

*Ich habe Gastronomie im Blut.*

Tourismus ist ein sehr wichtiger Wirtschaftsmotor. Egal ob es sich um ein nachhaltig bewirtschaftetes und naturverbundenes Tal wie das Kleinwalsertal oder eine Winterpartydestination, Städtetourismus, usw. handelt. Jede Destination hat ihre Fans ...und das ist auch gut so.

**Aber überall braucht's: Essen, Trinken, Bett.**

Dafür sind Gastronomie und Hotellerie zuständig mit abwechslungsreichen, vielseitigen Jobs für alle die keine Lust auf einen eintönigen Arbeitsalltag haben. Neben aller Planung ist Innovation und gelegentlich auch Improvisation für einen reibungslosen Ablauf wichtig. Dafür wiederum braucht's ein funktionierendes Team, bei dem jedes einzelne Teammitglied wie ein Zahnradchen im großen Ganzen seinen Platz und seine Aufgabe hat.

Stellen Sie sich vor Sie planen eine Feier, eine gesellige Einladung egal welcher Art ...und in dem Hotel oder Restaurant klappt einfach nichts wie bestellt oder vorgestellt. Ein Alptraum! ☹

Sie verlassen sich lieber auf Ihnen bekannte und gute Gastronomie und Hotellerie? Auf Betriebe von denen Sie wissen: **Da sind Profis am Werk, die können das! Kein Traum. Tägliche Realität.** ☺

Egal wo in der Welt – der Besuch eines Ortes/Stadt wird fast immer danach bewertet, wie die gastronomische Leistung in Erinnerung geblieben ist. Das ist wie bei einer Hochzeit. Kein Gast weiß ein Jahr später, wie die Musik war, was der Bräutigam getragen, oder was der Brautvater gesprochen hat, aber wenn der Service schlecht und das Essen nix war, das wird noch jahrelang in Erinnerung bleiben.

Bis der Teller mit leckerem Essen vor Ihnen steht und das dazu passende Getränk eingegossen ist, braucht es Logistik, Fachwissen und Berufserfahrung. Die Hardware geht vom Gebäude über Küche und Keller bis ins Hotelzimmer. Das alles selbstverständlich mit entsprechender guter Ausstattung wie schöner Tisch- und Bettwäsche, flauschigen Handtüchern, gut gekleidetem Personal, ansprechendem Tischschmuck, Porzellan (gerne nicht angeschlagen), Gläsern usw. Ein klitzekleiner Ausschnitt des für Sie als Gast sichtbaren Teils. Der für Gäste unsichtbare Teil von Küchenausstattung über Waschküche bis zu den Behördenauflagen von Brandschutz bis Barrierefrei ist genauso wichtig und meist viel aufwendiger als alles was „vor den Kulissen“ steht.

**Nichts destotrotz die beste Ausstattung, das feinste Porzellan und edelste Glas, die besten Lebensmittel und Weine nützen nichts ohne die Profis in den einzelnen Abteilungen.**

Was habe ich von einem guten Essen wenn der Restaurantservice wie ein Tellertaxi nachlässig und ohne Liebe zum Job den Teller auf den Tisch stellt? Es nimmt mir als Gast einen großen Teil der Freude am Genuss. Umgekehrt ist genauso schade, wenn der akkurate, aufmerksame Gastgeber im Restaurant ein lieb- und geschmackloses Essen aus der Küche zum Service bekommt. Was nützt mich das schönste Hotel, die erlesenste Ausstattung wenn das Zimmer nicht sauber geputzt und das Rezeptionspersonal gleichgültig ist? Wie viel schöner ist das Gefühl: Ich bin als Gast willkommen. Man kümmert sich gerne um meine Wünsche. Ich bin nicht nur eine zahlungskräftige Nummer, sondern ich werde als Mensch wahrgenommen und behandelt. Das mir entgegengebrachte Lächeln ist echt. Das ganze Profiteam hat Freude am Job und Gastronomie im Blut. Ich kann es als Gast spüren. **Es macht aus „nett“ ganz einfach klasse.**

Da sind wir wieder bei den vielen kleinen Rädchen die alle zusammen ein tolles Team bilden, jeder auf seinem Platz Profi ist oder wird. Das Zimmer ist sauber, die Küche zaubert wohlschmeckendes Essen, der Restaurantservice ist ein guter, umsichtiger Gastgeber.

Es will und will einfach nicht langweilig werden in der Hotellerie und Gastronomie. **Das ist wie Salz in der Suppe: ohne Action ist es einfach fad.** Im Kleinwalsertal gibt's es viele mit Gastronomie im Blut, die die einzelnen Häuser mit Leben füllen. Jeder Einzelne davon ist mit Recht stolz darauf einen guten Job zu machen. Von rustikal, über ausgeflippt, gediegen, gehoben bis edel... alles wirklich empfehlenswert so lange es authentisch ist. Der Nachwuchs bekommt während der Lehrzeit das „Feuer“ für den Job übergeben und hat über kurz oder lang auch Gastronomie im Blut. Wie kann ich rausfinden ob ich Gastronomie im Blut habe? Ich probier's einfach aus! Schnupperpraktikanten sind in den Betrieben höchst willkommen. **Ausprobieren ist das erste Körnchen Salz der beruflichen Zukunft.**

Ist mein Glas halbleer oder halbvoll?	
Arbeiten am Wochenende	Freie Zeit unter der Woche für Shoppen, Friseur, Schwimmbad (nicht so voll), Erledigungen (Arzt, Amt...) ohne Sonderurlaub
Urlaub in der Zwischensaison	Kommt meist deutlich günstiger, Flughäfen, Hotels, Strände ... also nicht so überlaufen.
Viele Stunden, schlechte Bezahlung, ausgenutzt werden, keine Anerkennung	Diese „Dinobetriebe“ sind im großen Pool die absolute Minderheit und eine aussterbende Spezies wie die Dinos seinerzeit. Da muß ich nicht hin zum Arbeiten. Ich habe die freie Auswahl.
<b>Schlußendlich: Das Sahnehäubchen</b>	Jobs in der Gastronomie gibt es auf der ganzen Welt. Egal wo auf dem Globus der Finger landet. Ich kann dort einen Job finden und beim Bereisen der Erden arbeiten und Geld verdienen. Welcher Job kann das noch?

Renate Liebl  
 Restaurant- & Hotelmeisterin, Dipl. Sommerliere  
 Ausbilderin im Alpenhotel Küren.  
[www.kueren.at](http://www.kueren.at)