

**WIRTSCHAFT IM HAUS: Die Bäuerin als Arbeitgeberin in der Führungsrolle****Mitarbeiterführung ist wie Kochen nach Rezept**

*Bäuerinnen haben oft Mitarbeiterinnen, die sie anleiten müssen. Vieles ist beim Führen vergleichbar mit dem Kochen.*

**SANDRA SCHMID KOCH\***

Rezepte geben beim Kochen klare Anweisungen, wie viel man von welcher Zutat braucht, zu welchem Zeitpunkt sie beigegeben wird und wie lange etwas gekocht werden muss.

Genauso erwarten Mitarbeiter klare Instruktionen, welche Arbeit wann, wie und warum getan werden muss. Jede erfahrene Köchin fängt aber nach einer Zeit an, die Rezepte etwas freier zu gestalten. Auch viele Angestellte denken mit – vielleicht haben sie gute Ideen, wie etwas neu oder anders gemacht werden könnte, um zum gleichen Resultat zu kommen. Als Chefin gilt es, abzuschätzen, welche Elemente der Arbeit wichtig und zentral sind und zwingend nach Anleitung getan werden müssen und für welche

Elemente es Freiräume gibt. Bei der Führung eines Hygienekonzeptes ist es wichtig, dass Abläufe genau eingehalten werden. Dagegen kann ein Hemd auf verschiedene Arten gebügelt werden.

**Lob ist Salz in der Suppe**

Jedes Rezept braucht Gewürze – sozusagen als Salz in der Suppe, kleine Dinge, die zum entscheidenden Erfolg verhelfen. Ein Lob, dass eine bestimmte Arbeit gut ausgeführt wurde, gibt der Motivation grossen Auftrieb. Lachen und Humor während der Arbeit führen zu einem besseren Betriebsklima. Aufrichtiges Interesse an den Angestellten und Wertschätzung lassen den gegenseitigen Respekt wachsen. Manchmal braucht es Flexibilität, z.B. dann, wenn eine Zutat nicht verfügbar ist. Wir überlegen und wählen entweder ein anderes Rezept oder eine andere Zutat, die ebenfalls passt. So entsteht plötzlich ein ganz anderes Me-

nü. Mit Angestellten müssen manchmal gewohnte Abläufe überdacht werden. Vielleicht muss das Arbeitstempo reduziert oder die Arbeitszeiten müssen etwas angepasst werden. Oftmals bringt das Ruhe in die Abläufe, und die Qualität wird besser.

**Verantwortung abgeben**

Als Köchin geben wir ab und zu die Verantwortung an den Backofen ab, der, gut getimt, ein Menü fertig macht. Geben wir doch auch an unsere Angestellten die Verantwortung ab. Für ein, zwei Tage oder vielleicht während unserer verdienten Ferien. Sie werden sehen, dass der Stolz, etwas alleine geschafft zu haben, wieder neue Motivation auslöst. Die Verantwortung in dieser Zeitspanne sollte fordern, aber nicht überfordern – also angepasst an die Möglichkeiten der Angestellten.

\*Die Autorin ist diplomierte Bäuerin und Mitglied der Prüfungsleitung des Schweiz. Bäuerinnen- und Landfrauenverbands



**Eine Bäuerin mit ihrer Mitarbeiterin beim Anrichten eines Swiss-Tavolata-Gerichts. (Bild: Beat Bieler)**