



Briefing

von Karl-Heinz Dautz
Kontakt: Karl-Heinz Dautz@meinzielcoach.de;
www.gutes-consulting.de

Das Unternehmen als Schiff – eine Analogie

Manchmal stehe ich so am Hafen und schaue auf das Geschehen welches sich mir bietet. Da fahren große Kreuzfahrer oder Containerriesen die nur mit Schlepperhilfe im Hafen navigieren können. Oder viele kleine Dienstleister, schnell und wendig als Fähren, Lotsen oder Schlepper. Aber ich sehe auch Traditionsschiffe die man gegen Eintritt besichtigen kann oder Boote die von den meist älteren Eignern nur noch am Wochenende zum Kaffeetrinken bei Sonnenschein genutzt werden.

Dabei kam mir schon oft der Gedanke wie ähnlich doch die Schifffahrt der Wirtschaft ist. Auf jedem Schiff gibt es eine strikte Organisation und strikte Abläufe, damit jeder immer weiß was er zu tun oder auch nicht zu tun hat. Sogar regelmäßig vorgeschriebene Übungen wie „Feuer im Schiff“, „Maschinen-ausfall“ oder „Mann über Bord“, um für solche und ähnliche Lagen vorbereitet zu sein. Dort gibt es einen Kapitän, einen ersten Offizier, einen Smut oder Festmacher und viele andere Aufgaben. Manchmal holt man sich für schwierige Passagen einen Lotsen an Bord, der übrigens selber auch das Kapitänspatent haben muss.

Wenn eine Reise geplant wird, dann wird sie auf allen Stationen vorbereitet. Der Navigator prüft die verschiedenen Routenoptionen und holt den Wetterbericht ein. Der erste Offizier bereitet die Führungsscrew vor und plant alle administrativen und juristischen Gegebenheiten. Der Smut kauft für die Reise die Verpflegung ein und andere wiederum bessern das Schiff aus oder reparieren hier und da. Die Maschinisten warten die Maschine und bunkern den Treibstoff. Ist der Ausguck im Mast-Top besetzt?

Kommt Ihnen manches in Ihrem Unternehmen bekannt vor? Auf was für einem Schiff sind Sie unterwegs? Ist Ihr Unternehmen eher ein Kreuzfahrer, ein Schlepper, ein Lotse oder arbeiten Sie auf einem Traditionsschiff? Ist Ihr Unternehmen das Schiff auf dem Sie nur noch zum Kaffeetrinken bei schönem Wetter verweilen oder das Traditionsschiff, auf dem Sie nur noch von Eintrittsgeldern leben?

Fahren Sie noch in neue und unbekannte Gewässer? Planen Sie Ihre Reisen in neue Sortimente und Märkte immer noch sorgfältig und im Team? Holen Sie sich bei Bedarf für unbekannte oder gefährliche Gewässer einen Lotsen an Bord? Sind alle Seekarten noch aktuell – auch Fahrinnen und Seezeichen verändern sich oder verschwinden.

Halten Sie genügend Ressourcen vor um das Schiff technisch und optisch in guten Zustand zu halten? Ist Ihr Schiff noch wendig genug für die neuen zu befahrenen Gewässer? Oder haben Sie durch zu viel Ballast an Bord zu viel Tiefgang und laufen Gefahr auf eine Untiefe zu fahren?

Üben Sie auch regelmäßig schwierige Situationen in Form von Risikomanagement oder haben Sie schon mal gefährliche Szenarien durchgespielt? Ihr Hauptprodukt oder Ihre Hauptdienstleistung wird nicht mehr nachgefragt, einer Ihrer wichtigsten Kollegen oder Mitarbeiter kann oder will nicht mehr im Team arbeiten? Ist Ihr Erster Offizier so gut ausgebildet, dass er das Schiff alleine sicher fahren könnte? Wie sieht es bei Ausfall des Smuts oder des Chef-Maschinisten aus? Haben Sie auch ein paar Seekadetten an Bord, von denen der eine oder andere mal wichtige Positionen ersetzen kann? Auch Piraten sind in manchen Gebieten eine Gefahr! Kennen Sie die Gebiete und haben Sie sich gewappnet?

