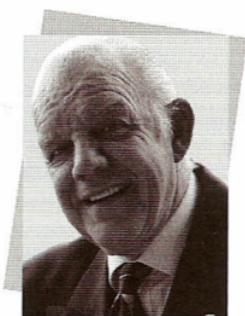


# Teamwork

Zürich, Winter 1964/65, Hotel Carlton Elite, Bahnhofstraße. Es hatte mich hierher verschlagen, da ich - und das war wohl eine Fehleinschätzung der Realität - perfekt Deutsch lernen wollte. „Kggibts Tzitikgge?“ (übersetzt: „Gibt es bei Ihnen Zeitungen?“) war die erste Frage, die es für mich im Restaurant zu beantworten galt. Meine Antwort: „Wenn es nicht auf der Speisekarte steht, haben wir das leider nicht.“ Für einen Restaurantgast, der eine Zeitung zum Lesen beehrte, wohl eher keine befriedigende Antwort und Frau Schrämli, die Restaurant-Managerin, meinte: „Holländisch isch eine Halskgggrankgheit“. Das Restaurant „Elite“ war, neben dem „Dolder“, eines der bekanntesten Restaurants in der Stadt. Mittags war meistens alles ausreserviert mit Geschäftsleuten. Am Abend hatten die Hotelgäste im à la carte-Restaurant die Oberhand. Sonntagmittag war Familientag. Es gab ein Kinderbuffet, ein wahres „Schlaraffen-Wunderland“ für Kinder mit verführerischen Süßigkeiten. Der erste Montag im Monat war „Mode Lunch“, organisiert von einem bekannten Mode-Geschäft, wo Mannequins durch das Restaurant stolzierten und die Damen direkt die neuesten Modelle bestellen konnten. Donnerstagabends war „Smörrebröd-Buffer“. Viel Fisch mit Aquavit. Wir hatten vier Stationen und jeder der vier Chefs de Rang bekam eine Flasche Aquavit von Frau Schrämli. Damit unser „Smörrebröd-Teamgeist-System“ funktionierte, mussten die Chefs de Rang mindestens eine Flasche verkaufen, sodass die zweite angebrochene Flasche am Ende des Abends - und das war jetzt die Aufgabe des Commis - unauffällig mit ein wenig Wasser angereichert werden konnte. Nach der Abrechnung mit Frau Schrämli wurden die angebrochenen Flaschen zusammengefüllt und zum Café Buffet transportiert. Am nächsten Donnerstag war es also ganz wichtig, pro Station zumindest eine Flasche zu verkaufen, ansonsten der wohlthuende Aquavit nicht nochmals angereichert werden konnte. Dermaßen unverschämt waren wir dann doch auch wieder nicht. Wir verwendeten den Erlös ja nur, um den Teamgeist zu stärken, damit wir unseren Freitags-Zimmerstunde gemeinsam in der gegenüberliegenden Bar günstig verbringen konnten. Ohne Frau Schrämli! Montreux, Mai 1967, „Eurotel“. Das Hotel war neu. Nagelneu, weil noch nicht ganz fertig. Weshalb wir vom Service noch ein paar Tage mit Baumaterialien zu kämpfen hatten. Der Oberkellner fungierte als Dirigent. Er arbeitete nur mit seinen zwei Zeigefingern und teilte uns ein. Ohne Taktstock. Hierarchische Unterschiede gab es nicht, alle mussten anpacken und schleppen, damit Restaurant und Personalraum baldigst fertig wurden. Das Restaurant hatte zusätzlich eine große Terrasse. Im Restaurant hatten wir das altbewährte Service-System, mit Oberkellner bis zu Commis. Auf der Terrasse aber war jeder verantwortlich für seine eigene Station. Francesco aus Neapel wurde meistens auf der Terrasse eingeteilt. Er liebte die frische Luft direkt am Genfer See. Vor allem das Kassa-System behagte ihm. Er war - und das wurde uns erst bekannt, das er schon längst weg war - ein exzellentes „one man-Team“. Ein Kassenbon bestand aus zwei Teilen. Je einer für Küche oder Buffet und einer, ident zwei Zentimeter kürzeren, Allonge für den Gast. Francescos Bons waren, durch geschicktes Ziehen, gleich lang. Die Gäste-Bons kamen auf dem Tisch in ein leeres Weinglas. Nachdem die Rechnung bezahlt war, zerriss Francesco die Gäste-Bons nicht, sondern er verwendete sie dann nochmals. Ende August wurde Francescos Großmutter, so sagte er, schwer krank, und trat, obwohl die Saison ja noch nicht zu Ende war, mit hervorragendem Zeugnis die Heimreise nach Neapel an. Zu spät erkannte die Geschäftsführung, dass Francesco wohl doch kein Teamplayer war. Fazit: auf Registrierkassen sollte man sich nicht immer 100% verlassen UND uneingeschränktes Vertrauen im Personal endet manchmal katastrophal! 🐘



*drink about it!*

**kulturbar/barkultur von alexander weller**