

## MUNKAADÓI INTERJÚ A KONYHAI DOLGOZÓ

### FOGLALKOZÁSRÓL

*„A vendéglátóiparban dolgozni elhivatottság, a szakma szeretete első számú szempont a kiválasztás során”*

**Az interjút adta:** M. Zoltán  
**Beosztása:** Konyhai dolgozó, konyhafőnök

**Cég profilja:** Éttermi vendéglátás  
**Szektor:** Versenyszféra  
**Ágazat:** Szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás  
**Dolgozók száma:** 9 fő  
**Munkakörben dolgozók száma:** 9 fő  
**Nemek aránya az adott munkakörben:** 90% nő, 10% férfi  
**Életkori átlag az adott munkakörben:** 34 év

**1. Mióta tevékenykedik ebben a munkakörben?  
Mi motiválta, hogy erre a pályára lépjen?**

Ebben a munkakörben 3 éve dolgozom. Olyan munkahelyet kerestem, ahol a munkám során emberekkel tudok kapcsolatot teremtetni, és a szívvel-lélekkel végzett munka eredménye, hogy egyre több a visszatérő vendég.

**2. Mivel foglalkozik és hogyan épül fel a cégük?  
Hányan dolgoznak Önöknél?**

Cégünk munkahelyi vendéglátással foglalkozik főként. Több nagy létszámú munkahelyen van melegkonyhás éttermünk, büfénk. Jelenleg kilenc főt foglalkoztatunk.

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

A jelentkezők kiválasztásánál fő szempont a gyakorlati tapasztalat és a vendégorientált magatartás. Így a kollégák az ismeretségi körből és hirdetésekéből kerülnek hozzánk. Továbbá fontos számunkra, hogy legyen igényes a munkájára, környezetére, saját magára. Természetesen az OKJ képzés elvégzése és idegen nyelv ismerete előnyt jelent. A vendéglátóiparban dolgozni elhivatottság, a szakma szeretete első számú szempont a kiválasztás során.

**4. Megváltozott munkaképességű személyt alkalmaznak ebben a munkakörben?**

**Milyen előnyeit és hátrányait tapasztalják meg ennek?**

Cégünk jelenleg nem alkalmaz megváltozott képességű dolgozót. Az ilyen típusú feladatok jó állóképességet és érzékszerveket igényelnek, ezért a nálunk végzett feladatokat, megváltozott munkaképességű személyek, sajnos nem tudják megfelelően ellátni.

**5. Milyen gyakran változik a dolgozók összetétele?**

**Mi lehet ennek az oka?**

Az elmúlt években sajnos igen gyakori a fluktuáció<sup>1</sup>, ami a vendéglátás szakmára igen jellemző. Nagy a konkurencia, ezért könnyebb lehetőségnek gondolják a váltást, mint leküzdeni az akadályokat, és ragaszkodni, hosszú távon dolgozni egy munkahelyen. Mindenhol szeretik a tapasztalt munkaerőt, így viszonylag könnyen tudnak mozogni az egyes munkahelyek között.

**6. Mitől függ, hogy valaki beválik-e ezen a pályán?**

**Milyen visszajelzést kapnak a dolgozók a teljesítményükről?**

Szerintem, csak attól függ, hogy miért választotta ezt a pályát. Ha azért, mert szereti ezt a szakmát, akkor az bármelyik munkahelyen meg fogja állni a helyét.

A dolgozóknak fontos a napi szintű teljesítmény visszaigazolás. Ez vonatkozik a pozitív és negatív visszajelzésekre egyaránt. Minél több ideje dolgozik valaki egy helyen, annál több pozitív visszajelzése lesz, a negatív pedig annál kevesebb.

**7. Van-e tipikus karrierút ezen a pályán?**

**Milyen továbblépési lehetőségei vannak a munkavállalóknak?**

Lehet karrier ezen a pályán is, a nagyobb helyeken van lehetőség a továbblépésre, fejlődésre. Mindez csak a dolgozó hozzáállásán és munkaszereteten múlik. Ha elég kitartó és tényleg a vendéglátóiparban képzeli el a jövőjét, akkor megfelelő tapasztalattal előtte áll a továbblépési lehetősége.

**8. Mi várható a jövőben ezen a területen?**

**Miért ajánlja ezt a pályát az érdeklődőknek?**

A vendéglátás továbbra is a virágzó szakmák része marad. Egyre több a színvonalas vendéglátóhely, ahol megfelelő motiváció esetén könnyen tudunk hosszú távú munkalehetőséget teremteni magunknak. A vendéglátásban dolgozni mindig is mozgalmas, kihívásokkal teli, változatos munkakör lesz.

---

<sup>1</sup> Fluktuáción a munkavállalók személyében történt változásokat értjük, fő oka a munkahely elhagyása. A szervezetből távozó és felvett munkatársak számának változása mutatja a fluktuáció mértékét.