



**ANNE M. SCHÜLLER**

**Management-Consultant**

Anne M. Schüller gilt als führende Expertin für Loyalitätsmarketing im europäischen Raum.

## Gibt es den Beautiful Exit?

**M**itarbeiter kommen und gehen und manchmal tut Scheiden auch weh. Alles eine Frage der Trennungskultur.

Immer wird sehr genau beobachtet, wie die Chefs mit kündigenden oder gekündigten Kollegen umgehen. Wird Wertschätzung ausgedrückt für das in der Vergangenheit gezeigte Engagement? Verhalten sich die Vorgesetzten souverän oder zeigen sie unterkühlte Sachlichkeit? Oder wird die Trennung durch unbegründete Kritik am scheidenden Mitarbeiter gerechtfertigt? Wird er gar zum Tabu-Thema erklärt? Im Trennungsmanagement geht es nicht nur um das gesetzeskonforme „Was“, sondern vor allem um ein geglücktes „Wie“. Sicher sind Trennungsgespräche für jede Führungskraft eine emotional stark belastende Situation. Was ein Betroffener aber wenigstens erwarten kann, sind Fairness und Stil.

Die Geschichten, die man von frustrierten Entlassungen hört, sind mitunter haarsträubend. Manche haben es von den Kollegen und nicht von ihrem Vorgesetzten erfahren. Oder per SMS. Oder per E-Mail einen Dreizeiler erhalten. So wird Menschlichkeit mit Füßen getreten. Und Mitarbeiterloyalität für immer verspielt. Loyalität beinhaltet ja nicht nur das engagierte Treueverhalten, sondern auch die so förderliche Mundpropaganda. Und irgendwann bekommen Unternehmen für ein schlechtes Trennungsmanagement die Quittung: Alte Rechnungen werden beglichen. Ist dies der Fall, dann wird der Ex-Arbeitgeber nicht nur in seinem regionalen Umfeld angeschwärzt, sondern auch in den einschlägigen Bewertungsportalen weltweit an den Pranger gestellt.

Was dort einmal steht, ist nie mehr zu löschen. Und das wiederum können nicht nur potenzielle Bewerber, sondern auch die Kunden lesen.

Aktuelle Vorträge und neue Bücher finden Sie auf:

[www.anneschuller.de](http://www.anneschuller.de)

# neu eröffnet

Mövenpick Hotel & Spa Bangalore

Das Mövenpick Hotel & Spa Bangalore ist das erste Haus der Mövenpick Hotels & Resorts in Indien. Das 5-Sterne-Haus ist vom Design bis hin zur technischen Ausstattung auf die Bedürfnisse von Geschäftsleuten abgestimmt. Alle 182 Zimmer sind zudem mit Flachbildschirm-LCD-Fernsehern mit integrierten Mediensystemen ausgestattet.

**General Manager:** Thomas Weber

**Zimmer:** 182 Zimmer und Suiten.

**Restaurantkonzepte:** Das Hotel verfügt über das 24 Stunden geöffnete Restaurant My Place, die Obsidian Bar, das italienische Restaurant Mezzaluna sowie das Perfect Sky, ein Dachrestaurant mit Lounge.

**Special Facts:** Eine Etage ist allein für Bankette, Feste oder Tagungen reserviert.

**Kariereinfos unter:**

[www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com)



## Service des Monats



**Christian Müller**

Das Schweizer Wirtschaftsmagazin Bilanz wählte Christian Müller zum „Maitre d'Hôtel des Jahres 2011“.

[www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)

### Was war Ihr emotionalstes kulinarisches Erlebnis?

Der Besuch eines der besten 3-Sterne-Restaurants der Schweiz, in dem wir eine Küchen- und Serviceleistung in Perfektion erlebten. Die Steigerung von Anfang bis Ende war unglaublich.

### Was war für Sie der amüsanteste Zwischenfall in Ihrer Karriere?

Da gab es schon so viele, dass man fast ein kleines Buch darüber schreiben könnte. Eine Rangliste lässt sich da leider nicht festlegen.

### Was können Sie sehr gut kochen?

Ich liebe es, zu kochen: Meine absoluten Favoriten sind Wiener Schnitzel, Jambalaya und Paella.