

MESSEN & EVENTS

Trenddesserts von morgen



Die Studierenden des Studienschwerpunkts Management in der Systemgastronomie, der unter anderem von Anja Kappen (Dritte von links) geleitet wird, mit Volker Kohrs (Zweiter von links) und Frank Falk (links) von den frischli Milchwerken / Foto: frischli

Tonka, Tango, Fresh Brainer, Panesto und Sunny Pumpkin ? diese und weitere Dessertkreationen sind das Ergebnis einer Projektarbeit von Studierenden der Hotelfachschule Hamburg in Zusammenarbeit mit den frischli Milchwerken.

Was bei einem Gespräch auf der Internorga 2017 am frischli-Stand seinen Anfang nahm, ist nun zum Finale gekommen. Im Rahmen einer Gruppenarbeit in Kooperation mit frischli konnten 21 angehende Betriebswirte der Fachrichtung Hotel- und Gastronomiemanagement, die im Schwerpunkt Management in der Systemgastronomie ausgebildet werden, ihr Können und ihre Kreativität unter Beweis stellen. Sven Baudisch, der den Studienschwerpunkt Management in der Systemgastronomie mit seiner Kollegin Anja Kappen leitet, war gleich angetan vom Gedanken, seinen Studierenden praxisnah und anschaulich Themen wie Allergenkennzeichnung und Kalkulation zu vermitteln und dabei auch aktuelle Trends wie Food-Pairing, Superfoods und Wurzelgemüse im Blick zu haben.

Im September 2017 waren die Studierenden bei den frischli Milchwerken im niedersächsischen Rehburg-Loccum zu Gast, um bei einem Produktionsrundgang und einer Verkostung das Produktsortiment kennenzulernen. Ihre Aufgabe war dann, für den Einsatz im Außendienst Rezeptkarten mit außergewöhnlichen Dessertkreationen inklusive Labelling zu erarbeiten. Bei den entwickelten Rezepten handelt es sich aber keineswegs um ausgeflippte Visionen, sondern sie wurden alle vorab auf Praxistauglichkeit geprüft. Das frischli-Team wählt nun von den präsentierten Rezepten die Favoriten aus, die ? mit den Namen der Studierenden versehen ? als gedruckte Rezeptkarten bei Anwendern im Einsatz

sein werden.

Chefeinkäufer von Foodservice-Unternehmen, Personaler sowie Küchenleiter großer Cateringbetriebe nahmen an der Abschlusspräsentation teil und gaben direkt ihr persönliches Feedback an die Studierenden weiter. Sie nutzten den Termin aber auch zur Inspiration und um Nachwuchs zu rekrutieren. Auch für die Hotelfachschule war der Tag eine Chance, das Thema Teamarbeit in den Vordergrund zu stellen, richtete doch der Studienschwerpunkt Eventmanagement die Veranstaltung aus.

„Ich finde die Produkte von frischli toll und ich bin ganz begeistert, was die Studierenden daraus gemacht haben?“, sagte Baudisch im Anschluss an die Präsentation. Auch Schulleiter Robert Panz freut sich, dass die Hotelfachschüler mit Projekten wie diesen auf den Arbeitsmarkt vorbereitet werden. Am Ende der Veranstaltung wurden bereits Pläne für eine weitere Zusammenarbeit geschmiedet. „Uns ist es als Familienunternehmen ein großes Anliegen, den Nachwuchs zu fördern?“, sagt Volker Kohrs, der bei den frischli Milchwerken als Key Account Manager unter anderem für den Bereich Systemgastronomie zuständig ist und das Team der Gebietsverkaufsleiter Verwender leitet. „Ich finde es großartig, dass bei diesem Projekt von den Führungspersönlichkeiten der Zukunft frische Ideen für unsere Anwender entwickelt werden?“, sagte Frank Falk, der das Projekt als Gebietsverkaufsleiter Verwender Hamburg und Küste maßgeblich begleitet hatte.