

Reiseleiter der Produktreise:
Klasse 132Bahar Can, Anja Höfer, Sarah Schmitt, Jessica Schöneberg
Franziska Obermann, Tobias Winter

Das Unterrichtsfach Catering stellte auch uns vor eine neue und spannende Herausforderung. Im Laufe der ersten Semesterwochen erlangten wir solides und theoretisches Basiswissen über die verschiedenen Cateringbereiche.

Aber was bedeutet Catering überhaupt in der Praxis? Worauf muss man als Caterer achten? Und vor Allem, woher kommen die Waren und welchen Weg legen sie zurück?

In Zeiten der Massenproduktion und Lebensmittelskandale fällt es uns manchmal schwer bewusst zu genießen. Welchem Lebensmittelanbieter kann man noch trauen? Welches Obst ist eigentlich BIO? Und welches Huhn war nun wirklich glücklich? Diese Fragen beschäftigen nicht nur uns Endverbraucher. Besonders betroffen sind davon auch Cateringunternehmen und natürlich deren Zulieferer. Um als Caterer am Markt bestehen zu können, benötigt man nicht nur ein erfolgreiches Konzept und Erfahrung, sondern auch fundiertes Fachwissen über die Lebensmittelverordnung und die HACCP Prinzipien. Auch die Nachhaltigkeit spielt eine immer größere Rolle und nicht zuletzt benötigt man einen Lieferanten des Vertrauens. Als Caterer hat man eine enorme Verantwortung gegenüber seinen Kunden und deren Gästen. Eben aus diesem Grund haben wir uns ganz bewusst für das etwas andere Thema der Produktreise entschieden.

Der Obst- und Gemüselieferant *Weihe* sowie das Cateringunternehmen *Gastico* ermöglichten uns viele Einblicke in den praktischen Alltag und unterstützten uns bei unserem Projekt. Vor Ort wurden wir von beiden Unternehmen sehr freundlich empfangen. Bei *Weihe* erwartete uns ein vorbereiteter Konferenzraum mit einer großen Auswahl an Obst, Kuchen, Kaffee und Getränken. Wir hatten die Möglichkeit all unsere Fragen zu stellen, welche genauso fachlich wie herzlich beantwortet wurden. Außerdem lauschten wir einem interessanten Vortrag zum Thema HACCP und verfolgten gespannt die Erzählungen aus dem Arbeitsalltag. Die Führung durch die Anlage des Fruchthofes war sehr beeindruckend und komplettierte unsere Eindrücke. Besonders interessant war die

Führung mit Herrn Galetzki (Vertriebsleiter) durch das Tiefkühlhaus, welches bei - 22 Grad selbst die unverfrorenen unter uns zum Frieren brachte. Auch konnten wir uns mal wieder im Frühaufstehen üben. Den Weg zum Großmarkt traten wir schon 4 Uhr morgens an. Die süßen Gerüche der Früchte und das rege Treiben der Händler waren nur einige Impressionen die wir mit nach Hause nahmen. Gute Qualität, schneller Service und der enge Kontakt zum Kunden sind nur ein paar Gründe, weshalb sich *Gastico* bei der Wahl des Lieferanten für *Weihe* entschied.

Bei *Gastico* hatten wir die Gelegenheit die Vorbereitungen für das Event der deutschen Schlaganfallstiftung mit zu erleben. Eine große Hilfe hierbei waren Herr Püsche (Küchenleiter) und Herr Truntschka (Leiter Gastronomie), die keine Zeit und Mühe scheuten sich unserem Thema zu widmen und uns dieses näher zu bringen. An dieser Stelle möchten wir unbedingt die Sauberkeit bei *Gastico* erwähnen. Dort wird nicht nur von den Hazard Analysis Critical Control Points gesprochen, sondern es wird gelebt!

Unsere Erfahrungen und Erkenntnisse präsentierten wir im neuen Seminarraum der *HOFA*. Vor Ort gibt es viele technische Möglichkeiten sowie eine Küche, Trennwände, Tischdecken, Besteck, Geschirr, Gläser und eine funktionstüchtige Bar. Also alles was das Präsentationsherz begehrt. Die tolle Ausstattung der *HOFA* haben wir in unsere Präsentation optimal mit einbinden können. So hatten wir beispielsweise die Chance unsere selbstgedrehten Filme bestmöglich darzubieten und auch für unsere Blindverkostung bot sich genügend Raum. Nicht nur unsere Mitstudierenden, sondern auch Frau Beck und Herr Reichel hatten Spaß an dieser Geschmacksexkursion.

Wir wünschen allen zukünftigen Studierenden für dieses Projekt viel Kraft und Erfolg, aber in erster Linie viel Spaß.