



Teamarbeit ist in der Gastronomie unabdingbar
Sieht so mühelos aus und hat seinen eigenen Rhythmus

496.000 Frauen und Männer arbeiten im Beherbergungsgewerbe und 1,399 Millionen in der Gastronomie. Die Anzahl der abhängig Beschäftigten beläuft sich laut Statistischem Bundesamt auf 1,636 Millionen.

Und die Branche kämpft mit Unterbesetzung und Arbeitskräftemangel. „Das Hotel- und Gastgewerbe zahlt die niedrigsten Löhne und der Lohnabstand wächst weiter“, kritisiert der Bundestagsabgeordnete Stefan Schmidt (Grüne), der die Zahlen anfragte. „Kein Wunder, dass der Arbeitskräftemangel im Hotel- und Gastgewerbe so groß ist wie noch nie.“ Beschäftigte schreke die Bezahlung, verbunden mit regelmäßigen Nacht-, Wochenend- und Feiertagsdiensten, ab. Offiziell sind 40.000 Vakanzen gemeldet, fast doppelt so viel wie vor zehn Jahren. Quelle: Süddeutsche 12.03.2019

Tatsächlich ist die Arbeit „am Gast“ super spannend, interessant und auch herausfordernd. Viele Manager in Unternehmen klagen über Stress, Überforderung und Zeitmangel und glauben, dass es nur in ihrer Branche so sei und andere Arbeitsbedingungen besser seien. Das ist falsch. Ein Hoch auf Köche in Küchen, die in der Lage sind, innerhalb kurzer Zeit Hunderte von Essen herauszugeben. Das bedeutet super, super Vorbereitung, Mise on place im Küchenlatein, unglaublich schnelle Reaktion und super Konzentration, denn während der „Annehmer am Fenster“ ruft, zweimal Jägerschnitzel mehr, vier neue Kaiserschmarren, drei neue Käsespätzle und noch fünf Schweinebraten, addiert der Koch im Geiste diese Menüs zu seinen vorliegenden und zieht jeweils die rausgegebenen ab. Und das alles, während der Betrieb brummt.

Nicht nur die Küche steht unter Dampf, sondern auch der Service, denn der muss Getränke servieren und auch die Essen heiß ausliefern, denn sie sollen nicht in der Durchreiche noch stundenlang auf den Gast warten. Dann werden sie kalt.

In kaum einem anderen Bereich wird so deutlich, wie wichtig Teamarbeit ist. In allen Medien wird rauf und runter gebetet, wie wichtig Teamplay ist, aber selten ist sie so unabdingbar wie in der Gastronomie. Wenn die Teams Küche und Service nicht sehr gut aufeinander abgestimmt sind, dann geht nichts. Das bedarf während der Arbeit keiner Worte, sondern läuft in einem guten Team automatisch und ist unausgesprochenes Feintuning. Die Arbeit hat ihren eigenen Rhythmus und alle laufen mit. Das ist es aber auch, was die Arbeit in der Gastro so attraktiv macht. Wenn am Ende der Stoßzeit die Gäste satt und zufrieden sind, man das Gefühl hat, alles gut geschafft zu haben und die Gäste noch als Feedback geben, bei Ihnen ist es immer so **nett** und **entspannt**, dann ist alles richtig gelaufen.