

MESSEN & EVENTS

## Meisterschaft mit Leidenschaft und Kreativität



Das glückliche Gewinnerteam des 13. Teamcups der Systemgastronomie (von links nach rechts): Eric Richter, David Wolf, Felix Scheurich und Marina-Jasmin Rath / Foto: BdS/Jens Jeske

Am 11. März war es wieder so weit: Zum 13. Mal fand der Teamcup der Systemgastronomie des Bundesverbands der Systemgastronomie (BdS) statt. 100 Nachwuchskräfte aus ganz Deutschland wetteiferten an der Beruflichen Schule Elmshorn bei Hamburg um den Sieg. Mit Leidenschaft und Elan meisterten die jungen Systemgastronomen gemeinsam in Teams die komplexen Aufgaben.

Nach der Begrüßung von Schulleiter Erik Sachse und der stellvertretenden Kreispräsidentin Elke Schreiber startete die Meisterschaft. Dabei drehte sich fast alles um das Schnitzel ? galt es doch im eigenen fiktiven Unternehmen ?What a Schnitzel? ein Konzept für die Mittagsverpflegung mit dem Schwerpunkt Schnitzel aller Art zu erstellen. Eine der Aufgaben: Aus einem vorliegenden Warenkorb ein Aktionsprodukt zu entwickeln und dieses als To-go Produkt zu präsentieren. Ein Produktname musste gefunden, die Rezeptur inklusive Arbeitsablaufplan erstellt sowie Sticker für die Verpackung in ökologischem Graspapier gestaltet werden. In den einzelnen Teamräumen rauchten die Köpfe und es wurde heftig diskutiert.

Zusammenarbeit, Sorgfalt und Kreativität waren gleichermaßen gefragt, Entscheidungen mussten getroffen werden. Aber waren diese richtig? Wie viel sind eigentlich fünf Gramm Pfeffer? Reicht eine halbe Paprika für die Sauce? Nehme ich lieber noch etwas mehr Champignons? Zwei, vier oder gar sechs Eier für die Panade? Bei der Warenausgabe ging es heiß her und manch einer merkte, dass das Gefühl für Mengenangaben ganz schön auf den Prüfstand gestellt wurde.

Spannend wurde es dann in der Küche. Der Zeitdruck war nicht ohne ? eben wie in der Realität. Unter den kritischen Augen der Jury werkten die Auszubildenden ? sie schnitten Gemüse und putzten Salat, panierten die Schnitzel und rührten die Sauce. Die Jurymitglieder sahen und bewerteten alles ? vom Einhalten der nötigen Hygiene und dem fachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln bis hin zur sinnvollen Arbeitsteilung im Team. Anschließend bewerteten die Jurymitglieder im Verkostungsraum Etikett, Verpackung und Endprodukt. Ist die Verpackung kreativ und ansprechend? Kann man das Produkt unterwegs aus der Verpackung gut essen und ist es geschmacklich verkaufsfähig? Das sind nur einige der Kriterien, die bewertet wurden.

#### Anspruchsvolle Theoriefragen

Nach dem Praxisteil, bei dem die Auszubildenden unter anderem auch einen Handzettel für den Bestellprozess entwerfen mussten, folgte der Theorieteil mit etwa 50 Fragen. Der Test, bei dem etwa Wurzelknollen erkannt, der Deckungsbeitrag berechnet oder Milchprodukte nach dem Fettgehalt sortiert werden mussten, forderte die Auszubildenden sichtlich.

#### Siegerehrung, Spaß und Party direkt an der Elbe

Die große Belohnung für die Anstrengung folgte dann am Abend in Hamburg. In einer Location direkt am Elbufer mit Blick auf die Skyline des Hamburger Hafens fand die Siegerehrung durch BdS-Vizepräsident Alexander van Bömmel und Claudia Letzner von der Beruflichen Schule Elmshorn statt, die sich beide über die Leistungen der Teilnehmenden bei der Meisterschaft freuten.

Die glücklichen Gewinner-Teams konnten sich über tolle Preise freuen: In Umhängetaschen oder Rucksäcken fanden sich etwa Gutscheine für Arbeitsschuhe, Abos für Fachzeitschriften und Fachbücher ? und elektronische Geräte wie ein Apple I-Pad, Bose Earbuds oder ein JBL Flip. Nach der Siegerehrung hieß es ?feiern und abtanzen?. DJane Anie alias 2elements und der Sänger Jimmie Wilson sorgten für Stimmung ? und am Ende der Veranstaltung war für viele der Nachwuchskräfte klar: ?Im nächsten Jahr bin ich wieder mit dabei?.

Auch Nicole Campe, Referentin für Aus- und Weiterbildung beim BdS, freute sich über den Erfolg der Veranstaltung: ?Die jungen Menschen haben während der Pandemie besonders viele Einschränkungen in Kauf nehmen müssen. Ich bin froh, dass der Wettbewerb nun wieder vor Ort stattfinden konnte. Die Atmosphäre, die Gerüche in der Küche, die tollen Speise-Kreationen, die Gespräche unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern ? das gibt es eben nur live.? Eindrücke von der Siegerehrung bietet in Kürze auch der BdS-Podcast ?Pizza Burger Business ? Die Systemgastronomie? mit Leif Ahrens.

#### Die Platzierungen

Platz 1:<br> David Wolf, McDonald's Deutschland LLC, Merklingen<br> Eric Richter, Nordsee Holding, Chemnitz<br> Marina-Jasmin Rath, Nordsee Holding, Leipzig<br> Felix Scheurich, FC Foodclub, Wertheim

Platz 2:<br> Lisa Marie Werner, AmRest Coffee Deutschland, Rostock<br> Liam Jentzsch, Gluth Systemgastronomie, Gründau<br> Marcel Sandhu, AmRest Coffee Deutschland, Bremen<br> Eric Keller, Stadtbäckerei ? Der Hanse Bäcker, Rostock

Platz 3:<br> Luisa Wecker, Junge ? Die Bäckerei, Lübeck<br> Jessica Hubert, Systemgastronomie Kurt Neubaumer, Lübeck<br> Maike Kopka, Junge ? Die Bäckerei,

Lübeck<br> Lea Mansson, BlockHouse Restaurantbetriebe, Lübeck