



Wiebelsheim, 20.10.2017

Refa Fachtagung bei Food Service Allrounder Sander

Arbeit 4.0 - Innovatives Handeln ist gefragt

Die renommierte und qualitätsorientierte Sander-Gruppe in Wiebelsheim, Hunsrück, ein kompletter Food Service Anbieter mit 2500 hochwertigen Speisen, die in 15 hauseigenen Frische- Manufakturen hergestellt werden, war Gastgeber der Fachtagung der Refa Branchenorganisation Nahrung und Genuss. Neben den Produkten, die von den Innovationsköchen des Unternehmens kreiert werden, steht die Gruppe auch als leidenschaftlicher Dienstleister für die Bewirtung von Gastronomie-Objekten mit sicheren Qualitäts- und Hygienestandards im Markt. Peter Sander, Geschäftsführender Gesellschafter der Gruppe mit 1200 Mitarbeitern, informierte über die konsequent gelebten Werte des nachhaltigen Unternehmens, die den Erfolg der Gruppe ausmachen. Die gesetzten Maßstäbe und Ziele, die auf vielschichtigen Zertifizierungen, u.a. dem Tierwohl, aufbauen, zeigten den Gästen die Orientierung und Identifikation aller Mitarbeiter der Sander-Gruppe.

Die Vortragsthemen der Tagung befassten sich mit Arbeit 4.0. Das Basisreferat des Refa Vorsitzenden Uwe Grebe, zugleich Inhaber des Consulting Unternehmens Flow account 5.4, forderte dazu auf, die Motivationsprofile von Mitarbeitern zu betrachten. „Nur, wenn die persönlichen Motive von Menschen erfüllt sind, ist ein erfolgreiches berufliches Engagement erreichbar“, so der Referent. Anhand der 16 Reiss Motivations-Motive zeigte er auf, wie die richtigen und ins Team passenden Fach- und Führungskräfte gefunden und eingebunden werden. „Vorgesetzte brauchen eine differenzierte Weiterbildung um Ihr Vorgehen den veränderten Führungsaufgaben anzupassen. Persönlichkeit lässt sich nicht digitalisieren, denn Computerprogramme können keine Menschen führen. Je mehr Digitalisierung, desto mehr emotionale Intelligenz, und die muss erlernt und reflektiert werden. Denn Führungskräfte haben immer seltener einen Wissensvorsprung. Sie müssen sich auf Expertise und Loyalität verlassen. Sie müssen Spezialwissen und die individuellen Stärken einbinden und fördern“, so Grebe, der erfolgreiche Praxisbeispiele aus Unternehmen vorstellte und zum innovativen Handeln animierte um erfolgreiche Personalpolitik zu gestalten.

Beim Thema „Gesunde Arbeit, gutes Essen“ zeigte Prof. Dr. Jens Wetterau von der Hochschule Niederrhein die Anforderungen an den Arbeitsplatz und die Arbeitsgestaltung sowie die Belastungen und die Auswirkungen. Die Gestaltung der Arbeit muss schädigungslos, ausführbar, zumutbar, persönlichkeitsfördernd und sozial verträglich sein. Hieraus ergibt sich auch die Verpflegung am Arbeitsplatz, die durch die gesellschaftliche

Entwicklung eine gestiegene Bedeutung bekommen hat. So wird bei einem geringen körperlichen Energieverbrauch das Doppelte an Fleisch, aber nur 2/3 der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen Menge an Obst und Gemüse verzehrt. Das gastronomische Ampelsystem ist für Dr. Wetterau ein innovativer Ansatz zur Bewertung von Speisen. Die Grundlage dazu zitiert er aus dem von ihm veröffentlichten „Handbuch der Gemeinschaftsverpflegung.“

Die Aufgaben von Arbeitgeber und Arbeitnehmer im Bereich Arbeit 4.0 wurden, unter Einbeziehung der gewerkschaftlichen Positionen von Peter Buddenberg, Referatsleiter der NGG Hauptverwaltung, anhand einer Basisdarstellung des Vorsitzenden Uwe Grebe diskutiert. Nach Expertenschätzung wird die Unternehmensfähigkeit 2030 von Flexibilität, Vernetzung und Menschlichkeit bestimmt, wobei die intelligente Fabrik der Zukunft sich hochflexibel, hochproduktiv und ressourcenschonend darstellt. Erwartet wird von Beschäftigten mehr eigenverantwortliches Handeln, kommunikative Kompetenz, Fähigkeit zur Selbstorganisation, permanentes Weiterqualifizieren, Flexibilität und interdisziplinäre Zusammenarbeit. Dafür bekommen Mitarbeiter Entfaltungsmöglichkeiten, erweiterte Anforderungen, Qualifizierungsoptionen und Strategien, Digitalisierungs- und Systemverfügbarkeit, einen wertschätzenden Expertenstatus und den Zugang zu erheblichen Spezialwissen.

Mit den Eindrücken eines zukunftsorientierten innovativen Unternehmens, bei dem die Identifikation der Mitarbeiter mit den Werten und Zielen übereinstimmt und den Einblicken in die Herausforderungen von „Arbeit 4.0“, waren sich die Teilnehmer einig, Handeln ist gefragt, um die kommenden Herausforderungen in der Ernährungswirtschaft zu gestalten.



REFA Nahrung & Genuss Vorsitzender Uwe Grebe und Marc Niebling, Bereichsleitung Marketing bei Sander



Exklusive Einblicke für die Teilnehmer: Sander Manufakturbesichtigung