

AGILE BAKERY UND FICKENSCHERS BACKHAUS:

AGILITÄT ALS WETTBEWERBSVORTEIL

„SCRUM gebacken bekommen“: So wirbt seit Juni 2021 ein weiteres Start-up aus Hochfranken, die Agile Bakery, nach nur einem guten halben Jahr der Gründungsphase. Zwei Fachleute aus komplett unterschiedlichen beruflichen Welten haben sich hier zusammengefunden: Yiheng „Sam“ Cen, aus China stammender freiberuflicher Innovationsberater und Scrum Master, und Andreas Fickenscher, leidenschaftlicher Bäckermeister aus Münchberg und „Handwerker mit agilem Mindset“. Gemeinsam haben beide die Auffassung, dass agile Methoden nicht nur im Prozessmanagement, sondern auch im Hinblick auf Zielgruppen- und Produktentwicklung sehr hilfreich sind. Kennengelernt haben sie sich während eines von Cen geleiteten Design-Thinking-Workshops zum Thema „Ernährung der Zukunft“.

Andreas Fickenscher hatte sich bereits seit 2016 ausgiebig damit beschäftigt, wie er „durch Digitalisierung zum traditionellen Genusshandwerk zurückfinden“ kann. Damals begann er, alle Prozesse im Unternehmen auf ihre Zeitgemäßheit zu überprüfen und unter dem Motto „Gutes bewahren – Neues entdecken“ neu zu bewerten. Daraus ist ein ganzheitlicher Ansatz zur Digitalisierung

SCRUM: Rahmenwerk im agilen Projektmanagement.

DESIGN THINKING: Werkzeugkasten für die Entwicklung benutzerzentrierter, innovativer Lösungen für das richtige Problem.

Beides sind sogenannte agile Methoden, die vom Prozess der ständigen Anpassung und Weiterentwicklung, der Iteration, leben.

Arbeiten kann Andreas Fickenscher traditionelles Handwerk mit der 400-jährigen Geschichte des Familienunternehmens kombinieren, den geänderten Ernährungsgewohnheiten und -ansprüchen Rechnung zollen und gleichzeitig dem Fachkräftemangel entgegenwirken. „Je natürlicher und ursprünglicher man backen möchte, umso besser muss man seine Prozesse im Griff haben.“

WE BAKE TO GROW IN TEAM SPIRIT AND CRAFTSMANSHIP



Yiheng „Sam“ Cen (links), Innovationsberater und zertifizierter Scrum Master und Andreas Fickenscher, Bäcker- und Konditormeister, Brot- und Weinsommelier, Geschäftsführender Gesellschafter der Fickenschers Backhaus GmbH

Die Erwartungshaltung des Teams, aber auch von Bewerberinnen und Bewerbern habe sich grundlegend geändert. Vor allem wegen der ständigen Nacharbeit ließen sich nur wenige noch für das Bäckerhandwerk begeistern, so Fickenscher. Dennoch gelingt es dem Backhaus, alle Ausbildungsplätze zu besetzen und die 37,5-Stunden-Woche einzuführen. Durch die Digitalisierung der Prozesse konnte die Nacharbeit deutlich reduziert und eine Ausbildungsquote von 15 Prozent erreicht werden.

Die Prinzipien und grundlegenden Methoden des agilen Arbeitens will die Agile Bakery für interessierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer erlebbar machen: als „Workshop für Team-, Hand- und Kopfarbeit“. Erst kürzlich als Start-up aus der Taufe gehoben, wird das Konzept mit jedem durchgeführten Workshop weiterentwickelt, ganz agil eben. War sie am Anfang vielleicht noch kreative Spielerei, so betreiben Cen und Fickenscher die Agile Bakery mittlerweile durchaus als ernsthaftes Geschäftsmodell mit visionärer Zukunftsvorstellung. „Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer dürfen sich auf Teambuilding und Edutainment freuen“, so Sam Cen. Innerhalb eines Tages werden alle Produktentstehungs- und Produktionsprozesse des Backens abgedeckt, die agile Methodik wie nebenbei vermittelt. Bereits Scrum-Erfarene können ihre Kenntnisse in einer komplett neuen Branche ausprobieren, Neulinge lernen kundenorientiertes Denken und Entwickeln. Leckeres Brot wird dabei natürlich auch gebacken. Die Agile Bakery – eine Bereicherung der hochfränkischen Wirtschaft mit Zukunft.