

Innovationskompetenzen

Hintergrund

Um Neuerungen und/oder Veränderungen mit Aussicht auf Erfolg umsetzen zu können, sind entsprechende Kompetenzen notwendig. Aber: So etwas wie DIE Innovationskompetenzen, die man sich aneignen muss, gibt es nicht. Es gibt gleichwohl einige eher grundlegende Kompetenzen, die jemand mitbringen sollte; dazu zählen z.B. Kommunikationsfähigkeit oder Teamfähigkeit. Des Weiteren sollten die Beschäftigten auch über die Produkte und Dienstleistungen des Unternehmens Bescheid wissen bzw. diese kennen. Das betrifft in der Ernährungsindustrie nicht nur die Warenkunde; vielmehr sollten die Beschäftigten auch die Zielgruppen und auch die Märkte kennen. So können sie z.B. zielgerichteter Ideen für neue Produkte entwickeln.

Insgesamt müssen die Innovationskompetenzen aber für das jeweilige Unternehmen bzw. für spezifische Aufgaben und/oder Innovationsvorhaben ermittelt werden. Die „Bausteine“ der „Kompetenz zur Innovation“ setzen sich aus einer fachlichen, einer methodischen, einer sozialen und einer individuellen Komponente zusammen:



Um die erforderlichen Kompetenzen – und einen möglicherweise erforderlichen Kompetenzentwicklungsbedarf – zu ermitteln, sollte eine Kompetenzanalyse durchgeführt werden. Diese erfolgt in mehreren Schritten:

Ein Kooperationsprojekt von

foodRegion

INNOWISE
research • consulting

FOOD-PROCESSING
INITIATIVE

1. Erstellen des Anforderungsprofils

Was muss der Beschäftigte am jeweiligen Arbeitsplatz können und wissen?

- Legen Sie die Kompetenzen fest, die für den zu bewertenden Arbeitsplatz gelten bzw. für die zu umzusetzende Idee erforderlich sind!
- Legen Sie die Ausprägungen für die jeweiligen Kompetenzen fest!

2. Überprüfung des Ist-Profiles

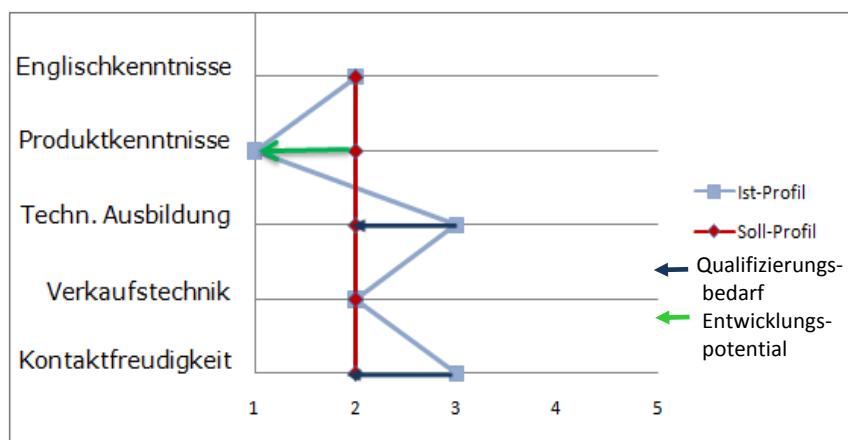
Beurteilen Sie das IST-Kompetenzniveau des Mitarbeiters

Teil 1: Selbsteinschätzung des Mitarbeiters

Teil 2: Fremdeinschätzung durch einen Vorgesetzten

3. Auswertung: Kompetenzprofiling

Vergleichen Sie die IST- und SOLL-Profile miteinander



Mit dem Abgleich können Sie erkennen,

- welche Potentiale Ihrer Beschäftigten Sie noch nicht nutzen,
- ob Ihre MitarbeiterInnen Ihre Anforderungen an bestimmte Arbeitsplätze erfüllen,
- ggf. die Stellen mit den Beschäftigten besetzen, deren Profil auf diese Stelle passt.

Ein Kooperationsprojekt von

foodRegion

INNOWISE
research + consulting

FOOD-PROCESSING
INITIATIVE

Anhang:

Kompetenzprofil

Name:

Datum:

IST-Situation

Kompetenzniveau

	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	
Fachliche Kompetenzen	1	2	3	4	5	Notizen

Kompetenzniveau

	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	
Methodische Kompetenzen	1	2	3	4	5	Notizen

Kompetenzniveau

	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	
Soziale Kompetenzen	1	2	3	4	5	Notizen

Kompetenzniveau

	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	
Individuelle Kompetenzen	1	2	3	4	5	Notizen

Weiterbildungsbedarf

Ja Nein

Ein Kooperationsprojekt von

foodRegion**INNOWISE**
research + consultingFOOD PROCESSING
INITIATIVE 