

Umsetzungskompetenz: Wie sich durch Brot backen die Fähigkeiten außergewöhnlich erfolgreicher Unternehmer und Manager lernen lassen

Umsetzungskompetenz: Wie sich durch Brot backen die Fähigkeiten außergewöhnlich erfolgreicher Unternehmer und Manager lernen lassen

Nach Reichtum und Berühmtheit sehnen sich viele Menschen. Der Glaube: "Wenn ich erst reich und berühmt bin, dann ist alles klar", wird von vielen Menschen geteilt. Wie wirklichkeit werden kann dieser Wunsch nur durch Vermögen. Das würde viele Berühmt-werden-Woller überraschen, weil sie Reichtum und Vermögen gleichsetzen. Die immaterielle Seite des Reichtums gerät vor lauter sehlichst herbei gewünschten Shoppingtouren, Designeraus-, -klamotten, Protz, Glamour, Klunker, Partykracher usw. völlig aus dem Blick. Dabei ist das Vermögen, die passenden Produkte und Dienstleistungen auszuwählen, sie zu nutzen und zu bezahlen, immer erst mal eine unsichtbare Angelegenheit. Es liegt an unserem geistigen und körperlichen Vermögen, wie wir die Geldquellen erschließen, die uns Zahlungsmittel verschaffen. Dieser Punkt ist leider oft die Ursache, warum der Glaube: "Wenn ich erst reich und berühmt bin, dann ist alles klar", wird von vielen Menschen gar nicht wie-rklich als verwirklichtbar angesehen wird. Die konsequente Umsetzungskompetenz lässt zu wünschen übrig. Prof. Waldemar Pelz, Inhaber der Professur für Internationales Management und Marketing an der Technischen Hochschule Mittelhessen und weiterer Ämter, ist der Meinung: "Es sind nicht visionäre oder charismatische Eigenschaften, die außergewöhnlich erfolgreiche Unternehmer und Manager auszeichnen, sondern die die Fähigkeit, Ziele und Motive in Resultate umzusetzen. Deswegen erzielen sie auch mit bescheidenen Mitteln, häufig unter ungünstigen Umständen, überzeugende Ergebnisse. Diese Umsetzungsstärke (Fachbegriff Volition) besteht aus fünf erlernbaren Kompetenzen?"

(1) Umsetzungsstarke Menschen wissen, worauf es ankommt und fokussieren ihre Aufmerksamkeit auf das Wesentliche statt sich zu verzetteln. (2) Sie steuern ihre Gefühle so effizient, dass sie emotionale Belastungen schnell überwinden statt darunter zu leiden. Außerdem können sie sich selbst und andere in eine gute Stimmung versetzen. (3) Umsetzungsstarke Menschen haben weniger fachliche oder intellektuelle, dafür aber mehr praktische Intelligenz (Cleverness), mit der sie Probleme und Risiken kreativ bewältigen. (4) Sie stärken regelmäßig die Basis ihres Selbstvertrauens und können sich wirksam durchsetzen. (5) Schließlich wissen sie, warum sie arbeiten, erkennen also den tieferen Sinn in ihren Aufgaben und können dadurch sich selbst und andere begeistern."

Quelle: <http://www.willenskraft.net/> ; Download 16.08.2013

Es ist eine Glanzleistung unseres Vermögens, unsere Ansprüche an unsere Möglichkeiten anzupassen oder umgekehrt, unsere Möglichkeiten den Ansprüchen anzupassen. Das eine sorgt bestenfalls für eine ausgeglichene Kassenlage und das andere für mehr Vermögen. Spitzenreiter in unserem Vermögensrepertoire ist Lösungen zu finden. Wollen wir z.B. eine Arbeit nicht selber machen, können uns vertreten lassen. Dann arbeitet jemand für uns. Die Waschmaschine kann unsere Wäsche waschen. Dann wäscht die Maschine und wir füllen sie ein und räumen sie wieder aus. Das Waschen geben wir in Maschinen-"Hände". Auf diese Art und Weise werden wir es elegant "los". Beim immateriellen Vermögen zählt die persönliche Leistung, die Ausdauer, die Sorgfalt, der Ideenreichtum, die Einsatzfreude, die Kreativität. Das Wie ist die Art und Weise unseres Tuns. Es ist der Prozess, den wir anzuwenden vermögen. Oder anders ausgedrückt: Es kommt immer auf die Art und Weise an, wie wir unsere "Vermögensfähigkeit" = also unsere Fähigkeit Methoden anzuwenden= einsetzen, trainieren, weiterentwickeln.

