

Rollenspiel zum Thema „Lösungswege diskutieren“

„Cateringservice“

(2 Teilnehmer, Niveau: B2)

Aufgabe:

Überlegen Sie zusammen mit Ihrem/Ihrer Gesprächspartner/in, wie Sie in dieser Situation angemessen reagieren.

Thema	„Cateringservice“
<p>Situation</p>	<p>Sie haben sich vor einigen Monaten im Bereich Party- und Eventcatering selbstständig gemacht und einen ersten größeren Auftrag für ein bekanntes Unternehmen in Ihrer Region durchgeführt: Gefeierte wurde das 50-jährige Firmenjubiläum mit über 200 Gästen.</p> <p>Insgesamt ist die Veranstaltung zwar ganz gut gelaufen, aber es gab doch einige Mängel, die auch vom Kunden kritisch angemerkt wurden.</p> <p>So konnte das Buffet erst mit 50-minütiger Verzögerung eröffnet werden. Der Grund: Es gab keine Parkmöglichkeiten direkt vor dem Veranstaltungsgebäude und das Equipment musste zum Teil über die Treppe in den zweiten Stock gebracht werden, weil der vorhandene Personenaufzug zu klein war.</p> <p>Die angebotenen Speisen stießen zwar auf großen Zuspruch, aber es herrschte am Buffet zum Teil Ratlosigkeit und Verärgerung darüber, ob es sich bei den Gerichten um vegetarische oder nicht vegetarische Gerichte handelt und welche Allergene gegebenenfalls in den einzelnen Gerichten enthalten sind.</p> <p>Weiteren Stress verursachte das Dessert. Wegen begrenzter Kühlmöglichkeiten im Veranstaltungsgebäude konnte das Dessert erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlwagen geholt werden.</p>
<p>Stichpunkte</p>	<p>Probleme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Welche Probleme sind aufgetreten? <p>Ursachen für die Mängel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planungsfehler? - Koordinierungsfehler? - ...? <p>Verbesserungsmöglichkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - bei der Vorbereitung? - bei der Durchführung? - ...? <p>langfristige Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - ...?

