



#TEAMTALK

## INTERVIEW MIT BJÖRN BORRMANN

LEITUNG KANTINE (Bechhofen, Germany)

01. Seit wann arbeitest du bei GEKA?

Seit März 2021.

02. In welcher Abteilung arbeitest du?

In GEKAs Kantine.

03. Wie genau sieht deine Aufgabe bei GEKA aus?

Ich bin für die Zubereitung und den Verkauf von Essensangeboten zuständig, von der ersten Brotzeit bis zum Mittagsmenü, sowie die dazugehörigen Aufgaben wie Einkauf, Speiseplanung und ähnliches.

04. Was hast du vor deiner Zeit bei GEKA gemacht und wie verlief deine Karriere?

Nach meiner Ausbildung im Schwarzwald war ich zunächst auf Sylt und anschließend in Wuppertal tätig. Danach zog es mich in die Ferne – erst nach Irland, dann nach Neuseeland, Österreich und Kanada. In den letzten fünf Jahren arbeitete ich als stellvertretender Küchenleiter in einer Seniorenresidenz.

05. Was gefällt dir besonders gut bei GEKA?

Mich überraschte die freundliche Begrüßung schon vor Beginn meiner Arbeit und die gute Aufnahme und Unterstützung meines neuen Teams. Dies und die aufgeschlossenen Kollegen haben mir den Start hier sehr erleichtert. Ebenso freue ich mich jeden Tag über Tageslicht bei der Arbeit.

06. Was unterscheidet GEKA von anderen Unternehmen?

GEKA ist aus meiner Sicht viel personalfreundlicher als viele Betriebe in der Gastronomie und bezieht die Bedürfnisse der Mitarbeiter mit ein.

07. Dein Job in drei Worten.

Herausfordernd, spannend, abwechslungsreich.

08. Was war deine bisher größte Herausforderung? Worauf bist du besonders stolz?

Da gibt es doch manches. Erstens: den Schritt, mich zur Meisterprüfung anzumelden und diese bis zum Schluss durchzuziehen. Ebenso das Reisen und Leben an spannenden Orten, zum Beispiel Mongolei, Samoa, Hawaii, Alaska. Herausfordernd war auch ein Fallschirmsprung über dem Lake Taupo in Neuseeland (vor allem, wenn man betrachtet, dass ich nicht gerne fliege). Besonders stolz bin ich darauf, dass ich es immer wieder geschafft habe, an fremden Orten von vorne anzufangen und mir beruflich sowie auch privat etwas aufzubauen. Selbstverständlich bin ich auch stolz auf meine Familie. Die Erziehung meiner beiden Töchter ist eine ganz besondere Herausforderung.

09. Beschreibe dich in drei Worten.

Fleißig, experimentierfreudig, zielstrebig.

10. Was empfehlst du anderen Mitarbeitern?

Bevor man ein Urteil fällt, sollte man sich immer in die Lage des Anderen versetzen, auch wenn das nicht immer leicht fällt. Probleme im Arbeitsumfeld sollte man immer direkt ansprechen und klären.

11. Was ist für Dich das Erfolgsgeheimnis eines guten Betriebsklimas?

Offene und ehrliche Kommunikation.

12. Ein Trend, der unterschätzt wird?

Bewusste Ernährung – sich lösen von Fertigprodukten und bevorzugt selbst frisch, saisonal und regional kochen. Der Extraschritt für eine gesunde und ausgewogene Ernährung lohnt sich immer.

13. Was macht dir an Deinem Job am meisten Spaß?

Dass ich mit meinem Essen die Menschen nicht nur satt, sondern auch glücklich und zufrieden machen und hin und wieder auch für Neues begeistern kann.

14. Wie siehst dein Ausgleich zur Arbeit aus (Sport etc.)?

Meinen Ausgleich finde ich in meiner Familie und meinem Garten. Den Kopf bekomme ich am besten frei beim Stand-up-Paddeln und am Wasser.