Das immaterielle Vermögen hat keine äußere Substanz, es nimmt keine sichtbare Form an. Sichtbare ist z.B. Fingerfertigkeit oder motorische Geschicklichkeit. Wenn wir tanzen, sehen wir die Eleganz der Schritte aber nicht unsere Musikalität, unser Gedächtnis für Schrittfolgen, unsere Kraft in der Drehung bleibt unsichtbar. Was wir wahrnehmen, ist das Ergebnis unseres Tanzvermögens, unserer Ausstrahlung. Alles Denken, Planen, Abwägen, Spüren und Entscheiden bleibt unsichtbar. Beim Vermögen Brot zu backen - das eigentliche "Wunder" unsichtbar

Anhand des Vergleiches mit dem Backen von Brot wird deutlich, wie wir unser "Wie - Vermögen" anwenden. Brot besteht aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und weiteren Zutaten nach Geschmack. Müsstun wir die Zutaten unvermengt und ungebacken essen, würden wir wohl kaum sagen: "Hmmmh, das ist lecker." Vermengen wir die Zutaten, kneten wir den Teig, füllen ihn in eine Brotform und backen die "Rohware" bei passender Temperatur im Ofen, rufen wir begeistert aus: "Hmmmh, wie das schon duftet." "Und wie das erst schmeckt."

Während wir noch neben dem Ofen stehen und uns auf das gleich fertig gebackene Brot freuen, fällt uns eine verrückte Idee ein: "Brotbacken ist eine Managementaufgabe!" Wie oft stehen wir im "ganz normalen" Alltag vor Managementaufgaben und meistern sie häufig mit Bravour. Nur wir wissen gar nicht, dass es sich um Managementtätigkeiten handelt. Management umschreibt die Tätigkeit des Gestaltens, Lenkens und Entwickelns in zweckorientierten sozialen Systemen. Diese Tätigkeit wird nicht nur in Unternehmen mit rein wirtschaftlicher Ausrichtung genutzt, sondern auch für andere gesellschaftliche Einrichtungen, Institutionen und in Non-Profit (nicht gewinnorientierten) Bereichen verwendet. Manager übernehmen in solchen Organismen Steueraufgaben, den Auf- und Abbau von Abläufen, Personalplanung, Mitarbeiterführung usw. Üblicherweise gilt eine solche Leitungsfunktion als komplex und kompliziert. Wie komplex die Aufgaben sind, hängt von dem Angebot an Produkten und Dienstleistungen, dem Umfeld, dem Unternehmer selber, den Mitarbeitern, den Umweltbedingungen, dem Verantwortungsbewusstsein und Anspruch aller Beteiligten ab.

Unternehmensführung, Management, Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft, Personalplanung, Branding, Marketing, Controlling, sind nur ein paar Stichworte zum Thema. Die Liste der Lehrfächer, der Aufgaben und möglichen Schwerpunkte ist lang und ziemlich unübersichtlich. Gutes Allgemein- und Fachwissen ist ganz bestimmt unerlässlich, aber wie finden wir uns im Meer dieser Möglichkeiten zu Recht? Der grundlegendste Unterschied zeigt sich in der Behandlung aller Beteiligten. Um wen geht es? Um Mehrwert, Profit und Rendite? Steht im Vordergrund, wie viel Rendite es bringen soll für die - falls vorhanden - Geldgeber? Gilt hier das Motto: "Was kümmern uns die anderen? Hauptsache bei uns läuft was?" Oder stehen Menschen im Mittelpunkt? Geht es um die Frage, wie alle Prozessbeteiligten miteinander das beste Ergebnis hinbekommen?

