

Ein kleiner kommunaler Versorgungsbetrieb stemmt sich gegen das zunehmende Outsourcing von Küchen im näheren Umfeld und setzt auf unkonventionelle Workshop-Lösungen.

Die Idee dahinter?! Mitarbeiter im Küchenbereich im Rahmen von Kochworkshops auf den aktuellen Stand von Trends, Innovationen und neue Rechtsvorschriften zu bringen, und somit die Verpflegung attraktiver zu gestalten, den Umsatz zu steigern und sich zu gegen ein Outsourcing zu stemmen.



Ausgangslage

Der kleine Verpflegungsbereich eines städtischen Versorgungsunternehmens mit ca. 250 Mitarbeitern hat mit leicht sinkenden Gäste- und Umsatzzahlen zu kämpfen. Die Gründe hierfür vermuten die Verantwortlichen in einem nicht aktuellen Speisenangebot, wenig Innovationsbereitschaft und der wachsenden Konkurrenz im Umfeld.

Um diesem Trend entgegenzuwirken und ein Outsourcing bei Unrentabilität des Verpflegungsbereiches zu vermeiden, suchte man nach Maßnahmen, welche kostengünstig mit dem vorhandenen Personal umsetzbar sind.

Nach einem internen Gedankenaustausch kam man zu dem Ergebnis, die Mitarbeiter mit Hilfe eines Kochworkshops inkl. Food-Trend-Update auf den aktuellen Stand der Ernährungsmöglichkeiten zu bringen.

Start

Wie in 99% der Fälle musste der IST-Stand erfasst werden um die Workshops entsprechend vorzubereiten. Dies erfolgte mit Hilfe eines Fragebogens und eingehenden Telefonaten mit den Verantwortlichen.

Hier wurde schon deutlich, dass die aktuell umgesetzte Verpflegungsphilosophie eher aus den 70er als aus den 20er Jahren stammt. Rouladen und Eintöpfe im Sommer bei 32°C sind eine wenig verkaufsfördernde Maßnahme und somit ist auch die Nachfrage in diesem Bereich eher verhalten. Ebenso wurde Druck bezüglich der aktuellen Kosten aufgebaut und der Küchenleitung war es nicht möglich sich mit Fakten entsprechend zu rechtfertigen. Was sich natürlich auf die Stimmung innerhalb des Teams übertrug und die Motivation ähnlich niedrig werden ließ wie die Qualität der Speisen.



Umsetzung Trend Update

Tag 1 des Workshops – Die Spannung beim Publikum steigt. Nach anfänglichem Zögern konnten im Laufe des Tages die Barrieren abgebaut und eine offene und zielgerichtete Kommunikation konnte stattfinden.

Der erste Schritt für den Trend-Update-Workshop war die Ermittlung der Gästebedarfe um Trends aufzugreifen, welche bei den Gästen die größten Resonanzen hervorrufen werden. Da die Gästeklientel eher bodenständig ausgerichtet ist, kamen Trends wie Vegan eher nicht in die erste Reihe der umsetzbaren Möglichkeiten. Hier musste dann auf leichte Fleischgerichte in entsprechender Zubereitungsart ausgewichen werden.

Es wurde nach weiteren Möglichkeiten gesucht, die Pflegefachteilnehmer auf einen neuen (überwiegend fleischlich geprägten) gesunden Weg mitzunehmen. Hier bot sich an, mit Konzepten wie z.B. Nudging zu arbeiten, welche den Mitarbeiter subtil auf einen neuen Weg führen.

Ebenso wurde der Trend der „Regionalität“ aufgegriffen, welcher von den Caterern eher aufgrund der Kosten noch etwas vernachlässigt wird. Weitere Trends wurden im Bereich Fair-Trade, New Work und Mobiles Essen gesehen und für den Workshop aufgegriffen und ausgearbeitet.



Die Ergebnisse wurden gesammelt, mit den im Vorfeld gewonnenen Erkenntnissen zusammengeführt und für den Kochworkshop am Folgetag aufbereitet. Die entsprechenden Waren für die festgelegten Rezepte wurden mit den Verantwortlichen definiert und eingekauft.

Kochworkshop

Der große Tag des Koch-Workshops. Wie man es aus den einschlägigen TV-Sendungen kennt wurden erst einmal die geplanten Gerichte vorgestellt und besprochen. Rezepturen kommen bei den Köchen in den Küchen zwar meist weniger an, doch ohne geht es nun mal nicht. Da aber selbst die Spitzenköche nur mit Rezepturen arbeiten um ihren hohen Qualitätsstandard zu halten war der Punkt schnell „gegessen“.

Dann ging es ans Schnippeln, Dünsten, Braten, Schmorren, Rühren, Schlagen, Dekorieren und Zwischenlagern. Natürlich kam auch der Spaß nicht zu kurz und so herrschte schon nach kurzer Zeit eine locker-konzentrierte Arbeitsatmosphäre.



Um nun auch den optischen Unterschied zum bisherigen Speisenangebot klar darzustellen wurden Gerichte aus dem bisherigem Angebot parallel zubereitet. Der Unterschied zwischen den Gerichten wurde spätestens beim Anrichten eklatant sichtbar. Allen Mitarbeitern wurde bewusst, dass man doch im Laufe der Zeit etwas „betriebsblind“ geworden ist. Wurde doch bislang wenig auf dekorative Anrichteweise oder das Farbenspiel geachtet.

Von den geschmacklichen Unterschieden der Gerichte waren die Mitarbeiter ebenfalls mehr als überzeugt.

Fazit

Als Resümee lässt sich sagen, dass der Workshop allen Beteiligten und vor allem den Gästen etwas gebracht hat und es, zumindest nach Aussage der Führungsmannschaft, zukünftig neue und attraktive Gerichte optisch schön angerichtet geben wird.