

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Mathias Fagel von LSG Sky Chefs ist Münchner Stadtjugendmeister der Systemgastronomen

Desiree Hämmerle von Mc Donalds und Stephanie Hiltensperger von der Eisenrieder GmbH teilen sich punktgleich den zweiten Platz



Allesamt Meister Ihres Fachs (1. Reihe v.l.): der neue Münchner Stadtjugendmeister der Systemgastronomen Mathias Fagel von LSG Sky Chefs, die beiden Zweitplatzierten Stephanie Hiltensperger von der Eisenrieder GmbH und Desiree Hämmerle von Mc Donalds sowie Cornelia Brauer, Schulleiterin der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe. Dahinter (v.l.): Jürgen Herzner von LSG Sky Chefs, Christine Lamplmaier von Mc Donalds Heinritzi, Lutz Hartmann und Yvonne Reichel, beide von Mc Donalds Deutschland Inc. sowie Birgit Netzle-Piechotka, stv. Kreisvorsitzende München des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern.

(München) Mathias Fagel von LSG Sky Chefs ist der neue Münchner Stadtjugendmeister der Systemgastronomen 2012. Den zweiten Platz teilen sich punktgleich Desiree Hämmerle von Mc Donalds und Stephanie Hiltensperger von der Eisenrieder GmbH, ein dritter Platz wurde deshalb nicht vergeben. Alle drei sind dazu berechtigt bei den Bayerischen Jugendmeisterschaften für Systemgastronomie, die am 10. Juli in Landshut stattfinden, anzutreten.

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

Die Prüfung, die am 8. Mai in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe in München stattfand, bestand aus einem Theorie- und einem Praxisteil. Zunächst galt es für die neun angetretenen Auszubildenden zur Fachfrau bzw. zum Fachmann für Systemgastronomie in der theoretischen Prüfung innerhalb des Bereichs Warenwirtschaft Canapées für eine Tagung unter Einbringung von eigenen Ideen zu erfinden und zu entwickeln. Im zweiten theoretischen Prüfungsabschnitt, der sich dem Bereich Hygiene widmete, mussten Temperaturen, wie zum Beispiel die Lagerung von Milchprodukten, exakt zugeordnet werden. Der abschließende praktische Teil bestand aus der Materialerkennung vom Römerglas über die Schneckenpfanne bis zum Kaviarlöffel.

„Wir sind sehr stolz darauf, auf welch hohem Niveau unsere Systemgastronomen ausgebildet sind“, so Birgit Netzle-Piechotka, stellvertretende Vorsitzende der Kreisstelle München des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern. Zugleich verweist sie auf den Stellenwert der Systemgastronomie: „Mittlerweile werden über die Hälfte aller gastronomischen Umsätze in einem systemgastronomischen Betrieb getätigt“, so Netzle-Piechotka. 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 -