

htr.ch

10 Fragen an

Beatrice Hässig, Restaurationsfachfrau EFZ und Dipl. Hôtelière- Restauratrice

Beatrice Hässig macht auf die vielen Facetten in ihrem Beruf aufmerksam: Eine Restaurationsfachfrau ist viel mehr als nur ein «Teller-Taxi».



Beatrice Hässig.

Bild: zvg

Wie bist du auf die Ausbildung gestossen?

Ich wollte damals eigentlich eine KV-Ausbildung machen, doch beim Schnuppern stellte ich fest, dass der Beruf nicht das war, was ich mir darunter vorgestellt habe. Ich durfte dann bei einer Bekannten meiner Eltern im Restaurant in allen Bereichen (Restauration, Küche und Hauswirtschaft) schnuppern. In dieser Zeit entdeckte ich meine Begeisterung für unsere Branche und meinen Beruf.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung besonders?

Ich finde es toll, dass wir uns nicht nur mit einem Themenbereich befassen. Die Ausbildung zur Restaurationsfachfrau ist sehr facettenreich und bietet Chancen später auch in einer anderen Berufsgruppe Fuss zu fassen. Zudem kann man das erlernte Wissen auch im Privatalltag nutzen.

Was gefällt dir weniger?

Das Vorurteil, dass auch heute noch in vielen Köpfen ist – wir sind keine «Tellertaxis», da steckt viel mehr dahinter, sofern man seinen Job gerne und mit voller Überzeugung macht.

Welche Fächer liegen dir besonders?

Ich hatte immer am meisten Freunde an Berufskunde und daher vermutlich auch einen guten Notendurchschnitt. Wir hatten einen sehr guten Berufsschullehrer. Er schaffte es bei jedem Thema die Begeisterung dafür in einem zu wecken. Zudem machte er Ausflüge mit uns, so dass wir beispielsweise unser eigenes Bier brauen konnten oder dem Käser bei der Käseherstellung über die Schultern schauen konnten.

Steckbrief

Vorname/Name: Beatrice Hässig

Alter/Jahrgang: 25, 1992

Arbeitsort: Schloss Hünigen AG, 3510 Konolfingen

Ausbildung: Restaurationsfachfrau EFZ; Dipl. Hôtelière-Restauratrice/ Hôtelier-Restaurateur HF. Schloss im April 2017 an der HF Thun ab.

Lehrjahr/Semester: 2009 - 2012, BWZT Wattwil

Gibt es ein spezielles Highlight während deiner bisherigen Ausbildung? - Wenn ja, welches?

Ich durfte währen meiner Ausbildungszeit von Anfang an im Service am Gast arbeiten. In meiner zweiten Woche hatte ich einen Gast, der etwas griesgrämig und unfreundlich war. Ich machte es mir zum Ziel, dass er nach dem Mittagessen mit einem Lachen unser Restaurant verlässt. Dies gestaltete sich zwar nicht als einfach, dennoch gelang es mir, Ihm ein Lächeln zu entlocken. Wir können die Aufenthaltszeit unserer Gäste nutzen und diese zu etwas Speziellem machen.

Was begeistert dich an der Hotelbranche?

Ich liebe die Abwechslung und teilweise auch die «nicht Planbarkeit». Wir erleben jeden Tag so vielen Sachen, die man am Morgen noch nicht erwartet hätte und dadurch ist kein Tag gleich wie der andere. Zudem schätze ich es, ein Bestandteil einer Hochzeit, Familienfeier, ... zu sein und so deren Tag zu einem möglichst perfekten machen zu dürfen.

Wie hat deine Familie und Umfeld auf deine Berufswahl reagiert?

Meine Familie stand von Anfang an hinter mir und unterstützt mich bis heute. Durch meinen Beruf bekommen auch Sie einen Einblick in die Gastrobranche. Mein Freundeskreis hat sich verändert. Denn viele meiner damaligen Freunde hatten «Büroarbeitszeiten». Anfänglich haben wir uns nach Möglichkeiten immer noch getroffen, doch im Laufe der Zeit wurde das immer weniger. Heute habe ich viele Berufskollegen unter meinen Freunden, dies nicht nur weil man die gleichen Arbeitszeiten hat, sondern auch weil man in unserer Branche viele tolle Leute kennenlernt.

Welche beruflichen Ziele hast du?

Ich habe mit dem Abschluss der Hotelfachschule, mein Ziel, welches ich mir im zweiten Lehrjahr gesetzt habe erreicht. Nun werde ich mein erlerntes Wissen umsetzen und in verschiedenen Betrieben und Positionen noch mehr dazulernen und Erfahrungen sammeln, bis ich vielleicht selbst eines Tages Geschäftsführerin bin.

Was ist dein Lieblingsmenu?

Ich dürfte bereits einige gute Gerichte essen, dennoch freue ich mich immer ganz speziell auf das, was es zu Hause gibt. Beispielsweise: Rehrücken mit Spätzli, Rotkohl und glasierten Marroni oder auf Mamis Pouleteintopf.

Wenn du Hoteldirektor oder Restaurantleiter wärst, mit was würdest du deine Mitarbeitenden besonders überraschen?

Während meiner Lehrzeit wollte ich eine Kaderperson werden, die auf Augenhöhe mit ihren Mitarbeitenden umgeht und stets ein offenes Ohr für deren Anliegen hat. Das ist genau das, was ich in meiner aktuellen Position (als Restaurationsleitung) versuche umzusetzen. Denn als Kaderperson hat man nicht nur die Verantwortung für seine Abteilung, sondern ist auch ein Vorbild für die kommende Generation an Berufskollegen.

Mehr zur Hotelfachschule Thun.
(<https://www.hfthun.ch/>)

og

Publiziert am Freitag, 08. Juni 2018