

## Blick hinter die Kulissen der Systemgastronomie

16. Dezember 2009 | Von sh:z

Die Berufliche Schule in Elmshorn ist einer von vier Berufsschulstandorten für die Systemgastronomie in Schleswig-Holstein. Die Fachgruppe Systemgastronomie kann auf zahlreiche erfolgreiche Teilnahmen an Bezirks-, Landes- und Bundesmeisterschaften zurückblicken. Aktuell werden knapp 100 Auszubildende aus der Systemgastronomie dort unterrichtet. Die Lehrer Conrad Krödel und Claudia Letzner starteten jetzt ein Pilotprojekt und führen mit Azubis aus dem zweiten Lehrjahr zu einer Studienreise nach München.

VERSENDEN  
DRUCKEN  
KOMMENTIEREN

Grund für dieses Ziel: In der Bayerischen Landeshauptstadt haben die Zentralen der beiden systemgastronomischen Marktführer McDonald's und Burger King, das weltgrößte Kentucky Fried Chicken Restaurant, sowie die in Europa einmalige Whopper Bar ihren Sitz.

Große Unterstützung bei der Reise erhielt die Klasse vom Bundesverband der Systemgastronomie, der seinen Sitz ebenfalls in München hat. Geschäftsführerin Valerie Naumann: "Gefallen hat mir insbesondere das große Interesse und Engagement der Schüler; die waren wirklich mit Herzblut bei der Sache, das hat man schon an den Fragen und Beiträgen gemerkt. Einen derart guten Einblick hinter die Kulissen der unterschiedlichsten Systemgastronomen hat wohl bisher kaum jemand zuvor erhalten."

Highlights der Studienreise waren ein Besuch in der McDonald's Testküche, dem Restaurant der Zukunft in Kirchheim und der Allianzarena, in der die Auszubildenden erfuhren, dass während eines Bundesligaspieler circa sechs Tonnen an Lebensmitteln verarbeitet werden. Natürlich wurde auch eine Brauerei besichtigt.