Brotbacken

Zunächst denken wir darüber nach, welche Art von Brot wir backen möchten. Dazu machen wir uns klar, welche Zutaten möglich sind und welche Rezepte in Frage kommen. Stufe zwei ist die Bewertung der Möglichkeiten und unserer Fähigkeiten. Wir entscheiden uns für ein Weizenhefeprot. Als drittes planen wir Zutaten, Einkauf, Ablauf und als viertes beginnen wir mit der Umsetzung.

Durch die Art und Weise, wie wir z.B. Mehl, Wasser, Hefe und Salz zu einem Teig vermengen, bringen wir die Zutaten von einem Zustand in einen anderen. Der Vorgang des Herüberbringens ist der Prozess. Das neu Geschaffene ist das Was. Der Teig. Im Hefeteig arbeiten viele kleine Helfer, die Hefebakterien. Sie sind die kleinen Manager im Teig. Sie sorgen für Auftrieb und leisten die Vorarbeit für ein luftiges wohlschmeckendes Brot. Wir brauchen ihnen nicht zu sagen, wie sie ihre Arbeit tun sollen. Wir sorgen für die richtigen Zutaten, die passende Raumtemperatur, ausreichend Ruhezeit und Schutz vor Zugluft. Sie tun das ihrige. Ganz selbstständig.

Brotbacken als Grundprinzip generellen Managements

Wir planen, steuern und überwachen das Ganze, führen den Organismus, fördern den Prozess und sorgen während des gesamten Ablaufes für alles Erforderliche. Hier haben wir das Grundprinzip generellen Managements. Es wird angewendet, damit in einem Unternehmen viele menschliche Einzelorganismen verantwortlich zusammenarbeiten und gemeinsam als Gesamtorganismus ein gutes Ergebnis erzielen. Brotbacken und generelles Management ist ein sehr anschaulicher Vergleich.

Nach den Ruhezeiten folgt der nächste Arbeitsschritt. Wir heizen den Ofen an, schieben das Brot hinein und warten, bis der Teig in der Hitze sich erneut selbst in einen anderen Zustand überführt: der Teig verwandelt sich in duftendes, knuspriges Brot.

Zur rechten Zeit aus dem Ofen geholt, eröffnet uns das verwandelte Mehl-Wasser-Salz-Hefe-Gemisch in seinem jetzigen Zustand herrliche Geschmackserlebnisse. Durch die gute Zusammenarbeit auf allen Ebenen, erreichen wir einen krossen Brot-Zustand. Das ist unser Ergebnis. Wir sind die erfolgreichen Manager in diesem Prozess und können uns selbst auf die Schultern klopfen. Haben wir das Brot zum Verkauf gebacken, dann stehen die Kunden und ihre Wünsche ebenso im Mittelpunkt, wie unser Produkt Brot. Erst aus dem Zusammenspiel von Nachfrage und Produktivität, die sich in herausragende Angebote verwandelt, erhalten wir die Grundlage für die Wirtschaftsleistung? Verkauf und damit Anspruch auf eine Geldeistung durch den Kunden. In wirtschaftlicher Hinsicht schließt sich hier der Kreis. Wir haben unser Vermögen erfolgreich eingesetzt, um einen Mehrwert zu erzielen.

Umsichtige General Manager

Als General Manager haben wir aus der organischen Arbeit des Brotbackens zweierlei erkannt: Wir müssen und können nicht alles selber tun. Wir arbeiten mit eigenverantwortlichen Mitarbeitern leichter und unkomplizierter.

