

Glücklich machen als Ziel

Perfekter Service will gelernt sein – Azubis stellen sich Service-Pokal Werra-Meißner

ESCHWEGE. Der Tagesablauf der auszubildenden Hotel- und Restaurantfachleute im Werra-Meißner-Kreis ist wie das Wetter – wechselhaft. Neben routinierten Arbeiten müssen sie oft situativ reagieren, meist sogar improvisieren: Gäste empfangen, auf die unterschiedlichsten Wünsche reagieren, ein Gefühl der Geborgenheit transportieren, sie glücklich machen – ein Lächeln inklusive. Und wenn das Schmeitzel zu klein, das Zimmer zu kalt, der Wein zu teuer oder die Sauna verschmutzt ist, dann ist erst recht professionelles Handeln gefragt.

In diesem Jahr traten die Azubis im Rahmen des Werra-Meißner-Land-Service-Pokals in den Beruflichen Schulen in Eschwege an, um ihr Geschick beim „Glücklichmachen“ der Gäste unter Beweis zu stellen.

Unter den Augen einer fachkundigen Jury (Detlef Schaub, Hotel Kloster Haydau; Viktor Speiser, Gastronom aus Bad Sooden-Allendorf; Madeleine Schäfer, Hans-Peter Kellermann, beide Hotel Hohenhaus; Carsten Legel, Matthias Blackert und Thomas Mülverstedt von den Beruflichen Schulen in Eschwege) stellten die jungen Leute sowohl theoretisches Wissen als auch praktische Fertigkeiten unter Beweis.

Diesmal drehte sich alles um ein Feinschmecker-Wochenende in einem Werratal-Hotel. Die Azubis entwarfen



Beim Öffnen darf der Wein nicht ploppen: Franziska Braun, Auszubildende des Hotels Kloster Haydau, serviert Madeleine Schäfer vom Hotel Hohenhaus fachgerecht einen Rotwein.

Foto: privat

für einen Weinabend mit deutschen Weinen die passenden Menüs (regional und saisonal), planten eine kleine Präsentation und Degustation der Weine, erarbeiteten Checklisten zur Vorbereitung und warben in einem Brief um interessiertes Publikum.

Nachdem der überwiegend theoretische Teil beendet war, ging es an die Umsetzung des Weinabends. Es wurden miteinander beeindruckende Schau-tische eingedeckt, Weine präsentiert und geöffnet und das zuvor ausgedachte Menü serviert.

Die Jury achtete auf viele Details: Stellen die Azubis ihre Gerichte sprachlich richtig vor, macht der Wein beim Öffnen auch nicht „Plopp“, kennen sie die Lebensmittel, die serviert werden, können sie das Fleisch richtig auf den Teller vorlegen, sind die eingesetzten Teller auch wirklich warm, klappt es mit dem Absatzrücken, denken sie an Zusatzverkäufe und vieles mehr.

Die Siegerinnen

Die Platzierungen gestalten sich etwas überraschend, denn Michelle-Melanie Nega

und Franziska Braun, beide aus dem Hotel Kloster Haydau in Altmorschen, als Gäste der Beruflichen Schulen in Eschwege, belegten den ersten und zweiten Platz. Ricarda Fett aus der McZ Grillstation erkämpfte den dritten Platz.

„Die Ergebnisse des Wettbewerbs zeigen allen Teilnehmern, wo ihre Stärken, aber auch Schwächen liegen“, sagte Thomas Mülverstedt. „Gerade drei Monate vor der Abschlussprüfung soll es eine besondere Motivation sein.“ Alle Azubis versprachen, anzupacken. (red)