

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Jessica Romana Huwer vom McDonald's Restaurant Königsbrunn ist Bayerische Meisterin der Systemgastronomen

Desiree Lucht von der Nordsee-Filiale in Traunstein belegt Platz zwei vor Stephanie Hiltensperger vom Cafe Münchner Freiheit der Eisenrieder GmbH



Die Besten der Besten – die Bayerischen Meister der Systemgastronomen (v.l.n.r.): Die Landshuter Hoteliere und Festwirtin Jutta Widmann, MdL, der Vorsitzende der Fachabteilung Systemgastronomie des DEHOGA Bundesverbands und Geschäftsführer der Sausalitos-Holding Thomas Hirschberger, die Drittplatzierte Stephanie Hiltensperger (Eisenrieder GmbH, Cafe Münchner Freiheit, München), die neue Bayerische Meisterin Jessica Romana Huwer (McDonalds Restaurants Andreas Schoft, Königsbrunn, Berufsschule Bad Wörishofen), die Vizemeisterin Desiree Lucht (Nordsee, Traunstein) sowie Landshuts Oberbürgermeister Hans Rampf, selbst Systemgastronom.

(Landshut) Jessica Romana Huwer von den McDonalds Restaurants Andreas Schoft in Königsbrunn ist die neue Bayerische Meisterin der Systemgastronomen. Ihre schulische Ausbildung absolviert die Erstplatzierte an der Berufsschule in Bad Wörishofen. Den zweiten Platz belegte Desiree Lucht von der Nordsee-Filiale in Traunstein, Dritte wurde Stephanie Hiltensperger vom Cafe Münchner Freiheit der Eisenrieder GmbH.

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

Zu den Bayerischen Meisterschaften, die am 10. Juli an der Berufsschule Landshut ausgetragen wurden, waren aus ganz Bayern die besten 14 von derzeit insgesamt 874 Auszubildenden im Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie angereist. Die Prüfung bestand dabei aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Der Vormittag war mit einer schriftlichen Prüfung und Fachrechnen gefüllt. In der schriftlichen Prüfung gaben die teilnehmenden Auszubildenden der Berufsschulen München, Landshut, Rosenheim, Bad Wörishofen und Rothenburg ihre Fachkenntnisse aus den Bereichen Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Personalwesen, Warenkunde und Fachtheorie zum Besten. Im praktischen Teil mussten die Systemgastronomen eine Unterweisung von Mitarbeitern für die Einführung eines neuen Wrap-Produktes erarbeiten. Hierzu gehörten auch Entwürfe von Plakaten und Flyern, um den zu unterweisenden Mitarbeitern alle Details möglichst anschaulich zu vermitteln.

Die Spannung war greifbar, als Organisator und Oberstudienrat Harald Mößle zusammen mit Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie des DEHOGA Bundesverbands, Valerie Holsboer (BdS), Hoteliere und Festwirtin Jutta Widmann, MdL, und Landshut Oberbürgermeister Hans Rampf, selbst Systemgastronom, die Siegerehrung vornahmen. Neben Urkunde und Glaspokal erhielt Siegerin Jessica Romana Huwer zudem die Einladung von Thomas Hirschberger, am bundesweiten DEHOGA Azubi Award, der vom 1. bis 4. September in Essen stattfindet, als Vertreterin Bayerns teilzunehmen.

„Die gezeigten Leistungen belegen eindrucksvoll die hohe Ausbildungsqualität unserer bayerischen Betriebe“, so Thomas Förster, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern. Zugleich verweist Förster, der selbst mehrere systemgastronomische Betriebe im Freistaat betreibt, auf den sehr hohen Stellenwert der Systemgastronomie: „Fast unbemerkt von vielen, werden mittlerweile weit über die Hälfte aller gastronomischen Umsätze in einem systemgastronomischen Betrieb getätigt.“ Systemgastronomie betreibt, wer entgeltlich Getränke und/oder Speisen abgibt, die an Ort und Stelle verzehrt werden können, und über ein standardisiertes und multipliziertes Konzept verfügt, welches zentral gesteuert wird.

- Ende der Pressemitteilung -