

# Einen Tag Chef sein

Bei **McDonald's** in Ratingen West hatten gestern einmal die **Auszubildenden** das Sagen. Von der Planung bis zur Bedienung und der **Arbeit in der Küche** waren die 20 Lehrlinge für alles **verantwortlich**.

VON CHRISTIANE BOURS

**RATINGEN WEST** „Am Anfang war ich schon ziemlich nervös“, gab Heiko Audörsch zu. Er konnte gestern einmal am eigenen Leib erfahren, wie es ist, Chef zu sein. Denn er war einen Tag lang für den reibungslosen Ablauf bei McDonald's in West verantwortlich. Heiko Audörsch und 19 weitere Auszubildende führten gestern selbstständig das Restaurant, mussten alleine planen, in der Küche arbeiten und die Gäste bedienen.

Neben Audörsch als Restaurantleiter unterstützten ihn Jennifer Dau und Aymen Gabsi als Schichtleiter, die anderen Auszubildenden wurden je nach Lehrjahr und Können auf die weiteren Positionen verteilt. Um die ganze Sache interessanter zu machen, hatten sich Restaurantleiter Lars Büsching sowie die Auszubildendenbeauftragte Ellen Patzwall und Chef Marcus Prünke einiges einfallen lassen, um die Lehrlinge auf die Probe zu stellen.

„Heute morgen ist uns als erstes aufgefallen, dass wir keine Umsatzplanung hatten“, sagte Heiko Audörsch. Da hieß es für ihn und seine



Auszubildende haben gestern die McDonald's-Filiale in West übernommen. Chef für einen Tag war **Heiko Audörsch** (Mitte, Azubi im 3. Lehrjahr).  
RP-FOTO: ACHIM BLAZY

## INFO

### Auszubildende

Das **Restaurantexperiment** veranstaltete McDonald's bereits zum dritten Mal. **20 Auszubildende** führten hierbei selbstständig einen Tag lang ein McDonald's Restaurant. Sie machen eine Ausbildung zum **Fachmann für Systemgastronomie**.

Schichtleiter erst einmal neu planen, denn ohne diese Umsatzplanung lässt sich eine McDonald's-Filiale kaum führen. Mit der Umsatzplanung wird berechnet, wie viel Burger, Pommes und anderes vorrätig gehalten werden müssen, wie viel aufgetaut und mit wie vielen Gästen ungefähr gerechnet werden muss.

Dazu werden die Daten der vergangenen sechs Wochen genommen, aber auch das Wetter und Veranstaltungen in der Nähe mit eingerechnet, beispielsweise ob ein Trödelmarkt oder ein Eishockeyspiel ist. „Dazu schaut dann natürlich immer noch der Restaurantleiter drüber, ob die Planung auch in

Ordnung ist“, sagte Marcus Prünke.

Gestern Morgen war dies die erste Aufgabe der Azubis, doch es sollte nicht das einzige Problem bleiben, das ihren Weg kreuzte. In einem kleineren Restaurant, einem sogenannten Satelliten, war das Eis ausgegangen. Die Azubis mussten also für einen zügigen Transfer sorgen, damit die Gäste trotzdem weiter versorgt werden konnten. Außerdem wurde eine Reklamation getestet. „Da wollten wir überprüfen, ob der Leiter auch alle Vorschriften zur Qualitätssicherung einhält“, erklärte Restaurantleiter Lars Büsching.

Mit ihren Azubis waren die Chefs jedenfalls hochzufrieden. „Das

klappt bisher alles wunderbar, wir mussten noch nicht eingreifen“, lautete das Fazit. Denn natürlich stand Lars Büsching Gewehr bei Fuß, um im Notfall wieder übernehmen zu können. „Unsere Gäste stehen im Mittelpunkt“, so Büsching. „Wenn sich etwas negativ auf sie auswirkt, dann müssen wir eingreifen.“

Neben der Erfahrung, die die Azubis bei einem solchen Tag sammeln können, hat Marcus Prünke übrigens eine weitere interessante Beobachtung gemacht: „Hinterher haben sie immer viel mehr Respekt vor dem Vorgesetzten, weil sie wissen, welche Verantwortung er bei all seinen Entscheidungen trägt.“