**Was richtige Mitarbeiterführung und Genuss im Restaurant miteinander zu tun haben**

**Es war das letzte Seminar der RhönSprudel Genussakademie für das zurückliegende Halbjahr 2015/2016, und es war bis auf den letzten Platz ausgebucht. Der deutschlandweit bekannte Coach Frank Simmeth war nach Hammelburg ins Hotel „Kaiser“ gekommen, um Tipps zur Führung von Mitarbeitern und zur Motivierung eines Teams zu geben. Denn nur wenn die personelle Struktur stimmt und Befugnisse klar geregelt sind, wird sich der Gast wohlfühlen und gerne wiederkommen. Die richtige Personalführung hat also auch einen großen Einfluss auf das Genusserlebnis in einem Restaurant.**

**Hammelburg, 2016.** „Praxistag Teamleader – Führungsmethoden im Alltag“ hatte Frank Simmeth aus dem bayerischen Dietramszell das Seminar überschrieben. Simmeth absolvierte im Münchner Hotel „Vier Jahreszeiten“ eine Ausbildung zum Koch. Seit 2003 ist der zertifizierte NLP-Professional-Coach als selbstständiger Trainer für die Gastronomie und Hotellerie tätig.

Die RhönSprudel Genussakademie als Gemeinschaftsinitiative des MineralBrunnen RhönSprudel und der Dachmarke Rhön hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Vertreter der einheimischen Gastronomie in möglichst vielen Facetten weiterzubilden. „Dazu gehören aus unserer Sicht auch Impulse in den Bereichen Produktentwicklung, Qualität, Marketing und Mitarbeiterführung“, betont Martina Klüber-Wibelitz, die die Seminare im Auftrag der Genussakademie organisiert. Nur zufriedene Gäste seien bereit, Geld auszugeben. Stimme innerhalb des Gastro-Teams etwas nicht oder seien Aufgaben und Befugnisse nicht klar geregelt, so merke das der anspruchsvolle Gast von heute. „Eine gute Mitarbeiterführung in Kombination mit Motivation sind der Schlüssel zum Erfolg. Es geht um das Genusserlebnis im Restaurant, und das wird der Gast nicht haben, wenn es Zwistigkeiten oder nicht ausreichende Absprachen gibt.“

Mit Elan und Begeisterung motivierte Coach Frank Simmeth die Fach- und Führungskräfte der Gastronomie und Hotellerie aus der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön. Wie schafft man als Teamleader ein angenehmes Arbeitsklima, wie macht man innerhalb seines Teams Mut, wie kann man Konflikte im Team lösen und wie geht man korrekt mit Gästekritik um? All diesen Fragen widmete sich Simmeth intensiv und bezog dabei die Seminarteilnehmer aktiv mit ein. „Führungskräfte im Gastgewerbe haben einen entscheidenden Einfluss auf die Leistungsfähigkeit ihres Teams. Dazu zählt auch die Thematik, wie man ein Team überzeugen und wie man Menschen letztlich bewegen kann“, sagte er. Verbindlich vereinbarte Teamregeln seien dabei eine der wichtigsten Säulen. Hinzu komme die absolute Vorbildfunktion eines Teamleaders.

Frank Simmeth konnte die Seminarteilnehmer aus der Rhön erneut mit seiner lockeren und heiteren Art begeistern. Schon mehrere Male war er bei Seminaren der RhönSprudel Genussakademie zu Gast, um Fach- und Führungskräfte zu trainieren – sei es beim Verkauf innerhalb des Restaurants oder in puncto Teamführung. Dabei setzt er vor allem auf Übungsarbeiten in Kleingruppen und die bewusste Einbeziehung aller Teilnehmer. Gerne wechselt er dabei auch die Räumlichkeiten – von der Hotelwiese bis zum Tagungsraum.

Mit dem Seminar „Praxistag Teamleader – Führungsmethoden im Alltag“ ging die Seminarreihe für das Halbjahr 2015/16 der RhönSprudel Genussakademie zu Ende. Die Seminare für das kommende Winterhalbjahr 2016/2017 werden bereits vorbereitet. Über die genauen Termine und Seminarinhalte können sich die Vertreter der einheimischen Gastronomie und Hotellerie dann wie gewohnt auf der Internetseite www.rhoensprudel-genussakademie.de informieren.

**Über RhönSprudel:**

Bereits 1781 wurden die Quellen des MineralBrunnen RhönSprudel erschlossen, seit 1911 ist der Brunnenbetrieb im Besitz der Familie Schindel. Die RhönSprudel Gruppe gehört heute zu den Top 10 der deutschen Markenbrunnen . Diese Position unterstreicht die Qualität der Produkte, belohnt das weitsichtige Management sowie den Mut zu Innovation und Expansion. Der Erfolg ist ein ständiger Ansporn zur Verantwortung gegenüber Umwelt, Produktqualität, Kunden und Mitarbeitern.

**Pressekontakt:**

**Freies Journalistenbüro der Rhön**

Carsten Kallenbach

Löcherweg 11

98634 Oberweid

Telefon (03 69 46) 2 61 06

E-Mail: [carsten.kallenbach@t-online.de](mailto:carsten.kallenbach@t-online.de)

Abdruck honorarfrei