



Die Organisation der Schichten

Mindestens zweierlei Dinge braucht man für ein großartiges Rezept: die richtigen Zutaten und die notwendige Zeit. Bei der Leitung einer Bar ist es genauso: Selbst wenn Sie sich die besten Mitarbeiter gesucht haben, die zu bekommen waren, aber nicht wissen, **wann sie in Aktion treten sollen**, wird Ihr Team nie effizient sein.

Sprechen wir von der Organisation der Einsatzschichten.
Hier einige Tipps, wie Sie aus Ihrem Team das Beste machen können.

Ist die perfekte Planung der Arbeitszeiten für die Mitarbeiter denn so wichtig? Ja! Mehr noch, sie ist absolut wesentlich.

Die Effizienz Ihrer Bar hängt vor allem davon ab; sie ist das Ergebnis der richtigen Einteilung der Schichten.

Hier nun die Tipps zur optimalen Organisation.

Nehmen Sie Papier und Stift zur Hand! Wir beginnen mit einer Analyse.

Beobachten Sie die Kundenströme und stellen Sie fest, wann in der Bar am meisten Betrieb herrscht.

Wir empfehlen Ihnen, eine kleine Tabelle zu erstellen, in der Sie die durchschnittliche Zahl der Besucher, die Ihre Bar betreten, nach Stunden erfassen. Vernachlässigen Sie nicht die Phasen vor der Öffnung und nach Ladenschluss. Das sind die Momente „hinter den Kulissen“, in denen die Maschinen vorbereitet und die Reinigungsarbeiten durchgeführt werden, und sie müssen mit derselben Sorgfalt geplant werden wie alles übrige.

- Sobald diese kleine Statistik steht, sind Sie soweit, dass Sie entscheiden können, wie viel Personal Sie zu den verschiedenen Tageszeiten benötigen:
Sie haben buchstäblich „die Zahlen“ für die Organisation Ihrer Schichten.

Die Auswahl der Mitarbeiter für die verschiedenen Schichten ist der schwierigste Teil: Hier sollten Sie sich die meiste Mühe geben.

Hier kommen verschiedene Überlegungen ins Spiel, und es kann Sinn machen, dass Sie sich einige Fragen stellen.

1. Meine Mitarbeiter haben verschiedene Fachkenntnisse? Wenn dies der Fall ist, wie kann ich sie während der Arbeitszeit am besten nutzen?

Wenn sich in meinem Team ein Cocktailspezialist findet, macht es strategisch keinen Sinn, ihn vormittags arbeiten zu lassen; und es ist ebenso wenig ratsam, einen Meister der Latte Art die Canapés für den Aperitif zubereiten zu lassen...

2. Plane ich die Schichten auch fair?

Denken Sie bei der Festlegung der Arbeitszeiten stets daran, wie sich Ihre Entscheidungen auf das Privatleben Ihrer Mitarbeiter auswirken werden. Wenn die Lasten gleichmäßig verteilt werden, dann werden sie für niemanden eine zu große Bürde sein. Wenn Sie die Bedürfnisse aller Mitarbeiter kennen, so dass Sie sie soweit möglich berücksichtigen können, ist das sicher eine gute Vorgehensweise.

3. Behalte ich auch meinen Geldbeutel im Auge?

Bekanntermaßen ist das Personal einer der größten Kostenfaktoren einer Bar, und Überstunden sind teuer. Eine effiziente Verteilung der Arbeitszeit bedeutet auch, dass man nicht auf teure Zusatzschichten zurückgreifen muss.

Eine rationale Beantwortung dieser Fragen wird es Ihnen ermöglichen, die Planung der Arbeit so effizient wie möglich zu strukturieren. Sie können auch mit den Mitarbeitern darüber diskutieren; zeigen Sie sich ihren Meinungen gegenüber aufgeschlossen und zu eventuellen Änderungen bereit, aber standfest in Ihren Überzeugungen.



Ein letzter Tipp: Sie sollten organisiert und gewissenhaft sein, doch seien Sie auch bereit, etwas Unerwartetes zu meistern denn etwas Überraschendes kann sich stets ereignen.

