

Azubi-Takeover trotz Krise



Auch wenn Speisen momentan im Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode nicht erlaubt ist, haben die Azubis die Verantwortung für den gastronomischen Betrieb übernommen /

Motivbild: www.pixabay.com

Praxis statt Theorie: Mit dem Auszubildenden-Projekt 'Food-Charme' Das Azubi Takeover? überträgt das Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode seinen Nachwuchs-Talenten die Verantwortung für den gastronomischen Betrieb. Im Rahmen des Konzepts bieten die Azubis Speisen zur Abholung an und bauen so auch trotz der Corona-Krise ihre Fähigkeiten aus.

'Food-Charme' Das Azubi Takeover? ist eine Initiative des Azubi-Teams im Hotel Gothisches Haus. Unter Anleitung von Küchenchef Ronny Kallmeyer erarbeiten die Azubis ein gastronomisches Konzept und führen ihr eigenes kleines Unternehmen. Im wöchentlichen Wechsel wird neben drei verschiedenen Hauptgerichten und einer Suppe auch ein Vier-Gang-Candle-Light-Dinner zur Abholung angeboten. Alles von den Azubis kreiert und gekocht. Auf der To-Go-Karte stehen beispielsweise 'Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Rote Beete Salat und gedämpften Drillingen' oder 'In Rotwein geschmorte Hirschbäckchen, Thymiangnocchi und karamellisierte Pastinake'.

'Frische und regionale Zutaten, zubereitet mit viel Knowhow und Liebe zum Detail, zeichnen unsere Küche aus', betont Laura Küchenmeister, Koch-Azubi im Travel Charme Gothisches Haus. 'Dieses Geschmackserlebnis können sich unsere Gäste jetzt mit nach Hause nehmen. Das Besondere daran: Damit die Speisen frisch zubereitet auf den Tisch kommen, verkaufen wir unsere Gerichte vakuumverpackt und mit Anleitung. So kann der Gast sein Essen zu Hause selbst erwärmen und erreicht damit fast Restaurant-Qualität.'

'Unsere Azubis sind von der Schließung unserer Betriebe in besonderem Ausmaß betroffen.

Sie können weder die Berufsschule besuchen noch ihre praktischen Kenntnisse bei ihrer täglichen Arbeit vertiefen?, erklärt Ronny Kallmeyer. ?Mit dem Food-Charme-Projekt hat das Azubi-Team aus Eigeninitiative einen optimalen Rahmen für die Vermittlung relevanter Ausbildungsinhalte geschaffen. Gleichzeitig halten sie damit ihre Motivation hoch und verwandeln eine schwierige Situation in eine berufliche und persönliche Chance. Dieses hohe Engagement und die Begeisterung, mit der unsere Auszubildenden das Projekt umsetzen, machen mich sehr stolz.?