

CHECKLISTE

→ 12 Tipps für Chefs zur Vorbereitung des nächsten Vorstellungsgesprächs

„Verflixt, der Neue ist doch nicht der Richtige“, stellen Küchenchefs oft nach kurzer Zeit mit Schrecken fest. Dabei lassen sich mit systematischer Planung kostspielige Pannen beim Besetzen von Schlüsselpositionen vermeiden.

1. Erstellen Sie ein Anforderungsprofil, das neben den fachlichen auch persönliche Anforderungen umfasst.
2. Berücksichtigen Sie dabei neben den aktuellen auch die strategischen Anforderungen an den Stelleninhaber.
3. Definieren Sie K.o.-Kriterien, die der Bewerber auf alle Fälle erfüllen muss.
4. Leiten Sie aus dem Anforderungsprofil einen Gesprächsleitfaden ab. So behalten Sie die Anforderungen im Blick und können Bewerber miteinander vergleichen.
5. Behandeln Sie den Bewerber als Gast.
6. Führen Sie Vorstellungsgespräche nie allein. So minimieren Sie Beurteilungsfehler.
7. Erzählen Sie (in der Startphase) nicht zu viel über Ihr Unternehmen, die vakante Position und Ihre Anforderungen. Sonst gibt der Bewerber genau die Antworten, die Sie hören wollen.
8. Fragen Sie den Bewerber, wie er sich bestimmten Aufgaben nähern und wie er mit bestimmten Problemen umgehen würde, um seinen Arbeitsstil einschätzen zu können.
9. Notieren Sie die Antworten stichwortartig.
10. Erstellen Sie nach den Gesprächen ein Ranking der Top-Bewerber.
11. Thematisieren Sie beim gemeinsamen Auswerten der Gespräche auch Ihr „Bauchgefühl“. Analysieren Sie, warum Sie bei Bewerber A ein „eher schlechtes“ und bei Bewerber B ein „eher gutes“ Gefühl haben – jedoch ohne die funktionalen Anforderungen zu vergessen.
12. Lassen Sie nach dem letzten Vorstellungsgespräch eine Nacht verstreichen, bevor Sie im Team die Auswahl treffen. Mit etwas Abstand sieht man objektiver. ● Rita Kley



Küchenplaner aus Leidenschaft

Küchen mit Top-Technik für Top-Köche – das ist das Credo von Wolfgang Eibach, der vor 25 Jahren sein Unternehmen im siegerländischen Neunkirchen gründete

Wolfgang Eibach gehört zu den Stars unter den Küchenplanern. Seine Referenzliste ist beeindruckend und reicht von Johann Lafer (*Stromburg*) über Christian Rach (*Tafelhaus*, Hamburg) und Helmuth Thielges (*Sonnora*, Dreis) bis zu Paul Bocuse (Lyon). In diesem Jahr feierte er sein 25-jähriges Firmenjubiläum. Höhepunkt des Festes: Sternekoch Johann Lafer flog das Dessert mit dem Helikopter ein. Als One-Man-Show begann Wolfgang Eibach 1982 im siegerländischen Neunkirchen und plante und baute Küchen mit Top-Technik für Top-Köche. 1983 kam seine rechte Hand, Rainer Müller, heute Prokurist, dazu. 1986 stieg Sohn Dirk ins Unternehmen ein. Heute arbeitet Wolfgang Eibach mit sechs Angestellten. Ausschnitte aus seiner Dankesrede: „Kompromisslose Qualität bestimmt mein Denken und Tun... Stets das Beste zu geben, für meine Kunden, deren Gäste und unser aller Erfolg, das ist meine tägliche Herausforderung... Köchen zu ermöglichen, frische Lebensmittel authentisch und kunstvoll zuzubereiten, das ist mein Credo.“ www.eibach-der-planer.de

[STICHWORT]

Cross-Marketing

Cross-Marketing ist ein übergeordneter Begriff für die unterschiedlichsten Formen der Zusammenarbeit zweier oder mehrerer Partner im Marketing (sowohl auf der Unternehmens- als auch Markenebene). Dabei werden spezifische Kompetenzen und Ressourcen von den Partnern in die Kooperation eingebracht, um unter Nutzung ausgewählter Marketing-Mix-Instrumente die jeweiligen Ziele des Cross-Marketings effizienter als im alleinigen Vorgehen zu erreichen. Durch Cross-Marketing können unterschiedlichste Ziele wie Imageverbesserung, Imagetransfer, Ansprechen neuer Zielgruppen, Steigerung des Bekanntheitsgrads oder eine Erhöhung der Kundenloyalität erreicht werden. Voraussetzung dafür sind aber ein ausreichender Bekanntheitsgrad und ein glaubwürdiges Image der Marke des zukünftigen Partners.

Witzig & praktisch: Serviette für die Krawatte

Beim Essen landen Spritzer vom Dressing oder der Bratensoße oft zielsicher auf der Krawatte. Die Lösung: eine Serviette für die Kravatte. tidyTIE wurde in Deutschland entwickelt und wird hier auch hergestellt. Sie wird einfach mit dem Finger von oben oder unten in den Krawattenknoten geschoben und nach dem Essen wieder abgezogen. tidyTIE ist in übergroßer Krawattenform mit einer Einschubtasche oben gefertigt, in neun attraktiven Farben plus weiß erhältlich und auf Wunsch individuell (z.B. mit Kundenlogo) bedruckbar.

