

LERNEN VON DER GENERATION Y


[zur Übersicht](#)

26.04.2018

INTERVIEW MIT PHILIPP RIEDERLE

CHEFS CULINAR sprach mit dem Jungunternehmer über die Food-Branche



Auf zu neuen Ufern: Philipp Riederle versucht, alte Denkmuster aufzubrechen

Charmant, redegewandt und hoch motiviert, etwas bewegen zu wollen – so lernen wir

Philipp Riederle auf dem CHEFS CULINAR Symposium im persönlichen Interview kennen.

Wie der Jungunternehmer die Food-Branche als Arbeitgeber einschätzt und mit welchen

Leistungen das Hotellerie- und Gastro-Management den Nachwuchs begeistern kann? Wir haben nachgefragt!

Wir treffen Philipp Riederle in den ehrwürdigen Hallen des ehemaligen Bundestages in Bonn. Vor uns steht ein junger, energiegeladener Ökonom in spe, der uns die Denk- und Arbeitsweise seiner Generation sowie deren Verständnis für die digitale Welt näherbringen will. Obwohl Philipp Riederle erst 23 Jahre alt ist, ist er ein gefragter Mann, wenn es um dieses Thema geht. Als jüngster Unternehmensberater Deutschlands arbeitete er bereits mit über 300 Unternehmen an deren digitaler Kompetenz.

Im Hinblick auf die Gastronomie- und Hotelleriebranche gibt der Bestsellerautor im Interview interessante Denkanstöße, die zum Nachdenken und vielleicht sogar zum Handeln anregen ...

CHEFS CULINAR: Herr Riederle, wie kann sich die Foodservice-Branche als Arbeitgeber für die nachwachsende Generation attraktiv darstellen?

Philipp Riederle: Sich attraktiv darstellen zu wollen, ist ein falscher Ansatz. Es geht darum, für die digitale Generation attraktiv zu sein. Viele Unternehmen suggerieren ein modernes Auftreten. Das Internet bietet allerdings die Möglichkeit, dass wir auf Arbeitgeberbewertungsplattformen schnell herausfinden, ob das wirklich stimmt. Unternehmen müssen ebenfalls verstehen, was die digitale Generation vom Arbeitsleben erwartet.

CHEFS CULINAR: Und was erwartet die Generation Y?

Philipp Riederle: Natürlich wissen wir, dass die Arbeitszeiten in der Gastronomie nicht immer optimal sind. Wenn wir in dieser Branche arbeiten, geht es deshalb um Sinnhaftigkeit. Wir möchten eine gute Zeit haben, viel lernen – und wir möchten, dass man uns diese Möglichkeiten bietet. Betriebe sollten sich nicht darauf konzentrieren, was sie nicht bieten können, sondern überlegen, was sie ermöglichen können. Hier ein Beispiel: Wenn jemand ein größeres Gastrounternehmen mit mehreren Standorten besitzt, und einen Azubi einstellt, dann sollte der Chef die Möglichkeit anbieten, dass der Lehrling innerhalb der verschiedenen Betriebe lernen darf. Sie haben ein Partnerunternehmen im Ausland? Warum den Azubi nicht dort für ein halbes Jahr hinschicken? Auch die Option, einen Ausbildungsvertrag für eine gewisse Zeit stillzulegen, kann für einen Azubi, der studieren möchte, durchaus attraktiv sein. Die jetzige Marktsituation bringt meine Generation in die glückliche Lage, dorthin zu gehen, wo es die besten Möglichkeiten für uns gibt.

CHEFS CULINAR: Mit welchen Leistungen kann das Hotellerie- und Gastro-Management den Nachwuchs als Gast begeistern?

Philipp Riederle: Es gilt immer noch die Regel: Der Kunde ist König! Wenn ich in ein Restaurant gehe, dann erwarte ich einen gewissen Service. Auf ein langweiliges Menü mit Tiefkühlprodukten, das von einem unaufmerksamen Kellner serviert wird, der sich nicht für meine Bedürfnisse interessiert – darauf habe ich keine Lust. Dann kann ich mein Essen auch über einen Lieferservice bestellen oder über ein Angebot von Airbnb übernachten. Werden unsere Erwartungen nicht erfüllt, gibt es viele gute Alternativen, die wir nutzen können.

CHEFS CULINAR: Welche Ansprüche an die Gastronomie haben Sie genau?

Philipp Riederle: Wir erwarten Qualität und Authentizität. Und wir möchten mit den Leuten in Kontakt treten. Ein Koch, der auf mich zukommt und fragt, wie es mir geschmeckt hat, bleibt mir positiv in Erinnerung. Auch Sonderwünsche sollten den Service nicht vor eine unmögliche Herausforderung stellen. Wenn das nicht machbar ist, brauche ich nicht in ein Restaurant gehen.