Unser Kunde hat den Wunsch nach Brot. Er hat eine Vorstellung und die teilt er uns mit, indem er eine bestimmte Sorte Brot nennt. Oder wir schlagen ihm unsererseits etwas vor. Wir setzen unser "Wie - Vermögen" in Form von Kenntnissen, Fähigkeiten und Methoden ein. Dazu schaffen wir auf der Basis unseres Real - Vermögens, in Form von Betriebsmitteln, wie Backstube, Backofen, Vorräten usw. die Voraussetzungen für das Backen.

Mit uns im Boot sind die von uns "gekauften" = "eingestellten" Backmanager in Form von Hefebakterien.

Wir übernehmen die Gesamtsteuerung und los gehts.
Die Hefe arbeitet in dem Teig. Die Hitze arbeitet an dem Teig. Wir schaffen die Voraussetzungen. Das ist unsere Arbeit. Mehr nicht.
Die Hefe in ihrer Art arbeiten zu lassen, den Ofen und den Teig jeweils seine Arbeit tun zu lassen, bedeutet die Zusammenhänge klar zu begreifen. Das erspart uns eine Menge, Zeit, Ärger und unnötige Reibereien.
Fassen wir noch einmal zusammen: Brot entsteht nur, wenn die Zutaten vorhanden sind. Das gewünschte Brot entspricht nur dann den Erwartungen, wenn der Zustand der passenden Zutaten geeignet ist, in der angemessenen Weise durch einen Prozess zu laufen, d.h. verarbeitet zu werden.
Benötigt wird das Wie als Prozess: die Fähigkeit backen zu können.
Das Was als Zustand: die Zutaten, die Backumgebung und der Ofen.
Das Backen ist der Vorgang oder Prozess der Produktherstellung.
Das fertige Brot, wir haben uns für Weizenhefeprot entschieden, ist der neue Zustand, den Mehl, Wasser, Salz und Hefe angenommen haben.
Brotbacken
Rezept:
500g Mehl, 1 gehäufte Teelöffel Salz, 1 kleiner Teelöffel Zucker, 1 Würfel Hefe (42g),
1 Esslöffel Öl, 300g lauwarmes Wasser
Manuelle Verarbeitung: (Sie können für die Teigbearbeitung auch eine Küchenmaschine nutzen. Dann bitte Herstellerhinweise folgen.) Mehl wie einen kleinen Berg auf eine Arbeitsfläche oder in eine flache Schüssel sieben. An der Spitze eine Vertiefung machen. Salz auf die "Flanken des Mehlbergs" streuen, Öl auf das Mehl gießen. Salz und Hefe vertragen sich nur in Gesellschaft gut. Direkter Kontakt von zu viel Salz tötet die Hefe. Hefe und Zucker mit ein wenig lauwarmes Wasser in einem kleinen Gefäß anrühren und vorsichtig in die Vertiefung gießen. Mit ein wenig Mehl bedecken. Etwa 10 Minuten gehen lassen.
Dann alle Zutaten von außen nach innen zu einem Teig verarbeiten. Teig kneten, bei Bedarf - wenn der Teig klebt - Mehl hinzufügen. So entsteht eine lockere Teigkugel. Ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche oder in die Backschüssel streuen. Die Hefeteigkugel darauf legen. Mit einem Tuch abdecken. Der Teig muss "gehen". Natürlich bleibt er an Ort und Stelle, aber er sollte aufgehen und etwa doppelt so groß werden. Das dauert ca. 20-40 Minuten, je nach Temperatur und Teigbeschaffenheit. Dann den Teig wieder zusammenkneten. Wie soll der Hefeteig weiter verarbeitet werden? Zu einem Brot? Zu einem Brötchen? Zu einem Fladenbrot? Oder hätten Sie gern eine Pizza? (Hinweise zum Belag bitte individuell klären.)
