

erlebnisbericht service

nun ist der lehrlingsmonat schon vorbei. es ist wirklich schnell gegangen!
die erste woche war einfach furchtbar, wenn man sie nun mit den restlichen drei vergleicht. wir wussten noch nicht so genau, was jeder zu tun hatte und die küche musste sich auch erst an die neuen gerichte, die neue anrichteart und auch an die neue bestellweise gewöhnen. denn jeder gast konnte seine beilagen und das gemüse selber wählen. das heisst, auch wenn man an einem 4er tisch viermal das gleiche fleisch verkauft, kann es durchaus sein das keines gleich wie das andere ist, denn jeder gast möchte andere beilagen und gemüse. manchmal war dies sehr anstrengend, denn vor allem bei grossen tischen war die gefahr gross, dass man etwas falsches bestellte oder die küche etwas falsch anrichtete. an diesem punkt will ich jedoch ein riesiges lob an unsere küche richten:

in den ganzen vier wochen passierten !sehr! wenige fehler und die gäste waren über die massen zufrieden! vielen dank für euern genialen einsatz!!!

da kommen wir natürlich gerade zu einem wichtigen punkt. die zusammenarbeit. wir sind auch sonst ein sehr gutes team, doch in diesem monat sah man es wieder ganz deutlich, wie sauber und respektvoll die küche mit dem service und umgekehrt arbeiten. in vielen betrieben herrscht ein ständiger kampf und streit zwischen den beiden parteien. ich habe hier von anfang an gelernt, dass es auch anders sein kann. streitpunkte werden nach dem service diskutiert und jeder kann mal einen fehler machen, es nützt sowieso nichts, wenn jeder jeden anschreit. dann kann man auch nicht mehr zusammenarbeiten und kommt auch nicht weiter so.

so haben wir sehr viel gelernt - warum der chef müde ist und dass „chef-sein“ nicht immer ein „schoggijob“ ist.

auch nimmt man komplimente und reklamationen ganz anders auf. wenn ich nicht „verantwortlich“ bin, dann sehe ich das ganze ein weniger lockerer, denn es ist ja nicht „mein“ essen, klar, es ist mein restaurant, aber es ist doch etwas anderes, wenn man die gerichte selber zusammengestellt hat und alles die eigene arbeit ist.

auch musste immer mindestens ein lehrling vom service anwesend sein, denn die gäste wollten ja die kleinen sehen.. manchmal wäre ich ehrlich gesagt auch am liebsten einfach nach hause gegangen und nicht wieder gekommen, weil es mir einfach zuviel wurde. die ganze verantwortung und arbeit die hinter so etwas steckt. doch es gehört nun mal zum job, dass man da ist und kämpft. man kann sich nicht ewig verstecken.

ich habe sehr viel gelernt diesen monat. wenn ich jetzt, nur theoretisch, darüber nachdenke ein restaurant zu eröffnen, sehe ich das mit ganz anderen augen, als vor einem monat. Es ist einem schon bewusst, dass es viel arbeit und verantwortung ist, aber nicht, dass es sooo viel ist.

unser ziel war es ja, dass der chef und die gäste zufrieden sind. ich glaube, ich darf behaupten, dass wir das erreicht haben! auf das sind wir riesig stolz.

es hat riesigen spass gemacht, auch wenn es nicht immer einfach war und ich manches mal mit mir oder den tränen kämpfen musste, weil ich nicht mehr weiter wusste oder konnte. doch, herr und frau bosshart und vor allem auch andrea waren

ja immer für mich/uns da, um mich/uns in solchen fällen zu unterstützen und zu helfen.

**vielen dank für diese super erfahrung!!!
und vielen dank für das rege interesse der gäste und das vertrauen,
dass Sie in uns steckten!!!**