

Pressemitteilung

Azubirestaurant mit Menü und Musik am 11.05.18 im Restaurant music Nachwuchs-Gastgeber übernehmen das Ruder und leiten einen Abend selbstständig den Betrieb

Kempten (bBA) – Am 11.05.2018 wird das beliebte Restaurant music in Kempten zum zweiten Mal in seiner Geschichte zum „Azubirestaurant“. Das heißt, dass die 12 Auszubildenden in den Bereichen Restaurant und Küche die Leitung übernehmen und bei dem Event ihre Gäste eigenverantwortlich bewirten und bedienen werden. Auch die Planung und Organisation des Abends übernehmen die Nachwuchs-Gastgeber, die aktuell ihre Ausbildung in den Berufen Koch/Köchin, Restaurant- und Hotelfach absolvieren, selbstständig. Unter dem Motto „Farbenspiel“ dürfen sich die Gäste des 11.05.2018 auf einen Abend mit 5-Gänge-Menü und Gitarrenmusik freuen!

Bei einem ihrer Organisationsmeetings gaben die Azubis des Restaurant music ein Interview zu ihrem Projekt „Azubirestaurant“ und verrieten, was das Besondere daran ist, was das Ganze so spannend macht und wie viel sie dabei lernen.

Auszubildende im Restaurant music im Interview:

1. Lehrjahr

Alisa Jusitce Chutkaewichai (17 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau
Vanessa Stadtmüller (17 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau
Ronja Konrad (17 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau
Natalie Freund (18 Jahre), Ausbildungsberuf: Restaurantfachfrau
Safi Al-Haj Said (22 Jahre), Ausbildungsberuf: Koch
Qaiz Azimi (28 Jahre), Ausbildungsberuf: Koch

2. Lehrjahr

Thomas Frey (19 Jahre), Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann
Katharina Häfele (19 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau

3. Lehrjahr

Dominik Jörg (18 Jahre), Ausbildungsberuf: Koch
Emely Moosburger (21 Jahre), Ausbildungsberuf: Köchin
Suzette Herkommer (20 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau
Laura Lederle (19 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;
Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de

Menüfolge des Abends:

- „Play of colors“ - Welcome-Cocktail mit Appetizer „Black & white“
- „Es grünt so grün“ Erbsensüppchen mit Minzschaum, Salat vom grünen Spargel mit Limetten-Vinaigrette und Lachs-Avocado Maki
- „Rot wie die Liebe“ Tranchiertes Rind auf pikantem Rhabarber-Chutney mit marinierter Schmorpaprika und gefülltem Tomatenwindbeutel
- „Süß und Sonnengelb“ Bananen-Weißbier Macarons mit Karamell-Popcorn dazu Passionsfrucht-Sorbet und Mangocoulis
- „Blau wie der Enzian“ Gorgonzola-Parfait und Pumpernickel Taler mit blauem Traubensalat und Walnuss

Was ist das Besondere an eurem Projekt Azubirestaurant? Gibt es so etwas auch in anderen Ausbildungsbetrieben?

Thomas: Wir sind, was den Abend im Azubirestaurant angeht, ganz auf uns gestellt und machen Organisation und Kalkulation selbstständig. Das ist schon etwas Besonderes, denn diese Chance bekommt man nicht in jedem Ausbildungsbetrieb. Das wissen wir auch sehr zu schätzen, dass uns hier diese Möglichkeit gewährt wird uns zu beweisen!

Dominik: Meines Wissens nach gibt es hier im Allgäu ein Hotelrestaurant, das dauerhaft - mit der Unterstützung eines Küchenchefs - ausschließlich von Azubis betrieben wird, das ist aber natürlich etwas ganz Anderes als unser „Azubirestaurant“, das nur für einen Abend als Event öffnet, bei dem wir aber auch die gesamten Hintergrundaufgaben bei der Planung übernehmen. Ein ähnliches Projekt ist uns nicht bekannt, von unseren „Schulkollegen“ haben wir noch von nichts dergleichen gehört.

Was macht euch im Zusammenhang mit dem Azubirestaurant besonders viel Spaß?

Thomas: Den ganzen Abend inklusive Motto und Menü selbstständig planen zu können, ist schon toll. Das hat bisher viel Spaß gemacht!

Laura: Ja, das stimmt. Und auch, dass wir als Azubi-Team eigene Entscheidungen treffen und die dann auch durchziehen können, macht das Ganze zu einer super Erfahrung.

Gibt es etwas Spezielles, was ihr im Zuge der Projektorganisation lernt?

Emely: Ja - Wie wir uns verbessern können und wie wir es besser als letztes Jahr beim ersten Azubirestaurant machen können (lacht). So können wir aus der Praxis heraus, aus eigenen Erfahrungen heraus an uns arbeiten und auch viel Selbstvertrauen sammeln.

