

06.2017 | „Pflicht oder Kür“
Catering Inside

Partner // Kolumne

Pflicht oder Kür

TEXT: KLAUS HÄCK

Meine Kochausbildung habe ich im Excelsior Hotel Ernst in Köln absolviert, ein sehr traditionelles Hotel auf höchstem internationalen Level. Und natürlich mussten wir als Köche an die Front, zumeist die Auszubildenden. Heute stelle ich mir die Frage, ob es irgendjemandem bewusst war, wie unsicher sich die meisten Köche im Rahmen dieses luxuriösen Umfelds gefühlt haben? Staatsmänner, angesehene Würdenträger der Stadt, hochbezahlte Manager. Das Umfeld, in welchem sich natürlich alle Kochauszubildenden und Köche auskennen und bewegen! Eine weitere Frage, macht sich irgendjemand Gedanken darüber, warum Menschen den Kochberuf ergreifen? Könnte ein Aspekt sein, dass ein Großteil dieser Menschen nicht so gerne im Vordergrund steht und gerne hinter dem Pass arbeitet? Ich gehörte Gott sei Dank nicht dazu und hatte meinen Spaß an der Front. Trotzdem, meine Erfahrung als Coach hat mich gelehrt, dass wirklich nur ein Teil der Köche für das Frontcooking geeignet ist. Es hat überhaupt nichts mit der fachlichen Kompetenz zu tun, darüber sind wir uns wohl alle einig. Richtig, es hat etwas mit der Persönlichkeit und den persönlichen Präferenzen des Kochs zu tun. Und die

lassen sich nicht durch ein Glasfenster oder eine offene Küche ändern. Das sollte jedem Verantwortlichen bewusst sein. Die Vorgesetzten sollten wissen, wie ihre Köche ticken und wer aufgrund seiner Persönlichkeit in der Lage ist, an der Front zu kochen und sich dabei mit den Gästen zu unterhalten, ohne in Panik zu geraten. Nur so entsteht ein positiver Effekt für den Kunden und ein nachhaltiges Erlebnis. Das Unternehmen präsentiert sich mit seiner Kochkunst, dazu gehört auch der vor dem Gast arbeitende Koch. Also, beobachten Sie Ihre Köche, wer kommuniziert gerne, wer greift bei externen Herausforderungen gerne zu, wer sorgt für Stimmung im Team. Sie brauchen Menschen, die eher extravertiert sind, die in der Lage sind einen Smalltalk zu halten und die gerne mit Menschen zusammen sind. Diese bauen eine positive Energie bei sich selbst und bei den Kunden auf. Nehmen Sie als Unternehmer und Führungskraft das Thema Frontcooking auch aus Sicht der Persönlichkeit Ihrer Köche in den Blick. Es ist ein wesentlicher Unterschied vor Menschen, getrennt durch eine Glaswand, zu kochen oder direkt am Kunden verbunden mit der Erwartung, die Kochkunst auch kommunikativ an den Gast zu bringen.



Klaus Häck unterstützt als Professional Coach Führungskräfte und Unternehmer in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung. Dabei ist er auf die Branchen Catering, Gastronomie und Hotellerie spezialisiert. Außerdem ist er Beirat Wissen & Bildung beim Foodservice Consulting Society International (FCSI).
Kontakt: www.hommequadrat.de