

Erfolgreich intern kommunizieren

Der Erfolg eines jeden Unternehmens ist abhängig von dem Team, das dahintersteckt – und vor allem davon, wie diese Gruppe miteinander kommuniziert. So auch in Fleisch verarbeitenden Betrieben. Wie die Kommunikation hinter der Ladentheke gelingt, erläutert Rhetoriktrainer Peter Flume.

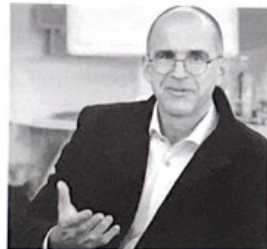


Ein gutes Miteinander ist nicht nur zwischen Geschäftsführung und Mitarbeitern essenziell, sondern auch unter den Kollegen selbst.

Verändern sich das Arbeitsumfeld oder die Rahmenbedingungen für betriebliches Handeln, etwa durch neue Technologien, die Corona-Krise oder Generationenkonflikte, dann steht auch die interne Kommunikation in Metzgereien vor neuen Herausforderungen.

Auch deshalb werden Zusammenhalt und Zwischenmenschlichkeit bei der Metzgerei Schäfer großgeschrieben. Trotz elf verschiedener Standorte und insgesamt 180 Mitarbeitern herrscht im 1880 gegründeten Unternehmen mit Hauptsitz in Weinstadt eine familiäre Stimmung. „Wir sind ein Familienbetrieb und behandeln daher alle unsere Mitarbeiter als Teil dieser Familie“, erklärt Robin Schäfer, Junior-Chef der Metzgerei. Teilweise haben die langjährigen Angestellten den 28-jährigen Fleischermeister aufwachsen sehen. Das führe zu einer besonderen Bindung zwischen der Geschäftsführung und den Mitarbeitern. Diese Bindung versucht der Un-

ternehmer auf neue Mitarbeiter und Auszubildende zu übertragen. „Wir stellen unseren Azubis immer einen direkten Ansprechpartner zur Seite, um eine reibungslose Eingliederung ins Team zu garantieren“, sagt der Junior-Chef. Ebenfalls stellt Schäfer sich gerne persönlich mit einem Lernenden an einem ruhigen Samstag in



Rhetoriktrainer Peter Flume hält eine funktionierende interne Kommunikation für einen wichtigen Erfolgsfaktor.

die Produktion und zeigt, wie Würste hergestellt werden oder ein Kind richtig zerlegt wird. Durch regelmäßige Besuche in den Filialen zeigte Schäfer selbst während der Pandemie Präsenz und Unterstützung. „In Krisenzeiten merkt man erst, wie stark der Zusammenhalt ist und wie wichtig er für das funktionierende Tagesgeschäft ist“, so Schäfer.

Ein gutes Miteinander ist nicht nur zwischen Geschäftsführung und Mitarbeitern essenziell, sondern auch unter den Kollegen selbst. „Aufgabe eines jeden Chefs ist es, für ein gutes Arbeitsklima und Zusammenhalt zu sorgen“, so Flume. Dazu gehört es, Gruppenbildungen und Ausgrenzungen durch ein gesundes Vorleben einer Teamkultur vorzubeugen. „Auch neue Mitarbeiter oder Azubis sollte man nicht einfach in das Unternehmen reinschubsen, sondern in den Betrieb einführen“, weiß der Rhetoriktrainer. Demnach verhält sich die Metzgerei Schäfer nach seinen Empfehlungen.

Informationszugang und Klarheit

Für eine reibungslose Arbeit im Unternehmen gibt es vor allem einen entscheidenden Faktor: Kommunikation. „Regelmäßige und vor allem klare Gespräche sind Voraussetzung für den funktionierenden Alltag – auch für Konfliktlösungen“, weiß Rhetoriktrainer Peter Flume. So können durch eindeutige Aussagen, periodische Situations-Updates und Vertrauen in die unterschiedlichen Kompetenzen der Teammitglieder reibungslose Arbeitsabläufe garantiert werden. „Der größte Fehler, den Chefs machen, ist es, Informationen zu kommunizieren, aus denen Mitarbeiter keine passende Handlung ziehen können“, so Flume.

