

Erasmus + Programm

Lina Zehner

1. Meine Erwartungen.

Ich erwarte, dass ich eine andere Perspektive auf meine Arbeit bekomme und vor allem das ich eine andere Art vom Betrieb Ablauf sehe.

Es wäre schön wenn ich neue Sachen lernen würde, die ich eventuell in meinem eigenen Betrieb nicht erlernen würde.

Ausserdem ist es auch interessant eine andere Kultur und eine andere Sprache zu sprechen.

Ich erwarte auch von mir, mich schneller/spontan an ein neues Gebiet anpassen zu können, schnell und produktiv zu handeln.

Natürlich ist es auch interessant neue Leute kennen zu lernen, die einen Tipps und Tricks zeigen können.

2. Vergleich mit meinen Erfahrungen.

Es ist sehr erfrischend gewesen, eine andere Atmosphäre und ein neues Team um sich zu haben. Die Betriebsart war zu teil anders und hatte einen ganz anderen Standart. Ich war erfreut das ich mich schnell einarbeiten konnte und mir meine Mitarbeiter viele Sachen für schnelleres und effektiveres Arbeiten gezeigt hatten.

Da ich durch die Corona-Pandemie im eigenen Betrieb nicht viel im Service erlernen konnte, konnte ich im vollen Betrieb im Ausland auf kurze Zeit vieles erlernen.

3. Unterschiede im Alltag und Berufsleben

Die Unterschiede im Alltag sind nicht ganz so stark in den Niederlanden als in Deutschland. Sonntags haben die Geschäfte auch teils auf, jedoch unter der Woche ist das Geschehen hier schon um die 18 Uhr vorbei.

Ich bin auch sehr verwundert, dass hier jeder Englisch fliessend sprechen kann, egal welches Alter.

Die Preise sind höher und die Arbeiter hier werden per Alter auch bezahlt, was mich auch sehr gewundert hatte.

Im Berufsleben gibt es kleine Unterschiede, wie Feiertage, Überstunden, jedoch ist der Service und die Taktik hier auf der Arbeit gleich.

Unterschiede Klima und Umweltschutz:

Der Betrieb arbeitet im Vergleich zu unserem sehr viel Blattsparender. Da dieses Hotel auch moderner ist, wird alles Digitalisiert.

Bestellungen werden mit einem iPad aufgenommen.

Wir haben ein Programm was jeder Mitarbeiter auf dem Handy benutzen soll, dies ist eine Interne Plattform, wo alles und jeder informiert wird, dort stehen auch Aufgaben drinnen etc., dies ermöglicht den Betrieb vieles nicht auf Papier zu drucken.

Hier in den Niederlanden wird Müll nicht im Betrieb getrennt und das Pfandsystem wird seit Anfang des Monats langsam ins Land eingeführt.

Mir ist auch aufgefallen, dass die Bürger sehr viel mit dem Fahrrad und Electro Autos unterwegs sind. Es gibt in der Amsterdam Innenstadt sehr viele Ladesäulen an jeder Ecke.

Das Duschgel und Shampoo ist nicht mehr in den kleinen Proben, diese sind in Grösseren Füllmengen an der Wand am hängen.

Bei Kaffeebechern to go wird auf den Deckel verzichtet und es gibt kaum einmal Sachen die aus Plastik bestehen.

Wenn das Fenster im Zimmer auf ist, wird die Klimaanlage automatisch ausgeschaltet.

4. Jaz in the City Hotel.

Das Jaz! Gehört auch zur deutschen Hospitality Familie und hat einen anderen Stiel als das Steigenberger. Es ist weniger streng, moderner, konzentriert sich auf Musik und jünger gestaltet.

Das JAZ liegt an Kulturszenen und soll den Spirit der Stadt verkörpern. Das Jaz Amsterdam ist das erste Hotel der Reihe und wurde 2015 eröffnet.