Teig entsprechend Ihrer Wahl in Form bringen. Sie können auch eine Backform wählen. Je nach Materialeigenschaft der Backform oder des Backbleches verfahren. Siehe Herstellerhinweise. Sonst einfetten und ein wenig Mehl darüber streuen und den Teig auflegen. Erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Bei 180 Grad (für Backtemperaturen auch Herstellerhinweise berücksichtigen.) im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.
Mit einer Stricknadel oder einem Messer lässt sich prüfen, ob das Backstück fertig ist. Sie stechen mit Stricknadel oder Messer durch die Kruste bis in die Mitte. Ziehen das Prüfinstrument wieder heraus und schauen, ob Teigreste kleben bleiben. Wenn Stricknadel oder Messer sauber bleiben, hat sich der Teig in ein Gebäck verwandelt.
Backstücke die hohl klingen, wenn Sie auf die Unterseite klopfen, sind fertig gebacken. Achten Sie auf Bräunungszustand und Krossheit. Da ist Ihr Geschmack gefragt. Guten Appetit.
Oder wählen Sie aus unserem Wie-Praxisangebot ein auf Sie und Ihre Gäste persönlich zugeschnittenes Kochabenteuer. Unsere eBooks finden Sie auf www.amazon.de
Wir bieten Wie-Praxis in Sensorik mit Verkostung und Kochabenteuern, Naherholung rund um Glandorf, Freizeitbildung als Zauberkraft und Business? Wie geht das zusammen? Ihr Sesam-öffne-dich-Zauberschlüssel ist das 'Wie' - drei Buchstaben, die das Tor für jede Menge Bewegung, Spaß, Abenteuer, Erlebnisse und Entdeckungen sind. So kommen Business, Bildung und (Betriebs-)Ausflüge unter einen Hut. Im Business dreht sich alles die Art und Weise, wie Ideen für Produkte und Dienstleistungen entstehen, vertriebklicht und vermarktet werden.
Für Bildung gilt: 'Man kann einen Menschen nichts lehren, man kann ihm nur helfen, es in sich zu entdecken', sagte Galileo Galilei. Der Physiker entdeckte, wie die Form der Erde wie-rllich beschaffen ist. "Wie"-Fragen waren dabei großartige Begleiter. Wie sonst hätte er und wie sonst könnten wir die notwendigen Fragen stellen um den Dingen und uns selbst auf die Spur zu kommen, ohne sich durch bestehende Standpunkte festhalten zu lassen?
Unsere transparenten Preise
1. Honorar pro Stunde pro teilnehmende Person 5,90 ? inkl. gesetzl. MwSt.
(Kinderermäßigung auf Anfrage, Mindestteilnahme 5 Personen)
2. Lebensmittel und sonstiges Material nach Aufwand und Absprache; Auswahl aus eigener variantenreicher Handelswein- und Getränke-Liste
Ort: Wie sind mobil und kommen gern zu Ihnen. Oder Sie besuchen uns.
in 49219 Glandorf-Schwege
Kernthese unserer Arbeit: Wie-orientiert fühlen, denken, sprechen und handeln bedeutet Milliardengewinne durch einen einfachen Wortwechsel zu mehr Fragen und Erklärungen, in denen anstelle des 'was' verstärkt das Wort 'wie' eingesetzt wird.
Es bedeutet einfacher und entspannter zu leben, dauerhaft Vermögen zu gewinnen und persönlich, beruflich und familiär mit Begeisterung wie-orientiert zu lernen und zu arbeiten. Mehr Wie ist eine Einladung die Welt mit frischem Blick anzusehen. Geht etwas unter die Haut, sind Menschen mit allen Sinnen dabei. Sie fühlen sich besser, stärker, zuversichtlicher, mutiger, befreiter, gleichzeitig gefestigter und verwurzelter. Es muss unter die Haut gehen, damit die emotionalen Zentren im Gehirn aktiviert, Botenstoffe freierwerden und sich neue Nervenzellen bilden können. Das ist die Art und Weise, wie Menschen wie-rkungsvoll mit der Natur arbeiten.