Gibt es auch Punkte, bei denen ihr Unterstützung von den erfahrenen Kollegen braucht?

Thomas: Ja, klar! Ganz alleine geht es natürlich nicht. Zum Beispiel bei der Ausarbeitung der Weinempfehlung zu unserem fünf Gänge Menü. Hier waren wir auf Ratschläge und Hilfestellung aus dem Team angewiesen, denn das Thema haben wir in der Schule noch nicht durchgenommen und ich wusste z.B. einfach noch nicht, welche Aromen des Weins zu dem Geschmack der einzelnen Gänge passen würden. Aber die „alten Hasen“ helfen und da natürlich gerne.

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;
Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de

Dominik: Das Marketing für das Event ist auch ein ganz eigenes Thema bei dem wir unterstützt werden müssen. Was Werbung angeht, haben wir alle keine Erfahrung und verlassen uns gerne auf das Marketingteam der bigBOX ALLGÄU (lacht).

Wie sehr freut ihr euch auf den Azubirestaurant Abend mit Menü und Musik?

Emely: Da unsere Anspannung vorab immer weiter anwächst und wir viel Verantwortung tragen bei dem Event, freuen wir uns schon sehr darauf, sind aber zugleich auch froh, wenn es dann vorbei ist. (lacht) Also 10 auf einer Skala von 1 bis 10!

Thomas: Es gibt uns dabei auch viel Sicherheit und ein gutes Gefühl, dass beim Azubirestaurant als Ansprechpartner bei Fragen von jeder Abteilung auch ein erfahrener Kollege dabei sein wird und wir nicht ganz alleine da stehen. So wird es für die Gäste ein schönes Erlebnis und für uns ein lehrreicher Abend.

Suzette: Ich bin das erste Mal dabei und freue mich schon jetzt sehr, unser Projekt gemeinsam in die Tat umzusetzen.

Ronja: Das Ganze selbstständig zu planen – mit ein bisschen Hilfe – und dabei Schritt für Schritt voran zu kommen, ist ein tolles Gefühl. Es wird eine gelungene Veranstaltung, da bin ich mir sicher!

Wie seid ihr auf das Thema „Farbenspiel“ gekommen?

Emely: Das war meine Idee! Ich weiß aber auch nicht wirklich, wo ich die her habe (lacht). Der Einfall war einfach da...

Dominik: Das Thema „Jeder Gang in einer Farbe“ ist aktuell im Trend. Vielleicht bist du so darauf gekommen?

Emely: Ja, kann sein. Was nach der Entscheidung für das Motto auf jeden Fall schwer war, war die fünf Gänge so zusammen zu stellen, dass jeder Gang eine einheitliche Farbe hat und aber die Komponenten auch geschmacklich perfekt zusammen spielen. Wir hatten anfänglich viel zu viele Zutaten in jedem Gang geplant. Jetzt passt aber mittlerweile alles bestens und wir sind zufrieden.

Was ist für euch das Highlight an „eurem“ Abend?

Laura: Für uns im Service ist es toll, an dem Abend nun einmal komplett alleine die Gäste bedienen und bewirten zu dürfen. Dabei lernen wir so viel, weil wir ganz selbstständig arbeiten müssen und direkt am Gast sind. Darin ohne Anweisungen zu arbeiten haben wir noch nicht sehr viel Erfahrung, da ist das Azubirestaurant eine wunderbare Chance sich weiter zu entwickeln. Wir freuen uns sehr darauf und geben unser Bestes!

Azubirestaurant - Menü & Musik

5-Gänge Menü unter dem Motto „Farbenspiel“, begleitet von Andreas Hollerbach an der Gitarre.

Freitag, 11.05.2018 um 18:00 Uhr, 59,00 € p. P. inkl. Welcome-Drink

Für die Teilnahme beim Azubirestaurant ist ein Ticket erforderlich.

Karten für das Azubirestaurant sind auf www.bigboxallgaeu.de, in der Ticketverkaufsstelle der bigBOX ALLGÄU, bei den Vorverkaufsstellen der Feneberg XL-Märkte (Isny, Marktoberdorf, Memmingen, Sonthofen, Allgäuer Bilderdienst im Fenepark, Lindaupark) oder in der Ticketverkaufsstelle telefonisch unter 0831 – 570 55 1000 erhältlich. Auch der ticketdirect Service der bigBOX ALLGÄU ist hier möglich (Wählen Sie Ihre gewünschten Plätze, bezahlen Sie bequem per Kreditkarte oder PayPal und erhalten Sie Ihre Tickets per E-Mail zum selbst Ausdrucken oder Sichern auf Ihrem Smartphone.)

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;

Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de