**Motivierte Mitarbeiter als wichtiger Wohlfühl-Faktor für den Gast**

Seminar rund um das Thema Team-Leader / Klare Teamregeln aufstellen

**RHÖN. Hoch motivierte Mitarbeiter sind das Aushängeschild eines jeden Hotels oder Restaurants. Nur wenn im Team alles stimmt, die Aufgaben klar verteilt sind und ein echter Teamplayer als Chef vorhanden ist, führt dies zu einer besonderen Servicequalität. Die Folge: der Gast fühlt sich nicht nur wohl, sondern kommt auch wieder.**

Der bekannte deutsche Gastro-Coach Frank Simmeth aus dem bayerischen Dietramszell widmete sich im Rahmen des jüngsten Seminars der RhönSprudel Genussakademie dem Thema „Mitarbeiter gastorientiert führen“ und hatte für sich selbst das Tagesseminar mit „Praxistag für Team-Leader“ überschrieben. Simmeth absolvierte im Münchner Hotel „Vier Jahreszeiten“ eine Ausbildung zum Koch und nahm seit 1991 verschiedene Führungspositionen in der Gastronomie ein. Seit 2003 ist der zertifizierte NLP-Professional-Coach und Autor als selbstständiger Trainer für Gastronomie und Hotellerie tätig.

Die RhönSprudel Genussakademie als Gemeinschaftsinitiative des MineralBrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Kulinarik in der Rhön zu fördern und regionale Produkte in den Mittelpunkt zu stellen. „Aber dazu gehört auch, dass wir Impulse in den Bereichen Produktentwicklung, Qualität, Marketing und Mitarbeiterführung setzen. Nur zufriedene Gäste geben gerne Geld aus und kehren in das jeweilige Haus zurück“, sagte Martina Klüber-Wibelitz vom Büro Antsanvia in Schleid, die die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert.

In einer lockeren Runde im Seminarraum der „Sennhütte“ nahe Fladungen gelang es Frank Simmeth sofort, die 17 Seminarteilnehmer mit seiner erfrischenden Art zu begeistern. Die Fähigkeiten und Kenntnisse eines Team-Leaders seien unabdingbare Voraussetzung für eine gastorientierte Mitarbeiterführung, sagte er. Wissen und Können seien allerdings bekanntermaßen nicht das Gleiche. Deshalb rückte der Gastro-Coach auch die Frage in den Mittelpunkt seines Tagesworkshops, welchen Einfluss Führungskräfte im Gastgewerbe tatsächlich auf die Leistungsfähigkeit ihres Teams haben können. „Dazu zählt, wie man ein Team überzeugen kann und wie man Menschen bewegen kann.“

Auch über verbindlich vereinbarte Teamregeln wurde nachgedacht und in Kleingruppen diskutiert. Unter diese Teamregeln fallen beispielsweise der professionelle Umgang mit Gästekritik, die absolute Vorbildfunktion eines Team-Leaders und seine Fähigkeit, Konflikte im Team zu lösen.

„Das war ein interessanter Tag mit vielen praxisbezogenen Informationen und Tipps. Ich nehme von hier viele Impulse und Ideen in Sachen Personalführung mit in meinen Betrieb. Einige von ihnen werde ich auch ganz sicher umsetzen, denn schließlich geht es immer darum, dass sich der Gast bei uns wohlfühlt“, sagte zum Schluss des Praxisseminars Ulrike Schäfer, Bereichsleitung Tagungshotel „Wiesenhaus“ der Loheland Stiftung in Künzell (Hessen). Auch Sebastian Hojny, gastronomischer Leiter des Stiftguts „Wilhelmsglücksbrunn“ nordwestlich von Eisenach (Thüringen), war vom Seminar mit Gastro-Coach Frank Simmeth begeistert. „Ich habe nicht nur inhaltlich, sondern auch persönlich sehr viel mitgenommen. Das lag in erster Linie an der entspannten, zumeist auch heiteren und erfrischenden Art von Simmeth. Er kann uns Gastronomen zum einen wirklich motivieren, aber zum anderen auch unverblümt unsere Fehler und Versäumnisse vorhalten.“ Anna Krug, Inhaberin des Hotels „Villa Spahn“ in Bad Kissingen (Bayern), war nicht zum ersten Mal bei einem Seminar mit Frank Simmeth dabei. „Ich bin der RhönSprudel Genussakademie sehr dankbar, dass sie diesen tollen Coach erneut in die Rhön geholt hat. Alle Tagesseminare, die im Rahmen der Genussakademie angeboten werden, sind eine hervorragende Gelegenheit, sich im heimischen Raum kostengünstig und ohne lange Anfahrt weiterzubilden“, hob sie hervor.

Die Seminarreihe der RhönSprudel Genussakademie für das vergangene Winterhalbjahr findet am Montag, 20. April, ihren Abschluss mit dem Branchenforum „Chefs unter sich“ im Rhönhotel „Sächsischer Hof“ in Dermbach. Bei diesem Treffen der Gastronomen aus allen drei Teilen der Rhön steht unter anderem das zunehmende Gesundheitsbewusstsein im Mittelpunkt, das auch die Geschmäcker und Essgewohnheiten verändert. Die Konsumenten von heute beschäftigen sich intensiv mit den Produkten, deren Herkunft und Hintergründen. Die Nachfrage nach umwelt- und sozialverträglich hergestellten Lebensmitteln wächst. „Local Food“ liegt im Trend. In der Rhön finden sich Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten, die weit über die Region hinaus geschätzt werden.

Das Branchenforum will zeigen, wie diese Stärken gezielt genutzt und der kulinarische Reichtum der regionalen Küche erlebbar gemacht werden kann. Als Gastreferent wird Prof. Dr. Gerhard Jahreis vom Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie an der Friedrich-Schiller-Universität in Jena erwartet. Mehr Informationen gibt es auch im Internet unter [www.rhoensprudel-genussakademie.de](http://www.rhoensprudel-genussakademie.de).

**Pressekontakt**:

Carsten Kallenbach

Freies Journalistenbüro der Rhön

Telefon: 036946/26106

Handy: 0171/8377759

E-Mail: carsten.kallenbach@t-online.de