



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Vorsicht vor diesen Restaurants



Nette Gespräche bei Wein und gutem Essen: Ein Abend mit Freunden im Restaurant kann so schön sein. Doch als Gast weiß man vorab nicht, ob man sich in einem guten oder einem schlechten Lokal befindet.

Gastro-Mitarbeiter wie Köche, Kellner oder Manager hingegen können das oft schon im voraus erkennen. Auf Reddit verraten diese nun, in welchen Restaurants Gäste lieber nicht bestellen sollten.

So merkt ein User auf der Plattform etwa an: "Kranke Kellner. Wenn ein Restaurantmanager seine Kellner krank arbeiten lässt oder keinen Ersatz gefunden hat, könnt ihr davon ausgehen, ebenfalls krank zu werden."

Salzstreuer und Co.: Ekel-Indizien im Restaurant:

Einen Hinweis, ob man sich in einem Ekel-Restaurant befindet, geben auch Salzstreuer. Sind die Löcher des Streuers nämlich verstopft, so könne man einem weiteren Nutzer zufolge damit rechnen, dass das Personal sie nachfüllt, ohne sie vorher zu reinigen. Ein No-Go für einen Dritten seien hingegen Kellner, die das saubere Trinkglas am oberen Rand anfassen – also genau dort, wo Gäste mit ihren Mündern ansetzen, um zu trinken.

Damit aber nicht genug. Ein anderer User schreibt: "Wenn das Restaurant eine einsehbare Kaffeemaschine hat, dann achtet auf den Milchschaumer. Wenn er noch sichtbar weiße Reste hat, wird er nach der Benutzung nicht gereinigt. In den Milchresten können Bakterien entstehen. Dort solltet ihr in so einem Fall keinen Kaffee bestellen! Solch eine Maschine muss jeden Tag grundgereinigt werden."

Welche Gefahren in Restaurants lauern, das wissen nicht nur Köche und Kellner, sondern auch Lebensmittelkontrolleure. So warnt einer auf Reddit: "Wenn schon der Gästeraum schmutzig und eklig ist, tut euch einen Gefallen und verlasst das Lokal. Denn die Küche wird noch dreckiger sein."

Mitarbeiterzufriedenheit und Auswahl an Gerichten

Ein ehemaliger Restaurantmanager erkennt hingegen an einem anderen Detail, ob ein Restaurant gut oder schlecht ist, und zwar an der Zufriedenheit der Mitarbeiter. Sein Tipp: "Wirken die Angestellten glücklich? Wirken sie, als arbeiten sie gerne dort? Wenn es den Angestellten nicht gut geht, werden auch der Service und das Essen schlecht sein. Es lohnt sich, in ein Restaurant zu gehen, in dem die Mitarbeiter gut behandelt werden, denn dort wird auch der Gast gut behandelt."

Einen weiteren Hinweis in Sachen Personal verrät ein anderer Reddit-User: "Vielleicht muss man ein Koch sein, um das zu erkennen, aber bei mir schlägt es Alarm, wenn ich in ein volles Restaurant gehe und bemerke, dass keiner der Tische sein Essen hat oder noch nicht viele Gäste essen." Das bedeute in der Regel nämlich, dass die Küche überfordert ist und das Essen vermutlich ewig dauern wird.

Verdächtig sollte auf Gäste im Übrigen auch wirken, wenn das Restaurant zu viele Gerichte auf der Karte stehen hat. Dann könne man davon ausgehen, dass die verarbeiteten Produkte nicht frisch sind.

Ein anderer meint dazu außerdem: "Klingt es so, als ob es zwei oder mehr Restaurants sein könnten? Also bietet ein Lokal zum Beispiel Sushi und Pizza an? Dann können sie beides wahrscheinlich nicht besonders gut."

Quelle: Reddit

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246