

Gemeinsam den Kochlöffel geschwungen

Den Azubis bei engelbert strauss schmeckt die Teamarbeit – Alle arbeiten zusammen am Herd

Biebergemünd (ex). Die insgesamt 23 Auszubildenden bei engelbert strauss tauschen einen Abend lang ihren Arbeitsplatz im Büro, Laden oder Lager gegen die firmeneigene Kantinenküche, um dort gemeinsam den Kochlöffel zu schwingen.

Frische Zutaten, Küchenmesser, Töpfe, Kochlöffel, Tischdekoration und ein gut eingespieltes Koch-Team – das war die Grundausstattung für das Koch-Event der Auszubildenden bei engelbert strauss. „Jeder bekommt hier seine eigenen Aufgaben und doch müssen alle an einem Strang ziehen. Das Koch-Event soll den Zusammenhalt im Team stärken und für viel gute Laune sorgen“, so Juliane Lyncker, Personalleitung bei engelbert strauss.

Auch Steffen Strauß war dabei und unterstützte das Küchen-Team tatkräftig. „Es ist wichtig, sich gemeinsam für eine Sache begeistern zu können, denn das schweißt die Gruppe zusammen. Außerdem nutzen wir die Gelegenheit, um unsere Auszubildenden in einem persönlichen Rahmen kennenlernen zu können“, so Steffen Strauß. Mit im Küchen-Team half auch Julia. Als

echtes Mädel traute sie sich an den riesen Lachs und entfernte fachmännisch die Fischhaut. Respekt meinen da die Jungs. Neben den vielen Küchenarbeiten, gab es auch viele Dekorations-Aufgaben: Michael war zuständig für die Menükarten und bekam für das tolle Ergebnis staunende „Ohs und Ahs“ von den Mädels. Unterstützt von Danica Strauß, zauberten die Tischdekorateure ein herrliches Herbst-Ambiente in der Kantine.

Beim Blick in die Küche und den Speiseraum wird schnell klar: Das Teamwork stimmt. Hier kocht keiner nur sein eigenes Süppchen, sondern alle packen mit an und passen auf, dass nichts anbrennt. Das Team-Rezept hat sich bewährt! Von der Kürbiscremesuppe mit Lachs, buntem Salatteller und Rumpsteak mit Semmelknödel und Gemüse bis hin zu exotischen Dessertvariationen von süß bis fruchtig – das Vier-Gänge-Menü schmeckte nicht nur lecker, sondern hat auch herrlich ausgesehen. Während dem Essen nutzten die Auszubildenden die Zeit, sich auch mal in Ruhe über Ausbildung, Studium und Privates zu unterhalten.

Juliane freut sich, dass der

Kochabend allen so gut gefallen hat und könnte sich ein weiteres Koch-Event für die neuen Auszubildenden im nächsten Jahr vorstellen. „Jeder war mit so viel Begeisterung bei der Sache und das bis zum Ende.“ Am nächsten Morgen hat die Kantine ordentlich wie immer ausgesehen, dank der 23 Azubi-Heinzelmännchen. „Für uns alle war es selbstverständlich auch am Ende gemeinsam die Küche zu putzen. Weil

alle zusammenhalfen war auch der Teil des Abends schnell gemeistert“, erzählt Julia.

Neben dem Kochevent gibt es immer wieder tolle Veranstaltungen, um das Team-Gefühl bei engelbert strauss zu stärken: Gemeinsame Firmenläufe wie der Run4Fun in Bad Orb, ein actiongeladenes Kart-Fahren, oder der regelmäßige Mittags-Treff der Auszubildenden bringen immer wieder Pfeffer in die Ausbildung.



Die Azubis hatten viel Spaß in der Küche.

Foto: ex