

NOG NET NIET WAAR GEBEURD

FOOD PAIRING EN DE BYTING BULLSHIT BINGO

Architectuur is de discipline om technisch te realiseren waar je organisatie eigenlijk voor bedoeld is. Wat je met je organisatie wilt en wat je kunt bereiken is niet hetzelfde. Het hangt van veel factoren af.

Als jij meer wilt dan onder je IV motorkap mogelijk is, dan is er sprake van een capability gap. Als jouw omgeving meer wil dan jouw IV bij kan benen, is er sprake van een performance gap. De 'crisis' bestaat grotendeels uit de combinatie van deze twee elementen. Onze Westerse IV is organisch gegroeid om content te ontsluiten met transactie systemen, maar moet wereldwijd concurreren met IV die in real-time data kan verrijken in wisselende contexten. Dit schreeuwt om nieuwe beelden en een culinaire reis door de moderne organisatiefilosofie.



OVER DE AUTEUR

I-Interim Rijk is onderdeel van De Werkmaatschappij van het ministerie van Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties. Drs. Vincent Hoek (1970) werkt sinds 1 juni 2011 bij I-Interim Rijk. Na zijn studie Politieke Wetenschappen en Public Affairs Management in Leiden en Rotterdam liep zijn carrière via PR werk in politieke campagne teams en diverse business development gerelateerde ICT adviesfuncties voor overheden en het bedrijfsleven. Sinds 2002 is Vincent werkzaam voor de Rijksoverheid als Organisatie Ontwikkeling Architect.

MET JE ETEN SPELEN

Sommige mensen eten gerechten. Andere mensen eten 'calorieën'. Feitelijk eten ze hetzelfde. Alleen, 'gerechten' klinkt stukken lekkerder en over 'calorieën' moet je nadenken.

'Calorieën' tellen ook op. Het maakt niet uit wat je eet ... er zitten meestal wel calorieën in. Best ontluisterend, als je je realiseert dat jij bent wat je eet: stukjes Lego die ooit op je bord lagen. Data. Als je je echter rekenschap geeft dat voedsel bestaat uit bestanddelen die je als data objecten kunt combineren, dan kun je gerechten ook verfijnen, waardoor je nieuwe doelgroepen kunt aanspreken.

Alle technologie is in principe politiek: zij is niet neutraal, maar wordt gecreëerd binnen specifieke sociale contexten ten behoeve van specifieke belangen (the medium is the message).

Je kunt daarom leren spelen met smaken die je met een bedoeling kunt hergebruiken en combineren.

Architectuur artefacten.

Je komt dan tot verrassende smaakoplossingen als lam met pastinaak, conference peer, vanille en chocolade; gerookte zalm, met mossel, alg en schorseneer of wafel, pinda-kaas, abrikoos en basilicum.

Haring met slagroom smaakt dan weer voor geen meter, maar schorseneer met litchi combineert prima en beter dan met kumquat, maar het kan allebei wel. Er zijn dus ook 'second-best' combinaties.

Flexibele architectuur.

Je kunt ingrediënten ook anders inzetten dan verwacht. Zo kun je uitstekend koken met bier of whisky.

Of je vervangt een traditie 'die nu eenmaal zo hoort' door iets waar je niet zo snel aan zou denken.

Waarom geen passievrucht bij oesters, in plaats van citroen? Ik bedoel, het is allebei zuur. Ingrediënten verhouden zich in dit spel tot elkaar als kleuren in een kleuren-waaijer bij de schilder.

Eenmaal begonnen, wordt food pairing

steeds leuker: probeer eens appeltaart met Parmezaanse kaas!

