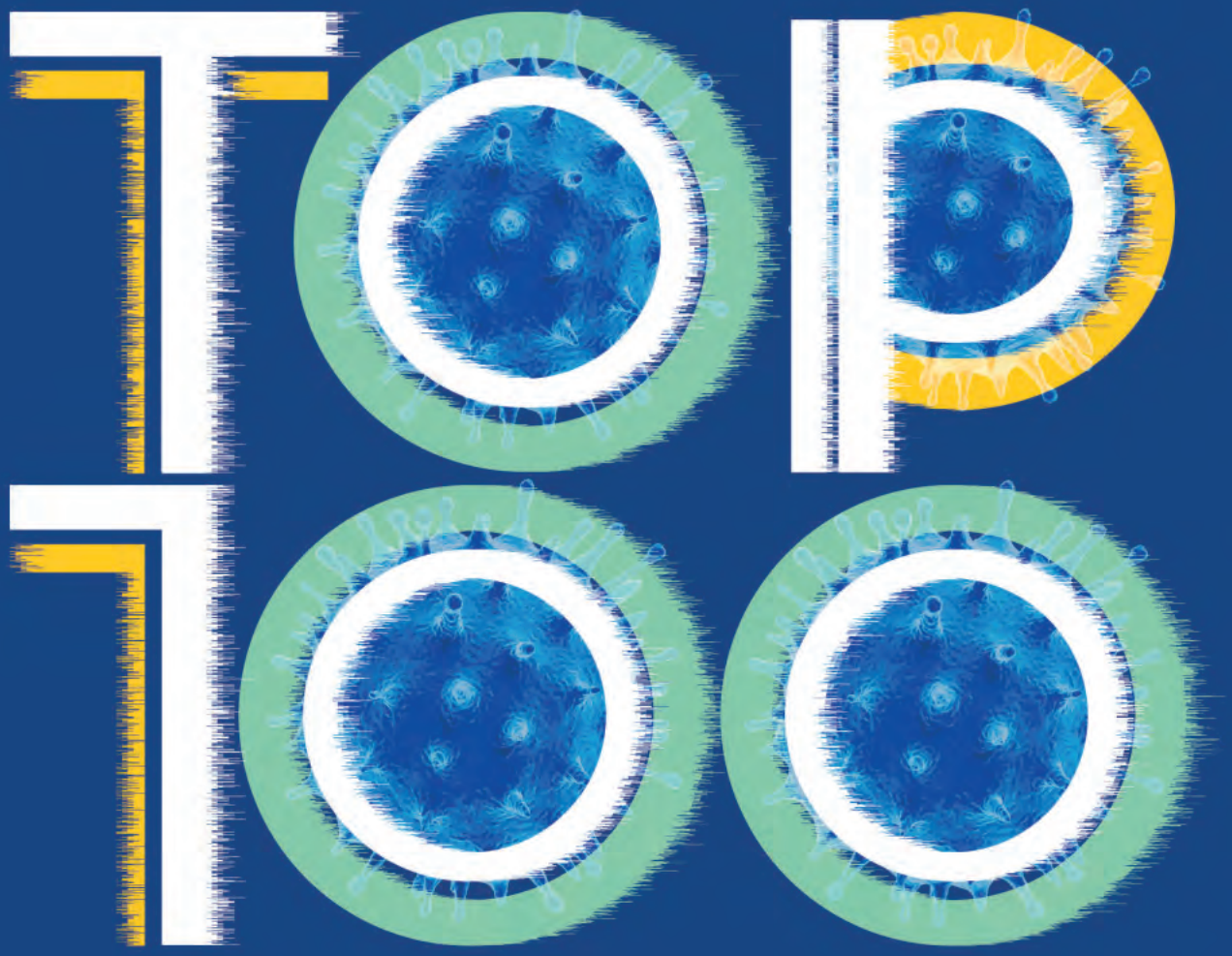
D7793 E 04 2020
Eine Marke der
dfv Mediengruppe

