

Gesundheit als Chefsache?

Noch immer haben viele Führungskräfte die Einstellung, daß man dem Mitarbeiter vor allem in puncto selbstlosem Einsatz ein Vorbild sein muß. Gerade in der Streß-Branche Gastronomie und Hotellerie verstehen viele Chefs unter Vorbildfunktion Selbstausbeutung – oft bis zum burn-out.



Zur Person:

Mag. Helmut Buzzi ist Sport- und Kommunikationswissenschaftler. Der Spezialist für Betriebliches Gesundheitsmanagement sieht gerade im Tourismus noch große Fitness-Chancen und enormes Potential für die Unternehmen

Ein Hoteldirektor eines Wellness-Hotels klagt sein Leid: „Wenn ich einmal fünf Minuten Pause mache um meine Batterien aufzuladen, und es erwischt mich ein Gast oder Mitarbeiter dabei, dann spüre ich sehr wohl spöttische Blicke.“ Dabei ist ein wesentliches Element betrieblicher Gesundheitsförderung, daß die „Chefs“ auch beim gesundheitsförderlichen Verhalten Vorbildfunktion haben und Maßnahmen in dem Bereich nicht nur fördern, sondern selbst aktiv werden.

Erfahrungen


Maximilian Trattner, seit über 20 Jahren Eigentümer des Trattnerhofs im steirischen Semriach, erkannte, daß Gesundheit ein wesentlicher Beitrag zur Leistungs- und Konkurrenzfähigkeit ist. Trattner nahm in den Jahren 2002 bis 2005 am Projekt „WEG - Wirtschaftlicher Erfolgsfaktor Gesundheit in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie“ teil. Nach anfänglicher Skepsis waren er und seine 15 Mitarbeiter begeistert. „Das Hauptproblem Streß ist geringer geworden, obwohl die Anforderungen sogar gestiegen sind. Alleine die ge-

meinsamen Aktivitäten, haben den Teamgeist derartig gestärkt, daß das Betriebsklima spürbar besser und entspannter wurde. Wohl mit ein Grund für unsere gesunkenen Krankenstände“, schwärmt Trattner von dem Projekt.

Bei den Arbeitsabläufen wird jetzt mehr Wert auf Sicherheit gelegt, jeder fühlt sich für rutschige Böden oder offenliegende Messer verantwortlich. Jetzt gibt es sogar eine Anweisung, daß schwere Lasten nur zu zweit gehoben werden dürfen. Der wesentliche Nutzen dürfte aber die gesteigerte Dienstleistungsqualität durch gezielte Kommunikationstrainings sein: Trattner schwört darauf, daß ein zufriedener und gesunder Koch ein besserer Koch ist.

Ähnliche Erfahrungen machte Alfred Wieland, verantwortlich für die Salzburger nH-Hotels mit 50 Mitarbeitern: „Wenn die Mitarbeiter gut gelaunt sind, merken das auch die Gäste.“ Nach den drei Jahren im WEG-Projekt entspricht die Fluktuation der Mitarbeiter zwar weiterhin dem Branchenstandard, „doch bleiben die Führungskräfte überdurchschnittlich lang“. Auch zur Dienstplangestaltung gab es aus der Belegschaft heraus Vorschläge, die für mehr Zufriedenheit sorgten. „Die professionelle externe Begleitung war enorm wichtig, doch die Top-Ideen kommen von den Mitarbeitern“. Alfred Wieland wurde bewußt, daß man auf der Gesundheitsebene immer wieder Impulse setzen muß, um den Schwung aus dem Projekt mitzunehmen.

Vorbildfunktion

Betriebliche Verantwortung hat auch etwas mit Gesundheit zu tun – mit der eigenen wie jener der Mitarbeiter. Je kleiner der Betrieb, desto deutlicher sieht man die Folgen, wenn ein Mitarbeiter oder gar der Chef krankheitsbedingt ausfällt. Bei großen Häusern ist ein schlechtes Betriebsklima zwar weniger spektakulär als bei kleineren, dennoch genauso geschäftsschädigend. Eine in Deutschland durchgeführte Studie ergab, daß für viele der subjektiv wichtigste „Krankmacher“ das Verhalten der direkten Führungskraft ist. 



Auch Sie als Chef sollten Ihre Batterien regelmäßig aufladen.

Personal