Wenn Sie nur noch im sicheren komfortablen Hafen liegen, haben Sie sich den Liegeplatz auch lange genug gesichert? Und wie heißt es so schön: „Ein Schiff ist im Hafen sicher – doch dafür wurde es nicht gebaut!“ (J.A. Shedd)

Würde Ihr Schiff egal wo es im Hafen liegt oder auf welchen Meeren es unterwegs ist einen anständigen Sturm heil überstehen oder mit Mann und Maus untergehen?

Ich wünsche Ihnen immer eine Handbreit Wasser unter dem Kiel und immer alle Mann an Bord!

Karl-Heinz Dautz

Genuss pur im nagelneuen Kiefl in Gauting

Imposantes Gartencenter mit Café-Restaurant und Frischemarkt. Von Corina Steffi



Der Schnittblumenbereich ist dem Frische-Markt und der Kasse direkt angeschlossen.

Fotos: Corina Steffi



Wolfgang und Carola Kiefl, Karl-Georg Bärlein



Modernes Design im Café - Restaurant.

Carola und Wolfgang Kiefl machen mit ihrem neuen Gartencenter in Gauting bei München den Einkauf zum Erlebnis. Mit seinen 13 Meter Firsthöhe, der prägnanten Form und der dunklen Silhouette sticht das grün erlebte Gartencenter sofort ins Auge. Zusätzlich zur attraktiven Architektur und einem breiten Sortiment setzen sie wie schon im alten Haus, das bis vor kurzem auf demselben Grundstück stand, auf hochwertiges Kulinärisches. Das professionell betriebene Café-Restaurant hat bei Kieffs bereits Tradition, ebenso wie der Marktbereich mit frischem Obst und Gemüse.

Gastronomie als Publikumsmagnet

Das durchweg gut besuchte Café-Restaurant war für das Inhaberehepaar Carola und Wolfgang Kiefl schon im alten Gartencenter eine Herzensangelegenheit, aber auch ein relativ saisonunabhängiger, zuverlässiger Frequenz- und Umsatzbringer. Der Neubau, der am 17. März 2018 offiziell eröffnet wurde, verfügt nun über ein stilvoll eingerichtetes Restaurant mit rund 173 Plätzen im Innenbereich, die auf gemütliche Nischen

Die Autorin



Corina Steffi hat zwei abgeschlossene Hochschulabschlüsse: So hat sie den Ingenieurs-Studiengang Gartenbau an der TU München-Weihenstephan absolviert. Außerdem ist sie Diplom-Fachjournalistin der freien Journalistenschule Berlin.

mit unterschiedlichen Sitzgelegenheiten aufgeteilt sind. Die Außenterrasse bietet noch einmal Platz für 70 Personen.

Das Fachpersonal in der haus-eigenen Küche und Konditorei sorgt für eine täglich wechselnde Speisekarte sowie für ein saisonal geprägtes Menü. Das Café-Restaurant ist sowohl vom Gartencenter als auch separat von außen zugänglich, und ist deshalb auch sonntags geöffnet. Die Kunden kommen häufig extra wegen der hausgemachten Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei aus einem größeren Umkreis zu Kiefl. Überhaupt wird bei Kieffs alles im Haus aus frischen Zutaten hergestellt. Die Konditoren bieten außerdem einen Tortenservice für Events (Hochzeit, Geburtstag etc.) und lassen sich in der buchstäblich gläsernen Produktion vom Kunden über die Schulter schauen.

Frisches Obst und Gemüse

Der Chef persönlich fährt bei Kieffs frühmorgens auf den Münchner Großmarkt um den Marktbereich des Gartencenters mit frischen Kräutern, Obst und Gemüse zu bestücken. Abge- ▶

Anzeige



MAN SIEHT SIE NICHT.

Aber ihr Werk zieht alle Blicke auf sich. Was Philipp, Achim und Georg aus unserer Produktion mit handwerklichem Können und technischer Präzision fertigen, sind Glashäuser auf höchstem Niveau. Rabensteiner, immer gerne gesehen.

www.rabensteiner.eu

Rabensteiner
DAS GLASHAUS

maingel's

HERZLICH WILLKOMMEN

WIL KOMMEN
KIEFL



Eine riesige Eingangshalle, die Scheune, ist dem Gartencenter vorgelagert.