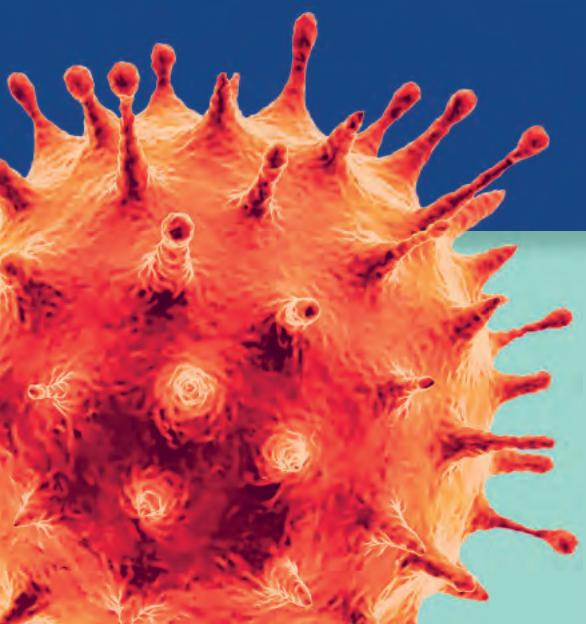
foodservice

MÄRKTE MENSCHEN MARKEN | FACHMAGAZIN FÜR PROFESSIONELLE GASTRONOMIE



DIE ZEIT VOR DER KRISE

DIE UMSATZSTÄRKSTEN
Gastro-Player
IN DEUTSCHLAND 2019



RATGEBER
Entscheidungen nach Corona

Es geht um *Wertschätzung*

Gerade auch in der Krise gilt: „Freundlichkeit hat Macht“, davon ist der Hospitality-Experte und Coach Pierre Nierhaus überzeugt. Wie die Tugend zum Erfolg führt, verrät Nierhaus in seinem aktuellen Buch ‚Echt freundlich‘.

Interview: Charlotte Holzhäuser

© Martin Joppen

Was hat Sie zu Ihrem jüngsten Buch motiviert?
Pierre Nierhaus: *Von der Historie bin ich sehr erfolgreicher Gastronomie-Unternehmer. Ich habe für ein paar Jahre Film-Marketing mit ganz großen Film-Stars gemacht und bin jetzt seit 20 Jahren Trend-Experte. Zwischendurch habe ich allerdings auch richtig eins auf die Nase bekommen. Nun habe ich mir überlegt, was mich unabhängig von den vielen Trends dazu bewegt, in dieser Branche unterwegs zu sein – und habe festgestellt: Ich bin unheimlich gerne Gastgeber, und Gastgeberschaft ist eine Tugend, die in unserer heutigen Zeit der Erfolgsgarant für alles ist.*

Ihr Fokus liegt dabei explizit nicht nur auf der Beziehung zu den Gästen ...
Richtig. Das Herzstück des Buchs ist meine Projekt-Triangel mit ihren drei gleichwertigen Seiten Vision, Team und Gäste. Um Erfolg zu haben, brauche ich immer auch andere Menschen, die mich dabei unterstützen: Mitarbeiter, Kollegen, Freunde und Familie. Auch die muss ich wie Gäste behandeln, sprich: so gut und wertgeschätzt, dass sie meine Ideen weiterreichen. Für mich als Manager bedeutet das: Wenn ich meine Leute anständig behandele, behandeln sie meine Gäste anständig. Und das ist das, was man in jedem Geschäft anstrebt.

Wie sieht erfolgreiche Mitarbeiter-Führung in unseren Zeiten aus?
Eine ideale Führungsform ist in meinen Augen das sogenannte ‚Servant Leadership‘, eine Philosophie aus den USA, die verschiedene Theorien verbindet: Der dienende Führer sorgt dafür, dass ein Team funktioniert. Dazu gehört, das Team einzubeziehen, mitzureißen und den Mitarbeitern Raum für Gestaltung zu geben. Nur so funktioniert auch Change – ein wichtiger Punkt in Zeiten, in denen die dauernde Veränderung der Regelfall ist.

Ist Servant Leadership für jede Führungspersönlichkeit und jede Unternehmensform umsetzbar?
Servant Leadership ist im Grunde eine Glocke, die man über viele Führungsstile ziehen kann, ohne die eigene Strategie komplett zu verändern. Und natürlich sind die Führungsstile heute liberaler und offener. Ein klassisch hierarchischer Führungsstil passt aber natürlich nicht dazu. Dennoch: Die flachen Hierarchien, die sich aktuell immer stärker durchsetzen, funktionieren natürlich auch nicht ohne Regeln. Es geht nicht ohne Visionen und starke Persönlichkeiten.

Wie hat sich das Unternehmertum in der Gastronomie-Branche in den vergangenen Dekaden verändert?
Ich sehe zwei wichtige Punkte. Der eine ist: Die Bereitschaft, die Last zu tragen, die mit einer Selbstständigkeit einhergeht, hat sich deutlich verringert. Das Interesse für Food & Beverage ist zwar da. Doch möchte heute kaum einer mehr 70 Stunden im Laden stehen. Das Thema Work-Life-Balance hat heute eine ganz andere Gewichtung. Der zweite Punkt ist eine positive Entwicklung: Durch die Digitalisierung bekomme ich so viele sinnlose Tätigkeiten abgenommen und kann mich stärker um das Relevante kümmern: um die Menschen, die analog berührt werden wollen.

Pierre Nierhaus‘ fünfteilige Anleitung zum Erfolg „**Echt freundlich**“ ist Anfang des Jahres im Matthaes Verlag erschienen. Erhältlich ist das 240 Seiten starke Buch für 29,90 € im Online-Shop des Verlags.

Trend-Experte Pierre Nierhaus berät Unternehmen und entwickelt Zukunftsstrategien, coacht Führungskräfte und ist als Referent tätig.