



PROF. DR. UROŠ AHČAN, DR. MED.
Foto: Manuel Hahn

TALENTI V BELEM

Kuharji, zdravniki, mesarji, laboranti, peki, kozmetičarke in številni drugi so oblečeni v belo oblačilo in vsi imajo prirojeni dar za določeno umsko ali fizično dejavnost.



s prezirom. Prepogosto iščemo dlačice v jajcu. In tudi, če jih ne najdemo, si jih preprosto izmislimo, da lahko zaključimo, da je menza vsaj enako dobra kot objektivno potrjena prestižna restavracija. Zdi se, da je tako vsem lažje. Če je merska enota za odličnost povprečje povprečja, družba začne nazadovati.

**Torej talenti
smo ljudje. In le
povezani ter
skupaj lahko
ustvarjamo zares
vredne rešitve ter
dobre in zdrave
odločitve,
oprostite, jedi.**

Vsi so potencialni talenti v belem, ki lahko ustvarjajo dodano vrednost podjetja. Kako najti prave talente in jih uspešno vključiti v delovno okolje? Kako jih usmerjati, razvijati in zadržati? Kaj sploh je talent?

Predstavljajmo si, da je podjetje kuhinja. Talent pa kakovostno živilo, ki čaka na polici samopostrežbe ali na stojnici lokalnega kmeta in je le osnova dobre jedi, ki potencialno - ob dobri pripravi - lahko navduši jedce. Toda za dobro jed zgolj eno dobro živilo ni dovolj. Navadno je potrebno več živil (več talentov), ki dopolnjujejo okuse in skupaj razvajajo brbončice (multidisciplinarno delo). Živila se morajo povezovati, ujemati, dopolnjevati (timski duh, kemija tima). Rdeči feferon je sam zelo pekoč in skoraj neužit, a v loncu bograča doda neprecenljiv okus. Seveda pa je kakovostna živila najprej treba prepoznati in izbrati, jih tudi ustrezno termično obdelati, povezati teksturo in okuse, mešati in kuhati na ravno prav vročem ognju. Z ljubeznijo. Ravno prav.

V kuhinji to počno kuharji. V podjetjih menedžerji, vodje timov, vsak na svoj način. In sledi »plating«. Predstavitev izdelka, da vzbudi še druge občutke in čustva: zaznave oči, ki skozi zapletene poti centralnega živčnega sistema spodbudijo prebavila. Ne nazadnje celotni projekt lahko pade na slabi postrežbi. In vsi talenti v loncu so lahko v hipu izgubljeni in pozabljeni. Skratka, poleg živil (talentov) so potrebni tudi dobri kuharji ali bolj sodobno mastercheffi, ki na osnovi znanja, izkušenj, sposobnosti kuhanja (vodenja) in zazrtosti v prihodnost edini povežejo sestavine (mlade talente) v neprecenljive kuharske mojstrovine (uspešna podjetja).

V sodobnem svetu instant hrane (bolje hranljivih pripravkov) je problem tako v pomanjkanju dobrih sestavin kot kuharskih mojstrov, zato je večina jedi povprečnih, takih za menzo in le pečica za michelinovo zvezdico. In če smo nekoč take prestižne restavracije gledali z zavidljivim pogledom in spoštovanjem, jih danes bolj

Tudi sam sem pogosto v vlogi kuharja (mastercheffa). V kuhinji si želim nepokvarjena biološko pridelana živila (osebe primerne vedenja in zdravorazumskih nazorov) z visoko kalorično vrednostjo (inteligenca, energija, intuicija), ki so sveža (urejen videz, športni duh). Če je le mogoče neposredno s tal vrta in ne s police veletrgovine, zavita v celofan z dobro marketinško zgodbo. A ko že vse to imam, sem pogosto prestrašen, kakšna bo jed. Kajti, vedno gre lahko tudi kaj narobe. Zato je vedno pomembno, da je tudi kuhar talentiran in da je uspešen v realnem svetu, polnem idealov in pogosto praznih obljub. Torej, talenti smo ljudje. In le povezani ter skupaj lahko ustvarjamo zares vredne rešitve ter dobre in zdrave odločitve, oprostite, jedi.