

kleine erzählung, wie der lehrlingsjanuar zustande kam und die erste woche bei der durchführung:

was geschah?

anfang jahr lasen wir zufällig einen zeitungsbericht über das restaurant ‚koch&kellner‘ in neuhausen. dort steht koch- und servicelehrlingen ein ganzes restaurant zur verfügung, um sich zu verwirklichen. die lehrlinge sind ganz sich selbst überlassen. wir waren uns schnell einig, dass dies eine super idee ist und ein riesiger lerneffekt für uns lehrlinge bietet. jedoch blieb das so im raum stehen und es wurde nicht wieder darüber gesprochen.

plötzlich kam der chef mit der idee, wir könnten doch im januar auch solch ein projekt durchführen. ich war sehr begeistert von seiner idee. ich sah immer noch den lerneffekt und natürlich die aussicht, etwas neues auszuprobieren, etwas was nicht jeder in seinem betrieb kann.

anfang september begannen wir mit den vorbereitungsarbeiten, das heisst, uns ein grundthema zu überlegen, gerichte für die neue speisekarte zu suchen, alles aufeinander abzustimmen und so weiter und so weiter...

zu beginn dachten wir noch, ja vier monate sind locker genug, um alles zu planen und vorzubereiten. doch wir merkten ziemlich schnell, dass das ganze gar nicht so einfach war und sehr viel arbeit dahinter steckte. plötzlich waren die vier monate nur noch zwei und wir waren noch nicht wirklich weiter gekommen. die zeit verstrich und wir werkelten und sprachen, taten aber eigentlich gar nichts. viele details wurden vereinbart ohne wirklich auf die konsequenzen und die durchführbarkeit zu achten. was später zur folge hatte, dass diese details gar nie zum tragen kamen. na ja, man lernt... 😊

doch wir machten unseren anfänglichen knopf doch noch auf und kamen dann mit grossen schritten vorwärts. wir hatten endlich ein thema:

EXTRAVAGANZ

nun konnten wir unsere gerichte auch auf etwas ausrichten und hatten einen anhaltspunkt, wo wir überhaupt hinwollten.

jetzt wurde die speisekarte fertig gestellt, die weinkarte kreiert, dekorationsfragen beantwortet und vieles mehr. wir verbrachten unsere ganzen zimmerstunden im geschäft, waren an unseren freitagen unterwegs und hatten fast kein anderes thema mehr, denn uns wurde plötzlich bewusst, wie knapp die zeit war und wie viel es noch zu tun gab. es wurde probegekocht, dekorationsvorschläge wurden unterbreitet, an allen enden wurde gearbeitet...

es war ein sprichwörtlich, geordnetes chaos. mal mehr geordnet, mal mehr chaos... zum chaos und zwischenzeitlichen unstimmigkeiten trug auch bei, dass wir sechs frauen als lehrlinge sind. manchmal ist das nicht ganz einfach...

dann kamen die ferien..! wir versuchten wirklich alles so weit, wie möglich fertig zu stellen und vor den ferien alles abgeklärt zu haben, damit wir nachher am ersten arbeitstag (dienstag) nur noch arbeiten müssen und nicht irgendwelchen sachen hinterher rennen, retten und improvisieren müssen.

ganz klappte dies nicht, denn plötzlich merkten wir, dass wir die nachmittagskarte vergessen hatten, oder dass uns noch eine information fehlte. jedoch waren dies alles nur kleine dinge, die wir rasch beheben konnten. Im grossen und ganzen hatte es bis jetzt wirklich gut geklappt.

nun kam der erste mittwoch und damit die probe unserer bemühungen. ich gebe zu, ich war sehr nervös und angespannt vor dem mittag. ich stolperte wie ein verirrtes huhn durch den mittagservice und tat eigentlich nicht wirklich etwas. am nachmittag konnte ich mich dann beruhigen und um einiges gelassener in den abend starten. der erste tag war für mich das pure chaos, es funktionierte jedoch alles, so wie es sollte. wir konnten schon ein wenig stolz sein. denn es gab keine grösseren patzer.

am donnerstag hatten wir eine pressekonferenz organisiert, welche uns ein wenig zappelig machte, denn es hatten sich drei zeitungen angemeldet und nur eine ist erschienen. ich hatte noch nie an einer pressekonferenz teilgenommen und wollte trotzdem einen guten eindruck hinterlassen. ich glaube, das haben wir auch geschafft, den zeitungsberichten zufolge...

am wochenende konnten wir das ganze schon viel entspannter angehen. wir hatten schon viele komplimente bekommen und die gäste waren begeistert! ich finde, das ist das wichtigste, dass ein positives feedback von den gästen kommt. auch der chef und die chefin sollen zufrieden sein!

wenn wir das erreichen ist sehr viel geschafft. man kommt persönlich weiter, lernt seine grenzen neu kennen und lernt auch noch sehr viel dabei.

herzlichen dank, für das vertrauen und die motivation!!!