

Munkaadói interjú

A DIÉTÁS SZAKÁCS

foglalkozásról

*„Az emberek nagyon pozitívak, szeretik, egyből van visszajelzés,
nagyon jó csinálni!”*

Az interjút adta: Csapó Péter, ügyvezető, szakács

Cég profilja: vegetáriánus étterem

Szektor: versenyszféra

Dolgozók száma: 5 fő

Munkakörben dolgozók száma: 1

Nemi arány a munkakörben: 100 % férfi

Életkori átlag a munkakörben: 40 év

1. Mióta tevékenykedik a szakmában? Mi motiválta arra, hogy erre a pályára lépjen?

10 éve vagyok ebben a szakmában. Lelki tanítómesterem kérése volt, hogy csináljam ezt az éttermet, mert nincs más, aki csinálja. Én egyébként tanár vagyok.

2. Mivel foglalkozik, és hogy épül fel a cégük? Hányan dolgoznak a szakmában Önöknél?

Öten dolgoznak nálunk, és kifejezetten vegetáriánus menüket készítünk.

3. Milyen módszereket használnak a diétás szakácsok kiválasztása során? Milyen szempontok alapján választanak a jelentkezők közül?

A legfontosabb szempont a jelleme. Tehát, egyrészt, hogy milyen személyiség, mert akkor lehet képezni, a másik pedig az életmódja: vegetáriánusnak kell lennie.

Csupa jó tulajdonsággal rendelkeznek: jól kommunikálnak, szépen viselkednek, és a gondolkodásuk is pozitív.

4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben?

Milyen előnyeit és hátrányait tapasztalják meg ennek?

Nem jellemző, nem jelentkezett az elmúlt években idáig ilyen személy. Mi eleve azokból választunk, akik elhivatott krishások, ami egy nagyon szűk közeg.

5. Milyen gyakran változik a dolgozók összetétele? Mi lehet ennek az oka?

Leggyakrabban évente egy változás van, de inkább 2-3 évente. Ez a személyben létrejövő változás miatt van, hosszú távon nem volt elhivatott.

6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályáján? Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?

Itt az elhivatottság az, ami működteti ezt a dolgot.

Folyamatos visszajelzést kapnak, együtt dolgozom velük. Nincs anyagi motivációs rendszer.

7. Van-e tipikus karrierút a diétás szakács pályáján? Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?

Ez az étterem létezik Budapesten, és létezik más városokban is. Ha valaki képesíti magát arra, hogy ezt a rendszert tudja máshol megnyitni, működtetni, akkor ő tud csinálni máshol egy éttermet. Akkor mi segítjük ebben, a franchise-rendszerekhez hasonlóan adjuk a jogokat, magát a munkamódszert, mindent.

8. Mi várható a jövőben ezen a területen? Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?

Embereknek adni olyan dolgokat, amire szükségük van, az egy különleges dolog. Az emberek nagyon pozitívak, szeretik, egyből van visszajelzés, nagyon jó csinálni!