

03.2022 | „Angriff auf die Ehre“
Cooking & Catering Inside

66 CORPORATE

ANGRIFF AUF DIE EHRE

Kolumne

In der letzten Woche schrieb mir ein ehemaliger Kunde und gelernter Koch, der mit voller Überzeugung den Karriereweg als Betriebsleiter in einem Business-Catering-Unternehmen angetreten hatte. Er berichtete von einem großartigen Team, welches jeden Tag mehr als 1.500 Gäste verpflegte. Dieses geriet im Laufe der letzten beiden Jahre immer mehr an seine physische und psychische Leistungsfähigkeit. Die Konsequenz, es wurde auch ihm als Führungskraft zu viel und er kündigte seinen Job. Schon wieder jemand, der der Branche den Rücken kehrt. Ich bin davon überzeugt, dass sich fast alle Catering-Unternehmen fragen, wie erreichen wir die Balance zwischen Mitarbeiterzufriedenheit, Kundennutzen und Profitabilität. Und dabei taucht zwangsläufig die Frage auf, was produzieren unsere Köch:innen in den Kundenoutlets noch selbst, was produzieren wir als eigene Conve-

nience und was kaufen wir zukünftig grundsätzlich zu bzw. mehr zu. Über diesen strategisch wichtigen Fragen schwebt für motivierte Köch:innen das ‚Damoklesschwert der Köch:innen-Ehre‘. Ohne die Integration der Fach- und Führungskräfte in Veränderungsprozesse, die idealerweise zu Innovationen führen, bleibt diese Köch:innen-Ehre als negatives Momentum im Raum. Ja, das Thema zugekaufte Convenience-Produkte ist für motivierte Köch:innen und Catering-Unternehmen eine Herausforderung – nach innen und nach außen! Umso mehr Kraft sollten die Unternehmen in die objektive Aufklärung hinsichtlich dieser Produkte und deren Anwendung investieren. Es ist ein Unterschied, ob Köch:innen eine Verpackung aufschneiden und in der alltäglichen Produktion einsetzen, wohl wissend, wie das Produkt entstanden ist und wie sehr es zur Unterstützung der gewünschten Qualität genutzt werden kann. Es macht einen Unterschied, ob Köch:innen sich bewusst mit Produkten auseinandersetzen, sie verkosten, sie mit selbst hergestellter Ware vergleichen und möglicherweise durch gewonnene Ressourcen wie Arbeitszeit, Müllvermeidung und Energiereduktion den Sinn des Einsatzes erkennen. Es macht einen Unterschied, ob Köch:innen bewusst die Reaktion der Kund:innen wahrnehmen, nachdem sie sorgfältig auf die kreative Verarbeitung der Produkte vorbereitet wurden. Wenn Unternehmen ihre Fachkräfte auf die Reise zu neuen Ufern mitnehmen und beginnen, neben Effizienz mehr auf Resilienz zu setzen (wie können wir im Wettbewerb sicher und nachhaltig bestehen und unsere Fachkräfte binden?), dann erhält die Köch:innen-Ehre eine neue Bedeutung. Nämlich nachhaltige, innovative Produktqualität mit hoher Wirkung auf interne Prozesse und externe Wahrnehmung. Angriff auf die Kochehre - abgewehrt! 

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