

06.2022 | „World in Progress“
Cooking & Catering Inside

66 CORPORATE

WORLD IN PROGRESS

Kolumne

Als ich 2015 zum ersten Mal auf den Begriff VUCA World (Definition und Beschreibung z. B. in Wikipedia) stieß, habe ich endlich einen Definitionsrahmen für meine Gefühle zur Situation in den Betrieben und in der Wirtschaft gefunden. Mir wurde sehr schnell klar, wie die VUCA World die Menschen, deren Verhalten und Empfinden als auch die Entwicklung in den Betrieben beeinflusste. Verunsicherung, wachsende Komplexität und rasante Veränderungsgeschwindigkeit sind Schlagwörter von damals, die bis heute immer bewusster und tiefer in das Vokabular von Führungskräften und Unternehmer:innen eingedrungen sind. Die Nutzung dieses Vokabulars nützt nichts, wenn Unternehmer:innen daraus keine betriebswirtschaftlichen Konsequenzen ziehen. Es ist an der Zeit, dass sich alle Catering-Unternehmen Gedanken über die Welt von morgen machen und

ihr heutiges Geschäftsmodell überdenken. Ja, ich weiß, dass das schwierig und herausfordernd ist. Doch, was in Verbindung mit Catering ist in Zukunft nachhaltig wirtschaftlich erfolgreich? Ist es die Kombination aus umsetzen, beraten und entwickeln? Ist es das Joint Venture mit einem Robotik-Unternehmen, das die Mitarbeitenden Problematik reduziert, da die Produkte des Caterers mit überlegener, hyperflexibler Technik hergestellt werden? Oder sind es die Kombination aus Catering und Handel und die Produktion eigener Produkte in Form von Vertical Farming? Sie wissen es besser als ich, denn Sie sind die Profis. Die Idee, in Kooperationen aufzugehen, ist eine alte, die immer wieder zu erstaunlichen Entwicklungen in der Wirtschaft geführt hat. Die wissenschaftliche Forschung hat früh erkannt, dass eine Gruppe von Menschen mit gleichartigen Fähigkeiten zwar schnell eine Lösung findet, diese aber bei weitem nicht so gut ist, als wenn sehr verschiedenartige Persönlichkeiten um eine Lösung ringen. Diversität in einer Kooperation kann also bei einer so herausfordernden Situation wie heute der Game Changer sein. Pure Größe allein über Zusammenschlüsse gleichartiger Catering-Unternehmen scheint in diesen volatilen Märkten kaum Vorteile zu bringen. Da ist es schon besser, wenn die Partner unterschiedliche Kompetenzen und Stärken mitbringen, die auf diesem Markt gebraucht werden, oder in Kombination vollkommen neu sind. Sie können es zulassen, die Veränderung, das Trial & Error Spiel und die stete Veränderung. Sie entscheiden, ob Sie Ihr eigener Chef bleiben oder in Zukunft mit einem Board of Directors zusammenarbeiten, deren unterschiedliche Stärken eventuell zu einem Mega-Erfolg führen. Und deren Diversität den volatilen Märkten besser entgegentritt. Ihre Unternehmer:innen-Persönlichkeit ist maßgeblich für Ihr „Unternehmen in Progress“.



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 (FCS).

Kontakt: www.hommequadrat.de