichten und alle Maßnahmen gezielt auf die Mitarbeiter zuzuschneiden. Auch müsse ein Hotelbetreiber stets die Personalstruktur im Auge behalten, um mögliche Veränderungen – beispielsweise durch Pensionierung eines Mitarbeiters – rechtzeitig aufzufangen.

Foto: Preisler-Jebe



Das Hotel zur Treene in Schwabstedt



Foto: Heige Möller

Von links: Professor Rainer Kreuzhof (Projektleiter WAL Nord), Barbara Schüssler (wissenschaftliche Mitarbeiterin WAL Nord), Hans Jürgen Thomsen (Inhaber Hotel zur Treene) und Sina Clorius (Wirtschaftsförderung Nordfriesland)

Fördern und kooperieren < Für Thomsen war die Zusammenarbeit mit dem Projekt eine interessante Erfahrung. Seit 2007 führt er das Hotel mit seinen 29 Mitarbeitern in vierter Generation. Auch er bekommt den zunehmenden Fachkräftemangel in der Branche zu spüren. „Als Unternehmer lebt man oft sehr stark in seiner eigenen Welt. Daher war ich gespannt auf den Austausch und darauf, wie andere Häuser Personalmanagement betreiben“, sagt er. Da sich Thomsen, der zur Zeit auch Küchenchef des Hotels zur Treene ist, zunehmend auf andere Aufgaben konzentrieren möchte, ist ihm vor allem daran gelegen, einen Mitarbeiter mit Führungskompetenzen

zu finden, der seine Tätigkeit in der Küche auffangen kann.

Aus der Beratung durch WAL Nord konnte er viele wichtige Empfehlungen und Erkenntnisse ziehen. „Ich habe gelernt, dass ich die Stärken meiner Mitarbeiter und ihre Entwicklungswünsche stärker fördern muss. Auf jeden Fall möchte ich in Zukunft mehr Mitarbeitergespräche führen – auch um möglichen Problemen rechtzeitig entgegenzuwirken“, so Thomsen. Auch einen stärkeren Austausch mit anderen Betrieben strebt er an. Zudem möchte der Hotelier zukünftig mit Schulen in

der Region kooperieren. „Es ist wichtig, junge Menschen schon während der Schulzeit für den Beruf des Kochs zu begeistern und so dem in vielerlei Hinsicht negativen Image der Branche entgegenzuwirken. Für mich bedeutet eine solche Zusammenarbeit, dass ich frühzeitig Kontakt zu potenziellen Auszubildenden und Fachkräften knüpfen kann.“

red <<

Websites

www.wal-nord.de

www.hotel-zur-treene.de