

Was Kochen mit Projektmanagement zu tun hat

Auf den ersten Blick haben Projektmanagement und Kochen nichts miteinander gemeinsam. Doch wer sich intensiver mit dem Thema beschäftigt, findet durchaus Gemeinsamkeiten: Es bedarf einiger Grundzutaten, die im richtigen Verhältnis und auf die richtige Art und Weise miteinander kombiniert werden müssen und schon hat man ein passables Ergebnis auf dem Tisch. So kommt man schon durch den Projektalltag. Doch jeder Projektleiter will, dass sein Projekt nicht einfach nur passabel über den Tresen geht, sondern am besten mit fünf Sternen ausgezeichnet wird.

Das perfekte Rezept

In Projektmanagement-Schulungen kommt immer wieder die Frage auf nach einer fixen Handlungsanleitung für die Projektarbeit: Was muss ich tun, damit ich dieses Ergebnis erhalte? Wenn das-und-das-passiert – was mache ich dann? Das Training soll das Rezept für das Managen eines Projektes liefern. Aber kann es das geben? In den Seminaren vermitteln die Trainer die Rohstoffe für die Projektküche und wie diese verwendet werden können. Kochen müssen die Projektleiter selbst und nach ihrem eigenen Rezept.

In die Töpfe geschaut

Der Auftraggeber verlangt, dass der Aufwand für das Projektmanagement möglichst gering ist, die eingesetzten Ressourcen möglichst günstig sind und buchhalterisch so wenig wie möglich auf die Kostenstelle des Projektes gebucht wird. Das heißt für den Projektkoch: Der Auftraggeber liefert die Zutaten Menschen, Maschinen und Material – der Projektleiter hat das Rezept und die Zutaten sollen möglichst günstig sein. Aber schmeckt billig am Ende? Nein, denn im Projekt gilt genauso wie in der Küche: Ohne qualitative Zutaten kann letztendlich kein erstklassiges Produkt herauskommen - egal wie gut der Koch ist.

Wiederentdeckung des guten Essens

Kochen und Essen haben in den vergangenen Jahren eine extreme Aufwertung erfahren. Die Aufmerksamkeit dafür, was man isst, ist gestiegen – nicht nur wegen der Lebensmittelskandale, sondern auch auf Grund des Fitnesstrends. Wer will schon die mühsam abtrainierten Pfunde gleich wieder durch schlechtes Essen aufnehmen? Im Fernsehen kochen Profis und ambitionierte Laien zu jeder Tages- und Nachtzeit um die Wette und Ernährungskonzepte wie vegan, paleo oder low carb sind in aller Munde. Da drängt sich die Frage auf: Warum machen wir uns so viel Mühe mit der Zubereitung unseres Essens? Ist Essen nur die Basis, damit wir besser arbeiten können oder kann Essen und Kochen sogar noch mehr?

Mens sana in corpore sano

Für viele Menschen ist richtige Ernährung inzwischen schon fast eine philosophische Frage geworden. Es geht um eine grundsätzliche Einstellung zu sich und zu seiner Umwelt. Der Business Case ist also wesentlich größer: Es geht nicht nur um gesunde Ernährung, es geht um ein gesundes Leben. Gleichzeitig geht es nicht nur um ein körperliches Gesundsein, sondern auch um das mentale und seelische Wohl.

Für Manchen bietet das Wochenende endlich den ersehnten Ausgleich zum stressigen Projektalltag. Viele Menschen verbinden dann die Erholung mit dem Kochen: Man möchte etwas Besonderes kochen oder backen, Neues ausprobieren, es soll gesund sein und natürlich allen schmecken. In einer Küche gibt es viele Möglichkeiten seine Kreativität auszuleben: Kochen, Backen, eigene Marmeladen oder Säften herstellen, selbst Gewürzmischungen zusammenstellen - die Möglichkeiten sind endlos. Gleichzeitig verbindet es Menschen, macht Spaß und sorgt für gute Laune. Diese Aspekte können sich Projektleiter für ihr Team zu Eigen machen.

Kochen als Teambuilding

Gemeinsames Kochen als Teambuilding-Event gewinnt derzeit immer mehr Bedeutung. Dafür ist der Aufwand auch, verglichen mit anderen Maßnahmen, eher gering. Der Caterer der Betriebskantine stellt abends seine Küche zur Verfügung und dann darf das Projektteam gemeinsam schneiden, würzen und braten. Der Projektleiter fungiert quasi als Küchenchef und koordiniert das Ganze. Mit einem Gläschen Prosecco oder Rotwein in der Hand kommt auch schnell die richtige Laune auf. Meist vergeht die Zeit wie im Flug und das abschließende Essen ist der krönende Abschluss.

Gemeinsam zu kochen und zu essen ist sinnlich und macht Spaß, es ist kreativ und zeigt anschaulich, wie koordiniertes Zusammenarbeiten funktioniert. Es ist gleichzeitig eine Leistungssituation, weil jeder Beteiligte sicherstellen möchte, dass alles gelingt und für den reibungslosen Ablauf einen Beitrag leisten muss.

Renaissance von Doggybag und Sandwiches

Und wie funktioniert das Ganze im Kleinformat? In den vergangenen Jahren haben selbstgemachte Snacks, Salate und Sandwiches verpackt im Doggybag ihre Renaissance erlebt. Das leckere Essen vom Wochenende darf am Montag mit ins Büro oder auf Reisen. Auch unter der Woche ist die Frischhaltebox selbstverständlich. So verlängert man die Kreativität und die gesunde Ernährung aus dem privaten Bereich noch in den Berufsalltag.

Fazit

Bewusstes Kochen und Essen ist mehr als nur Energielieferant für den Tag. Den geselligen Aspekt des Essens und der Speisenzubereitung können sich Projektmanager für das Teambuilding zu Nutzen machen. Es trägt auch zu unserer geistigen und seelischen Gesundheit bei und dient gleichzeitig als Ausdruck unserer Persönlichkeit.