

Blick hinter die Kulissen

McDonald's Restaurantleiterin Canan Celebi (39) im Interview

Frau Celebi, seit wann arbeiten Sie bei McDonald's?

Schon sehr lange. Genauer gesagt seit November 1991. Seit etwa zwei Jahren bin ich hier im Allee-Center Altenessen. Angefangen habe ich als gewerbliche Mitarbeiterin an der Kasse. Anfangs hatte ich keine abgeschlossene Lehre. Über die IHK habe ich dann eine Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie gemacht und mich hochgearbeitet. Seit 2004 bin ich Restaurantleiterin, war erst in Gelsenkirchen, dann in Essen auf der Bottroper Straße tätig.

Wie viele Mitarbeiter sind in Ihrer Filiale beschäftigt?

Über 30. Mittlerweile sind

wir ein Franchise-Betrieb. Franchise-Nehmer ist Marcus Prünke, der insgesamt elf Restaurants in Essen, Mülheim, Ratingen und Wülfrath betreibt.

Wie sieht ein typischer Tag für Sie in der Filiale aus?

In der Regel bin ich ab 10 Uhr in der Filiale, schaue mir die Zahlen vom Vortag an, kontrolliere die Lagerräume, nehme gegebenenfalls Bestellungen vor und kümmere mich um die Mitarbeiter. Zwischen 12 und 14 Uhr helfe ich an der Kasse. Um diese Zeit ist die Gästefrequenz mitunter am höchsten. Zwischen 18 und 19 Uhr mache ich Feierabend, es sei denn der Schichtführer ist nicht da und ich bin alleine. Das kommt etwa zwei-

mal pro Woche vor. Dann komme ich erst um 22.30 Uhr aus dem Restaurant, da wir bis 22 Uhr geöffnet haben.

Das Center selbst schließt aber schon um 20 Uhr.

Stimmt. Ab 20 Uhr haben wir nur noch den Eingang über die Altenessener Straße geöffnet.

Wer isst mittags bei Ihnen? Kommen viele Mitarbeiter aus dem Center?

Eigentlich ist es eine bunte Mischung. Vom Jugendlichen bis zum Rentner. Mittags kommen tatsächlich auch viele Geschäftsleute, die bei Banken und Geschäften in Altenessen arbeiten. Sie sind im Besitz unserer VIP-Karte und bekommen 10% Rabatt.

Wie viele Kunden besuchen täglich das McDonald's Restaurant im Allee-Center?

Im Schnitt sind es 700 bis 1200 täglich. Letztere Zahl erreichen wir meist am Wochenende.

Sind Sie denn mit der Kundenzahl in Ihrem Restaurant insgesamt zufrieden?

Zufrieden bin ich nie (lacht). Es können immer mehr sein, auch wenn der Schnitt schon recht gut ist. Wir hoffen, die Gästezahl morgens noch zu steigern. Da Kaufland auch schon recht früh öffnet, kommen mit der Eröffnung vielleicht mehr Kunden,

die gerne hier frühstücken möchten. Schließlich öffnen wir auch schon um 8 Uhr.

Was sind die beliebtesten Renner im Restaurant?

Der Cheeseburger rangiert auf Platz 1, bei Couponaktionen liegt der Big Mac vorn.

Was ist Ihr Lieblingsburger oder Gericht?

Mein absoluter Lieblingsburger ist der Chickenburger TS. Allerdings esse ich den auch nicht jeden Tag. Der Mix macht es. Ich greife auch gerne mal zu den Salaten.

Essen Sie privat auch Fastfood oder setzen Sie da eher auf die gesunde Küche?

Zu Hause koche ich selbst. Das ist mir auch ganz wichtig. Ich habe eine Patchwork-Familie mit 8 Kindern, von 2,5 bis 23 Jahre. Sie können sich vorstellen, wie groß meine Töpfe da sind...

Als Restaurantleiterin zählt zu Ihren Aufgaben auch die Auswahl von zukünftigen Auszubildenden. Welche Voraussetzungen und Kompetenzen sollten junge Menschen mitbringen, die eine Ausbildung absolvieren möchten?

In diesem Restaurant haben wir derzeit zwar keinen Auszubildenden, in anderen Stores aber schon. Die Ausbildung



Foto: Mein Fotostudio



Foto: McDonald's

Darauf haben vor allem viele weibliche Burger-Liebhaber lange gewartet: McDonald's bringt mit dem Veggieburger einen fleischlosen Burger in seine Restaurants und bietet die perfekte vegetarische Alternative zu Big Mac & Co.

Restaurantleiterin Canan Celebi weiß, was ihren Kunden am besten schmeckt.

zur Fachfrau/mann für Systemgastronomie dauert ganz normal 3 Jahre. Voraussetzung ist das Abitur oder das Fach-Abitur. Wir achten auf gute Mathe- und Deutsch-Noten, gute kommunikative Fähigkeiten, eine gepflegte

Erscheinung, Zuverlässigkeit und die Fähigkeit im Team zu arbeiten.

Was machen Sie nach Feierabend?

Nach Feierabend kümmere ich mich in erster Linie um meine Kinder und

den Haushalt. Entspannen kann ich vor allem bei langen Spaziergängen. Ich suche mir dann bewusst Plätze wie Parks, wo nicht so viele Menschen sind. In der Ruhe gelingt es am besten meine Gedanken zu ordnen.