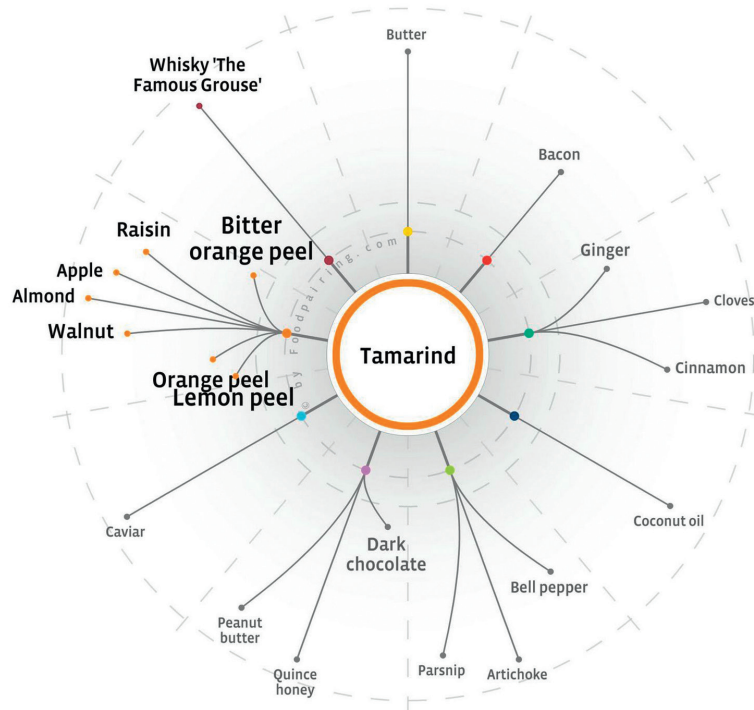
Het geheim van 'food pairing' is 'architectuur': het rekenschap geven van herbruikbare componenten.

Bij 'food pairing' gaan we naast complementaire chemische elementen echter ook uit van concepten als 'mondgevoel' en 'complexiteit'. Hoe voelt een gerecht in je mond? Hoe vallen smaken uiteen?

ENTERPRISE ARCHITECTUUR

Het combineren van smaken vereist veel meer dan het combineren van twee of meer

FOODPAIRING®



ingrediënten. Het gaat om het samenspel van het afwegen van hoeveelheden, kwaliteit, balans en volgorde. Het gaat om timing, materiaal, aandacht, ervaring en entourage. Zelfs als alles klopt in de pan, zal een restauranthouder de visie moeten hebben hoe hij maatschappelijke trends vangt in zijn business model. Er zijn van die klassiekers waar je niet aan moet komen als Pizza Margherita en Dame Blanche.

Sommige combinaties zijn zelfs 'brand'-bepalend: appelmoes met rode kers en hamburger met of zonder uienringen? Architectuur is ondernemerschap!

Niet zelden betekent een nieuwe interpretatie ook een nieuwe organisatie. Architectuur is een discipline én een kunst en je komt er niet door specialisten in één kamer te zetten. Losse ingrediënten vervloeien niet automatisch tot iets eetbaars.

Het is niet voor niets dat er wedstrijden zijn voor het maken van de perfecte cassoulette. Het geheim van Le Chefs is een totaalpakket: Enterprise Architectuur.

Een geïnspireerd samenspel van één handje hersenpannen, een snuifje inspiratie, de herhaalbare aanpak, een wolkje creativiteit en kwistig gesprenkelde bloed, zweet, tranen. Maar dan kan er ook echt iets gebeuren. Nieuwe gerechten. Creative destruction die aanhaakt bij de geest van de tijd.

Weg met oude zekerheden: zuurvlees, klaai, balkenbrij en maumenee ... Het is vaker gebeurd.

HET ZAP MENU

Sociale media, immigratie en toerisme transformeerden ons menu, maar hoe vang je de effecten van ad-hoc collaboratie, AR/VR processimulatie en het Internet der Dingen in onze organisaties?

Als toegevoegde waarde moet worden geleverd en je kent alle benodigde variabelen, kun je een eenduidige organisatie opzetten. Binnen die organisatie kun je vervolgens afspraken maken om schaarse resources zo efficiënt en effectief mogelijk in te zetten. Arme mensen eten écht de hele kip.

Strakke afspraken leiden haast als vanzelf tot hiërarchische lijnen tussen denkers en doeners. Genetwerkte sociale media kunnen echter alles voor iedereen en iedereen voor elkaar ontsluiten.

Dit betekent niet het einde van hiërarchie of structuur, maar faciliteert wel ongekend flexibele hiërarchieën en structuren die meer draaien om verdiend gezag op basis van concreet geleverde en door de gemeenschap onderkende toegevoegde waarde, dan om traditioneel gezag en ambtsketens.

Leiderschap wordt 'gedistribueerd', in plaats van 'geconcentreerd'.

Met netwerkwerktechnologie kwam het par-

ticipatieve management. Je kunt nu wereldwijd vrijwel alles met alles combineren en iedereen is de baas. Daarbij hoort een ander begrippenkader.

