

Lernende mit Food Truck aktiv

Seit Anfang April betreiben die Jungtalente des Hotels Saratz in Pontresina/GR einen Food Truck. Das Projekt findet Anklang. Nicht nur bei den Lernenden.

In der letzten Ausgabe haben wir darüber berichtet, wie Lernende die Corona-Krise erleben (siehe Ausgabe vom 30. März). Dabei wurde deutlich, dass die Krise für einige Lernende auch spannende Chancen bietet: In andere Bereiche des Betriebes hineinschnuppern, selbständig die Küche des Hotels führen oder, wie im Beispiel vom Hotel Saratz, mit dem Betrieb eines Food Trucks einen Blick in die Selbständigkeit erhalten.

Mit Begeisterung direkt ans Werk

Die Idee dazu stammt ursprünglich von der Direktion. Direktor Martin Scherrer sagt: «Zuerst wollten wir ein Take-away-Angebot für Pontresina verwirklichen. Im gemeinsamen Gespräch kristallisierte sich dann das Projekt «Pitschna für Dihai» mit dem Food Truck für die Lernenden heraus.»

Diese für das Vorhaben zu begeistern, sei leicht gewesen, wie Direktorin Yvonne Urban erläutert: «Sie fanden die Idee von Anfang an interessant und machten sich direkt an die Umsetzung.»

Selbständigkeit und Flexibilität

Insgesamt sind acht Lernende aus allen Bereichen des Hotels am Projekt beteiligt. Da zurzeit einige der Lernenden vertieft mit Fernunterricht beschäftigt sind, musste das Projektteam bei der Aufgabenverteilung Flexibilität an den Tag legen.

«Die Planung lag von A bis Z bei uns Lernenden.»

JOMAR STIEGER (18), KOCH IM DRITTEN LEHRJAHR

Jene, die aktuell Ferien haben oder mit Kurzarbeit beschäftigt sind, haben das Konzept erarbeitet. Die anderen Lernenden helfen dort, wo sie können, wie zum Beispiel bei der Flyergestaltung.

Die Zusammenarbeit untereinander funktioniert gut, sagt Alina Locher (17), Restaurantfachfrau im zweiten Lehrjahr. «Wir arbeiten ausserhalb des Projektes alle in verschiedenen Abteilun-



Mehr Informationen unter:
www.saratz.ch



Insgesamt acht Lernende aus allen Bereichen des Hotels Saratz machen beim Projekt mit. Im Bild zu sehen sind Alina Locher, Restaurantfachfrau im zweiten Lehrjahr, und Jomar Stieger, Koch im dritten Lehrjahr.

ZVG

gen. Durch unseren Food Truck ist die Zusammenarbeit viel enger. Wir haben gelernt, alle an einem Strang zu ziehen und uns gegenseitig zu unterstützen.»

Mise en place wurde verbessert

Laut Alina Locher ist das achtköpfige Team sehr zufrieden damit, wie das Projekt angelaufen ist. Das bestätigt auch ihr Teamkollege Jomar Stieger (18), Koch im dritten Lehrjahr: «Wir hätten nicht gedacht, dass es sich so rasch herumspricht und so viele Kunden kommen würden.» Das Team verkauft zwischen 100 und 150

Mahlzeiten pro Öffnungstag. Die meisten davon während der Stosszeit von 12.00 bis 13.00 Uhr. Es sei eine Herausforderung, wenn alle auf einmal bestellen, sagt Jomar Stieger. «Aber in dieser Zeit kommen auch die besten Ideen für mögliche Verbesserungen. Wir haben zum Beispiel unseren Arbeitsplatz anders organisiert und die Mengen der Vorproduktion angepasst», führt er aus.

Lernenden, die vor derselben Aufgabe stehen, rät Teamkollegin Alina Locher: «Überlegt nicht lange, sondern stellt euch der Herausforderung. Setzt eure Ideen um. Es wird sich mit Sicher-

heit rasch herumsprechen und gerade in der heutigen Zeit erfolgreich sein.»

DÉSIRÉE KLARER

«Pitschna für Dihai»

Der Lernenden-Food-Truck steht mittwochs und freitags von 11.00 bis 14.00 Uhr vor dem Kongresszentrum Rondo in Pontresina. Angeboten werden Spezialitäten des Szenelokals Pitschna Scena.

Dazu gehören zum Beispiel Gourmetburger und Thai Curry.

ANZEIGE

«Dank der Ausschreibung auf gastrojob.ch habe ich meine Wunschstelle mitten in den Bergen gefunden.»

Katrin Kaden, Service/Restauration, Brasserie Romana, Valbella

gastrojob.ch
Meine Branche. Mein Job.