Das Jaz stellt auch Räumlichkeiten für Künstlerinnen zur Verfügung.



Es gibt dort live Musik, spontane Sessions, Konzerte etc. Das Hotel liegt an dem Ziggo Dome und an der Arena.
Hat 250 Zimmer auf 11 Etagen verteilt. Die Standard Zimmer sind die In Tunes Rooms. Es gibt auch Junior Suiten, Bass Rooms, genannt und die Suiten die Offbeat Rooms heißen.
Das Standard Zimmer:



Hinzufügend gibt es einen Fitnessraum, SPA, Restaurant, Mehrzweckkonferenzräume und Aufnahmestudios.
Das Restaurant und die Bar heißt Rhythms Bar & Kitchen. Dort treten lokale Künstler auch auf.

Es werden auch Musikboxen in den Zimmern zu Verfügung gestellt. Das Mobiliar hat einen Orangen touch.
Ausserdem ist die Lobby wie eine Oase.
Die Uniform ist ein Schwarzes Tshirt mit dem logo Jaz drauf. Formelle Regeln gibt es nicht, da auch das Konzept hipp gemacht wurde, gibt es dort kein sie und dort werden alle geduzt. N



5. Gericht der Region

Stamppot :

Zutaten:

Menge	Zutaten
Kartoffelstock:	
1 kg	mehligkochende Kartoffeln, gewürfelt
1 TL	Salz
2,5 - 3 dl	Milch, heiss
1 Stück	Butter
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
Gemüse:	
400 g	Schnittmangold, gerüstet
	1 Zwiebel, fein gehackt
	Butter zum Dämpfen

3 - 4 EL	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
Beilage:	Packung Rauchwurst

Zubereitung :

1. Die Kartoffeln werden im Salzwasser weich gekocht und im Nachhinein abgetrocknet.
2. Während dessen Schnittmangold in siedendem Salzwasser blanchieren, abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Schnittmangold samt Stielen fein hacken, mit der Zwiebel in der Butter andämpfen, mit Bouillon 10-15 Minuten zugedeckt weich kochen, würzen.
3. Die Rauchwurst im Topf aufkochen und in Scheiben schneiden und leicht anbraten.
4. Kartoffeln mit heisser Milch zerdrücken, würzen und Butter hinzugeben. Das Gemüse dazumischen.
5. Rauchwurst auf den Stampfpott drauf legen.

Service:

Die Teller sollen vorgewärmt werden,
Den Stampfpott gleichmässig auf die Teller verteilen.
Die Rauchwurst als Scheiben oben dekorativ drauflegen.
Teller wird wie beim Amerikanischen Service vorbereitet und dann zum Gast auf den Tisch gebracht.

Bier wird gerne zum Gericht serviert.
Die Besonderheit hier ist das das Bier beim einschenken überlaufen soll und dann abgestrichen wird, damit der schäum ideal sich eben wölben kann. Ausserdem wird der erste Schuss beim einschenken weggelassen.
Heineken Bier wird auch gerne sehr stark gekühlt serviert, natürlich vom Fass.

Weiteres

Als Vorspeise werden meist die beliebten Bitterkballen serviert.
Ein Bitterbal ist eine Kugel aus Fleischragoutmasse, frittiert mit einer knusprigen Kruste.
Meist werden diese auch als Snack zum Bier verwendet.

Als Nachspeise sind Stroopwafels sehr beliebt.
Dies ist eine dünne Waffel die in Halb geteilt wurde und mit einem Sirup zwischen verstrichen wird.
Die Waffel ist von sich aus schon sehr süss wird aber neuerdings noch mit Schoko Streusel oder anderem noch verziert. Es gibt auch alternativen wie mit Karamell anstatt der Sirup.

Silberne Zwiebeln wird hier als Einheimisches Produkt genannt.
Dies sind kleine Zwiebeln die in Essig und Salz eingelegt wurden.