

Großküche besichtigt

Hauswirtschaftsschülerinnen besichtigen Navitas BSH Betriebsrestaurant

Traunstein – Feine Rahmschwammerl mit Semmelknödel, zartes niederbayerisches Putensteak Caprese mit Tomate und Mozzarella gratiniert dazu Tomatensoße und Kräuterreis – viel Genuss im Betriebsrestaurant. Die Studierenden der Landwirtschaftsschule Traunstein, Abteilung Hauswirtschaft, besuchten Klaus Wimmer, F&B Manager des Navitas BSH Betriebsrestaurants.

Der Besuch fand im Rahmen des Ernährungslehreunterrichts statt. Auf dem Stundenplan steht unter anderem der Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Denn immerhin sollen die Schülerinnen mit dem Besuch der Landwirtschaftsschule, Abteilung Hauswirtschaft, nicht nur für die Führung des eigenen Privathaushalts oder des landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalts fit gemacht werden, sondern auch einen Einblick in den Großhaushalt samt Großküche bekommen.

Wimmer gehört zu den engagierten Netzwerkpartnern des Fachzentrums Er-



Klaus Wimmer, F&B Manager des Navitas BSH Betriebsrestaurants, mit der Semesterleiterin der Traunsteiner Hauswirtschaftsschule Irmgard Hofbeck, Referendarin Hauswirtschaft Sabrina Bauer und der Fachzentrumsleiterin Irmgard Reischl und den Studierenden der Hauswirtschaftsschule Traunstein vor dem Betriebsrestaurant. (Foto: privat)

nährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost. Das Betriebsrestaurant hat 2016/2017 am Coaching Betriebsgastronomie mit großem Erfolg teilgenommen. Seitdem weiß Wimmer, dass sein Restaurant gut unterwegs ist in Sachen regionale, saisonale, gesundheitsförderliche und schmackhafte Verpflegung. Diese Verpflegung wissen seine 1100 Essensgäste täglich als kulinarische Dienstleistung stets

zu schätzen. Die Studierenden konnten mit Wimmer diskutieren, die Küche samt Wareneingang, Lagerhaltung, Qualitäts- und Hygienemanagement besichtigen und einen Einblick in die Philosophie seiner Betriebsverpflegung gewinnen.

Schließlich bot er den Studierenden an, sich nach Beendigung der Schule und nach dem Berufsabschluss als geprüfte Hauswirtschafts-

lerin bei ihm zu bewerben. Er schätze die Vielseitigkeit dieses Berufs, der einen Blick fürs Ganze habe. Solche engagierten Fachkräfte passten gut in sein Restaurantteam.

Mehr Informationen zur Gemeinschaftsverpflegung gibt es auch unter www.aelf-eb.bayern.de/ernaehrung oder unter www.aelf-ts.bayern.de/bildung/hauswirtschaft. fb