

Hei!

Da var reisen vår til Bremen over etter 3 fine uker. Vi har alle kost oss masse i Bremen 😊

Helene, Atlantic Grand Hotel Bremen

Jeg har disse ukene jobbet som kokk på Atlantic Grand Hotel Bremen. Dette er et ganske populært hotell som ligger midt i sentrum av Bremen. Inne på hotellet finner du Restaurant Alto, som er der jeg har jobbet. Jeg har fått jobbet ulike vaktskift, både kveldsvakter, dagvakter og frokostvakter. Restauranten har både buffeter til frokost og for eksempel konferanser, eller A la carte service. Jeg trivdes best med å jobbe frokostvakter fordi jeg likte å jobbe med frokostbuffeten, men også det å preppe etter at frokostbuffeten stenger. Jeg har hatt mye forskjellige oppgaver, men generelt sett har jeg gjort mye prepp oppgaver som for eksempel og kutte grønnsaker, produsere og pakke, eller hjulpet der det trengtes. Jeg har trivdes godt, de aller fleste som jobber der snakker godt engelsk så jeg fikk snakket mye og blitt kjent med de jeg jobbet med hver dag. Måten de jobber på å regler angående hygiene og sikkerhet er ikke ulikt fra Norge og det jeg er vant til. Det eneste jeg merket som forskjell var det at de brukte en del ferdigprodukter. Alt i alt har jeg trivdes godt og vil anbefale hotellet om man er på besøk i bremen.



Øyvind, Fleischereifachgeschäft Olaf Rossol

Jeg har denne perioden jobbet som slakter på en slakterbutikk som heter Fleischereifachgeschäft Olaf Rossol. Det er en butikk som også driver med catering. Her har jeg hatt samme vakt hver dag, men har sluttet forskjellig avhengig av hvor mye de hadde å gjøre. Jeg har produsert mange forskjellige typer pølser, lagd salami, og hjulpet til med prepp for catering. Det har vært litt kommunikasjonsproblemer siden kun en av de som jobber der snakker engelsk, men det har gått greit. En ting som var annerledes enn i Norge var hygiene og reglene for hygiene bak disken, den var selvfølgelig trygg, men litt mindre regulert enn hjemme. Men jeg har trivdes, alle jeg har jobbet med har vært hyggelige og jeg er fornøyd med perioden min. Siste dagen jeg jobbet fikk jeg en gave fra bedriften som takk, jeg fikk salami.

Baard, Canova Restaurant

Jeg har jobbet på Canova Restaurant sammen med Maja. Det er en «fine dining» restaurant som ligger ganske sentralt og ikke så langt fra der vi bodde. Her har jeg gjort mye forskjellig, men jeg har kuttet, syltet og preppet en del grønnsaker. Jeg har også holdt på litt med fisk og forberedt til service. En annen ting jeg har gjort litt av er å legge opp litt retter, men mest fått prepp oppgaver. Alle som jobber der, er hyggelige og snakker greit engelsk. Jeg har trivdes helt greit, men det er en bra restaurant. Synes ikke det var så ulikt fra Norge, bare litt annerledes hygiene regler. Alt i alt har jeg hatt tre fine uker i bremen og kost meg på Canova.

Aurora, Cafe Knigge

Jeg har jobbet på Cafe Knigge, som konditor. Cafe Knigge er et familieeid konditori fra 1889, der produserer de alt fra kaker, kjeks, og konfekt til forskjellig is og egen kaffe. Jeg både lærte og fikk være med på mye mens jeg var der, forslag til oppgaver jeg hadde kan være for eksempel å lage lemon curd, skjære jordbær, legge opp aprikos på kake, farge marsipan, lage marsipanfigurer, stikke ut mini konfekt kaker, og mye mer. Jeg fikk også smake på mye godt mens jeg var der, forskjellige istyper, kaker og sånt. De som jobbet der var veldig hyggelige, men ikke alle var så gode til å snakke engelsk, så det ble noen misforståelser, men ellers var det helt greit å kommunisere med dem. De har 2 etasjer med produksjon, i tillegg til utsalget med over 300 sitteplasser. Så det var ganske stort, i hvert fall til å være et konditori, og de hadde kanskje rundt 30 konditorer, et par bakere, noen kokker og servitører.