Blick hinter die Kulissen

McDonald's Restaurantleiterin Canan Celebi (39) im Interview

Frau Celebi, seit wann arbeiten Sie bei McDonald's?

Schon sehr lange. Genauer gesagt seit November 1991. Seit etwa zwei Jahren bin ich hier im Allee-Center Altenessen. Angefangen habe ich als gewerbliche Mitarbeiterin an der Kasse. Anfangs hatte ich keine abgeschlossene Lehre. Über die IHK habe ich dann eine Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie gemacht und mich hochgearbeitet. Seit 2004 bin ich Restaurantleiterin, war erst in Gelsenkirchen, dann in Essen auf der Bottroper Straße tätig.

Wie viele Mitarbeiter sind in Ihrer Filiale beschäftigt?

Über 30. Mittlerweile sind

wir ein Franchise-Betrieb. Franchise-Nehmer ist Marcus Prünke, der insgesamt elf Restaurants in Essen, Mülheim, Ratingen und Wülfrath betreibt.

Wie sieht ein typischer Tag für Sie in der Filiale aus?

In der Regel bin ich ab 10 Uhr in der Filiale, schaue mir die Zahlen vom Vortag an, kontrolliere die Lagerräume, nehme gegebenenfalls Bestellungen vor und kümmere mich um die Mitarbeiter. Zwischen 12 und 14 Uhr helfe ich an der Kasse. Um diese Zeit ist die Gästefrequenz mitunter am höchsten. Zwischen 18 und 19 Uhr mache ich Feierabend, es sei denn der Schichtführer ist nicht da und ich bin alleine. Das kommt etwa zwei-

mal pro Woche vor. Dann komme ich erst um 22.30 Uhr aus dem Restaurant, da wir bis 22 Uhr geöffnet haben.

Das Center selbst schließt aber schon um 20 Uhr.

Stimmt. Ab 20 Uhr haben wir nur noch den Eingang über die Altenessener Straße geöffnet.

Wer isst mittags bei Ihnen? Kommen viele Mitarbeiter aus dem Center?

Eigentlich ist es eine bunte Mischung. Vom Jugendlichen bis zum Rentner. Mittags kommen tatsächlich auch viele Geschäftsleute, die bei Banken und Geschäften in Altenessen arbeiten. Sie sind im Besitz unserer VIP-Karte und bekommen 10% Rabatt.

Wie viele Kunden besuchen täglich das McDonald's Restaurant im Allee-Center?

Im Schnitt sind es 700 bis 1200 täglich. Letztere Zahl erreichen wir meist am Wochenende.

Sind Sie denn mit der Kundenzahl in Ihrem Restaurant insgesamt zufrieden?

Zufrieden bin ich nie (lacht). Es können immer mehr sein, auch wenn der Schnitt schon recht gut ist. Wir hoffen, die Gästezahl morgens noch zu steigern. Da Kaufland auch schon recht früh öffnet, kommen mit der Eröffnung vielleicht mehr Kunden,

die gerne hier frühstücken möchten. Schließlich öffnen wir auch schon um 8 Uhr.

Was sind die beliebtesten Renner im Restaurant?

Der Cheeseburger rangiert auf Platz 1, bei Couponaktionen liegt der Big Mac vorn.

Was ist Ihr Lieblingsburger oder Gericht?

Mein absoluter Lieblingsburger ist der Chickenburger TS. Allerdings esse ich den auch nicht jeden Tag. Der Mix macht es. Ich greife auch gerne mal zu den Salaten.

Essen Sie privat auch Fastfood oder setzen Sie da eher auf die gesunde Küche?

Zu Hause koche ich selbst. Das ist mir auch ganz wichtig. Ich habe eine Patchwork-Familie mit 8 Kindern, von 2,5 bis 23 Jahre. Sie können sich vorstellen, wie groß meine Töpfe da sind...

Als Restaurantleiterin zählt zu Ihren Aufgaben auch die Auswahl von zukünftigen Auszubildenden. Welche Voraussetzungen und Kompetenzen sollten junge Menschen mitbringen, die eine Ausbildung absolvieren möchten?

In diesem Restaurant haben wir derzeit zwar keinen Auszubildenden, in anderen Stores aber schon. Die Ausbildung



Foto: Mein Fotostudio



Foto: McDonald's

Darauf haben vor allem viele weibliche Burger-Liebhaber lange gewartet: McDonald's bringt mit dem Veggieburger einen fleischlosen Burger in seine Restaurants und bietet die perfekte vegetarische Alternative zu Big Mac & Co.

Restaurantleiterin Canan Celebi weiß, was ihren Kunden am besten schmeckt.

zur Fachfrau/mann für Systemgastronomie dauert ganz normal 3 Jahre. Voraussetzung ist das Abitur oder das Fach-Abitur. Wir achten auf gute Mathe- und Deutsch-Noten, gute kommunikative Fähigkeiten, eine gepflegte

Erscheinung, Zuverlässigkeit und die Fähigkeit im Team zu arbeiten.

Was machen Sie nach Feierabend?

Nach Feierabend kümmere ich mich in erster Linie um meine Kinder und

den Haushalt. Entspannen kann ich vor allem bei langen Spaziergängen. Ich suche mir dann bewusst Plätze wie Parks, wo nicht so viele Menschen sind. In der Ruhe gelingt es am besten meine Gedanken zu ordnen.