

#proudtokellner

– das haben wir erreicht, unsere Entwicklung seit der Gründung



Das motivierte Gründungsteam von #proudtokellner

Das sind wir:

Wir sind viele, und wir sind sehr unterschiedlich. Wenn wir unseren Beruf ausüben, sagen wir mit Stolz: Wir Kellnern. Wir sind laut und leise, schnell und bedächtig, zurückhaltend und vorlaut, neugierig und gebildet, konzentriert und gelassen, fast unsichtbar und manchmal der Mittelpunkt aller Aufmerksamkeit. Und wenn es gut läuft, sind wir all das gleichzeitig. Wir laufen jeden Tag mit Freude die Extrameile. Warum? Weil es uns Freude bereitet, unsere Gäste glücklich zu machen – als Kellner und Gastgeber.

Der Anfang:

Alles begann 2021. Juliane und Angelina trafen sich auf einen Kaffee, da sie beide das gleiche Problem hatten: Sie waren auf

der Suche nach neuen Mitarbeiter*innen und hofften auf neue Ideen. Stattdessen stellten sie fest, dass es schwierig ist, neue Servicekräfte zu finden - ein Problem, das viele andere auch haben. Aber warum ist das so? Haben wir ein Imageproblem?

Die beiden haben sich in ihrem Gastro-Netzwerk umgehört, wie es den anderen geht und ob es vielleicht jemanden besser geht und anders macht. Da aber niemand ein Patentrezept hatte, beschlossen sie, die Sache selbst in die Hand zu nehmen. Der Grundstein für proudtokellner war gelegt.

Gemeinsam stark:

Aber wie findet man Mitsstreiter und Gleichgesinnte? Wir mussten uns in der Öffentlichkeit präsentieren und starteten mit regelmäßigen Zoom-Meetings, die

von Mal zu Mal mehr Teilnehmer*innen anzogen. Unser Ziel war es, Aufmerksamkeit zu erregen und möglichst viele neue Mitglieder zu erreichen. Also richteten wir einen Instagram-Account ein, der mittlerweile über 2000 Follower*innen hat, und erstellten eine Website.

Wir wollten auch Gesicht zeigen. Dazu haben wir uns mit der IMAGO-Kamera (der größten begehren Kamera der Welt) fotografieren lassen. So entstand ein hochwertiges und ansprechendes 2 x 3 Meter großes Fotokunstwerk, das seitdem mit einem offenen Brief als Wanderausstellung unter dem Titel „Wir sind viele und wir sind anders“ durch Deutschland tourt. Unser nächstes Ziel ist das OSZ Gastgewerbe, die Berufsschule für Hotellerie und Gastronomie in Berlin. Im



Überglücklich aber verdient: Juliane Winkler bei der Ehrung zum „Gastronomischen Innovator“ auf der Berliner Meisterkoch Gala 2023

Rahmen unseres Azubi-Programms werden die Bilder hier bis zum Ende des Jahres zu sehen sein.

Unser Name:

Warum heißen wir proudtokellner? Ein Blick auf uns selbst hat uns bei der Namensfindung geholfen. Wir alle teilen die Leidenschaft für unseren Beruf. Wir sind stolz auf das, was wir tun: Kellnern. Wir wollen dem Begriff und der Aufgabe

die Wertschätzung zurückgeben, die sie ursprünglich hatten und verdient hat. Wir besinnen uns auf unsere Wurzeln und stehen für ein zeitgemäßes Verständnis unseres Berufes.

Unsere Mission:

Wir wollen Zukunft gestalten. Aber wie erfüllen wir unsere Mission? Wir wollen die Vielseitigkeit und Modernität des Berufs vermitteln und mehr junge

Menschen dafür begeistern. Dazu treten wir in den Austausch mit dem Nachwuchs und wollen dazu beitragen, dass es weniger Ausbildungsabbrüche gibt. Durch Erfahrungsaustausch zeigen wir Perspektiven im Beruf auf, denn kaum eine Branche ist so vielfältig und voller Möglichkeiten wie das Gastgewerbe.

Eine besondere Auszeichnung:

Dass wir auf dem richtigen Weg sind, zeigt eine besondere Auszeichnung, auf die wir sehr stolz sind: Bei der jährlichen Auszeichnung "Berliner Meisterköche", deren Ziel es ist, die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild zu präsentieren, fiel die Wahl der Jury in der Kategorie "Gastronomischer Innovator 2023" auf proudtokellner.

Unser Verein:

Proudtokellner ist ein ehrenamtlicher Verein und wir freuen uns über jede Unterstützung. Wir sind stolz darauf, dass wir und unsere Initiative langsam, aber stetig wachsen und auch unsere Community immer größer wird. Besonders stolz sind wir auf unsere Zusammenarbeit mit der Deutschen Hotelakademie. Sie werden im kommenden Jahr unseren Mitgliedern die Möglichkeit geben, an Weiterbildungskursen teilzunehmen und unterstützen uns mit einem großzügigen finanziellen Beitrag. Auch bei unserem Projekt am OSZ Gastgewerbe können wir auf sie zählen.

Aber auch Kooperationen, wie mit dem Gour-med Magazin, haben für uns große Bedeutung, da sie ein Sprachrohr sind und wir so auch Menschen außerhalb der Branche erreichen.

Jede*r kann ein Teil von uns werden und unsere Mission und unsere Projekte unterstützen. Man muss nicht einmal aus der Branche kommen – es reicht, wenn man das Gefühl hat, etwas Gutes tun zu wollen. Denn nur so kommen wir unserem Ziel Schritt für Schritt näher.

Fotocredit: ©pctrbrln