Auf welchem Weg der Arbeitgeber mit seinen Mitarbeitern kommuniziert, spielt keine Rolle. Der Kanal müsse jedoch einheitlich und die Informationen für alle zugänglich sein. „Es sollte beachtet werden, dass verschiedene Generationen in einem Betrieb vertreten sind.“ Moderne Kommunikationskanäle, wie WhatsApp oder FaceTime, sind weder für jeden Mitarbeiter verständlich noch zugänglich. Flume empfiehlt daher neben der geeigneten Wahl des Kommunikationstools eine gemeinsame Heranführung im Team an die Thematik. „So haben alle die gleichen Grundlagen. Und im Alltag kann die junge Generation den Älteren beim Erlernen der Technik helfen“, erklärt er.

Feedback-Kultur einführen

Erfolgreiche innerbetriebliche Kommunikation geht mit einer Feedback-Kultur einher. „Holt ein Geschäftsführer Feedback zu der aktuellen Situation und der Arbeitszufriedenheit ein, zeigt das sein Interesse an den Mitarbeitern“, findet Flume. Dabei ist es nicht wichtig, inwiefern das Feedback eingeholt wird – sei es im Telefonat, im direkten Gegenüber oder durch einen halbjährlichen Fragebogen –, sondern eben, dass überhaupt eine Feedback-Kultur im Unternehmen etabliert wird.

„Keiner sollte sich dabei von der Geschäftsführung eingeschüchtert fühlen, seine Meinung ehrlich zu teilen“, rät Flume. Denn nur durch Rückmeldungen über das, was vielleicht im Betrieb noch nicht gattläuft, können Prozesse und Arbeitsverhältnisse für die Zukunft optimiert werden. Auch konstruktives Feedback sollten Geschäftsführer wertschätzen. Doch Feedback darf ebenso umgekehrt stattfinden: Sehen Geschäftsführer eine Möglichkeit, die Arbeitsprozesse ihrer Angestellten zu verbessern, so ist auch hier konstruktive Kritik angebracht. „In einem gesunden Arbeitsklima fühlt sich niemand angegriffen“, erklärt der Rhetoriktrainer.

Wertschätzung leben

Neben dem gemeinsamen Unternehmensziel und der Perspektive auf persönliche Weiterentwicklung ist Wertschätzung die größte Motivation für Mitarbeiter. „Ein Betrieb kann das beste Produkt vorweisen, doch ohne starke Mitarbeiter bringt die größte Kompetenz nichts“, sagt Flume. Ein simples Lob im Alltag würdigt die harte Arbeit des Einzelnen. Auch das Finanzielle spielt eine Rolle, um Mitarbeiter langfristig an das Unternehmen zu binden.

Neben dem vorausgesetzt ausgewogenem Gehaltsgefüge zählt dazu materielle Wertschätzung etwa durch Prämien. So unterstützt das Familienunternehmen Schäfer seine Mitarbeiter auch durch zusätzliche finanzielle Zuwendungen, zum Beispiel mit einer Corona-Prämie oder mit jährlichen Weihnachtsgratifikationen. „Neben der direkten Wertschätzung des Gegenübers motiviert unsere Mitarbeiter die finanzielle Anerkennung“, so der Junior-Chef.

Leila Halder

Versteigerungen

Industrial Auctions

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Brakel (DE)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie: Backerei und Gastronomiegeräte in Eindhoven (NL)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie: Catering- und Metzgerei Ausrüstung in Arnhem (DE)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Kapelle (NL)

Register kostenlos
Finden & bieten
Steuern
Bezahlen & abholen

www.Industrial-Auctions.com