

Hier rennt's auch ohne Boss

Kein Küchenchef im Luxushotel? Dass das durchaus funktionieren kann, beweist das "Sans Souci".

Von "A" wie "Anbau von Küchenkräutern" bis "Z" wie "Zutaten für das Mitarbeiteressen bestellen": Die To-do-Liste des Küchenteams im Boutique-Hotel "Sans Souci" ist lang. 78 Aufgaben gibt es in dem Neubauer Luxushotel zu erledigen. Wie das gemacht wird, hat sich mit April 2021 von Grund auf geändert. Damals stand das "Sans Souci" plötzlich ohne Küchenchef da.

An einem Punkt, an dem andere Unternehmen auf ein Stelleninserat setzen würden, setzte General Manager Andrea Fuchs auf ein Umdenken: "Wir hatten einen guten Sous Chef und eine tolle Küchencrew. Wieso also nicht das Team stärken und die Küche als Team führen?"

Respekt am Würstelstand

Aus der Not eine Tugend machen? Was einfach klingt, hat einen Fachausdruck: "New Work", also die Aufgaben so zu verteilen, dass die Arbeit keinem fixen Schema folgt, sondern man das tut, was man wirklich will. Gemeinsam mit einer Unternehmensberatung und einem Coach machte man sich an die Umstrukturierung. Dazu wurde auch die anfangs erwähnte Aufgabenliste erstellt. "Parallel dazu haben wir mit allen Mitarbeitern einen Einschätzungstest gemacht: Wer sind die Umsetzer und Motivatoren? Wer ist besonders kreativ, wer eine Führungskraft?" Jeder konnte sich für seine Lieblingsaufgabe melden, das Team hatte ein Vetorecht. So ganz problemlos lief der Prozess natürlich nicht ab. "Mal war es nicht so sauber, mal haben Zutaten gefehlt. Aber jeder hat das Beste aus sich herausgeholt. Und plötzlich hatten wir noch ästhetischer angerichtete Teller und so kreative Menükarten wie nie zuvor."

Für Letztere ist Sebastian Pop, Chef de Partie und Head of Kitchen Hygiene, zuständig. Der 32-Jährige war anfangs skeptisch: "Normalerweise klappt es nicht ohne jemanden, der die Gesamtverantwortung trägt." Aber nach drei Monaten hat Pop seine Meinung geändert: "Dann hatten wir als Team eine Bindung. Jeder lernt von jedem, jeden Tag. Das kommt mir sehr entgegen. Ich mag keine Routinen." Und: "Man kann auch mal eine kreative Pause machen, wenn es gerade nicht so gut läuft. Für das Wintermenü hatte ich etwa viele tolle Ideen, für das Sommermenü meine Kollegen. Die Hauptsache ist, dass der Job gemacht wird."

Ob er etwas an der alten Routine vermisst? "Einen Küchenchef, von dem ich viel lernen kann. Voneinander zu lernen, ist viel herausfordernder. Ohne Kritik auf Augenhöhe geht das nicht. Alle müssen an einem Strang ziehen." Damit das klappt, verrät Pop noch eine Tradition des Teams – und die ist gar nicht so luxuriös, wie man es vom "Sans Souci" gewohnt ist: "Wir gehen gerne zum Würstelstand vor dem Volkstheater, auch im Winter."

Bild: Sebastian Pop, Chef de Partie und Head of Kitchen Hygiene (2.v.l. hinten), im Kreis seiner Kollegen aus dem Küchenteam.

Quelle bz - Wiener Bezirkszeitung

Pressespiegel

Typ	Wochenzeitungen
Land	AT
Sprache	Deutsch