Maria, Konditorei Stecker

Jeg har jobbet på Konditorei Stecker, som Konditor. Der produserer de mange ulike produkter som kaker, kjeks, konfekter, bakst og annet godt. De produserer også varer til deres utsalg som ligger midt i sentrum av Bremen. Jeg var med på å lage ulike kaker som de selger, f.eks. ulike sjokoladekaker, marsipankake, eplekake, gulrotkake, moussekaker, og iskaker. Jeg var også med å lage produkter som iskrem, konfekt,

sjokoladepynt, marsipan/ sukkerpasta pynt og rundstykker. Jeg fikk også være med å lage en bryllupskake og morsdagskaker siden det var morsdag i Tyskland. På konditoriet jobbet jeg med en dame som heter Anna. Sjefen var også noen ganger sammen med oss. Bedriften har flere etasjer hvor de har cafe og konditori i 1 etasje, bakeri i 2 etasje og et eget sjokoladerom i 3 etasje. Jeg har lært mye fra denne turen, alt i alt en bra opplevelse og erfaring å ha med seg.

Maja, Canova

Jeg har jobbet med baard på canova, som kokk. Canova er en restaurant som ble startet i 2011 av Marius Ries og moren hans, men nå drives det av Marius og kona hans Belind. De serverer frokost, lunsj og middag, og de har fine dining fra torsdag-lørdag. I perioden jeg jobbet på canova gjorde jeg mye forskjellig. Typiske oppgaver jeg fikk var å kutte, sylte og rense grønnsaker. Jeg lagde også creme brule og pannacotta. Også fikk jeg være med å legge opp litt retter. Alle som jobbet på canova var veldig hyggelige og imøtekommende. Alle som jobbet der virket som en stor familie å vi følte vi passet godt inn.

Iver, Paulaners

I de 3 ukene jeg har vært i Bremen så har jeg jobbet på Paulaner. Paulaner var bare en 10 min gåtur fra der vi bodde så det var ingen problem med og komme seg til jobb. Jeg jobbet fra 8-14 hver dag unntatt helgene. Fra 8-11 så prepet vi til servise. Prepping skulle egentlig være rolig, men kokkesjefene satt på sjuk tekno musikk som hjalp til og sette stemningen i kjøkkenet. Kjøkkenet var delt opp i 3 deler, grill, frityr, salat/kald mat. Jeg var hovedsakelig på salat/kald mat delen av kjøkkenet, men var av og til på frityr og grille delen av kjøkkenet. Ofte endte opp å kutte samme grønnsakene og hjelp de andre i kjøkkenet med små ting. De fleste på kjøkkenet kunne engelsk så jeg hadde noen jeg kunne spør om hjelp om, men ble litt problemer av og til. Folkene i kjøkkenet var helt fantastiske. Aldri møtt så hyggelig og hjelpsom gruppe med folk. Det som overrasket meg mest, var HMS i kjøkkenet. Reglene i Tyskland er ikke like strenge som i Norge. Husker jeg måtte lage kraft og de sa det var ok og kutte grønnsakene på same fjøla som jeg kuttet kjøtt på. De bruker nesten ikke såpe for og vaske knivene også. Jeg hadde det veldig bra på Paulaner og i Bremen generelt.

Mina, Paulaners

Jeg jobbet som servitør på Paulaners de tre ukene vi var i Bremen. Det var bare ett trikke stopp unna eller en 10 min gåtur fra der vi bodde så det var ikke noe problem å komme seg til og fra jobb. Jeg jobbet mest etter middagsvaktene som var klokken 12-19 eller 11-18. Så jobbet jeg hver dag utenom helgene. Siden mange av dagene vi var der var det veldig varmt var det ganske bra med gjester hele tiden. Servitørene hadde 6 jobb plasser på restauranten (Bar, Ute baren, Service på kjøkkenet, Service i baren, Hovmester, Egne tildelte bord, Ute servering). Servitørene og kjøkkenet var en veldig fin gjeng å jobbe med, jeg hadde en av jobb plassene som snakket mest og best engelsk, som gjorde også vaktene mye mere komfortable og bedre. Selv om det er en språk barriere med en del folk får du selv om se at de er veldig fine personer selv om du ikke kan snakke direkte med de. Alt i alt har jeg hatt en veldig fin opplevelse på Paulaners og i Bremen å er takknemlig for å ha hatt denne muligheten.

Noah, Bremen Ratskeller

Jeg jobbet på Bremen Ratskeller som ligger rett under rådhuset i Bremen. Ratskeller er en kjent restaurant som ligger i kjelleren sammen med en vinkjeller. Her produserer de mye vin de er kjente for. Jeg jobbet fra 11:00-17:00 hver dag, og det tok 10 minutter med trikk fra huset. Det eneste jeg har gjort er å kutte og skrelle grønnsaker og vakuumere forskjellige ting. Jeg har hatt det helt greit, litt kommunikasjonsproblemer her også, men har trivdes greit.

