

Lena Zingl: Die junge Servicekraft, die das Gasthaus Lechner rockt!

Lena Zingl, 18, arbeitet als Servicekraft in Grafendorf und plant berufliche Perspektiven jenseits der Gastronomie.



Grafendorf, Österreich - Was macht eine gute Servicekraft aus? Lena Zingl, 18 Jahre alt aus Eichberg, gibt darauf eine klare Antwort. Seit drei Sommern arbeitet sie im Gasthaus Lechner in Grafendorf, das für seine regionalen Spezialitäten und das legendäre Backhendl bekannt ist. Ihre Kolleg:innen und die Gäste schätzen sie sehr, was nicht nur an ihrem Talent, sondern auch an ihrer verlässlichen Art liegt. Wie die **MeinBezirk** berichtet, hat sich Lena als essenzielle Stütze im Team etabliert.

Die Arbeit in der Gastronomie ist wahrlich kein Zuckerschlecken. Besonders während der Hochsaison muss Lena oft improvisieren und unter Druck arbeiten. Zu ihren Aufgaben gehört es, Bestellungen aufzunehmen, Speisen und Getränke zu servieren

und den Saal für Veranstaltungen vorzubereiten. Es ist ein abwechslungsreicher Job, der ihr viel abverlangt und gleichzeitig ihre Fähigkeiten schärft. Anfangs hatte Lena Schwierigkeiten, sich alles zu merken, doch sie hat sich gut eingearbeitet und viel dazugelernt. „Ich habe gelernt, in hektischen Momenten die Ruhe zu bewahren,“ verrät sie.

Ein Blick in den Beruf

In der Gastronomie ist eine fundierte Ausbildung unerlässlich. Diese erfolgt in der Regel dual, kombiniert aus Berufsschule und praktischer Ausbildung im Betrieb. Laut **Berufsbild** liegt die Dauer der Ausbildung zwischen zwei und drei Jahren. Ein mittlerer Schulabschluss wird oft bevorzugt, ist jedoch keine zwingende Voraussetzung. Zu den wesentlichen Aufgaben gehören unter anderem die Begrüßung und Betreuung der Gäste sowie das Servieren von Speisen und Getränken.

Eine hohe Kundenorientierung und Kommunikationsfähigkeit sind zentrale Anforderungen, die eine gute Servicekraft mitbringen sollte. Wer in der Gastronomie arbeitet, muss körperlich fit sein, denn die Arbeit kann anstrengend sein – viel Stehen, Gehen und das Tragen von Speisen und Getränken sind an der Tagesordnung. Die Entlohnung variiert stark, doch im Durchschnitt liegt das monatliche Bruttoeinkommen zwischen 1.800 und 2.500 Euro, abhängig von Faktoren wie Erfahrung und Region.

Zukunftspläne und Erfahrungen

Obwohl Lena viel Freude am Kellnern hat, plant sie, ihre berufliche Laufbahn in eine andere Richtung zu lenken. Sie ist ehrgeizig und hat verschiedene Praktika absolviert, darunter im Büro, im Seniorenheim und ein Auslandspraktikum auf Malta. „Mein Ziel ist es, viele Erfahrungen zu sammeln, die mich persönlich weiterbringen,“ erklärt sie. Für sie steht das Lernen über dem finanziellen Aspekt, was in dieser Branche nicht immer leicht ist.

Die Gastronomie wird auch in Zukunft hoch im Kurs stehen, mit positiven Perspektiven durch den Tourismus und steigenden Anforderungen an Servicepersonal. Eine Karriere in diesem Bereich bietet diverse Aufstiegsmöglichkeiten, wie etwa die Position des Restaurantleiters oder Oberkellners, was Lena durchaus anspricht. Ihre Erfahrungen in stressintensiven Situationen haben sie gestärkt und gut auf die Herausforderungen vorbereitet, die auf sie zukommen könnten.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Lenas Engagement und ihre positive Einstellung nicht nur in ihrem Team, sondern auch in der gesamten Gastronomie von Bedeutung sind. Ihre Teilzeitstelle als Servicekraft hat ihr viel mehr als nur einen Verdienst gebracht: Sie hat Freundschaften geschlossen, viel gelernt und ist stolz auf ihren Beitrag zur Gastfreundschaft im Gasthaus Lechner. Bei ihrer Frage, wie es weitergehen soll, bleibt eines klar: Lernen und wachsen stehen für Lena an erster Stelle im Leben.

Details	
Ort	Grafendorf, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• berufsbild.com• www.ausbildungskompass.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at