

# Sitzungen etablieren

**Management /** Regelmässige Besprechungen können eine sinnvolle Ergänzung sein zum täglichen Austausch zwischen Tür und Angel.

**GRÄNICHEN** ■ Sitzungen, Besprechungen, oder Neudeutsch auch Meetings, gehören zum Geschäfts- und Arbeitsalltag. Auch im Verein, im Verband oder in politischen Gremien braucht es Sitzungen um Ziele zu erreichen, Projekte zu bewältigen, Veränderungen umzusetzen, Arbeiten zu koordinieren oder den Informationsaustausch zu pflegen. Sind die Sitzungen erfolglos respektive nicht zielorientiert, liegt es an der Führung, an den Teilnehmenden oder auch an beidem zusammen – frustrierend ist es so oder so.

## Alle Beteiligten bereiten sich darauf vor

Wenn man berechnet, wie viel Zeit und Geld beispielsweise eine zweistündige Sitzung mit fünf Personen kostet und wie viel andere Arbeit in dieser Zeit nicht erledigt wird, darf es eigentlich nicht vorkommen, dass Sitzungen erfolglos sind. Man darf aber daraus nicht ableiten, dass Sitzungen grundsätzlich kein gutes Werkzeug sind.

Damit aber wirklich etwas erreicht werden kann ist es nötig, dass die Besprechung von der Sitzungsleitung klar geführt wird

und dass sich alle Beteiligten in ihrem Bereich gut darauf vorbereiten. So können Herausforderungen motiviert und lösungsorientiert angegangen, Ideen weiterentwickelt und die notwendigen Diskussionen geführt werden. Die daraus resultierenden Ergebnisse stellen die sogenannte «nicht produktive Zeit» immer in den Schatten.

## Das Erfolgspotenzial darf nicht unterschätzt werden

Im landwirtschaftlichen Familienbetrieben ist der Bedarf an Besprechungen oder Sitzungen im Grundsatz gleich hoch wie in einem grösseren Unternehmen. Die Form, der Rhythmus und die Anzahl Personen müssen aber der Betriebsgrösse angepasst werden. Da der Arbeitsort gleichzeitig auch Lebensmittelpunkt ist, die Geschäftspartner die Lebenspartnerin oder die eigenen Eltern sind, wird der Austausch aber oft spontan gemacht. Das Erfolgspotenzial von strukturierten Besprechungen im Familienbetrieb wird gerne unterschätzt, und unter dem Motto «keine Zeit» oder «das ist etwas für Büromis» finden sie gar nicht statt.



Es macht Sinn, spontan Gelegenheiten zu nutzen, um sich gegenseitig über Aktualitäten zu informieren. Um wichtige Themen zu besprechen, setzt man sich jedoch besser zusammen an einen Tisch. (Bild agrarfoto.com)

Der ständige gegenseitige Informationsaustausch ist zwar wichtig und richtig, kann aber strukturierte Besprechungen nicht ersetzen. Beim schnellen, unvorbereiteten Austausch gehen manchmal Informationen vergessen, sie kommen beim Zuhörer nicht an oder gehen sonst irgendwo in der Beziehungskiste verloren.

Für Paare, die auch viel zusammenarbeiten, sind regelmässige, kurze Sitzungen relativ einfach in den Alltag zu integrieren. Auf der Suche nach einem Termin ist der erste Schritt die Erkenntnis, dass Sitzungen für die Betriebsführung und -organisation essenziell sind und keine verlorene Zeit bedeuten. Ist diese Hürde genommen, sollte es selbstverständlich werden, dass der Termin zuverlässig eingehalten und es möglichst keine Verschiebung oder Ausfälle gibt, sonst gerät das Team schnell aus dem Takt.

## Private Themen gesondert besprechen

Um die persönliche Beziehung zwischen den Partnern zu schützen und trotzdem gemeinsam den Betrieb weiterzubringen, ist es sinnvoll, betriebsbezogene Besprechungen so gut wie möglich von privaten Themen abzugrenzen. Dabei gilt es zu bedenken: der Haushalt gehört zum Betrieb. Es spricht aber nichts dagegen, einen Termin nach gegenseitiger Absprache auch für persönliche Themen zu nutzen, da diese im Alltag auch Platz brauchen. Die Unterscheidung von Beziehungs- und Sachebene braucht etwas Übung und erfordert eine hohe Disziplin von allen Beteiligten.

