

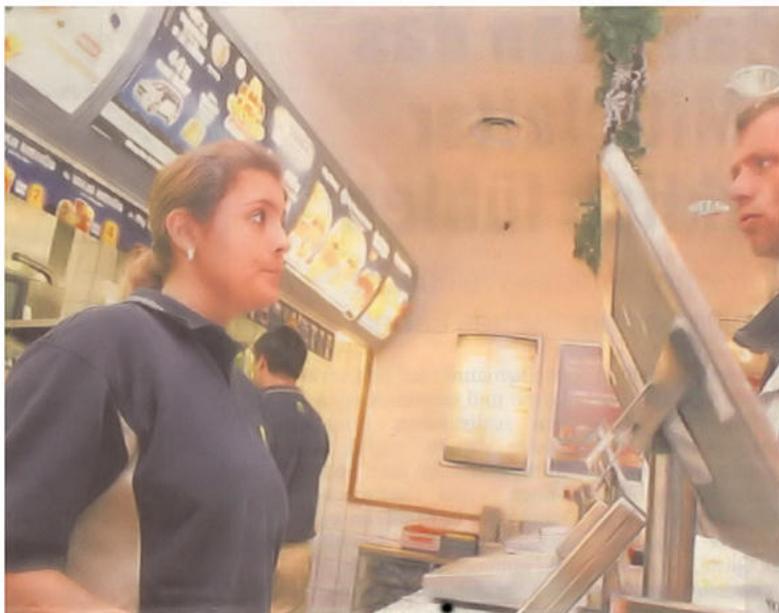
Arbeiten – einmal aus der Sicht eines Vorgesetzten

McDonald's-Lehrlinge in Saarn durften sich als Restaurantleiter oder Schichtführer üben

Als Angestellter, Hausmeister oder Manager – in Saarn durften die McDonald's-Lehrlinge einen Tag lang Restaurantleiter oder Schichtführer sein. Probleme waren dabei programmiert.

Am Sonntag um zwölf Uhr stehen die Lehrlinge aus insgesamt sechs Restaurants hinter dem Tresen. Sie warten auf die Kundschaft. Einige Gäste genießen ihren Burger, doch viele sind es nicht, draußen ist es

glatt und eisig. Die insgesamt 23 Auszubildenden sind in drei Schichten aufgeteilt. Jeweils acht Leute managen jetzt das Restaurant in Früh-, Spät- und Nachtschicht. „Alle Lehrjahre sind vertreten“, sagt Bezirksleiterin Anke Schafstall. An einem der Tische sitzt sie mit dem Saarner Restaurantleiter Adam Synowiec. Gemeinsam achten sie auf die Arbeit der Schützlinge. Die dürfen an diesem Sonntag näm-



Bei McDonald's in Saarn sollen die Mitarbeiter lernen, Verantwortung zu übernehmen und Entscheidungen zu treffen. Im Bild: Kathrin Ifermann mit einem Kunden.



Azubi-Tag bei McDonalds in Saarn. Sarah Paulukat putzt – in eigener Regie. Fotos: Tim Deffte

lich in die verschiedensten Rollen schlüpfen: Sei es als Manager, Schichtführer oder Hausmeister. Und: „Heute sind sie auch für den Geldverkehr verantwortlich und müssen die Kassenabrechnung erledigen“, sagt Synowiec. Marcel Sonnen ist im zweiten Lehrjahr und hat heute die Aufgaben des Restaurantleiters übernommen. „Das klappt bis jetzt ganz gut“, findet der 21-Jährige.

In einem Treffen bereiten sich die Lehrlinge auf mögliche Schwierigkeiten und Probleme vor. Denn: „Wenn mal eine Lieferung nicht pünktlich kommt, müssen sie lernen, eigene Entscheidungen treffen zu können“, sagt Schafstall. Daher bekomme jeder die Chance, aus der Sicht eines Vorgesetzten zu arbeiten. Bereits zum zweiten Mal haben die Lehrlinge die Möglichkeit, ein Restaurant eigenständig zu führen, weitere Projekte sollen folgen. „Dadurch lernen sie mit den alltäglichen Schwierigkeiten umzugehen und im Team zu arbeiten“, fügt Schafstall hinzu.

Dabei wird es den Lehrlingen nicht leicht gemacht: Einige Fehler haben sich nicht

durch Zufall eingeschlichen. Fehlende Ware oder Beschwerden von nörgelnden Kunden sind bewusst eingeplant. Doch Schichtführer Marcel hat den ersten Test be-

reits bestanden: „Aber der Kakao nicht zu wurde, habe ich ein Transfer gebucht.“ Er jetzt hören alle gar mich“, scherzt Marcel