

Workshoptag für Kochazubis bei SELGROS



Köchinnen und Köche erleben ja so einiges, aber....

...wann sieht ein Kochauszubildende:r an einem einzigen Tag

schon einmal eine Rinderpistole und ein vollständig zerlegtes Schwein, darf Rund- und Plattfische filetieren, einen Seeteufel mit Kopf bewundern, einen Fischfond herstellen und fundierte Informationen zur „Frühlingsluft in Stangen“ erhalten?

Endlich war es wieder soweit!

Nach fast fünfjähriger Pause kamen die Schüler:innen der BK422 vom Berufskolleg Ehrenfeld am **Mittwoch, den 19. April 2023** wieder in den Genuss eines Workshoptages bei der OHG Selgros Cash&Carry



GmbH&Co in Köln am Butzweilerhof. Initiiert durch den Kontakt von Anton Weber (IHK-Prüfungsausschuss) stellten Geschäftsführer Frank Poczka mit Petra Hartmann (Sekretärin der Geschäftsführung) und Anemone Kaib (Klassenlehrerin)

ein dreiteiliges Workshopangebot der Spitzenklasse zusammen.



Abteilung B – Koch/Köchin

Nach kurzer Begrüßung und Marktführung teilten sich die Schüler:innen in Gruppen ein und durchliefen routierend folgende Workshops:

Workshop I: Fisch

Vom Wareneingang über die Qualitätskontrolle bis zur Verarbeitung

Workshop II: Schlachtfleisch

Von der Beurteilung der Fleischqualität über die Zerlegung in Teilstücke bis zu den Verwendungsmöglichkeiten in der Küche

Workshop III: Spargel

Vom Anbau verschiedener Sorten über die Handelsklassen und Qualitätsbeurteilung bis auf den Teller

Dabei wurden sie von höchst professionellen Fachberatern begleitet, die den Auszubildenden leidenschaftlich mit Rat und Tat zur Seite standen. Aufkommende Fragen wurden stets umfassend, kompetent und mit großem Engagement beantwortet. Auch kamen die Schüler:innen in den Genuss, verschiedene Obst- und Gemüsesorten kennen zu lernen und diese auch zu probieren.



Zum Abschluss des Tages stellte Frau Marketa Schellenberg (Produktmanagerin Transgourmet) noch das Plant Based Projekt zur vegan-vegetarischen Küche vor.

Ein ganz besonderer Dank gilt...

► ...dem Geschäftsführer Herrn Frank Poczka, der uns diesen einmalig interessanten und lehrreichen Tag mit all seinen Eindrücken überhaupt ermöglicht hat!

► ... Frau Petra Hartmann, die mit viel Engagement, Herzblut und Mühen für eine perfekte Organisation, einen reibungslosen Tagesablauf und sogar noch für unser leibliches Wohl sorgte!





Abteilung B – Koch/Köchin

► ... Herrn Reiner Reutzel, der uns alle mit seiner geballten Leidenschaft und Herzlichkeit inspiriert hat!

► ... Herrn Andreas Nühse und Herrn Peter Schulz-Klassert, die uns an ihrer langjährigen Erfahrung als Einkäufer haben teilhaben lassen und uns mit viel Begeisterung mitgenommen haben auf eine kulinarische Reise durch die Welt von Obst und Gemüse.

► ... Herrn Mehmet Ertürk und Herrn Mario Rautert, die uns gezeigt haben, wie man Fische küchenfertig vorbereitet und professionell filetiert. Mit viel Hingabe und Geduld haben sie uns dann „einfach mal (mit-)machen lassen“ und uns beim Filetieren mit spürbarer Freude begleitet.



► ... Frau Marketa Schellenberg, Hildegard Pietsch und Anton Weber, die uns den ganzen Tag über in den Kleingruppen tatkräftig unterstützten!

Anemone Kaib