Gemeinsam gewinnen: Zum 10. Mal zeigen Azubis beim Teamcup der Systemgastronomie ihr Können

(Mynewsdesk) Teamgeist und vor allen Dingen Teamarbeit wird in der Systemgastronomie großgeschrieben. Wenn viele hungrige Gäste Speisen bestellen, ist Arbeitsteilung im Service wie auch in der Küche wichtig, um einen hohen Standard zu halten. Schon die Auszubildenden lernen dies in ihrem abwechslungsreichen Arbeitsalltag. Wie dieser in der spannenden und boomenden Branche wirklich ist, zeigt der Teamcup der Systemgastronomie, der 2019 bereits zum zehnten Mal stattfindet. Bei der einzigen Team-Ausbildungsmeisterschaft der Systemgastronomie stellen Auszubildende aus der Systemgastronomie aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz ihr Können unter Beweis. Das Besondere daran: Sie kommen aus verschiedenen Restaurantketten und arbeiten in bunt gewürfelten Teams zusammen. ?Der Teamcup der Systemgastronomie ist für mich jedes Jahr ein Highlight. In diesem Jahr freue ich mich besonders auf die vielen Attraktionen, die es rund um unser 10-jähriges Jubiläum gibt?, schwärmt BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante, der es die größte Freude bereitet, die jungen Nachwuchskräfte und Teamcup-Teilnehmer dabei zu beobachten, wie sie mit Engagement und Leidenschaft ihre Wettbewerbsaufgaben meistern.

Gemeinsam Aufgaben meistern

Auch Ksenia Engbrecht, die im dritten Lehrjahr in einer Nordsee-Filiale in Hamm arbeitet, ist beim nächsten Teamcup am 16. März 2019 dabei: ?Ich bin gespannt, was mich erwartet und hoffe, dass ich die sicherlich sehr umfangreichen Aufgaben aufgrund meiner tagtäglichen Erfahrungen gute umsetzen kann. Natürlich will ich gewinnen?, erzählt die 24-Jährige. Darüber hinaus freut sie sich auch auf den Kontakt zu den vielen anderen Azubis aus verschiedensten Systemen. Die Wettbewerbsaufgaben können dabei sehr unterschiedlich sein. Neben etwa 50 Theoriefragen muss auch eine komplexe praktische Aufgabe gelöst werden, die in den letzten Jahren zum Beispiel beinhaltete, dass die jungen Nachwuchskräfte aus einem vorgegebenen Warenkorb ein neues Produkt entwickeln, eine Speisekarte für eine fiktive Restaurantkette gestalten oder einen kompletten Marketingplan entwerfen mussten. Eine fachkundige Jury aus rund 30 Ausbildern und Berufsschullehrern bewertet die Teamleistungen und kürt die Sieger.

Koch und Gastronom Holger Stromberg zu Gast

Der Bundesverband der Systemgastronomie und die Berufliche Schule in Elmshorn organisieren gemeinsam das Ausbildungsevent. Zum Jubiläum haben sich die Macher einiges ausgedacht. So wurde nicht nur ein neues Logo entworfen, sondern auch eine besondere Location für die Siegerehrung und Abendveranstaltung gewählt ? direkt am Elbufer mit tollem Blick auf die Skyline des Hamburger Hafens. Zudem besucht der bekannte Koch und Gastronom Holger Stromberg den Wettbewerb, blickt dabei den jungen Systemgastronomen über die Schulter und hält die Laudatio. Stromberg unterstützt Wettbewerbe wie den Teamcup der Systemgastronomie: ?Gerade bei den jungen Kollegen, die noch am Anfang stehen, ist es wichtig, von Anfang an zu begeistern, sie auf die DNA und Strategie gewissermaßen einzuschwören. Dafür nehme ich mir gerne Zeit.?

Siegergericht auf der Speisekarte

In den letzten 10 Jahren gehörte bei jedem Teamcup der Systemgastronomie das Kreieren einer Speise aus einem fest gelegten Warenkorb zur Wettbewerbsaufgabe. Von Jahr zu Jahr sind die Organisatoren und Jurymitglieder gleichermaßen erstaunt, mit welch großer Kreativität die angehenden Systemgastronomen diese Aufgabe meistern. Deswegen wird es das Siegergericht des Jubiläum-Teamcups 2019 zum ersten Mal auf die Speisekarte eines Systems schaffen. Im August 2019 wird L?Osteria das Siegergericht für vier Wochen in all ihren deutschen Restaurants anbieten. Mirko Silz, CEO des Unternehmens dazu: ?L?Osteria ist besonders stolz darauf, in diesem Jahr den Teamcup als Partner unterstützen zu können. Es ist großartig, dass es solche Projekte gibt und der Nachwuchs unserer Branche so die volle Aufmerksamkeit erhält. Schließlich sind die Azubis von heute die Führungskräfte von morgen und vor allem die Zukunft der Systemgastronomie. Das Siegergericht auf unsere Wochenkarte zu nehmen ist für mich Ehrensache. Es ist die ideale Gelegenheit, auch unseren Gästen das Engagement und Talent der jungen Menschen in unserer Branche näherzubringen.?

Weitere Informationen sowie die Gelegenheit zur Anmeldung für Auszubildende aus der Systemgastronomie finden Sie unter www.bundesverband-systemgastronomie.de

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/yzqsqk

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/politik/gemeinsam-gewinnen-zum-10-mal-zeigen-azubis-beim-teamcup-der-systemgastronomie-ihr-koennen-33537

Pressekontakt

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens
Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20
80807 München

juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

Firmenkontakt

Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS)

Sabine Jürgens

Wilhelm-Wagenfeld-Straße 20
80807 München

shortpr.com/yzqsqk
juergens@bundesverband-systemgastronomie.de

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonalds, Nordsee, Pizza Hut, Starbucks, Vapiano, L´Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise GinYuu, Five Guys oder Meatery zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken erwirtschafteten 2017 mit über 115.000 Beschäftigten rund 5,7 Milliarden Euro in über 2.800 Standorten. Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

Anlage: Bild