



Nicky-Alexander Böhmcke ist Koch, Hotelfachmann und Diplom-Kaufmann. Er arbeitet bei der Unternehmermanufaktur für Hoteliers und Gastronomen GmbH in Burghausen, wo er unter anderem als Experte für alle Themen rund um die Profiküche tätig ist.

„Ineffizienzen werden durch höhere Löhne unweigerlich teurer. Das Rumstehen kostet folglich auch nicht mehr neun, sondern mindestens zwölf Euro pro Stunde. Regelmäßig beobachte ich in der Küche, dass jeden Tag zur selben Zeit begonnen wird. Unabhängig davon, wie viel zu tun ist und wie viele Gäste zu erwarten sind. Drei Köche sind um 11.30 Uhr mit Mis en Place fertig und warten zu dritt, dass um 12.15 Uhr der erste Bon kommt, für den ein Koch gebraucht wird. Erst um 13 Uhr haben alle drei zu tun. 13.30 Uhr wäre aber ein vierter Koch sinnvoll. Mein Fazit: Starre Arbeitszeitmodelle und Teildienste müssen durch moderne Jobrotation, auch abteilungsübergreifend, sowie flexible Modelle abgelöst werden. Der zweite wichtige Punkt ist die zeitversetzte Menüproduktion, sprich: Cook and Chill. In welcher Form auch immer: Speisen müssen effektiv zu beliebten Arbeitszeiten vorbereitet werden und ab in den Schockfroster. Und zwar so weit, dass auch Nicht-Fachpersonal nun die Speisen à la minute erhitzen und anrichten kann, ohne in den Stress zu geraten. Empfehlenswert ist natürlich ein Anpassen und gegebenenfalls Reduzieren der Speisekarte. So bieten die Unternehmen Fachköchen attraktive Arbeitsplätze, tagsüber und stressfrei.“

Nicky-Alexander Böhmcke,
Unternehmermanufaktur

ersetzen, sondern ihn oder sie unersetzlich machen.

Agile Methoden im Kommen

Eine andere Entwicklung, die Andreas Gadatsch prognostiziert: „Vermehrt werden sogenannte agile Methoden das Prozessmanagement prägen. Das sind Methoden von größerer Beweglichkeit und Flexibilität.“ Als Beispiele nennt der Wissenschaftler Kanban und Scrum.

Kanban stammt aus Japan und wurde 1947 von dem Automobilhersteller Toyota entwickelt. Die beiden Silben „kan“ und „ban“ stehen für „Signalkarte“. Im Zentrum der Methode ist ein Kanban-Board zu finden, das die Arbeitsschritte für das Team visualisieren soll. Aufgaben werden in kleine Schritte zerlegt und nacheinander abgearbeitet. Jede Spalte weist eine maximale Anzahl an Aufträgen auf. Erst wenn eine Auftragskarte weiter nach rechts gelangt, greift das Team auf eine neue Karte von links zurück. „Dadurch wird der Workflow effizienter“, beobachtet Professor Dr. Andreas Gadatsch in der betrieblichen Praxis. Vor allem in kleinen und mittelgroßen Unternehmen lässt sich Kanban nach den Erfahrungen des Wissenschaftlers gut integrieren.



„Starre Arbeitszeitmodelle und Teildienste müssen durch moderne Jobrotation, auch abteilungsübergreifend, sowie flexible Modelle abgelöst werden.“

Nicky-Alexander Böhmcke

Prozessregeln machen die Arbeitsabläufe transparenter. Sie bestimmen zum Beispiel die Limits oder den Status, ab dem eine Aufgabe als erledigt gilt. Die Prozessregeln sind ein Element des Kanban-Boards; sie müssen stets sichtbar sein und im gegenseitigen Dialog verändert werden können. Überhaupt ist der regelmäßige intensive Austausch im Rahmen von Besprechungen eine tragende Säule des Kanban-Prinzips.

Die agile Prozessmanagement-Methode Scrum hat ihren Ursprung im Rugby-Sport. Beim Rugby meint Scrum einen dichten „Spieler-Haufen“ rund um das Spielgerät. Im Prozessmanagement spielt das ergebnisorientierte Miteinander ebenfalls eine zentrale Rolle. Nur wenige und noch dazu einfache Regeln gelten in einem Scrum-Projekt. Die wichtigste lautet: Das Team kann und darf sich selbst organisieren. Es bekommt einen Auftrag und fixiert gemeinsam mit dem Auftraggeber die Projektziele. Ein Team hat zwischen fünf und zehn Angehörige. Jeder hat identische Rechte und Pflichten, aber unterschiedliche Kompetenzen. Alle für die Problemlösung bedeutsamen Fachbereiche sollten vertreten sein. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schließen sich dem Team aus eigenem Antrieb an, werden also nicht dazu verpflichtet, so Experte Gadatsch.