

10 Fragen an

Sarah Baumgartner: Studentin EHL

In Grossbritannien Tee für die Queen servieren, in Südkorea Athleten empfangen: Sarah Baumgartner arbeitete bereits an verschiedensten Orten rund um den Globus.



Sarah Baumgartner

Bild: zvg

Wie bist du auf die Ausbildung gestossen?

Ich war schon immer fasziniert von der Hotelbranche, aber mein erstes Praktikum an der Reception im Kulm Hotel St. Moritz (Winter 13/14) hat mich überzeugt, mich auch wirklich für das Studium an der Ecole Hôtelière de Lausanne anzumelden.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung besonders? [IMG 2]

Mir gefällt besonders, dass ich die Möglichkeit habe zu reisen, in fremden Ländern zu arbeiten und neue Kulturen und Menschen kennenzulernen. Dank dieser Ausbildung konnte ich neben der Schweiz schon in den USA, in Grossbritannien und an der Olympiade in Südkorea arbeiten. Obwohl ich erst 22 Jahre alt bin, konnte ich so schon viele neue Orte entdecken, verschiedenstes Essen probieren und unglaubliche Menschen von mehreren Ländern und Hintergründen treffen.

Was darf in keinem Restaurant/Hotel fehlen?

Heutzutage dürfen auf keinem Menu aufregende vegetarische und sogar vegane Gerichte fehlen.

Diätvorschriften werden immer häufiger und Restaurants sowie Hotels sollten gut darauf vorbereitet sein, alle Kunden mit neuen Speisen begeistern zu können.

Wie könnte man den Arbeitsalltag in deinem Beruf vereinfachen?

Klarere Vorschriften hinsichtlich Überstunden und deren Bezahlung. In der Schweiz ist das Problem nicht so gross wie in manchen anderen Ländern, aber auch hier würde das die Arbeitsbefriedigung von Berufstätigen in der Branche deutlich verbessern. Und natürlich, dass Serviceangestellten Respekt und Freundlichkeit entgegengebracht wird.

Wo siehst du Vor- und Nachteile deines Berufs?

Ich sehe zum Glück hauptsächlich Vorteile in meiner gewählten Berufsrichtung: Die Möglichkeit zu reisen, die Vielfältigkeit der Arbeit, die verschiedenen Berufswege die ich nach dem Abschluss nehmen kann, die Glamourösität des Arbeitsplatzes und die Herzlichkeit der Mitarbeiter. Als Nachteil sehe ich eigentlich nur die langen Arbeitstage und den damit verbundenen Stress. Der Beruf zeigt einem ganz klar seine Grenzen und auch, dass man Sie manchmal überwältigen kann.

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

Während meinem Praktikum in Event- und Restaurantmanagement in London bei Mosimann's (2017) hatte ich die Ehre die Queen zu sehen - sie war nur etwa einen Meter von mir entfernt und ich hätte ihr auch ihren Tee serviert! Leider wollte sie an diesem Tag keinen Tee.

Steckbrief

Vorname/Name: Sarah Baumgartner

Geburtstag: 04.05.1995

Schule: Ecole Hôtelière de Lausanne

Ausbildung: Bachelor in International Hospitality Management

Lehrjahr/Semester: letztes (8. Semester), schliesst im Juli 2018 ab.

Arbeitsorte:

2014-2018: Studentin Ecole Hôtelière de Lausanne.

Februar 2018: Restaurant Manager House of Switzerland, PyeongChang, Süd Korea.

März-August 2017: Administratives Praktikum Events/ Restaurant Management, Mosimann's, London, UK.

Juli-September 2016: F&B Praktikum, Sankaty Head Golf Club, Nantucket, Massachusetts, USA.

März-August 2015: Bar & Service Praktikum, Grand Hôtel du Lac, Vevey, Schweiz.

Dezember 2013 - April 2014: Reception Praktikum, Kulm Hotel St. Moritz, Schweiz.

Und viele Aushilfsjobs, hauptsächlich im Service.

Wo hast du deine letzten Ferien verbracht?

Ich habe meine letzten Semesterferien damit verbracht, im Restaurant des House of Switzerlands an der Olympiade in PyeongChang, Südkorea zu arbeiten. Ich bin schon länger nicht mehr gereist, ohne an dem Ort gearbeitet zu haben, meine letzten Ferien waren ein paar Tage in Athen im Jahr 2015. Aber im Sommer 2016 habe ich auf der wunderschönen Insel Nantucket in Amerika gearbeitet und das hat sich, trotz der Arbeit, fast wie Ferien angefühlt.

[IMG 3]

Welche Superkräfte möchtest du haben?

Ich würde gerne alle Sprachen fließend sprechen können. Ich glaube diese Superkraft würde mir auch in meiner Karriere am hilfreichsten sein und es würde mir sehr viel Freude bereiten, mich mit allen Menschen verständigen zu können.

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

Täglich gutes Personalesen. Erstaunlicherweise ist das in der Gastronomie leider selten der Fall.

Was wäre deine Traumposition in einem Hotel?

Ich bin mir noch nicht sicher ob ich in einem Hotel arbeiten möchte, aber ich würde gerne grosse, luxuriöse Events organisieren oder vielleicht eines Tages die Leitung eines Hotels übernehmen.

Erfahre mehr über die Ecole
Hôtelière de Lausanne ([http://
www.ehl.edu](http://www.ehl.edu))

og

Publiziert am Freitag, 15. Juni 2018