



TIPPS & TRICKS

Systemgastronomie fachmann/-frau



Was eine(n) gute(n) Systemgastronomiefachmann/-frau auszeichnet:

- Pünktliches erscheinen
- Outfit muss stimmen und gereinigt sein
- Equipment ist Hemd, Schürze, Hose, Kappe
- Lächeln und Freundlichkeit sind das „A und O“
- Sauberkeit am Arbeitsplatz sowie im Gästebereich
- Vorgegebene Standards einhalten, Rezepturen und Standzeiten
- Teamfähigkeit und Selbstständigkeit sind sehr wichtig
- Mit dem Arbeitsplatz vertraut machen, wo befindet sich was, ohne lange zu suchen
- Einhaltung der HACCP, Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz
- Sicherheit ist auch das Tragen von Sicherheitsschuhen!
- Kenntnisse in Warenkunde; welche Artikel verkaufe ich und wo bestelle ich was
- Über sich hinauswachsen, Zusatzverkäufe tätigen und die Freude am Arbeitsplatz
- Gegenseitiger Respekt, auch in Stresssituationen

