

Deutsch im Beruf – Profis gesucht

Gastronomie

Sauberes Arbeiten in der Gastronomie

Jeder hat es schon mal erlebt: Man setzt sich im Café oder Restaurant an einen Tisch und sieht Flecken und **Krümel** vom Vorgänger auf der Tischdecke. Das **macht** keinen guten **Eindruck**. Doch das ist nur einer von vielen Aspekten, der beim Thema Sauberkeit und Hygiene in der Gastronomie **eine Rolle spielt**.



Sauberkeit im Gastraum

Wer sich für eine Ausbildung in der Gastronomie entscheidet, wird auf jeden Fall mit dem Thema Sauberkeit und **Hygiene** konfrontiert. Denn der Gast möchte sich wohlfühlen und den Eindruck haben, dass er **ohne Bedenken** in einem Restaurant essen kann. Deswegen sollte es **selbstverständlich** sein, dass der Gast nur sauberes Besteck, Geschirr und Gläser bekommt. Deine Aufgabe ist, zu kontrollieren, ob jeder Tisch sauber ist.

Zur Hygiene gehört aber auch, dass du Gläser nie am oberen **Rand** anfassen solltest, weil der Mund des Gastes damit direkt in Berührung kommt. Auch Messer, Gabel und Löffel solltest du immer nur am Griff anfassen.



Deutsch im Beruf – Profis gesucht

Gastronomie

Für den Gast unsichtbar

In einem Restaurant ist es nicht nur wichtig, den Gastraum sauber zu halten. Es müssen auch alle Geräte und Maschinen, die du zum Lagern oder Zubereiten von Lebensmitteln nutzt, regelmäßig gesäubert werden. Für dich als Restaurantfachmann bzw. Restaurantfachfrau befinden sich diese Dinge meist im **Barbereich**. Dort sind nicht nur die Gläser und Tassen, sondern auch die Getränke selbst: Kühlschränke mit offenen Säften und Milchprodukten müssen sauber gehalten und **Geschirrtücher** und **Schwämme** regelmäßig ausgetauscht werden. Außerdem gehören oft noch komplexe Kaffeemaschinen und **Zapfanlagen** zur **Grundausrüstung** eines guten Restaurants. Diese brauchen auch eine spezielle Reinigung.

Dein sauberer Auftritt

Vielleicht ist dir das gar nicht so bewusst, aber auch du mit deiner Person repräsentierst das Restaurant, in dem du arbeitest. Deshalb ist es für den Arbeitgeber oft wichtig, dass man **einheitliche** Kleidung oder Uniformen während der Schicht trägt. Manchmal ist es nur eine **Schürze**, andere Arbeitgeber achten penibel auf Einheitlichkeit von Kopf bis Fuß. Insgesamt solltest du mit sauberer Kleidung einen gepflegten Gesamteindruck machen. Tipp: Wenn du lange Haare hast, solltest du sie zusammenbinden. Sonst kann es leicht passieren, dass durch deine Bewegungen Haare ins Essen fallen.

Glossar:

Krümel, - (m.) – ein kleines, von einem Brot oder Kuchen abgebrochenes Stück

einen guten/schlechten Eindruck machen – sich so präsentieren, dass etwas als gut/schlecht empfunden wird

eine Rolle spielen – wichtig sein

Hygiene (f., nur Singular) – die Sauberkeit; die Maßnahmen zur Sauberhaltung

ohne Bedenken – unbesorgt

selbstverständlich – ganz normal sein; so, dass man es nicht extra erwähnen muss

Rand, Ränder (m.) – hier: die obere Begrenzung, die Kante eines Trinkgefäßes



Deutsch im Beruf – Profis gesucht

Gastronomie

Griff, -e (m.) – hier: der Teil des Bestecks, den man in die Hand nimmt

Barbereich, e (m.) – der Teil eines Raums, wo sich die Bar befindet

Geschirrtuch, -tücher (n.) – ein Stofftuch, mit dem man Geschirr abtrocknet

Schwamm, Schwämme (m.) – ein Spülutensil, mit dem man Gläser oder Töpfe reinigt

Zapfanlage, -n (f.) – eine Vorrichtung, die mittels Druck ein Getränk (meistens Bier) aus der Kühlstation zum Ausschank befördert

Grundausrüstung, -en (f.) – die Ausstattung mit unbedingt notwendigen Dingen
einheitlich – identisch; so dass alles gleich ist

Schürze, -n (f.) – ein Kleidungsstück, das man sich umbindet, um sich beim Kochen oder Servieren nicht die Kleidung zu verschmutzen