

GASTROTEL WEEKLY

## Gastroprofis unterstützen erneut



Wollen den Nachwuchs im Gastgewerbe während des neuen Lockdowns mit Online-Kursen unterstützen (von links nach rechts): Harald Wohlfahrt, Ludwig Maurer und Justin Leone / Foto: meisterklasse.de

Mit dem neuen Lockdown bleibt auch wieder die Aus- und Weiterbildung der Lehrberufe im Gastgewerbe auf der Strecke. Im Frühjahr unterstützten Harald Wohlfahrt und mehrere seiner aus dem TV und in der Gastronomie bekannten Kollegen bereits mit Online-Kursen auf der Plattform Meisterklasse. Das Engagement wird nun fortgesetzt.

Nach dem großen Erfolg der Solidaritätsaktion von Wohlfahrt gemeinsam mit dem Team der Meisterklasse beim ersten Lockdown, hat sich der Sternekoch nun für die aktuelle Situation Verstärkung ins Boot geholt. Deutschlands Fleischexperte Nr. 1 Ludwig Maurer, Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber, Weltklasse-Sommelier Justin Leone und Peter Kapp, kreativster Bäckermeister der Nation, wollen gemeinsam den hart von der Krise getroffenen Gastronomiebetrieben, Caterern und Hotels in der Weiterbildung ihrer Auszubildenden unter die Arme greifen.

Den deutschen Gastronomen sind erneut drastisch die Umsätze weggebrochen und das in der - für die meisten Betriebe - wichtigsten Saison. Nun müssen sie nicht nur schauen, wie sie weiter über die Runden kommen, sondern können auch ihren Auszubildenden keine Tätigkeit im Betrieb bieten. Hier wollen wir mit unserer Aktion helfen und den Azubis mittels E-Learning auch zu Hause ihre Ausbildung ermöglichen?, so Wohlfahrt. Der Sternekoch weiß, wovon er spricht. Er stand selbst über 40 Jahre in der Küche einer Sternegastronomie und hat über 70 seiner Auszubildenden zu Sterneköchen ausgebildet. Während bei der ersten Aktion im Frühjahr ausschließlich der Kurs von Harald Wohlfahrt für die Azubis verfügbar war, spendet nun das gesamte Dozententeam der Meisterklasse

Plattform kostenfreie Zugänge. Somit stehen den Auszubildenden Themen wie Barbecue, Fleischkunde, Weinkunde, Brotback-Kunst und die hohe Kunst der Confiserie und Patisserie zur Verfügung. Viele Gastronomie- und Hotelbetriebe sind in den letzten Wochen bereits auf das Team von meisterklasse.de zugekommen und möchten den Lehrauftrag, welchen sie gegenüber ihren Auszubildenden und Mitarbeitern haben, nicht aus den Augen verlieren. Die Lösung: Für jeden Online-Kurs, den ein Ausbildungsbetrieb regulär auf meisterklasse.de erwirbt, erhält er fünf kostenlose Zugänge für seine Auszubildenden.

&nbsp;

?Dürfen Nachwuchs nicht vernachlässigen?

Sascha Ullrich, Inhaber der Gastronomie- und Eventlocation bootshaus in Mannheim, hat das Angebot bereits beim ersten Lockdown im Frühjahr wahrgenommen: ?Die Krise wird vorübergehen und dann benötigen wir mehr denn je fähige Fachkräfte und motivierte Mitarbeiter. Daher dürfen wir gerade den Nachwuchs jetzt nicht vernachlässigen. Das Angebot der Meisterklasse ist eine tolle, einzigartige Möglichkeit, um auch in dieser schweren Zeit unseren Nachwuchs weiterhin perfekt auf das Berufsleben vorzubereiten, in dem die Azubis einfach online von zu Hause lernen. Und dazu noch von den besten Meistern ihres Fachs.?

Die Online-Kurse können zu jeder Zeit an jedem Ort via Handy, PC oder Tablet angesehen werden. Sie bestehen jeweils aus 20 bis 30 Episoden mit einer Gesamtlänge von bis zu neun Stunden. Die Videos beinhalten Wissen zu den technischen Aspekten der Küchenarbeit, der Zubereitung von Grundlagen für viele Gerichte, Warenkunde, exklusive Rezepte, Signature Dishes sowie jede Menge Tipps und Tricks der erfahrenen Profis.

?Wir möchten mit dieser Aktion nichts an unseren Kollegen und Freunden aus der Branche verdienen, wir wollen vielmehr, dass das Gastgewerbe die schwierigen Zeiten nutzen kann, um auch etwas Positives aus dieser Ausnahmesituation mitzunehmen. Für die Auszubildenden werden die Kurse mit unseren Meistern eine große Bereicherung sein?, sagt Andreas Leonhard, einer der Gründer der Meisterklasse.

Interessierte Betriebe können sich an