

CULTUURVERANDERING ZONDER MACHT

Recept van Kwaliteitsaanpak Basisonderwijs Amsterdam
door Maureen van Eijk tbv PGM-open 7-2-2013

Ingrediënten

Lef

Geld

Visie

Teamwork

Betekenisgeving

Pressure & support

Betrouwbaarheid

Maatwerk binnen grenzen

Kennisoverdracht



Aanwijzingen voor bereiding

1. **Maak het eindresultaat helder.** Wat is het doel dat bereikt moet worden. Hoe ziet het eindresultaat eruit. Voor wie doe je het? Hoe lang is de voorbereidingstijd en hoe lang de kooktijd. Wie mogen meegenieten van het eindresultaat. Hoe weet je of het eindresultaat gelukt is?
2. **Wie is de kok?** Wie pakt welke rol in het proces en waarom. Maak op handelingsniveau helder welke inzet van iedereen wordt verwacht en maak duidelijk wie daarop stuurt. Voor iedereen is een rol weggelegd, niemand kijkt alleen maar toe. Maak indien nodig een stakeholders- en/of positioneringsanalyse om voor iedereen de toegevoegde waarde duidelijk te maken.

3. **Bepaal de benodigde ingrediënten.** Maak een Doel-Insparningen-Netwerk om de benodigde ingrediënten duidelijk te krijgen en laat zien dat en hoe alles bijdraagt aan het eindresultaat. Bepaal welke ingrediënten wanneer worden gebruikt en maak voor eenieder duidelijk op handelingsniveau wat verwacht wordt en wanneer.
4. **Monitor de bereidingswijze nauwkeurig.** Maak de bereidingswijze helder, bespreek deze met alle betrokkenen en monitor de voortgang. Geef ieder tussenresultaat de waardering die het verdient.
5. **Pas de bereidingstijd aan indien nodig.** Wees flexibel om aanpassingen te doen aan taakinfillingen, ingrediënten of bereidingswijze, maar torn niet aan het eindresultaat. Maak aan iedereen wel duidelijk dat het eindresultaat op een ander tijdstip komt en waarom.
6. **Presentatie van het eindproduct.** Koken vereist een andere vaardigheid dan het product presenteren en opdienen. Iedere fase kent zijn eigen voorman. Bepaal wie wanneer het stokje overneemt.
7. **Heeft het eindproduct gesmaakt?** Vraag ernaar en leer ervan. Pas indien nodig het recept aan.

Aandachtspunten

- Wie is eigenaar van de keuken. Zijn de juiste instrumenten voorhanden? Is bijkopen van instrumenten mogelijk? Wat zijn de randvoorwaarden waarbinnen het moet gebeuren.
- Hoe ziet de menukaart eruit? Past het gerecht binnen het menu of moeten (andere) onderdelen wijken of aangepast worden omdat het anders teveel wordt? Mag er wijn bij geschonken worden of wordt het menu sober verorberd ?
- Wat is nodig om het resultaat te laten beklifven?