



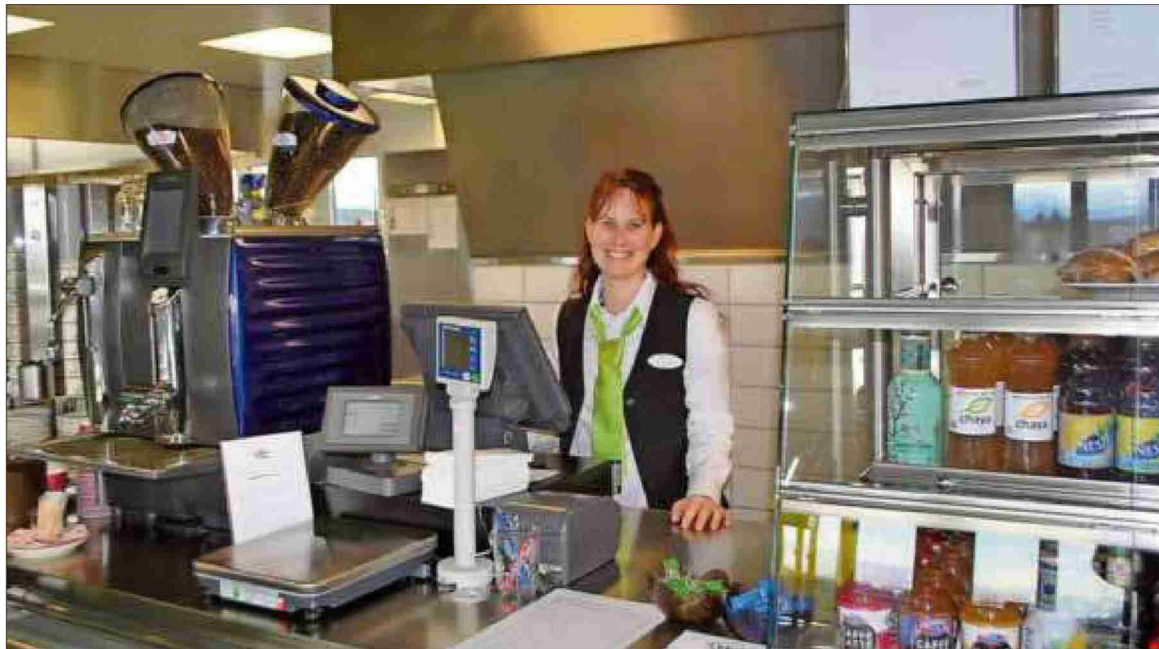
Pfäffikon

Zürcher Oberland Medien AG
8620 Wetzikon
044/ 933 33 33
www.regio.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 7
Fläche: 39'738 mm²

Gutbürgerlich in der Industrie



Sucht den Kontakt zu den Gästen: Wirtin Ursula Baumgartner hinter der Theke von «Agta Top». Bild: Fabienne Würth

FEHRALTORF Rund 170 Gäste essen jeden Tag im Fehraltorfer Personalrestaurant Agta Top. Leiterin Ursula Baumgartner bemüht sich um sie wie die Wirtin einer Quartierbeiz – und setzt sich darum jeden Mittag persönlich hinter die Kasse.

Fabienne Würth

Es ist kurz nach 14 Uhr; seit einer Viertelstunde hat das Mitarbeiterrestaurant Agta Top in Fehraltorf geschlossen. Drei Mitarbeiter arbeiten zügig. Mit routinierten Handgriffen räumen sie die Resten vom Mittagessen weg, spülen Töpfe und schrubben die Böden. Geschäftsführerin Ursula Baumgartner packt ebenfalls mit an. Seit letztem Sommer hat sie die Leitung des Restaurants inne, das seit Kurzem vom gesamtschweizerisch tätigen Cateringunternehmen Eldora betrieben wird.

Im Sommer am liebsten leicht

Das «Agta Top» hatte die Hinwilerin bereits bestens gekannt: Fünf Jahre war sie als Betriebsassistentin tätig gewesen, ehe sie die Geschäftsleitung übernahm. «Neu waren für mich die Führungsverantwortung oder die Buchhaltung», erinnert sich Ursula Baumgartner. Zu ihren Aufgaben gehört auch die Planung der Menüs für die rund 170 Gäste, die täglich im «Agta Top» essen: Heute standen Gemüserisotto und Fischcurry mit diversen Beilagen zur Auswahl, ebenso verschiedene Salate am Buffet. Die Kundschaft bestehe sowohl aus internen

Mitarbeitenden als auch externen Gästen, die im Büro oder auf Montage arbeiten. «Am besten schmeckt ihnen eine gesunde, gutbürgerlich-schweizerische Küche», weiss Ursula Baumgartner, die die angebotenen Speisen entsprechend ausrichtet: Abwechslungsreich und frisch soll das Angebot sein und zugleich gesund und lecker. «Welches Menü am beliebtesten ist, ändert sich laufend: Im Sommer zieht man einen frischen Salat wärschafter Küche vor, nach Weihnachten durfte es eher etwas Leichteres sein», so die Geschäftsführerin.

Hier ist ihr Gespür gefragt: Wie viele Personen werden zum Mittag kommen – wie viele Menüs sollen vorbereitet werden? Wenn



Pfäffikon

Zürcher Oberland Medien AG
8620 Wetzikon
044/ 933 33 33
www.regio.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 7
Fläche: 39'738 mm²

ein Menü ausgeschossen ist, gilt es, innert kürzester Zeit eine gleichwertige Mahlzeit anzubieten. Besonders beliebt waren eine Zeit lang Chicken Nuggets und Pommes frites: Bis zu 40 Kilo davon verkauften sich pro Mittag.

Keine Fertiggerichte mehr

Speziell an ihrem Restaurant sei, dass das Essen komplett frisch zubereitet werde. «Wir sind von Fertiggerichten oder Zutaten mit E-Nummern und Zusätzen völlig weggekommen und werden darin auch von der Geschäftsleitung aktiv unterstützt», sagt die Geschäftsführerin. Auch ist sie täglich mit einem Znüni-Wagen unterwegs

und bietet von selbst gemachten Sandwiches über Gipfeli bis hin zum Schokoriegel Verpflegung am Arbeitsplatz an oder bedient Kundschaft der Firma.

Erster eigener Betrieb

Ursula Baumgartner bemüht sich ebenso um ihre Kundschaft wie ein privates Lokal, das sich seiner Gäste weniger sicher sein kann. «Mein höchstes Ziel ist es, dass die Kunden zufrieden sind – das verfolge ich konsequent», sagt sie. Für die 40-Jährige ist es das erste Restaurant, welches sie selbständig führt. Das sei schon lange ihr Traum gewesen. «Ich schätze den Umgang mit den Kunden sehr und erlebe sie als sehr offen und freundlich.» Zu-

dem sagt ihr die Arbeit in einem kleinen Team zu, weil die Kommunikation schnell und freundschaftlich erfolge.

Das hat sie schon in der Lehre geprägt: Die gebürtige Ostschweizerin hat als Servicekraft gelernt und war laufend in Kontakt mit Gästen. Der Gastronomie blieb sie treu, weil ihr der Umgang mit Menschen liegt. Dass sie den Beruf von Grund auf gelernt hat und weiss, wo es mit anzupacken gilt, zeigt sich auch darin, dass sie jeden Mittag an der Kasse sitzt: «Eine Chefin muss für die Kunden präsent sein. Ich bekomme so direkt mit, wo bei den Gästen der Schuh drückt oder was ihnen zusagt.» Sagts und geht wieder an die Arbeit.