



Zeitung vom  
19.01.2010

Seite 1

Tagesthema

Seite 3

Meinung

Politik

Berlin

Wirtschaft

Sport

Horizonte

Börse

Wissenschaft

Leserforum

Brandenburg

Berlin-Planer:

Kunst

Feuilleton

Berlin Heute

Medien

Vermischtes

Seitenübersicht

Spezial

Jugend & Schule

Abstimmungen

Newsletter

Weblog

Anzeigenmarkt

Immobilien

Beruf & Karriere

Anzeigenaufgabe

Preisliste

Service

Abo-Angebote

Online-

Leserservice

Leserreisen

Webshop

Ticket-Shop

Unser

Kundencenter

Informationen

Geschichte

Markt- &

Mediaservice

Kontakt

Impressum

Berliner Verlag

Archiv » 2010 » 09. Januar » Beruf und Karriere

## Textarchiv

### STECKBRIEF

## In der Küche liegt die Würze

ay

Karsten Krüger ist Küchenchef. Bei Optimahl Catering ist der 36-Jährige zuständig für Qualitätsmanagement und Produktentwicklung. Damit liegen Menüvorschläge, die kreative Umsetzung von Kundenwünschen und das Kreieren selbstgemachter Gewürzmischungen ebenso in Krügers Aufgabenbereich wie Warenkalkulation und -bestellungen oder die Fehleranalyse. Erste Einblicke in den Alltag einer Profi-Küche gewann er bereits als Schüler zu DDR-Zeiten - bei einem Ferienjob im Palast der Republik. Nach der Ausbildung sammelte Krüger Erfahrungen in exklusiven Häusern wie dem Ritz-Carlton, dem Vau und in irischen, österreichischen und australischen Küchen.

\*\*\*

**Arbeitsalltag:** Mein Arbeitstag beginnt mit einem Rundgang durch unsere Küche in Berlin-Adlershof. Ich kontrolliere Lieferungen, bespreche kurzfristige Änderungen und gehe mit meinen Kollegen Veranstaltungen im Detail durch. An manchen Tagen konzentriere ich mich eher auf die Produktentwicklung, an anderen verbringe ich viel Zeit mit den Projektleitern, um Cateringkonzepte zu entwerfen. Es gibt wenig Routine, dafür viele spannende Aufgaben.

**Freuden bei der Arbeit:** Ich schätze es, dass ich kreative Ideen entwickeln und umsetzen kann. Der Umgang mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln aus aller Welt bereitet mir ebenfalls Freude und bietet mir die Möglichkeit, die Liebe zum Essen täglich neu zu erleben.

**Sorgen im Arbeitsalltag:** In meinem Job ist immer volle Konzentration gefordert, denn bei einer Veranstaltung kann der kleinste Fehler eine Kettenreaktion auslösen - nicht nur in der Küche. Betroffen sind meist auch die Logistik und die Veranstaltungsleitung. Der Großteil meines Arbeitstages ist nicht kalkulierbar. Kurzfristige Änderungen fordern höchste Flexibilität und schnelle Lösungen. Meistens empfinde ich das jedoch als positiven Stress.

**Verdienst:** Als Koch verdient man etwa 1 500 Euro. Das variiert jedoch teils stark und richtet sich nach Bundesland, Anstellungsart und der jeweiligen Tätigkeit. In einem Vier-Sterne-Haus sind zum Beispiel auch Verdienste von mehr als 3 500 Euro brutto möglich.

**Ausbildung:** Neben der dreijährigen Ausbildung ist die Berufserfahrung ein wichtiger Baustein. **Praxiserfahrung in unterschiedlichen Bereichen,** möglichst auch im Ausland, zu sammeln, ist daher ratsam. So eignet man sich fundiertes Wissen an. Als Koch muss man ein guter Teamarbeiter sein. **Verständnis, Loyalität und Improvisationstalent** benötigt man ebenfalls. (ay)

