



Personal Coaching und Training

Newsletter von www.medigram.de

Mein heutiges Thema:

Erfolg durch persönliche Motivation

Südtirol hat nicht nur tolles Essen, tolle Weine und eine wunderschöne Landschaft, sondern wie ich letzte Woche festgestellt habe auch wunderschöne Golfplätze. Nachdem auch ich zwischenzeitlich von diesem Virus (Golf) befallen bin habe ich eine erlebnisreiche und aktive Woche im Hotel Petrus in Bruneck-Reischach, im Golfhotel des Golfclubs Pustertal verbracht. Dort erwartet Sie eine landschaftlich schöne und sportlich anspruchsvolle Golfanlage. Nachdem die Hotelküche eine Woche lang genussvolles Essen präsentiert hat, habe ich Ihnen ein interessantes Rezept zum Nachkochen mitgebracht.

Erfolg im Golf ist ein Kampf gegen sich selbst und die Mitspieler. Erfolg in der Praxis ist genauso ein Kampf mit sich, um in verschiedenen Situationen den inneren Schweinehund zu überwinden und die Praxis erfolgreich am Gesundheitsmarkt zu positionieren. Aus diesem Grund muss wie beim Golf eine persönliche Motivation stattfinden, um gemeinsam mit den Mitarbeitern das vorgegebene Praxisziel anzustreben und zu erreichen. Deshalb muss wie beim Golf das Handicap bei der Mitarbeiterführung und in der Verkaufskommunikation optimiert werden. Stillstand ist in der heutigen Zeit Rückschritt.

Nur wenn die Begriffe Disziplin, Ausdauer und die Gewinnermentalität gelebt und umgesetzt werden, ist der Erfolg in jeder Praxis machbar.

Deshalb ist es wichtig: **Die eigenen Stärken zu stärken. Die Schwächen zu managen.**

Verabschieden Sie sich von dem Gedanken, aus Schwächen Stärken machen zu können. Der Versuch kostet unverhältnismäßig viel Zeit und Kraft und führt nur zur Ernüchterung und Enttäuschung.

In einem Erfolgsteam wissen alle, dass sie „in einem Boot sitzen“, und sie haben Freude daran, dieses Boot an das festgelegte und kommunizierte Praxisziel zu steuern. Den Anderen beobachten, seine Konzentration für den Job spüren, seinen Ehrgeiz aufnehmen – das steckt an, und dadurch holt jedes Teammitglied das Letzte aus sich heraus. Dadurch steckt jeder innerhalb des Teams den anderen mit seiner Begeisterung, dem Spaß an der Arbeit und am Gewinnen an. Wenn das Ziel erreicht ist, muss richtig gefeiert werden.

Sie erreichen mich unter Telefon 07243 78208 – per Handy unter 0172 7290542 oder per Fax unter 07243 332748. Oder schreiben Sie eine E-Mail an: homma@medigram.de.

Ihr Reinhard Homma

Das nachfolgende Rezept ist vom Chefkoch des „Hotel Petrus“ in Bruneck-Reischach in Südtirol.

www.hotelpetrus.com

MediGram
Rheinstr.27 76275 Ettlingen
Telefon 07243/78208 Fax 07243/332748
Mobil 0172/7290542
E-Mail homma@medigram.de
www.medigram.de

SPARGELRISOTTO

Zutaten für 4 Personen :

320g Rundkornreis
50g Schalotten fein geschnitten
2 EL Olivenöl
1- 1,5 Lt. Fond (Suppe oder Spargel-Koch-Wasser)
400g rohen Spargel geschält und in Scheiben geschnitten
50 g kalte Butter
50 g Parmesankäse

Zubereitung:

- Die Schalotten in Öl andünsten
- den Reis dazugeben und kurz weiterdünsten
- den Spargel dazugeben
- mit Weißwein löschen und den Fond nach und nach aufgießen
- während ständigen Rührens 20 Minuten köcheln lassen
- zuletzt mit Butter, Parmesan und Salz abschmecken

Ich kann Ihnen sagen: „das schmeckt richtig lecker.“

Viel Spaß beim Nachkochen und „Guten Appetit“!