

Pizzaabend 20. September 2018

Brigitte Geu/Assistentin der Direktion und
Geschäftsleitung

Bei herrlichem Wetter wurde der alle zwei Jahre stattfindende Pizzaabend durchgeführt. Ein Highlight für alle Mitarbeitende der Rodtegg.

Um 17.30 Uhr ging es los. Einige bedienten sich zuerst beim Salatbuffet, andere machten sich gleich an das Belegen der Pizza. Jede Person konnte seine Pizza nach ihrem Gusto kreieren. Es war ratsam, die Pizza durch etwas zu kennzeichnen, damit man sie nach dem Backen durch die Pizzaiolos wieder erkannte. Auf dem Rodten Platz war alles schön gedeckt, so dass das Verspeisen der Pizzas ein doppelter Genuss war. Nachdem auch Kaffee und Dessert lecker schmeckten, hatten einige die Idee sich körperlich zu betätigen und machten den Rundlauf beim Pingpong spielen. Immer wieder setzte jemand aus und jemand anderes versuchte sein Glück. Einige andere nahmen es gemüthlicher und klopfen einen Jass, wieder andere waren zum Plaudern aufgelegt. Es war ein rundum gelungener Anlass mit einer tollen Stimmung.

Eine Herausforderung für die Gastronomie war sicher, dass die Teilnehmerzahl einiges höher war als die angemeldeten Personen. Wie der Pizzaabend für die Gastronomie war, erzählen Fiona Koch und Franziska Zehnder, Köchinnen, in einem kleinen Interview.



Jede/-r hat die Pizza nach seinem/ihrer persönlichen Geschmack belegt.



Jörg Zemp, Pizzabäcker, hatte den Holzofen im Griff, keine Pizza verbrannte.



Bei angenehmen Temperaturen konnten auf dem „Rodten Platz“ gegessen werden.

Wer organisiert was?

Der Pizzabäcker (Jörg Zemp, Holzofen-Pizza.ch) bringt die Teigteilchen. Die restlichen Zutaten werden von der Küche vorbereitet und die Getränke werden von dem Fachbereichsleiter Gastronomie bestellt.

Wer teilt das Gastroteam ein?

Wie immer an Anlässen übernimmt der Fachbereichsleiter Gastronomie die Personaleinsatzplanung.

Wird im Vorhinein schon überlegt wie man die Resten ideal verwenden könnte?

Da alle die Pizzas selber belegen und somit jede/-r in die Schüssel „greift“, kommt aus hygienischen Gründen alles, was auf dem Tisch war in den Bio-Abfall. Es wird aber darauf geachtet, dass die Schüsseln regelmässig nachgefüllt werden und nicht zu viel aufgestellt wird. So kann der Bio-Abfall in Grenzen gehalten werden. Alles was die Küche nicht verlassen hat, wird wiederverwendet. Aus den nicht benötigten Pizzateigteilen wird Brot gebacken.

Werden die Resten schon im Vorneherein in den Menüplan eingeplant?

Der Menüplan der Rodtegg ist unabhängig des Pizzaabends. Es wird nicht mit Resten gerechnet.

Kommt ihr auch zum Essen?

Wenn der erste Andrang vorbei ist, genießen auch wir eine leckere Pizza. Pizza gibt es nicht jede Woche und eine solche schon gar nicht. Wir haben auch nach all den Vorbereitungen und dem Geruch in der Nase immer noch grosse Lust auf Pizza. Der Appetit vergeht uns nicht.

Habt ihr das Gefühl, die Arbeit ist wie sonst, oder fühlt es sich lockerer und weniger Alltäglich an?

Es ist auch für uns in der Küche nicht alltäglich. Es ist vom Tagessgeschäft einen nahtlosen Übergang zum Anlass. Es ist ein langer Tag und wir können den Anlass nur begrenzt geniessen, da wir die Dienstleistung erbringen. Der Pizzaabend ist jedoch immer ein „gemütlicher“ Anlass. Das Wetter war toll und die Stimmung war sehr gut.

Ist es für euch ein Unterschied, ob es ein interner oder externer Anlass ist?

Eigentlich nicht. Bei internen Anlässen kennt man die Personen und in der Regel helfen sie etwas mehr mit z.B. räumen ihr Geschirr ab.

Herzlichen Dank an Fiona und Fränzi für das Interview und allen anderen, die zu diesem tollen Anlass beigetragen haben. Unser Gastroteam zeigte ihr Können nach dem Aufräumen beim Ping-Pong spielen – auch da war es Top.



Bis spät Abends wurde Ping-Pong gespielt, auch als bereits alles aufgeräumt war.

