TEAMCUP der Systemgastronomie

Der Jubel bei Jana, Kathrin, André und Christopher aus dem Käthe-Kollwitz Berufskolleg in Aachen war groß als sie im März im Klubhaus St. Pauli, in einem einer U- Bahn Station nachempfundenen Raum zum Sieger des achten Teamcups des Systemgastronomie gekürt wurden.

Aufregende Tage lagen hinter dem Team: die gemeinsame Reise nach Hamburg am Vortag, der Internorga-Besuch, dann der Bustransfer mit den anderen Teilnehmern zum Wettkampfort, der Beruflichen Schule Elmshorn, Europaschule: Check In, erste Einweisungen in den Tag, erste Orientierung im Gebäude.

Schulleiter Erik Sachse und der Bundestagsabgeordnete Ernst-Dieter Rossmann heißen die Teilnehmer willkommen.

Dann gab es die Teammappen und der Wettbewerb konnte beginnen. Was hat sich das Organisationsteam um Claudia Letzner, Conrad Krödel, Mailin Petersson, Florian Dannenberg und Haule Kühl wohl in diesem Jahr wieder ausgedacht? Das Szenario spielt in diesem Jahr auf der größten deutschen Insel: Rügen. Die ortsansässige fiktive Restaurantkette „pasta house“ soll – ganz dem Trend folgend – um ein veganes Nudelgericht ergänzt werden. Eine Rezeptur inkl. Arbeitsablaufplan und HACCP muss im Team, bestehend aus vier Auszubildenden zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie erstellt werden. Die Bestellung der Rohstoffe wurde bei einem „Lieferantenteam“, das aus Jurymitgliedern bestand, abgegeben.

In diesem Jahr ließen die meisten Teams den Lieferanten lange warten. Gekocht wurde erst gegen Ende der Bearbeitungszeit. Das bedeutete Hochkonjunktur beim „Lieferanten“. Allerdings: Auszubildende aus der Systemgastronomie sind kritische Kunden: Es wurde reklamiert, die Wa-

Eine Pastaverpackung muss gestaltet werden

renannahme verweigert und der Lieferant auch mal beschimpft.
Neben der Produktion des Nudelgerichts als Kleinserie mussten auch zwei Marketingaufgaben gelöst werden: das Design der Verpackung und ein Facebook-Post. Dann wartete noch eine umfangreiche Kalkulation: Unter Berücksichtigung des Durchschnittsbons und der Wareneinsatzquote sollte der Wareneinsatz des Gerichtes in konventioneller- und in Bio-Qualität kalkuliert werden. Eine ansprechende Getränkeauswahl für die Pasta-Kette mit Verkaufsargumenten und Preisen rundete die komplexe Teamaufgabe ab.

Die Sieger im Überblick

Gold
Jana Hansen,
Studierendenwerk, Aachen
Kathrin Groger,
Vapiano, Aachen
Christopher Paul,
Vapiano, Aachen
André Timmermann,
Haxenhaus, Aachen

Silber
Sofia Floridou,
mama Restaurants, Hamburg
Johana Zais Villamarin,
Ikea Deutschland, Hamburg
Toni Mann,
Junge – Die Bäckerei, Rostock
Alexander Schwildach,
Vapiano, Hamburg

Bronze
Kerima Burmähl,
McDonald's, Heide
Lina Kollwitz,
McDonald's, Henstedt-Ulzburg
Frederike Rowoldl,
McDonald's, Heide
Jan Kurt,
Bäckerei Balzer, Marne

Planung im Team ist alles!

Alle Fotos: Ulrike Buchner

Am Nachmittag wartete die anspruchsvolle Theorie. Hier war das Fachwissen aller Teammitglieder gefragt: Warenerkennungen zu Gemüse, Zuordnungen von Getränken zu Gläsern, Berechnungen von Schnittverlusten, Mischungsrechnen, über Personaleinsatzplanung und Führungsstile, Getränkekunde, Servicestandards bis zu HACCP.
„Wer motiviert und begeistert arbeitet, hat Erfolg, Und heute habe ich bei jedem von Ihnen Motivation und Begeisterung gesehen – Ihre Ergebnisse sprechen für sich. Dazu möchte ich Ihnen herzlich gratulieren!", so Marcus Lettschulte, Präsidiumsmitglied des Bundesverbandes der Systemgastronomie in seiner Laudatio.
Die anschließende Siegerehrung übernahmen Marcus Lettschulte, Holger Schmitt, BdS-Präsidiumsmitglied, Andrea Belegante, BdS-Hauptgeschäftsführerin gemeinsam mit Hauke Kühl, Organisations-Team des Teamcup der Systemgastronomie.