STALDER'S

HELDEN DES ALLTAGS

- «Interessiert, praktisch begabt, engagiert und speditiv: ein Fach-Junkie!»
- «Die Leistung ist immer gleich super – ob viel los ist oder gar nichts!»
- «Spürt sofort, wie es dem Gast geht, und kann darauf reagieren!»
- «Lebt den Beruf und ist ein Vorbild für die kommende Service-Generation!»
- «Ist immer positiv gestimmt, mit Feuereifer und Leidenschaft dabei; bringt Schwung ins Team!»
- «Zeigt eine unglaubliche Passion – der Stern am Gastro-Himmel!»
- «Geht auf Menschen zu und ist mit Herzblut dabei!»
- «Investiert auch während der Freizeit in den Beruf und ist immer offen für Neues!»
- «Ein richtig guter Gastgeber und ein Organisationstalent mit klaren Vorstellungen!»
- «Immer mit Herz und Seele dabei und von den Gästen geliebt!»
- «Brennendes Feuer für den Beruf, sympathisch, aufgestellt, immer motiviert!»
- «Ein Multitalent, das Verantwortung übernimmt und auf das ich mich als Chef immer verlassen kann!»
- «Feuer und Flamme für den Service-Beruf: Hier wächst jemand heran, der einmal einen grossen Namen haben wird!»
- «Die absolute Nummer 1, gibt immer 100 Prozent, ist der Inbegriff einer Gastgeber-Persönlichkeit, ein leuchtender Diamant!»
- «Ein Vollblut-Ausnahme-Talent!»
- «Der Star bei den Gästen!»
- «Die Rosine, die man sich als Chef gerne rauspickt!»
- «Macht den Job unglaublich gerne: nicht Beruf, sondern Berufung!»

Welcher Mitarbeiter möchte nicht, dass sein Chef so von ihm schwärmt? Die begeisterten Referenz-Aussagen stammen 1:1 von Chefs, die Ausnahme-Talente ihrer Betriebe beim Wettbewerb **«Marmite Youngster Selection (Kategorie Service)»** unterstützen wollen. Sie sollen sich mit den grössten Schweizer Service-Talenten messen und ausgezeichnet werden. Meine Jury-Kollegen und ich lesen diese Wortmeldungen mit grosser Freude und Wertschätzung. Nach dem Studieren der Dossiers und Referenzen sehen wir sie bildlich vor uns, die Vollblut-Gastgeber, die trotz schwierigem Umfeld, unregelmässigen Arbeitszeiten und zeitweise launigen Gästen ihren Gastro-Beruf lieben und mit Begeisterung leben. Wer unter 30 Jahre alt ist, über eine abgeschlossene Berufslehre oder Hotelfachschule verfügt und mindestens fünf Jahre Berufserfahrung sowie eine aktuelle Anstellung im Service aufweist, kann sich für die «Service-Youngster Selection» direkt beim Verlag für Ess- und Trinkkultur, Marmite, anmelden.

Es gibt sie also noch, die jungen Menschen an der Gastfront, die sich mit Passion ihrem Beruf und ihren Gästen widmen. Wie müssen diese Chefs stolz auf ihre Mitarbeitenden sein. Anders kann ich es mir nicht erklären, dass Vorgesetzte zu Fans werden und von ihren Team-Mitgliedern schwärmen.

Rollentausch. Am «Zukunftsträger-Event» werden die besten Chefs und Lehrmeister aus vier Kategorien der Lebensmittel-Branche prämiert. An diesem Anlass sind es also die Chefs, die von ihren Lernenden nominiert und qualifiziert werden. Interessanterweise weisen die Aussagen der jungen Menschen – gegenüber ihren Chefs – ähnliche Inhalte auf. Sichtlich aufgeregt und emotional schildern sie auf der Bühne, warum ihre Chefs zu den Besten gehören. Auch hier dominieren die Worte Vorbild, Passion und Motivation. Auch hier werden Handwerk, Fachkompetenz, aber auch Empathie, Geduld und Humor gelobt und Persönlichkeiten ausgezeichnet, für die der Beruf eine Herzensangelegenheit ist.

In beiden Fällen sind die Prämierten – bei «Marmite Youngsters» sind es die Mitarbeiter und bei «Zukunftsträger» die Chefs – stolz und erhalten verdient Anerkennung für ihre Leistung und Ansporn fürs Weitermachen.

Beide Events zeigen auf, dass es in unserer Branche Menschen mit einer grossen Freude an der Arbeit und am Umgang mit Gästen gibt. Die Prämierten stehen stellvertretend auf der Bühne für die vielen anderen, die in Hotels, Restaurants, Bars sowie anderen Dienstleistungsbranchen mit Engagement und Freude für viele positive Begegnungen sorgen. Es ist zu hoffen, dass auch ausserhalb der «Branchen-Oscars» diese Lernenden, diese Nachwuchs-Youngsters und diese Chefs Anerkennung und Lob für ihr überdurchschnittliches Engagement und ihre Gastfreundschaft erhalten, denn auch sie sind die «Helden des Alltags» im Gewerbe mit dem Gast und bilden eine wichtige Basis für die Qualität, die Kundenzufriedenheit und den Berufsstolz. H

DER AUTOR Adrian Stalder (55), gelernter Koch und dipl. Hotelier, ist heute einer der erfolgreichsten und innovativsten Berater für Hotellerie und Gastronomie. Er führte in den neunziger Jahren u.a. das Hotel Saratz in Pontresina. Heute entwickelt er in enger Zusammenarbeit mit den Kunden Restaurant-Konzepte, wie zum Beispiel jenes des Restaurants Boucherie AuGust im Widder-Hotel, Zürich. Er hat auch mitgeholfen, das Konzept für das Hotel Guarda Val in Sporz (Lenzerheide), in dessen Verwaltungsrat er heute noch einsitzt, zu entwickeln und umzusetzen.
adrian@stalderprojects.ch