

Alle Küchenkräfte der AWO Rheingau-Taunus wurden geschult

Datum: 22.06. – 23.06.

Veranstaltung in Rheine

Im Rahmen einer zweitägigen Fortbildung schulte die AWO Rheingau-Taunus Service GmbH ihre Küchenkräfte. Die Fortbildungsveranstaltung, die erstmalig stattfand, wird in Zukunft jährlich durchgeführt, um das Fachwissen und die Fähigkeiten der Mitarbeiter kontinuierlich zu erweitern. Der diesjährige Veranstaltungsort befand sich im Hauptsitz des Cateringangebieters „apetito“ in Rheine.



Foto: Das Hotel in Rheine

Die Fortbildung, die dieses Jahr inhaltlich von "apetito" vorbereitet wurde, umfasste eine Vielzahl von Themen, die die Küchenkräfte in den neuesten Entwicklungen der Gastronomiebranche schulen sollte. Insgesamt fünf Referenten leiteten die verschiedenen Sessions und

teilten ihr Fachwissen mit den Teilnehmern.

Programminhalte der Fortbildung

Der erste Tag der Veranstaltung begann mit dem Eintreffen und einer herzlichen Begrüßung der Teilnehmer im Hotel Lücke am späten Nachmittag und dem gemeinsamen Abendessen im Hotelrestaurant „Sundays“. Bereits um 08:45 Uhr am nächsten Morgen wurden die Küchenkräfte in einem speziell ausgestatteten Studio mit Cromebooks zum Thema „mein apetito“ geschult. Der Schwerpunkt lag dabei auf der Systementwicklung und Gerätetechnik, um sicherzustellen, dass die Teilnehmer mit den modernsten Tools und Technologien vertraut sind.

Im weiteren Verlauf der Fortbildung hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, eine Betriebsbesichtigung bei "apetito" durchzuführen. Dabei konnten sie Einblicke in die Qualitätssicherung des Unternehmens gewinnen und Best Practices kennenlernen. Im Anschluss wurde den Teilnehmern ein schmackhaftes Mittagessen im Betriebsrestaurant.

Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt der Fortbildung lag auf nachhaltiger und kli-

mafreundlicher Speiseplanung sowie Abfallvermeidung. Die Referenten vermittelten den Küchenkräften wertvolles Wissen und praktische Ansätze, wie sie in ihren eigenen Arbeitsbereichen umweltfreundliche Maßnahmen umsetzen können.



Foto: Die AWO-Küchenkräfte

Die Veranstaltung endete mit einer Verabschiedung, bei der die Teilnehmer ihre neu gewonnenen Erkenntnisse und Eindrücke reflektieren konnten. Die AWO-Küchenkräfte kehrten mit einem erweiterten Wissensschatz und frischen Ideen zurück, um ihre kulinarischen Fähigkeiten weiter zu verbessern.

Jährliches Fortbildungsangebot

Mit der regelmäßig stattfindenden Fortbildung der Küchenkräfte möchte die AWO engagiert auch in Zukunft qualitativ hochwertige Speisen anbieten und sich kontinuierlich weiterentwickeln.