

Kelnerzy biegali w Wiśle

Data publikacji: 23.09.2012 18:30

Tace w dłoń! Do biegu gotowi! Start! Tak wyglądała pierwsza selekcja kelnerów, którzy wzięli udział w zawodach w Wiśle. Potem czekały na nich - rozpoznanie naczyń i ich przeznaczenia oraz obsługa gości przy stole. Najlepszą z najlepszych okazała się Edyta Borówka.

Ponad pięćdziesięciu zawodników wystartowało w wiślańskim Biegu Kelnerów organizowanym przez Stowarzyszenie Przyjaciół Miasta Wisły "Imko Wiśka". – **Największe zmagania kelnerzy mieli z wiatrem i zimnem. Butelki i szklanki na tacach przewracały się. Wśród panów nieliczni przynieśli tacę na metę w nienaruszonym stanie. Jednak uznajemy imprezę za udaną** – mówi Paweł Brągiel, organizator biegu. Bieg Kelnerów w Wiśle ma bogatą tradycję. Pierwsze takie zawody odbyły się tu w 1938 roku.

W zawodach chodziło o to, aby w jak najkrótszym czasie pokonać wyznaczoną trasę z tacą, na której znajdowały się dwie butelki z napojem oraz szklanką wypełnioną pepsą. Zwycięzcą był ten z zawodników, który doniósł tacę bez wywrotki, czy wylanego napoju. To był pierwszy etap kelnerskich zmagania w Wiśle. Jednak jak mówili jurorzy to tylko wstępna selekcja. – **Kelner owszem biega z tacą, ale to kontakt z gościem i to jak kelner przygotowuje stół jest najważniejsze. Oceniamy ruchy kelnera i to czy jest uśmiechnięty. To dla nas ważne** – zdradziła portalowi OX.PL Dorota Mendrek, jurorka konkursu, na co dzień ucząca w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle. Do tej części kelnerskich zmagania przeszło tylko trzech zawodników. Wyłonieni zostali oni w półfinale. Tam musieli popisać się wiedzą w jakim kieliszku podać martini, w czym przynieść klientowi włoską grappę i jak fachowo nazywa się szklanka, w której pijemy piwo.

Najlepszą z najlepszych kelnerki i kelnerów w Wiśle okazała się Edyta Borówka, która pracuje w Zajeździe Hetman w Kroczykach. – **W konkursie czekały na nas trudne zadania. Najgorszy był bieg. Ustawienie zastawy, było o niebo łatwiejsze. To mamy na co dzień. Przestrzeganie zasad co po prawej, a co po lewej to kwestia podpatrzenia** – mówi kelnerka z sześcioletnim stażem. Z uśmiechem dodaje, że reguły standardów kelnerskich trzyma się tylko w pracy w domu już nie ma na nie czasu. Drugie miejsce w klasyfikacji generalnej zdobyła Paulina Kubok z Golezowa (ZSGH Wiśla), trzecie Jarosław Król (Hotel Papuga Bielsko-Biała). Najszybszym kelnerem okazał się Michał Łapczyk z Korbasowego Dwóru w Cieszynie. W biegu z tacą rywalizowały też dzieci. Nagrodę główną złoty kubek na mleko otrzymał Jakub Prochner.

Jak podkreśla Małgorzata Łupieżowiec, obsługująca w stołówce u Heli w Wiśle Malince, najważniejsze dla kelnera, by goście czuli się w lokalu gastronomicznym jak w domu. – **Lubię ludzi, często z nimi rozmawiam. W ogóle kelner to bardzo fajny zawód. Ważne żeby nasi goście czuli się dobrze, u nas są nie tylko domowe obiady, staramy się też stworzyć domową atmosferę** – mówi kelnerka. Jak dodaje nie ma wykształcenia kelnerskiego, została kelnerką bo tak potoczyło się życie. Swoje umiejętności spróbowała sprawdzić podczas sobotniej imprezy. – **Doniosłam tacę bez rozlania i choć nie byłam pierwsza, jestem zadowolona** – dodała Małgorzata Łupieżowiec.

Dziś chodzenie do restauracji nie jest już wielkim wyjściem, jednak coraz częściej lokale gastronomiczne mniejszy nacisk kładą na zasady dobrego wychowania przy stole. – **Dla mnie standardem są sztuczki zakąskowe, obiadowe, i do ryb, niestety nie wszystkie lokale gastronomiczne je posiadają ze względów ekonomicznych, czy menu. Bardzo często kelnerami są też przypadkowe osoby, zależy nam jednak, żeby kelnerzy znali zasady obsługi gościa. Choć wykształcenie nie jest najważniejsze. Ważne żeby kelner był uśmiechnięty, obsługiwał szybko i doradzał. Kelner powinien też znać zasady, co ustawia się po prawej, a co po lewej stronie talerza, nawet jeśli gość nie zawsze zwraca na to uwagę** – stwierdza Dorota Mendrek.

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ Z BIEGU KELNERÓW](#)