



© privat

Lehre

## Meine Arbeit geht durch den Magen

Rita Rezechner, Hotel Sacher

Am Anfang war sie skeptisch – nun kann sich Rita Rezechner aber keine bessere Ausbildung vorstellen, als jene zur Köchin im Hotel Sacher. Eigentlich hatte ich nicht erwartet, die Ausbildung tatsächlich zu absolvieren. Meine Arbeitskollegen und mein Umfeld haben mich aber sehr unterstützt und jetzt liebe ich einfach alles daran! Ich liebe es beispielsweise, dass wir immer wöchentlich etwas Neues auf der Karte haben und ich so viele unterschiedlichen Speisen zubereiten kann. Morgens bin ich alleine an meinem Arbeitsplatz und es ist schön, in dieser Zeit die Verantwortung zu tragen. Das Gute hier ist, dass wir alle gleich sind. Es werden keine Unterschiede gemacht zwischen langjährigen Mitarbeitern und Lehrlingen wie mir – und wir haben hier einige. David Ziegler absolviert hier beispielsweise seine Ausbildung zum Hotel- und Gastgewerbeassistenten, Samira Rieger ist ebenso wie ich Koch-Lehrling und Goran Hadic macht eine Lehre als Kellner. Ihnen gefällt es hier genauso gut wie mir. Goran schätzt etwa den Kontakt mit den Gästen, das Plaudern und die Scherze mit ihnen und mittlerweile darf er sich sogar um eine eigene Station kümmern, bei der er sechs Tische betreut und auch selber schon kassieren darf. Samira mag es am allerliebsten, wenn die Deko oder die Karte neu gestaltet werden. Sie ist momentan in der Roten Bar beschäftigt und bereitet dort beispielsweise Wiener

Schnitzel und Risotto zu. David wiederum übernimmt im Kaffeehaus Nebentätigkeiten, wie Vorleger sortieren und polieren. Wenn er im Room-Service ist, stehen hingegen mehr Supervisor-Tätigkeiten wie Dienstplan checken und Check-Listen schreiben auf dem Programm. Heute zum Beispiel macht er selbstständig den Room-Service und ist dabei eigenverantwortlich.

"Meine Kollegen motivieren mich sehr, wenn ich sehe wie viel Liebe und Leidenschaft sie in ihre Arbeit stecken."

Ich habe sehr viel in der Küche gelernt, vor allem im Umgang mit Menschen, weil man gerade in der Küche sehr viel kommunizieren muss. Die Ausbildung hat mich auch verändert: Wenn ich jetzt in einem Restaurant essen gehe, dann beobachte ich viel mehr und achte viel mehr auf Details. Wenn ein Teller nicht richtig poliert ist, fällt mir das jetzt beispielsweise sofort auf.

<https://www.sacher.com/>

Online seit 10.08.2021 (Aktualisiert: 15.09.2021)