WOHNEN



Ansprechende Wohnwelten mit Pflanzen auf selbstgebauten Tischen.



Vom Verkaufsgewächshaus gibt es temporär einen Zugang zur Produktion.



Spannende Eingangsoptik in der „Scheune“ mit Feinkost und Frische.



Imposantes Portal, rechts das Flachdach Café-Restaurant. Foto: Rabensteiner

► rundet wird das Sortiment in diesem Bereich noch durch Feinkost und regionale Spezialitäten. Diesen Sommer sollen noch Gurken und Tomaten aus eigener Produktion hinzukommen. Dazu hat Kiefl bereits Jungpflanzen verschiedener alter Sorten bestellt, die im Sommer in der betriebseigenen Saisonproduktion wachsen und Markt sowie Gastronomie mit frischem Gemüse versorgen sollen.

Angenehmes Klima für den Einkauf

Um den Einkauf im Gartencenter auch abseits der leiblichen Genüsse angenehm zu gestalten, ist im neuen Gartencenter alles luftig angelegt, so dass die Kunden auch im Hochsommer nicht ins Schwitzen kommen. Dafür sorgen zum Beispiel hohe Stehwände (4,80 und 5,50 Meter), die jeweils südseitig diffus ausgeführte Dacheindeckung und der klimatisierbare Eingangsbereich, die gut 13 Meter hohe Scheune, die den Frische-Markt und die Floristik beherbergt.

„Die Leute wollen bummeln, sich umschaun, Zeit verbringen, viel sehen und erleben“, dies kann Wolfgang Kiefl aus Erfahrung berichten. Das Café-Restaurant hat einen Zugang vom Gartencenter aus, aber auch einen eigenen Eingang. Es ist prominent zwischen Gartencenter und dem Massivgebäude für Warenannahme und Sozialräume platziert.

Aus der Gärtnerei frisch auf den Tisch

Der erstellte Neubau umfasst beinahe 7.200 Quadratmeter. Planung und Ausführung lagen bei Firma Rabensteiner mit Geschäftsführer Karl-Georg Bärlein und Architektin Karoline Klar. Das Verkaufsgewächshaus besteht aus einer anthrazit beschichteten Stahlkonstruktion in Venlo-Bauweise. Innen-Wände und Regale sind ebenfalls in Anthrazit gehalten, unterbrochen von hellen Holzelementen, wie sie auch draußen am Giebel der Scheune angebracht sind - ein durchgängiges Gestaltungskonzept. Geheizt wird mit Anthrazit, einer hochwertigen Steinkohle. Die Tische für Hartware haben Kiefls aus stabilem Stahl selbst geschweißt und mit einem PVC-Belag in Betonoptik versehen.

Mit Eigenproduktion

Vor allem für den Friedhof erzeugen Kiefls Pflanzen auf 2.500 Quadratmeter Hochglas selbst. Die Eigen-Produktion befindet sich in räumlichen Abstand hinter dem Gartencenter. Ein neues Produktions-Abteil ist direkt an das Gartencenter andockt und für vier Monate im Jahr für den Verkauf geöffnet. Die Verkaufsfläche darf Kiefl hier also temporär durch 1.600 Quadratmeter Produktion erweitern.

Eine besondere Herausforderung war der Aufbau des Neubaus bei laufendem Betrieb. Im Verlauf reduzierte sich abschnittsweise die Verkaufsfläche auf ein Drittel. „Das ist ja nicht mehr der Kiefl, da kann man ja gar keine Zeit verbringen“, hörte Wolfgang Kiefl die Leute sagen. Jetzt haben sie ihn wieder ihren Kiefl. Schöner und größer als je zuvor. ■

Mehr unter www.taspo.de/gartenmarkt/

must haves

2018/19



Die 1. Ordermesse
im 2. Halbjahr!


order them tendance

30.6. –
3.7.2018

International trade fair for
consumer goods.

Entdecken Sie auf der Tendance die Must Haves im Bereich Outdoor Living und Floristik sowie viele weitere Messe-Highlights zu den Themen Wohnen und Schenken für die Herbst-Winter-Saison sowie Frühjahr-Sommer 2019.

Alle Infos finden Sie auf: tendance.messefrankfurt.com

 messe frankfurt