

Die berufliche und persönliche Entwicklung verbinden



Der Gasthof „Zur Linde“ im Berliner Umland pflegt für sein Team und für seine Kunden eine besondere Qualität im Umgang mit den Menschen. Ein erfrischender Ansatz in einem Land, das eher für „raue“ Kundenbeziehungen bekannt ist.

„Wir wollen unseren Kunden einen Ort bieten, wo sie nicht nur durch unsere Kochkunst begeistert werden, sondern wo sie sich persönlich willkommen fühlen –mit einem besonderen

Augenmerk auf den Dingen, die das Miteinander einfach schön machen“, so Herr Weißmann, Gründer und Geschäftsführer des Gasthofes. Um dieses Ziel zu erreichen setzt die Linde sehr stark auf die persönlichen Kompetenzen seines Service-Teams. So Sandra, die zum Abschluss ihrer Ausbildung eine Reise in die USA ermöglicht bekommen hat: „Die Unterschiede im Gegenzug zu Deutschland sind enorm. Die Art und Weise wie die Menschen dort miteinander umgehen, so liebevoll und freundlich, ist umwerfend. Es wurde mir schnell klar, warum der Chef mich hier her geschickt hatte.“

„Wir haben die größten Schwierigkeiten, unsere Azubis bei uns zu behalten“, erzählt Herr Weißmann. „Jede Branche braucht Kundenfreundlichkeit: unsere Mitarbeiter werden von Banken, Arztpraxen, Modegeschäften und sogar Verwaltungen beworben. Auch wenn wir unsere Mitarbeiter überdurchschnittlich bezahlen, bleiben nur die wenigen in einer Branche, wo man abends und am Wochenende arbeitet.“ Mit innovativen Ansätzen versucht Herr Weißmann, passendes Personal für sein Team zu gewinnen: „Wir denken tatsächlich darüber nach, eine Art „Lindenakademie“ zu schaffen, wo Leute jeden Alters, die sich beruflich und persönlich umorientieren möchten, sich bei uns eine Zeit lang in einer guten Arbeitsatmosphäre weiterentwickeln können.“



„Wir arbeiten pragmatisch und sehr viel miteinander innerhalb des Teams, um für unsere Kunden die richtige Offenheit und Gastlichkeit anbieten zu können.“

„Jeder, der bei uns arbeitet, verändert sich im Laufe der Zeit: man findet sich selbst, öffnet sich und entwickelt ein Gefühl für die Sachen, die im persönlichen Berufsleben wirklich zählen“, erklärt Herr Weißmann seine Vorstellung der „Lindenakademie“. „Ob für 6 Monate oder für zwei Jahre: jeder, der sich freut, mit uns zu arbeiten, ist willkommen. Wir arbeiten unabhängig von der Arbeitsagentur oder von geförderten Ausbildungsprogrammen: wenn wir auf der Persönlichkeitsebene zueinander passen, setzen wir uns gemeinsame Ziele für die Zusammenarbeit und bemühen uns darum, diese Ziele zu erreichen. Nach der abgestimmten Zeit ist jeder frei, seine berufliche Laufbahn wie er will weiter zu entwickeln. Natürlich wird jeder, der bei uns arbeitet, von Anfang an für seine Leistung bezahlt.“

Ein bezahlter Urlaub ist die Arbeit bei der Linde jedoch nicht: als Teamleiter sorgt Herr Weißmann dafür, dass jeder mit der passenden Herausforderung konfrontiert wird. „Es gab in den ersten Jahren viele Momente, wo ich an mir gezweifelt habe und oft überlegt habe, alles hinzuschmeißen“, erinnert sich Guido, langjähriger Koch bei der Linde. „Es ist eine harte Arbeit“, erkennt Herr Weißmann. „Ich muss manchmal viel von meinen Mitarbeitern verlangen. Es nutzt aber nichts, die Leuten zu überfordern: nur wer sich in seiner Arbeit und im Team wohl fühlt, kann mit den Kunden eine

positive Beziehung entwickeln. Mir ist es auch als Chef wichtig, gegenüber guten Mitarbeitern eine entsprechende Dankbarkeit zu zeigen.“



Lernen Sie den Gasthof zur Linde als Kunde oder potentieller Mitarbeiter kennen. Nehmen Sie Kontakt auf, direkt vor Ort, per Telefon oder per Email: Gasthof zur Linde, Kunersdorfer Straße 1 in Wildenbruch, Tel. 033205 23020, www.linde-wildenbruch.de