Die Auswahl eines geeigneten Orts für die Besprechung, die klare Kommunikation an das Umfeld sowie das ausgeschaltete Mobiltelefon vermindern mögliche Störfaktoren und unterstützen so das gute Gelingen. Stehen grössere strategische Themen an, kann eine Klausur ausserhalb des Betriebs die nötige Weitsicht bringen und daneben vielleicht auch ein Zeitfenster für Zusammenarbeit geschaffen und genutzt werden. Lisa Vogt Altermatt, LZ Liebherr AG, Hauswirtschaft

## Leitfaden für Betriebsleiterpaare

- Zeitpunkt gemeinsam festlegen und einhalten. Ideal ist während der Arbeitszeit, dann sind beide leistungsfähig. Ebenfalls festgelegt und eingehalten werden sollten Beginn und Ende der Sitzung. Pünktlich beginnen und dabei vorbereitet sein.
- Den Ort bewusst wählen und bei Bedarf für die Sitzung gestalten. Gut ist, wenn der Arbeitsraum vom privaten Raum abgetrennt ist. Platz schaffen für Unterlagen und bequemes Sitzen. Getränke / Knabberereien können zur Atmosphäre beitragen.
- Störfaktoren (Telefon, Handy) ausschalten und Termin an Umfeld (Mitarbeitende, Kinder, Eltern usw.) kommunizieren.
- Themen vorgängig oder zu Beginn der Besprechung gemeinsam festlegen. Priorisieren, was bei

dieser Besprechung Platz haben muss. Operatives klären, Arbeitsverteilung, Koordination usw., aber auch Zeit für Strategisches einräumen. Familien- und Beziehungsthemen sollten von Betriebssthemen abgegrenzt werden.

- Das weitere Vorgehen und Abschluss klären. Festhalten wer welche Aufgaben/Verantwortungen/Abklärungen übernimmt; Termine für Pendenzen gemeinsam festlegen. Den nächsten Besprechungstermin festlegen und verbindlich in die einzelnen Agenden eintragen.
- Gesprächskultur pflegen: Sich auf Augenhöhe mit Respekt und Wertschätzung begegnen; Sachebene und Beziehungsebene gut trennen; genau hinhören und hinschauen, sicherstellen, dass vom selben Thema/Inhalt gesprochen wird. Lisa Vogt

## BAUERNKÜCHE

### Kalbshaxen im Ofen mit Topinambur-Chips

Für 6 Personen  
Grosse rechteckige Bratform

#### Kalbshaxen:

- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 6 Kalbshaxen (je ca. 200 g)
- Bratcrème zum Anbraten
- 300 g Topinambur, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Lauchstängel, in Ringe geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, ganz
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Fleischbouillon
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 kg Kartoffeln, z. B. Nicola, in Schnitze geschnitten
- Salz

#### Topinambur-Chips:

- 100 g Topinambur, ungeschält, fein gehobelt
- Bratcrème zum Braten
- Salz

1. Ofen auf 160°C vorheizen, Bratgeschirr darin vorwärmen.
2. Für die Kalbshaxen das Mehl, Salz und den Pfeffer mi-



schon. Die Haut der Haxen ringsum mehrmals leicht einschneiden, anschliessend in der Mehl-Gewürz-Mischung wenden.

3. Haxen in der heissen Bratcrème beidseitig gut anbraten, ins Bratgeschirr legen. Topinambur, Lauch und Knoblauch in der restlichen

Bratcrème andämpfen, zwischen den Haxen verteilen.

4. Bratsatz mit dem Wein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Bouillon und Zitronenschale beifügen, aufkochen, über die Haxen giessen, zugedeckt zirka 45 Minuten schmoren.
5. Kartoffeln würzen, zwischen den Haxen verteilen, eine weitere Stunde schmoren.
6. Für die Chips Topinambur-Scheiben portionenweise in einer kleinen Bratpfanne in viel heisser Bratcrème knusprig braten, auf Haushaltpapier abtropfen, würzen. Über dem Eintopf verteilen.

Topinambur ist bei Gemüsehändlern und auf dem Markt erhältlich. Statt Topinambur Schwarzwurzeln verwenden. Diese roh rüsten und, damit sie ihre Farbe behalten, sofort in kaltes Essig-Wasser, mit wenig Mehl gemischt, legen.

[www] www.swissmilk.ch/rezepte

## FRISCH GEMACHT

### Birnen-Baumnuss-Shake

Für 2 Gläser

- 1 grosse reife Birne
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL Baumnusskerne
- 3 dl Milch
- 3 EL Sanddornmus
- 2 Kugeln Baumnussglace
- 2 Msp. gemahlene Gewürznelken

1. Die Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse heraus-schneiden. Die Birnenviertel schälen und in Stücke schneiden, dann sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Baumnusskerne mit einem grossen Messer fein hacken.
2. Die Birnenstücke mit der Milch, dem Sanddornmus, der Baumnussglace und 1 Mes-

terspitze Nelken mit dem Pürierstab oder im Mixer schaumig pürieren.

3. Shake in Gläser füllen und mit den Baumnüssen bestreuen. Die restlichen gemahlene Nelken darüberstäuben. Mit Trinkhalmen servieren.

