

Lernen von den Großen

VON EINEM AUSFLUG IN DIE STERNEGASTRONOMIE

„Wenn einer eine Reise tut, dann hat er was zu erzählen“- ein liebgewordenes Zitat von meiner Großmutter, an welches ich mich gerne erinnere, insbesondere dann, wenn ich selbst spannende Dinge erleben durfte, bzw. den Erlebnissen anderer lauschen kann.

Er hatte es sich wirklich verdient! Mit dem Jahresende 2013 war es mir möglich, unserem Teammitglied und Küchencoach Kay eine Woche der Hospitation bei einem bekannten und langjährig erfahrenen Sterne- und Fernsehkoch zu ermöglichen! Es war mir und meiner Frau eine echte Freude, dass wir ihm dies ermöglichen konnten, hat er doch im Frühjahr des vergangenen Jahres unser Büro und somit große Teile unserer Geschäfte in unserem Sinne führen dürfen, bzw. müssen.

Mit großer Erwartungshaltung und einer Portion Respekt, Neugierde und Aufregung machte sich unser Mitarbeiter vor wenigen Wochen auf den Weg. Sicherlich ist unser Kay, der auch als Küchencoach für uns unterwegs ist und aufgrund seiner langjährigen „Meister“-Erfahrung mit vielen Wassern gewaschen ist, doch sehr gespannt auf das, was kommen mochte – hat man doch nicht jeden Tag die Möglichkeit seinem Vorbild zu begegnen.

Angekommen wurde er freundlich begrüßt und rasch mit den örtlichen Begebenheiten vertraut gemacht. Das Zimmer wurde bezogen, und am Abend ein erstes Abend-

essen bereits mit den Kollegen eingenommen, wobei gleichzeitig der Fahrplan abgesteckt und Erfahrungen ausgetauscht wurden.

Rasch wurde deutlich, dass auch bei dem prominenten Kollegen Menschen arbeiten, die einfach viel Freude am Kochen haben – keine Halbgötter, sondern Köche mit Spaß an dem, was sie tun. Mit der Begleitung und der gemeinsamen Arbeit in der Küche hat unser Mitarbeiter sich schnell im Team aufgenommen gefühlt. Beeindruckt hat ihn insbesondere der absolute Respekt vor dem Produkt, kreativ in der Gestaltung und in der Rezeptfindung und unglaublich konsequent in der Umsetzung. Sehr beeindruckend war in diesem Zusammenhang das absolute Rezeptwesen an jedem einzelnen Posten. Die Mitarbeiter dort schauten immer wieder in ihre persönlichen Notizen um somit auch absolut sicherzustellen, dass die hohen Qualitätsansprüche des Maitres auch tatsächlich eingehalten werden! Weiter wurde deutlich, dass die Branche gleich welchem Niveau - sich sehr ähnelt und die Probleme und Aufgabenstellungen irgendwie doch überall dieselben sind. Auch in der Sterneküche werden alle Kollegen mit hohem Stundenaufwand konfrontiert und trotz eines Menüpreises von über 100 Euro fallen die Personal- und Wareneinsatzkosten mitunter in Prozent betrachtet auch dort zu hoch aus! Glücklicherweise erfahren jene Kollegen – haben sie erst mal jenen Bekanntheitsgrad – großzügige Umsätze im Bereich des Verkaufes von Kochbüchern und der Teilnahme an Fernsehshows, bzw. den damit verbundenen

Werbeeinkünften! Positiv überrascht war unser Kollege darüber, wie großzügig mit Wissen und Erfahrungen umgegangen wurde. Gerne waren die Kollegen bereit, ihr Wissen zu teilen und wurden mitunter auch direkt in der Küche angesprochen (antelefoniert!), um den ein oder anderen Rat oder Tipp zu teilen. Dass man nie auslernt, wurde auch unserem Kay nochmal bewusst, der bereits im 8. Jahr als Küchenmeister und Betriebswirt unterwegs ist. Wichtig ist nur die Bereitschaft, sich immer weiter entwickeln zu wollen, denn Sterne zu erkochen ist leichter, als diese zu behalten!

„Was nehmen wir mit!“, fragte ich unseren Mitarbeiter, als er wieder zu uns zurückgekehrt war. Im Wesentlichen war es die Erkenntnis kreativ und neugierig sein zu müssen, dem Produkt und dem Mitarbeiter mit großer Wertschätzung entgegenzutreten, die unbedingte Liebe zum Produkt und die volle Konzentration auf den Bereich Küche, denn nebenbei funktioniert es heutzutage nicht!

Dass die Standardisierung der Speisen einen solch hohen Stellenwert erfährt, hat uns bestätigt, denn auch wir werden nicht müde, die Themenfelder Standardisierung und Kalkulation immer und immer wieder unseren Mandanten nahe zu legen.

Wenn einer eine Reise tut, dann hat er was zu erzählen – sind auch Sie daran interessiert mehr zu erfahren, sprechen Sie uns gerne an. Wer weiß – vielleicht finden auch wir gemeinsam den Weg in ein Küchencoaching, demnach Sie von der Neugierde unseres Mitarbeiters profitieren könnten – bleiben Sie kreativ!

Ihr Björn Grimm

Betriebsberater DEHOGA Sachsen-Anhalt
<http://grimm-consulting.com/>