CHEFS CULINAR: Welche Fähigkeiten bringt die Generation Y mit, um ein Gastronomie- oder Hotellerie-Konzept nach vorne zu bringen?

Philipp Riederle: Wir bringen innovative Ideen mit, da wir gegenüber alten Denkmustern unvoreingenommen und unvorbelastet sind. Treffen neue Denkweisen mit der Lebenserfahrung älterer Mitarbeiter aufeinander, kann daraus etwas tolles Neues entstehen. Davon abgesehen ist die Generation Y, laut Statistik, enorm gut ausgebildet und leistungsbereit. Wenn man uns die richtigen Rahmenbedingungen bietet, tun wir alles, um das Unternehmen nach vorne zu bringen.

CHEFS CULINAR: Ist der Standort der Restaurants oder Hotels für die Generation Y entscheidend?

Philipp Riederle: Mir ist nicht bekannt, dass die Leute aus beruflichen Gründen hauptsächlich nur in Städte oder nur aufs Land ziehen. Eine grundsätzliche Tendenz ist nicht auszumachen, innerhalb der Generation. Prinzipiell sind wir aber bereit, für den Job umzuziehen.

CHEFS CULINAR: Und wie sehen Sie das als Gast?

Als Gast möchte ich natürlich dort essen, wo ich mich gerade befinde. Da brauche ich kein Restaurant in einer Entfernung von 20 km, vor allem wenn ich kein Auto besitze.

CHEFS CULINAR: Die Generation Y will Arbeit und Leben miteinander verbinden. Wie schaffen Sie selbst diesen Spagat?

Philipp Riederle: Als Selbstständiger bin ich ohnehin ein Sonderfall. Ich kann immer arbeiten und es gibt immer etwas zu tun. Meinem Leben genügend Zeit und Raum zu geben, das ist meine persönliche Herausforderung. Für die Generation Y im Allgemeinen kann ich nur sagen: Durch flexible Arbeitszeiten und -orte stehen wir alle selber in der Verantwortung, unser Leben so einzuteilen, dass wir genug Zeit zum Arbeiten, aber auch zum Leben haben.

CHEFS CULINAR: Wünschen Sie sich manchmal ein ruhigeres Leben?

Philipp Riederle: Manchmal schon! Aber wenn es in den Sommermonaten ruhiger wird, kann ich es kaum erwarten, bis es wieder losgeht! Letztes Wochenende war ich in Österreich wandern – mein Handy habe ich nicht mitgenommen.

Wir bedanken uns bei Philipp Riederle für das informative Gespräch und wünschen dem Jungunternehmer weiterhin viel Kraft und Erfolg für anstehende Projekte!

Sein Lebenslauf

Auf Erfolgskurs



Bereits mit 13 Jahren produzierte Philipp Riederle viel beachtete Podcasts wie "Mein iPhone und ich...", die schnell mehrere 100.000 Zuschauer erreichten. Mit 15 Jahren gründete er die Digital Native seine eigene Firma Phipz Media, parallel zur Abiturvorbereitung schrieb er sein erstes Buch, den Spiegel-Bestseller "Wer wir sind und was wir wollen". Seit 2014 studiert Philipp Riederle Soziologie, Politik und Ökonomie an der Zeppelin Universität in Friedrichshafen. Im selben Jahr wurde er von der Bundesregierung als führender "Digitaler Kopf Deutschlands" ausgezeichnet, 2017 erhielt er die höchste internationale Anerkennung "Certified Speaking Professional" (CSP).

Das Symposium 2018

Die Generationen X und Y



Das CHEFS CULINAR Symposium stellte die unternehmerische Herausforderung der Demografie in den Fokus: das Aufeinandertreffen der Generationen X und Y und die daraus resultierenden Kernfragen: Wer sind unsere zukünftigen Mitarbeiter und unsere zukünftigen Kunden und was wollen sie von uns?

[Strukturwandel beginnt im Kopf](#)

Aktuelles

Unsere News

- [Nicht bekämpfen, sondern essen!](#)
- [Kasseler Modell](#)
- [Einblick in die Molekularküche](#)
- [Standards für Kita- und Schulverpflegung](#)
- [Pizza 2.0](#)
- [So steigern Sie Ihren Umsatz](#)
- [Miesmuscheln haben jetzt Saison](#)
- [Avocado-Hype](#)
- [Das schmeckt in der Kantine am besten!](#)
- [Brezel-FAQ](#)

WIR LEBEN FOODSERVICE

[UNTERNEHMEN](#)
[KONTAKT & SERVICE](#)
[WEBSHOP](#)
[© CHEFS CULINAR](#)
[NEWSLETTER](#)
[DRUCKOPTIONEN](#)
