

26.01.2020

Nachwuchs legt Hand an

Planungen für Tag der offenen Tür bringt Köpfe der Azubis fast zu Rauchen.



Branchenübergreifendes Beraten beim Azubi-Projekt: Projektleiterin Katharina Fischer (stehend) sammelt Daten und Ideen Foto: Monika Schütz

Berufsschule, Arbeit, Feierabend? Nein, für die 24 Auszubildenden des Best Western Kurhotels an der Obermain-Therme gehört seit September noch etwas Anderes dazu: ein ganz besonderes Projekt, das sie ohne Mithilfe des Chefs verwirklichen wollen. Zum 30. Geburtstag des Hotels 2020 möchten die jungen Frauen und Männer einen Tag der offenen Tür ausrichten.

Planen, gestalten, organisieren - alle gemeinsam. Dazu treffen sie sich regelmäßig zum Gedankenaustausch, auch wenn einige dann gerade ihren freien Tag hätten. Projektleiterin Katharina Fischer freut sich: Junge Köche sitzen gemeinsam mit Hotelfach- und

Hotelkaufleuten sowie Kosmetikazubis am sozusagen Runden Tisch, der eigentlich der kleine Tagungsraum "Erde" im Untergeschoss des Hotels ist.

Ideen haben sie genug. Und die brauchen sie auch. Am Tag der offenen Tür, der am Sonntag, 29. November, stattfinden soll, werden mehr als 1000 Gäste erwartet. Da muss nicht nur das Programm stehen und die Verköstigung gesichert sein - auch an die Übernachtungsgäste des Hotels muss gedacht werden.

Die Projektteilnehmer sind in fünf Gruppen aufgeteilt: Food und Drinks kümmert sich jeweils um Essen und Getränke. Marketing, Deko- und Bildergalerie sowie Animation übernehmen die restlichen drei Abteilungen.

Auch wenn Geschäftsführer Andreas Poth kurz "seine" Azubis im Tagungsraum begrüßte, hat er doch mit der Veranstaltung selbst nicht viel zu tun. Das möchten die jungen Leute allein schaffen.

Was wollen wir zu essen anbieten? Neben Kaffee und Kuchen auch etwas Herzhaftes? Vegetarisch oder "normal"?

Bis dahin werden die Temperaturen wieder im einstelligen Bereich oder im Minus sein - da schmeckt den Gästen vielleicht eine feine Kartoffelsuppe? Die muss aber hausgemacht sein: Aufgabe der Köche. Einen Stand zum Crêpes backen stellt sich Tobias Jäkel vor. Sein Plan ist gut: deftig oder süß belegt. Auch Steaks soll es geben, Bratwürste und verschiedene Getränke mit und ohne Alkohol.

Becher braucht man auch, aber welche? To go? Das lässt der Umweltgedanke der jungen Hotelmitarbeiter nicht zu.

Wer spricht mögliche Sponsoren an: Nicht nur die Werbung in den Tageszeitungen muss finanziert werden, auch die Zutaten zu den Speisen und die Getränke selbst möchten die Azubis organisieren. Dabei geht es ihnen definitiv nicht um ihren eigenen Gewinn. Im Gegenteil: Der Erlös soll an eine gemeinnützige Organisation gespendet werden. Aber an welche?

Hotelrallye für die Gäste

Die Fragen werden mehr, die Köpfe rauchen auch mehr. Wie schaffen wir es, dass sich bei der geplanten Hotelrallye die Gäste nicht gegenseitig ständig über den Weg laufen? Und wer sponsert schöne Preise für die Tombola? Branchenübergreifendes Nachdenken.

Mindestens ein Gästezimmer sollte zum Besichtigen bei der Führung durchs Hotel frei sein - das muss mit der Rezeption abgeklärt werden. Soll es einen offiziellen Empfang geben oder startet der Festnachmittag zwanglos um 14 Uhr? Wann werden die Ehrengäste eingeladen und wie kann man in den drei Stunden ein kleines Programm für Kinder einbinden? Brauchen wir Musik? Die beiden Ansprechpartnerinnen für das Projekt, Judith Fleischmann und Katharina Fischer konnten zufrieden sein. Dieses war das vierte Meeting seit September, alle Ideen und Anregungen werden auch dieses Mal digital gespeichert und sind somit für die abrufbar, die wegen ihres Berufschulbesuchs an diesem Tag nicht dabei sein konnten.