Gastronews

Passt die oder der Neue in unser Team?

Neue Mitarbeiter werden oft entsprechend ihrer Qualifikationen und Berufserfahrungen ausgewählt. Neben den klassischen persönlichen Eigenschaften, die sich ein Gastronomieunternehmer von einem Bewerber wünscht, wie z. B. Kontaktfreudigkeit, Kundenorientierung, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit, ist es aber auch sehr wesentlich festzustellen, ob die oder der Neue ins Team passt. Wenn dies nicht der Fall ist, führt oft kein Weg an einer Auflösung des Arbeitsverhältnisses vorbei, und es entstehen hohe Kosten für das Unternehmen. Hier einige Tipps für das Gespräch mit Bewerbern, damit Sie frühzeitig erkennen können, ob die „Chemie“ stimmt:

- Sprechen Sie Ihren Bewerber anhand eines konkreten Beispiels darauf an, wie er mit Konflikten im Team umgehen würde.
- Fragen Sie Ihren Bewerber, was er an seinen früheren Chefs am meisten schätzte und welche Eigenschaften eines Chefs ihm zu schaffen machen.
- Führen Sie Gespräche mit Bewerbern, vor allem in einer zweiten Runde, nicht alleine. So bekommen Sie eine weitere Meinung.
- Aufschlussreich kann auch sein, wie ein Bewerber auf Kritik reagiert und wie und wie häufig er sich Feedback zu seiner Arbeit wünschen würde.

Stand: 07. Juni 2021

Bild: gpointstudio - stock.adobe.com