

## 13. Thüringer Landesmeisterschaft der Systemgastronomie am 17.04.2018

Nach erfolgreich bestandener Theorie haben die sechs besten Azubis unserer Schule sich für den praktischen Teil qualifiziert.

Im praktischen Teil waren die Azubis Mitarbeiter des "Bertuch Bistros", die beauftragt wurden 2 Milchmischgetränke und 1 Eierspeise zu entwickeln.

Dafür mussten Sie einen Herstellungsstandard erarbeiten, der berücksichtigt, dass im Unternehmen zunehmend Mitarbeiter nichtdeutscher Herkunftssprache beschäftigt sind.

Des Weiteren sollten sie die Warenkosten sowie den Verkaufspreis ermitteln, ein Werbeplakat erstellen, ein Anforderungsprofil für neue auszuwählende Azubis entwerfen und je eine Musterexemplar herstellen.

Die Ergebnisse wurden in einem ca. 10-minütigem Vortrag präsentiert.

Die Jury, bestehend aus vier Betriebsvertretern und dem Erstplatzierten des Vorjahres, Martin Häselbarth von Sushi-Freunde Jena, haben sich die Entscheidung nicht leicht gemacht, da alle Teilnehmer hervorragende Leistungen erbrachten.

Der dritte Platz ging an Jonas Nieschke von Mc Donalds Jena, der zweite an Anna Sophia Wispel von Subway Erfurt und der erste Platz, an den Zweitplatzierten des Vorjahres, Paul Schmidt von Globus Ilmenau.

Ein besonderer Dank gilt den Sponsoren der Landesmeisterschaft:

- dehoga Thüringen: 100 € Unterstützung und die Vergabe der Preise (Hotelgutscheine für die 3 Erstplatzierten)
- Herr Seidel, coffee fellows Erfurt: Milch, Joghurt, große Auswahl an Früchten
- Herr Knabe, Dominos Pizza: verschiedene Gemüsevariationen
- Frau Ast und Frau Ludwig, Mc Donalds Jena: Plakate und Eier
- Herr Christlein: reichhaltige Verköstigung der Gäste

Solveig Springer

