



(RNE) neu berufen. Künftig gehören dem 15-köpfigen Rat sieben Frauen und acht Männer an. Erneut in den Rat berufen wurde u.a. **Kathrin Menges** (52). Die Diplomlehrerin (Pädagogischen Hochschule Potsdam) ist seit April 2012 im Vorstand der Henkel AG & Co. KGaA (Düsseldorf) zuständig für den Unternehmensbereich Personal sowie Infrastruktur-Services. Der Rat für Nachhaltige Entwicklung wurde erstmals im April 2001 von der damaligen Bundesregierung unter Bundeskanzler Gerhard Schröder berufen. Dem Rat gehören 15 Personen des öffentlichen Lebens an. Die Aufgaben des Rates sind die Entwicklung von Beiträgen für die Umsetzung der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie, die Benennung von konkreten Handlungsfeldern und Projekten sowie Nachhaltigkeit zu einem wichtigen öffentlichen Anliegen zu machen. Nähere Informationen zum RNE finden Sie hier.

PERSONALLITERATUR

NEW WORK - GUTE ARBEIT GESTALTEN Psychologisches Empowerment von Mitarbeitern

Autor: Prof. Dr. Carsten C. Schermuly

Der Wandel zur Arbeitswelt 4.0 stellt Unternehmen vor neue Herausforderungen. Dieses Buch zeigt, wie Sie mit psychologischem Empowerment die zentralen Personalthemen Ihres Unternehmens abgestimmt optimieren. So werden Ihre Mitarbeiter aktiver, leistungsfähiger und psychisch gesünder und das Unternehmen insgesamt den aktuellen Herausforderungen besser gewachsen. Inhalte: Gute Arbeit durch Empowerment: Personalauswahl, Personalentwicklung, Führung, Organisationsentwicklung; die vier Faktoren guter Arbeit: Kompetenz, Bedeutsamkeit, Selbstbestimmung und Einflussnahme; Messung, Ausprägung und Selbsttestung;

Anzeige

Arbeitszufriedenheit, Mitarbeiterbindung, Produktivität, Leistung, Innovation und Gesundheit; die Förderung psychologischen Empowerments. ISBN: 978-3-648-09067-1 (HAUFE), Euro 49,95 (D).

PERSONALRECHT

KEIN HAFTUNGSAUSSCHLUSS BEI STICHELEIEN UNTER KOLLEGEN

Eigentlich ist der einer LAG Entscheidung zugrundeliegende Sachverhalt kaum zu beschreiben. Ein Kollege fuhr versehentlich mit dem Hinterrad eines Gabelstaplers über den Fuß eines anderen Mitarbeiters. Als dieser schrie, glaubte der Arbeitnehmer, dass er noch mit dem Gabelstapler auf dessen Fuß stand und rollte zurück und fuhr aber ein zweites Mal drüber. Dadurch erlitt dieser einen mehrfachen Bruch des Mittelfußknochengelenks. Der Geschädigte verlangte von seinem Kollegen Schadensersatz. Nach § 105 Abs. 1 SGB VII haftet ein Arbeitskollege einem anderen Arbeitskollegen nicht für einen fahrlässig zugefügten Personenschaden, den er durch eine betriebliche Tätigkeit verursacht hat. Der Geschehensablauf stellt sich naheliegender nicht als betriebsbezogene Tätigkeit dar, da der vom Mitarbeiter eingesetzte Stapler nur bei Gelegenheit der Tätigkeit im Betrieb bei diesem Vorfall benutzt wurde. Die gefahrträchtige „Neckerei“ ist dem persönlichen/privaten Bereich zuzurechnen, so dass das gesetzliche Haftungsprivileg nicht greift. Das LAG Kiel sprach deshalb dem verletzten Mitarbeiter ein Schmerzensgeld in Höhe von 10.000 € nebst Zinsen zu. Derartige Ansprüche gegen einen Arbeitskollegen sind vor den Arbeitsgerichten zu verfolgen, Ansprüche gegen einen Unfallversicherungsträger vor den Sozialgerichten, LAG Kiel vom 26.04.2016 – 1 Sa 247/15 (RA Dr. Ulrich Brötzmann, Mainz, www.kanzlei-broetzmann.de).



PERSONALTHEMA

SO PUNKTEN SIE BEIM GESCHÄFTSSESSEN Tipps von Etikette-Trainerin Susanne Beckmann

„Lassen Sie uns das beim Essen besprechen...“ Wie oft wird dieser Satz in Deutschland jeden Tag gesagt, wie oft sitzen Geschäftsleute mit ihren Kunden zusammen, essen gemeinsam und besprechen ein gemeinsames Projekt oder einen Geschäftsabschluss. Doch: „Beim Geschäftsessen lauern so manche Fettnäpfchen“, weiß Susanne Beckmann, Trainerin für Stil und Etikette. Der richtige Zeitpunkt für das Geschäftliche wird nicht beachtet, ungünstige Themen werden angesprochen oder es herrscht Unsicherheit in der Rolle als Gastgeber. „Mit den richtigen Tafelsitten können Sie Blamagen vermeiden“, so Susanne Beckmann. Hier ihre Tipps:

Der richtige Zeitpunkt für Geschäftliches

Ein Geschäftsessen ist eine gute Gelegenheit den Kontakt zu Kunden, Lieferanten und Geschäftspartnern zu verbessern. Hier bietet sich in ungezwungener Atmosphäre die Möglichkeit der Kontaktpflege. Sprechen Sie über allgemeine und positive Themen, die nicht polarisieren. Präsentieren Sie sich und Ihr Unternehmen von der besten Seite.

