

Agile Prozesse oder Projekt- Management?

Diese Frage mag für Betroffene akademisch wirken. Wenn die Betroffenen aber ausgebildete Organisierende sind, ist die Frage wohl berechtigt. Denn der ursprüngliche Termin im Frühling musste coronabedingt in den Sommer verschoben werden. Dann kamen die Niederschläge, welche die Pegel der Seen und Flüsse ansteigen liessen. Das ursprüngliche Programm wurde auf den Kopf gestellt - statt Giessbachfälle Brauerei-besichtigung.



Bild: www.interlaken.ch



Gestärkt vom Treffpunkt

Es gehört zu einem EOP-Circle-Anlass, dass für den Start ein Kaffee gewählt wird, bei dem die Teilnehmenden eine erste Stärkung einnehmen können.



Im Kaffee Schuh, nahe des berühmten Grand Hotels Victoria Jungfrau, traf sich die muntere Schar.

Frisch gestärkt ging es auf eine kurze Wanderung aus dem Zentrum Interlakens hin zur Rugenbräu.

Am Fusse des Harders sind Produktion, Verwaltung und Besucherzentrum untergebracht.



Unser Tourguide René offerierte zum Start der Führung ein Muster aus dem umfangreichen Angebot aus dem Braukessel.

Entscheidungstechnik war gefragt: Aus 15 Sorten eines zu wählen: Ob Mountain Twister, Harder, Zwickel, Draft Oberland, Hopfenblüte und wie sie alle heissen, ein jedes mit seinem eigenen Charakter.



Ein kurzer Film gab einen Überblick über die wechselvolle Geschichte der Rugenbräu. Aus dem Zusammenschluss der 1866 gegründeten Brauerei *Indermühle* und der *J. Hofweber & Cie. AG* 1895 wurde über verschiedenen Stationen 1968 die heutige Rugenbräu AG, welche immer noch familiengeführt ist. Man sieht, Changemanagement war in den letzten Jahrhunderten auch ein Thema; doch zurück zum Bier.

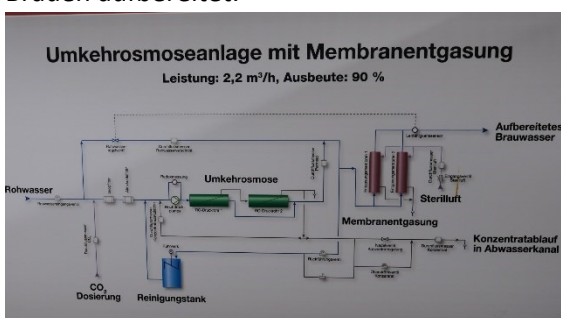


In diesen wundervollen kupfernen Bottichen wird das Bier über mehrere Stufen gebraut. Nach dem ersten Schritt wird ein Teil für die Destillerie abgezweigt. Dann kommt der Hopfen dazu.

Und dies sind verschiedene Zutaten für ein feines Bier:



Und natürlich Wasser aus der Region. Dieses wird in einem aufwändigen Prozess für das Brauen aufbereitet.



Natürlich gehören zu einer Brauerei nicht nur Gärtanks, Braubottiche, Hopfen und Malz dazu, sondern auch eine umfangreiche Logistik: Abfüllanlagen für Flaschen und Fässer, Verpackungseinheiten, Auslieferlager, Flaschenwaschanlage, Kälte- und Wärme-
produktion. Und dies sind dann die Teile einer

Brauerei, welche das «Organisatorenherz» höherschlagen lassen. Umschlaghäufigkeiten, Durchlaufgeschwindigkeiten, Verweildauern, Fehlerquoten, Arbeitssicherheit, Energie-rückgewinnung und tausend Dinge mehr sind für uns interessant und laufen in einem inneren Film ab. Allerdings eine Führung mit Antworten auf diese Fragen hätte einiges länger gedauert und darum den Rahmen eines Besucherrundgangs bei Weitem gesprengt.

Was aber geschieht nun mit dem abgezweigten Teil aus dem ersten Prozessschritt?

In dieser Destille wird daraus Whiskey oder Gin.



Also auf, in den Whiskey-Keller. Hier lagern in Holzfässern die verschiedenen Sorten.



Und unsere Gruppe war nicht die erste, welche im Keller eine Probe zu sich nahm:



Bild: www.ox-interlaken.ch

Neben dem kulinarischen Genuss kam das Fachsimpeln nicht zu kurz. Erfahrungen aus der «Berufswelt der Organisierenden» wurden ausgetauscht, Fragen konnten geklärt, Kontakte neu geknüpft oder aufgefrischt werden.

Zum Schluss

War es nun Projektmanagement oder agiles Prozessmanagement, war die Anfangsfrage. Zur Einordnung: Die EOP-Circle-Anlässe sind wiederkehrende Ereignisse, also keine Projekte. Es geht also um Prozesse und damit um agiles Prozessmanagement. Prozessowner ist Jürg Schaad, Prozessziele: fachlicher Update des Organisatorenwissens und Plattform für den Austausch unter Fachleuten.

Und hier gilt es den Dank Aller an Jürg Schaad auszusprechen, der mit einem gelungenen Programm - trotz allen Widrigkeiten – es schaffte, uns Organisierenden viel zu bieten.

Wer davon profitieren will, merke sich Freitag, den 5. November 2021. Was es dann genau geben wird, ist noch in Abklärung, das heisst, der Prozess dazu ist bereits angestossen.

Fotos (ausser wo genannt) und Bericht: Marcel Niederer

Das exklusivste Wässerchen ist wohl der «Ice Label», ein Single Malt, welcher nach vier Jahren im Felsenkeller noch 7 Jahre im ewigen Eis einer Eisgrotte auf dem Jungfrauoch ausreifte.

Zum Glück war unser Tourguide René mit dabei, aus dem unterirdischen Labyrinth hätten wir nicht mehr herausgefunden. Durch diese geschnitzte Türe eines Bauernhofes ging es zurück in die oberirdische Welt.



Im Shop gab es noch Gelegenheit, sich einzudecken und dank dem Transportservice von Felix konnten die Teilnehmer unbelastet den Weg nach Interlaken zurück unter die Füsse nehmen. Es blieb dann noch für individuelle Abstecher im Touristenparadies genügend Zeit, bis es galt, sich zum Nachtessen im Restaurant Ox einzufinden.

