

Gastronomie - ein Gewerbe mit Zukunft?!

Am 04. Januar haben 12 junge Frauen aus den Kreisen Beeskow und Fürstenwalde an der TÜV Akademie in Beeskow eine Umschulung zur Restaurantfachfrau begonnen.

"Für die meisten von uns war dieser Schritt nicht gerade einfach, weil wir wußten oder zumindest ahnten, was uns erwartet. Zwei Sachen sind da zu nennen, die uns schon manchmal Kopfzerbrechen bereiten. Einmal sind dies die zwei Tage Schule in der Woche vor denen wir am Anfang ganz schön Bammel hatten. Doch der hat sich mittlerweile auch schon gelegt.

Zum einen weil wir begriffen haben, daß es einfach dazu gehört und zum anderen, weil es so schwer nun auch wieder nicht ist.

Wir können jetzt nach fast einem halben Jahr sagen, daß wir uns auch auf unsere Lehrer verlassen können, die uns mal schon gehörig unter die Arme greifen, wenn es nicht gleich so funktioniert, wie es eigentlich laufen sollte. Nur der Mut und das Selbstvertrauen darf einen da nicht verlassen, und interessant ist es schließlich auch. Dieser Artikel bietet uns die Gelegenheit unseren Lehrern und Ausbildern für ihre Geduld, ihre Nachsicht, aber auch ihre Konsequenz und Ausdauer Dank zu sagen. Stellvertretend für alle wollen wir hier nur Frau Dex und Frau Osthusenrich nennen.

Die zweite Sache die anfangs Probleme mit sich brachte war die Tatsache, daß gerade in diesem Beruf die Einsicht da sein muß, meistens dann zu arbeiten wenn andere Berufe frei haben. Das heißt ganz konkret Schichtarbeit an sieben Tagen in der Woche bei zwei Schichten täglich - auch das schon während der Ausbildung. Anfangs gab es da einige Probleme, denn die Mehrzahl von uns ist verheiratet - Freund, Mann, Kinder und Haushalt müssen dem neuen Rhythmus angepaßt werden, die Anfahrt zu den Schichten muß organisiert werden. Mit Bus oder Bahn ist da kaum noch was zu machen. Doch wenn die Einsicht der Familie da ist, daß dieser Schritt für jeden von uns eine reale Chance für den beruflichen Neueinstieg ist, läßt sich alles andere auch regeln.

Und wer nicht gerade mit Scheuklappen vor den Augen durch die



Auszubildende im Restaurant der TÜV Akademie.

Welt geht muß eingestehen, daß das Gastgewerbe eine echte Perspektive bieten kann. Wir leben zwar in einer landschaftlich reizvollen Umgebung und die Urlauber kommen wieder verstärkt zu uns, doch ehrlich gesagt fehlt es immer noch an Gasthöfen, Restaurants, Cafés, Eisdielen, Pensionen und Hotels. Wir sind überzeugt, daß sich dies in den nächsten Jahren entwickeln muß. Darauf setzen wir unsere ganzen Hoffnungen und sie scheinen nicht unbegründet zu sein.

Zu dem Beruf selbst läßt sich allerhand erzählen, denn dahinter verbirgt sich nicht nur schlechtweg das Kellnern, wengleich der Service am Gast der Schwerpunkt ist.

Es gehören auch die vielen Kleinigkeiten dazu die der Gast nicht sieht und die doch zu einer angenehmen und erholsamen Atmosphäre gehören. Stichworte dafür sind die Office-Arbeiten, Wäschepflege, die Restaurantorganisation, Speisen- und Getränkekunde, Verkaufsgespräche und Gastberatung. Dazu gehört auch viel Kreativität und vor allem Liebe zum Beruf, damit jeder Gast zu jeder Zeit einen Ort vorfindet, an dem er ausspannen kann und das Gefühl erhält, verwöhnt zu werden. Auch das ist manchmal nicht einfach. Es hat doch fast jeder Gast andere Vorstellungen von Gemütlichkeit und Atmosphäre. Schwierig ist auch in einer so gro-

sie sich wohl gefühlt. Wir zweifeln jedenfalls nicht daran.

Unser nächster Höhepunkt ist der Sommernachtsball am 19. Juni. Eigentlich wollten wir mit unseren Männern selbst das Tanzbein schwingen, doch an diesem Abend haben wir nicht das Problem: "Was ziehen wir an?": schwarzer Rock, weiße Bluse, gestreifte Weste, Handtasche wird gegen Kellnerbörse getauscht, freundliches Lächeln und ran an den Gast: "Haben Sie einen Wunsch? ... Darf ich Ihnen etwas empfehlen? Unserem Koch ist die Kalbshaxe heute sehr gut gelungen ..." - c'est la vie!

*Thekla Schulze aus Ullersdorf
Beate Huse aus Oegeln
Gabriele Fonfara aus Werder*

Innungs- u.
Meisterbetrieb

HSE

Heizungs-, Sanitär- & Energie-
technik, Gas- &
Wasserinstallations GmbH

Hauptstr. 18a, 1231 Ranzig
☎ (03366) 2 29 61
Mo.-Fr. 7.⁰⁰-18.⁰⁰ Uhr

Ben Gruppe wie bei uns zu arbeiten. Neben uns gibt es noch einen Umschulungslehrgang für Köche und ungefähr 40 Lehrlinge die den Beruf des Kochs, Restaurantfachmanns/-fachfrau oder des Fachgehilfen im Gastgewerbe erlernen und da entstehen schon einmal ein paar Kompetenzstreitigkeiten. Doch wenn es so einfach wär, könnte es ja schließlich jeder machen - oder nicht?

Und wenn am 6. September die neuen Lehrgänge im gastronomischen Bereich der TÜV-Akademie beginnen sind wir soweit, daß wir die "Neuen" unter unsere Fittiche nehmen und gesammelte Erfahrungen weitergeben können. - und auch schon mal den einen oder anderen Kniff verraten werden.

Wir sind also alles in allem überzeugt, für uns den richtigen Weg gewählt zu haben und laden Sie ein, sich selbst davon zu überzeugen. Einige Familien haben z.B. bei uns Jugendweihe gefeiert und wenn man ihrem Urteil glauben kann, haben