Doch Vorsicht! Bevor Sie das konkrete Anliegen, wie zum Beispiel einen Abschluss zu einem Geschäft ansprechen, warten Sie bis nach dem Dessert. Das ist eine der wichtigsten Etikette Regeln am Tisch.

Die Regie führen Sie als Gastgeber

Der Gastgeber übernimmt nicht nur die Rechnung, sondern auch die Entscheidung über das richtige Restaurant. Dabei ist das teuerste und schickste Restaurant nicht immer die beste Wahl. Vielmehr sollte das Lokal zum Preisniveau und zum Image Ihrer Firma passen. Um sich vor bösen Überraschungen zu schützen, wählen Sie ein Restaurant, das Sie kennen und von dessen Qualität und Service Sie überzeugt sind.

So empfangen Sie Ihre Gäste

Falls Sie Ihre Gäste schon vor dem Restaurant treffen, öffnen Sie ihnen die Tür und lassen Sie sie vorgehen, bevor Sie das Restaurant betreten. Im Lokal gehen Sie vor und melden sich beim Service an.

Die elegantere Variante ist diese: Sie warten im Restaurant auf Ihre Gäste und können schon den reservierten Tisch begutachten. Wenn die Gäste eintreffen, erheben Sie sich, schließen Ihr Sakko und begrüßen die ranghöchste Person zuerst. Dabei spielt es heute keine Rolle mehr, ob die ranghöchste Person eine Dame oder ein Herr ist. Erscheinen zwei oder mehrere Gleichrangige entscheidet das Alter bei der Begrüßung.

Die Platz- und Speisewahl

Sie signalisieren stilsicheres Verhalten, indem Sie als Gastgeber den Platz am Kopf oder die Mitte des Tisches wählen und warten dann, bis sich alle Gäste gesetzt haben.

Sie sind sich nicht sicher, welcher Wein zum Menü passt? Kein Problem, Sie sind vermutlich auch kein Sommelier. Bitten Sie den Kellner um eine Weinempfehlung.

Ein guter Gastgeber bestellt als Letzter. Damit Sie Ihren Gästen Unsicherheit nehmen, sprechen Sie Empfehlungen aus. „Als Vorspeise empfehle ich Ihnen den Meeresfrüchtesalat“. „Bei der Hauptspeise habe ich gute Erfahrungen mit dem Rindergeschnetzelten gemacht.“ So wissen Ihre Gäste, ob sie eine Vor- und Hauptspeise bestellen können und in welchem Preisrahmen sie sich bewegen dürfen. So steuern Sie als Gastgeber im Übrigen auch Ihr Budget.

Small-Talk bei Tisch

Lockern Sie die Atmosphäre am Tisch mit zwanglosen Small-Talk-Themen wie Reisen, Hobbies, Kultur, den Nachwuchs etc. Politische und religiöse Themen sind ebenso ungeeignet wie Kritik an Dritten. Achten Sie darauf, dass alle Teilnehmer des Essens in das Gespräch einbezogen sind.

Gute Umgangsformen während des Essens

Benutzen Sie Ihre Servierte und legen Sie sich auf Ihren Schoß. Niemals gehört sie vor die Brust gehängt!

Halten Sie Gläser, die einen Stil haben auch am Stil. Stoßen Sie nur mit den Gläsern an, wenn sich nicht mehr als sechs Personen am Tisch befinden. Andernfalls wäre es ein wildes Durcheinander quer über den Tisch. Stilvoll ist ein „Zum Wohl“. „Prost“ gehört eher in die Bierrunde.

Haben Sie Ihr Essen beendet, legen Sie Ihr Besteck parallel auf die Zwanzig-nach-vier-Stellung auf dem Teller ab. Dabei liegt die Gabel links und das Messer rechts von der Gabel. So weiß der Service, dass Sie fertig sind und nicht weiter essen möchten.

Zum Schluss die Rechnung

Das Essen ist beendet, alle Gäste sind zufrieden, die Geschäfte sind besprochen und nun möchten Sie bezahlen. Jetzt heißt es, die letzte Hürde Ihres erfolgreichen und souveränen Auftritts zu meistern. Ein absoluter Fehltritt und peinliches Verhalten wäre es, wenn Ihre Gäste von der Großzügigkeit Ihrer Einladung etwas mitbekommen. Stehen Sie darum auf und begleiten Sie die Rechnung dezent am Tresen oder – wenn möglich – lassen Sie sich die Rechnung zuschicken.

Die Autorin ist Trainerin für Persönlichkeitsentwicklung www.susanne-beckmann.de

PERSONALintern.de

Basis
(Preis: 200,- Euro)

Stellengesuch

Kombi-Paket (Preis: 300,- Euro)

■ PERSONALintern ■ FAZ (Print)

Kombi-Plus-Paket (Preis: 350,- Euro)

■ PERSONALintern ■ FAZ (Print)

■ karriere-marktplatz

Preis pro Einzelschaltung inkl. kostenloser Chiffre-Weiterleitung.

Weitere Informationen für Ihre Insertion unter:
Certo GmbH Verlag und Medienberatung · Tel. 02132 / 658632-0

www.personalintern.de