

MESSEN & EVENTS

Scharfe Currysauce, rauchende Köpfe und eine Party



Knapp 100 Nachwuchskräfte nahmen am diesjährigen 14. Teamcup der Systemgastronomie teil / Foto: BdS/Jens Jeske

In Aachen fand dieses Jahr die 14. Ausgabe des Teamcup der Systemgastronomie statt. Knapp 100 Nachwuchskräfte aus ganz Deutschland und Österreich kamen an der Käthe-Kollwitz-Schule zusammen und wetteiferten um Punkte und Preise. Der Austragungsort: neu. Stimmung und Leistungen: wie immer super. Am 2. März fand der 14. Teamcup der Systemgastronomie statt. Knapp 100 Nachwuchskräfte aus ganz Deutschland und Österreich kamen an der Käthe-Kollwitz-Schule in Aachen zusammen und wetteiferten beim größten Wettbewerb der Branche um Punkte und Preise. Die Aufgaben standen in diesem Jahr unter dem Motto: 'Curry Creative' - der Name eines fiktiven Restaurants, das dank einer strategischen Neuausrichtung zum kulinarischen Hotspot der Stadt wird. Und genau für diesen Prozess war das Knowhow der Nachwuchskräfte gefragt. Kreativität und Genauigkeit sind gefragt

Nach der Begrüßung von Städtereionsrat Dr. Tim Grüttemeier, Schulleiterin Katja Blöcker-Peters und Eva Capellmann, Bildungsgangleiterin Systemgastronomie, die die Herausforderung angenommen hat und mit ihrem Team den Wettbewerb erstmals in Aachen ausrichtete, wurde es für die Nachwuchstalente ernst. In verschiedenen - auch systemübergreifenden Gruppen - eingeteilt, galt es die komplexen Aufgaben zu lösen. Dabei hatten die Verantwortlichen einige Stolpersteine eingebaut, zum Beispiel musste das Standardrezept einer großen Menge Currysauce auf eine Kleinserie heruntergerechnet werden. Die Sauce wurde dann unter den kritischen Augen der Jury in der Küche gekocht und in vier Flaschen verkaufsfertig abgefüllt. Die Prüfer sahen und bewerteten alles - vom

Einhalten der nötigen Hygiene und dem fachgerechten Umgang der Lebensmittel bis hin zur sinnvollen Arbeitsteilung im Team. Wichtig für den Verkauf der Flaschen im Restaurant und im Internet: Ein ansprechendes Etikett, das von den Teams mit viel Liebe zum Detail gestaltet wurde. Dabei waren Kreativität und Genauigkeit gefragt. Schließlich musste das Etikett auch alle rechtlichen Vorgaben erfüllen. Schmeckt die Sauce wie das Originalrezept? Ist sie zu scharf oder zu wenig gesalzen? Eine Jury verkostete schließlich die Saucen und bewertete sie.

Materialkosten berechnen

Auch die theoretischen Aufgaben waren herausfordernd. So mussten unter anderem die Materialkosten für eine Flasche Currysauce errechnet sowie beurteilt werden, welcher (fiktive) Zahlungsdienstleister für die bargeldlose Zahlung des Unternehmens am wirtschaftlichsten wäre. Zusätzlich galt es, Aufgaben aus dem Bereich Personal und Distribution zu lösen. Und schließlich warteten auf die Teilnehmer wie in jedem Jahr noch weitere 50 Theoriefragen, die sie online lösen mussten.

Spaß am Wettbewerb überwiegt

Und wie ging es den Wettbewerbsteilnehmern? ?Respekt vor den Aufgaben? hatten etwa Robin, Leoncan, Lars und Oliver. Die vier jungen Männer, die in Düren bei den Systemen Café Extrablatt, Nudel & Holz, KFC und McDonald's ihre Ausbildung machen, fühlten sich jedoch von ihren Lehrkräften an der Käthe-Kollwitz-Schule gut vorbereitet. ?Ideal für den Wettbewerb ist auch, dass wir alle unterschiedliche Erfahrungen mitbringen und uns perfekt ergänzen. Jeder von uns kann etwas anderes besser?, erzählten die vier, denen der Wettbewerb trotz der Anstrengungen viel Spaß machte. ?Wir finden es toll, dass man hier etwas lernen kann.? José, Yassine, Madina und Mariam von McDonald's Ehmännin in Hannover begeisterte vor allem die Teamarbeit. Ihre größte Herausforderung? Die Kalkulationsaufgabe. Mariam nahm bereits zum zweiten Mal am Wettbewerb teil und belegte im vergangenen Jahr mit ihrem Team den vierten Platz. Wie auch die junge Frau, wollen viele der Nachwuchskräfte beim nächsten Teamcup wieder mit dabei sein. ?Die Theorie war für uns kein Problem, aber die Service-Aufgabe und auch das Kochen fanden wir herausfordernd ?, erzählten wiederum Thea, Luisa und Jan von Der Hanse Bäcker sowie Oleksandra Babintseva von Junge ? Die Bäckerei. Für die Service-Aufgabe mussten bestellte Getränke fachgerecht serviert werden. Die vier schätzten ihre Leistung selbst, als ?durchwachsen? ein, müssen aber viel richtig gemacht haben. Denn es reichte für den 1. Platz!

Krönender Abschluss der Meisterschaft

Das erfuhren sie erst beim krönenden Abschluss der Meisterschaft in der Location Fireplace in Aachen während der Siegerehrung. Moderator Leif Ahrens führte durch den Abend. Zu den Gästen gehörte unter anderem Jakob von Thenen, Bezirksbürgermeister des Stadtbezirks Aachen-Kornelimünster/Walheim, der sich über den Elan der jungen Menschen freute und diese künftig gerne als Fachkräfte in Aachen sehen würde. Vom tollen Spirit und der Leidenschaft, von der Freundlichkeit und Aufgeschlossenheit der jungen Menschen zeigte sich auch Markus Suchert, Hauptgeschäftsführer des Bundesverbands der Systemgastronomie (BdS), begeistert: ?Ich bin stolz, dass ihr die Fachkräfte von morgen seid. Ihr macht die Branche aus!?

Die Platzierungen

Das sind die Gewinner des 14. Teamcup der Systemgastronomie:

Platz 1:

Thea Marie Daleske (Stadtbackerei ? Der Hanse Bäcker, Rostock)
 Luisa Marie Orphall
(Stadtbackerei ? Der Hanse Bäcker, Berlin)
 Jan Irrgang (Stadtbackerei ? Der Hanse
Bäcker, Berlin)
 Oleksandra Babintseva (Junge - Die Bäckerei, Timmendorfer Strand)

Platz 2:

Fine Lara Ve Hinrichsen (Marché Möwenpick, Leipzig)
 Romina Michele Hertel
(Marché Möwenpick, Leipzig)
 Michelle Chan (Marché Möwenpick, Leipzig)
 Lucy
Rappsilber (Marché Möwenpick, Leipzig)

Platz 3:

Lhea Wolter (Lanxess Arena Köln)
 Lilly Wedde (Wilma Wunder, Köln)
 Elena
Lindenberg (Wilma Wunder, Köln)

Die Gewinner-Teams konnten sich über tolle Preise freuen: In Rucksäcken befanden sich etwa Gutscheine für Arbeitsschuhe, eine Lizenz für azubi:web, Abos für Fachzeitschriften und Fachbücher, eine Flip Water Bottle und ein Badetuch sowie elektronische Geräte wie eine PlayStation, In-ear Kopfhörer und Bluetooth Lautsprecher.