'Xerocratie' is zo'n begrip: oorspronkelijk bedoeld om de politieke invloed te beschrijven die verkregen kan worden met de distributie van gekopieerde foldertjes, maar inmiddels het concept van de copy cat in de fysieke wereld. Het is prima mogelijk om een kunstobject uit een museum te halen, in een 3D scanner te vertalen naar een digitaal bestand en dat wereldwijd op honderden printers tegelijk uit te printen. Doe dat met de reserve onderdelen van vliegtuigmotoren en je hebt een interessant logistiek- en kwaliteitsvraagstuk. Xerocratie als uiting van globalisering: de trend dat mensen fysieke zaken lokaal produceren, maar de informatie erover wereldwijd delen.

Xerocratie vraagt om nieuwe machthebbers, die niet langer samenwerken in een democratie, maar in een adhocratie: autoriteit gaat niet meer naar managers, maar naar doeners die zaken gedaan krijgen.

Het is onformaliseerbare autoriteit die nooit legitiem zal zijn. Het is een cryptohiërarchie. In een tijd dat media schreeuwen om privacy verlies, blijkt juist in open netwerken de werkelijke macht te liggen bij de harde kern van elite insiders die in een gedistribueerd netwerk hun autoriteit haalt uit superieure expertise, inzicht en het vermogen onzichtbaar te blijven. Anonymus.

Aangezien zij geen formele hiërarchie vormen, kun je hen ook nergens verantwoordelijk voor stellen. Het is daarom een kwestie van tijd voor de markt noodgedwongen een internetbrede identiteit-verificatielaag in bouwt waarbij geen mens, geen machine, geen organisatie en geen data object zonder meer vertrouwd wordt. End-2-end security standaarden als ISO 29115 gaan die kant al op.

ISO/IEC 29115:2013 provides a framework for managing entity authentication assurance in a given context. In particular, it:

- specifies four levels of entity authentication assurance;
- specifies criteria and guidelines for achieving each of the four levels of entity authentication assurance;
- provides guidance for mapping other authentication assurance schemes to the four LoAs;
- provides guidance for exchanging the results of authentication that are based on the four LoAs; and
- provides guidance concerning controls that should be used to mitigate authentication threats.

Er heerst namelijk een spanning tussen jezelf onvindbaar houden en de noodzaak voor mensen om toch een vorm van 'trust' te hebben om voorspelbaarheid in transacties te kunnen behouden.

Als iets besteld wordt, wil de verkoper weten dat hij betaald wordt en de koper dat hij geleverd krijgt.

Het is de zekerheid die de consument zoekt dat zijn foodpairing niet tot iets smerigs leidt. Meng room met een zuur (bijvoorbeeld koolzuur) en het gaat schiften of klonten: baileys en tonic.

Spoof de tijd klok van een internationale banktransactie en er ontstaat een zwart witwas gat.

Een van de opkomende tussenvormen van identiteit is pseudonimiteit: het continuüm van onherleidbaarheid waarbij actoren bijvoorbeeld niet met hun eigen naam, maar wel met een eigen IP adres bekend willen staan, of waarbij reputatie gemeten wordt, in plaats van identiteit.

Voorbeelden van pseudonimiteit kun je vinden op marktplaats platforms en in de 'likes' van Facebook.

Het is interessant in hoeverre je de pseudonimiteit van de massa kan gebruiken om het individu te identificeren: vertel mij wie u liked en ik vertel u wie u bent. Big Data gaat niet meer weg.

Als we weten 'met wie' we praten, willen we ook weten 'waarover' we praten en kunnen vinden wat we zoeken. Dit is het opkomende domein van de 'folksonomie': het categoriseren van betekenis door gebruikers voor gebruikers. Folksonomie is een samenvoeging van taxonomie en 'folk' en vormt de motor achter de exploderende categorisering, tagging en filtering van data objecten. Het resultaat vindt je in onze wikipedia's, urbandictionaries, fotoboeken en data verfijning die de massa vervolgens de zittende overheden en media magnaten kwalijk neemt om te data-mijnen.

Samenwerking tussen 'gelijken', foodpairing met data, verandert organisatievormen in hoog tempo met gevolgen voor bestaande verantwoordelijkheden, jurisdictie, data-beheer, identiteit management, geschiedschrijving en archivering, compliance monitoring en schaalbaarheid ... allemaal onderwerpen die vooralsnog door verschillende disciplines worden behandeld, maar zelden eenduidig.

Het is aan Enterprise Architecten (EA) om conceptueel grip te krijgen op deze materie, zoals chefs als Ferran Adrià in zijn restaurant El Bulli ongekende waarde creëerde uit voedsel.