


05.2019 | „Catering in 20 Jahren – der Mensch ist wichtig!“
Cooking & Catering Inside

CORPORATE 105

CATERING IN 20 JAHREN - DER MENSCH IST WICHTIG!

Kolumne

Bei einem Jubiläum, wie es *Cooking + Catering inside* gerade feiert, taucht gerne die Frage auf, was ist in 20 Jahren? Wenn ich das Große und Ganze in der Köche- und Catering-Szene nehme, dann ich bin ehrlich, ich weiß es nicht. Mir kommt da die eine oder andere Vorstellung in den Sinn, doch im Gesamten betrachtet ist alles viel zu komplex. Mutiger bin ich, wenn es Führungskräfte und Mitarbeitende betrifft. In den nächsten Jahren werden immer größere Teile der Wissensarbeit von KI (künstlicher Intelligenz) übernommen. Diese Programme werten Texte aus, beantworten Kundenanfragen, passen Preise für Veranstaltungen je nach Lage automatisch an und drucken dann noch schnell ein paar Canapés. Das führt dazu, dass bestimmte Arbeitskräfte frei, dann aber woanders eingesetzt werden. Ich bin optimistisch, dass weniger Jobs wegfallen als neue geschaffen werden. Laut einer Umfrage des World Eco-

nomie Forum, wird die Automatisierung in den kommenden fünf Jahren zwar 75 Millionen Jobs vernichten, aber auch 133 Millionen neue Arbeitsplätze schaffen. Das bedeutet, dass wir alle unsere Mitarbeitenden weiterhin brauchen, nur die Tätigkeiten ändern sich. Schon in der heutigen Küche, ebenso wie in administrativen Bereichen, gibt es intelligente Maschinen. Neben den technisch affinen Menschen brauchen wir in der Zukunft in Küche und Catering mehr Menschen mit sozialen Fähigkeiten. Dazu gehören die Vertriebler, Marketing-Spezialisten, Organisations- und Teamentwickler, Innovationsprofis und die Experten für die Mensch-Maschine-Interaktion sowie Köche und Customer-Experience-Professionals. Neben diesen Experten benötigen wir wie heute genauso viele gut ausgebildete Führungskräfte. Diese haben weniger die Effizienz des Unternehmens im Auge, da hilft ihnen die Digitalisierung. Sie entdecken mit ihren Teams unbekannte Probleme und Chancen, verbessern den Wert für den Kunden und externe Stakeholder, sorgen für Flexibilität wie steten Wandel und entwickeln Talente. Die für die Zukunftsfähigkeit der Unternehmen wichtigen menschlichen Fähigkeiten müssen entwickelt werden. Dazu gehören unter anderem Kreativität, kritisches Denken, Ideen entwickeln, Problemlösungstechniken und das Führen divers besetzter Teams. Also ausreichend Potenzial, was aus meiner Sicht die KI in 20 Jahren nicht ersetzen kann. Und wir müssen ständig unsere Mitarbeiter weiterbilden. Menschen sind soziale Wesen und ich glaube, dass die Berufe, die Menschen Wertschätzung entgegenbringen und sie glücklich machen, in Zukunft gefragter sind als heute. Sie werden definitiv besser bezahlt, weil für eingesetzte KI zukünftig eine Rationalisierungssteuer erhoben wird, die diesen Mitarbeitenden zugute kommt, weil sie immens wichtig für die Gesellschaft sind. Dann reden wir in 20 Jahren vielleicht über einen Fachkräfteboom im Gastgewerbe. 

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 bei der Foodservice Consulting Society International (FCSI).

Kontakt: www.hommequadrat.de