Maria Brüggemann (Inhaberin) Wie-Grundlagen und Wie-Praxis-Konzepte, Verlag und Veranstaltungen; geboren 1951 in Glandorf, ist Literaturwissenschaftlerin M.A., praktische Betriebswirtin (KA), Autorin, Dozentin, Köchin und hat eine wie-sionäre Art und Weise, mit der sie die Welt und die Menschen gern verzaubert. Ihre ganz und gar alltagstaugliche Zauberkraft bezieht sie aus dem Wie. Zusammen mit ihren Mitautoren Theresa (geb. 1983) und Peter Brüggemann (geb. 1949) und Ruth Hanisch (geb. 1982) hat sie den großen Wunsch, weltweit so vielen kleinen und großen Menschen wie nur möglich, begreiflich zu machen, wie viel angenehmer es sich mit mehr Wie und weniger Was lebt. Das Familien-Autoren-Team lebt und arbeitet in Glandorf-Schwege so ziemlich in der Mitte zwischen den Friedensstädten Osnabrück und Münster.
Unsere Webseite: www.wie-rkungsvoll-erleben.de
Weitere Links: www.glandorf.de www.grenzgaengeroute.de www.friedensroute.de

Maria Brüggemann
Hauptstr. 14
49219 Glandorf-Schwege
Deutschland
Tel: 05426 2063
Email: info@wie-rkungsvoll-erleben.de
Webseite: www.wie-rkungsvoll-erleben.de

Pressekontakt

Maria Brüggemann

49219 Glandorf-Schwege

info@wie-rkungsvoll-erleben.de

Firmenkontakt

Maria Brüggemann

49219 Glandorf-Schwege

info@wie-rkungsvoll-erleben.de

Maria Brüggemann (Inhaberin) Praxis-Konzepte, Verlag und Veranstaltungen; geboren 1951 in Glandorf, ist Literaturwissenschaftlerin M.A., praktische Betriebswirtin (KA), Autorin, Dozentin, Köchin und hat eine wie-sionäre Art und Weise, mit der sie die Welt und die Menschen gern verzaubert. Ihre ganz und gar alltagstaugliche Zauberkraft bezieht sie aus dem Wie. Zusammen mit ihren Mitautoren Theresa (geb. 1983) und Peter Brüggemann (geb. 1949) und Ruth Hanisch (geb. 1982) hat sie den großen Wunsch, weltweit so vielen kleinen und großen Menschen wie nur möglich, begreiflich zu machen, wie viel angenehmer es sich mit mehr Wie und weniger Was lebt. Das Familien-Autoren-Team lebt und arbeitet in Glandorf-Schwege so ziemlich in der Mitte zwischen den Friedensstädten Osnabrück und Münster. Lesen Sie mehr in dem eBook: Maria Brüggemann et al: Wie zu viel Was unser Leben zerstört;

ISBN 3-978-944100-00-5-5, (amazon, Kindle eBook) und auf der Webseite: www.wie-rkungsvoll-erleben.de
Kernthese: Wie-orientiert fühlen, denken, sprechen und handeln bedeutet Milliardengewinne durch einen einfachen Wortwechsel zu mehr Fragen und Erklärungen, in denen anstelle des "was" verstärkt das Wort "wie" eingesetzt wird. Es bedeutet einfacher und entspannter zu leben, dauerhaft Vermögen zu gewinnen und persönlich, beruflich und familiär mit Begeisterung wie-orientiert zu lernen und zu arbeiten. Mehr Wie ist eine Einladung die Welt mit frischem Blick anzusehen. Geht etwas unter die Haut, sind Menschen mit allen Sinnen dabei. Sie fühlen sich besser, stärker, zuversichtlicher, mutiger, befreiter, gleichzeitig gefestigter und verwurzelter. Es muss unter die Haut gehen, damit die emotionalen Zentren im Gehirn aktiviert, Botenstoffe freierwerden und sich neue Nervenzellen bilden können. Das ist die Art und Weise, wie Menschen wie-rkungsvoll mit der Natur arbeiten.