

Leckereien aus neuen Töpfen

Landkreis gibt gut 800 000 Euro für moderne Technik am Kivinan-Bildungszentrum aus

Von Frauke Hellwig

ZEVEN. Knapp 30 Jahre alt war die Lehrküche, in der sich die angehenden Köche an ihren Beruf herantasteten. Kein Zustand, wenn man bedenkt wie schnell die Technik fortschreitet. Das betonten auch Schulleiter Eckhard Warnken und Landrat Hermann Luttmann bei der Einweihung der neuen Küche. Nur mit einer entsprechenden Ausstattung könne man die anspruchsvolle Bildungsarbeit gewährleisten.

Jetzt erstrahlt der Edelstahl der Lehrküche wieder in neuem Glanz, moderne Geräte wie der „Salamander“, eine Art Grill, der „Flexi-Chef“, Gasherde sowie Ceran- und Induktionsfelder warten mit ihren vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten auf die kreativen Ideen der angehenden Köche. Und was die jungen Lehrlin-

» Die neue Küche ist wichtig, um Schüler aus diesem Bereich in Zeven zu halten. «



Eckhard Warnken, Schulleiter des Kivinan-Bildungszentrums

gen so alles zaubern können, das bewiesen sie bei der Einweihungsfeier, bei der nicht nur Landrat Hermann Luttmann an-



Die Gäste durften sich direkt in der neuen Lehrküche über die modernen Geräte informieren – und dabei gleich die eine oder andere von den Auszubildenden kredenzte Leckerei kosten.

Fotos Hellwig

wesend war, sondern auch Vertreter der IHK, der DeHoGa, des Prüfungsausschusses und der Ausbildungsbetriebe sowie etliche Lehrer.

Die neue Kucheneinrichtung war dabei eine wichtige Voraussetzung, und sie ist noch viel mehr. „Bei der Gewinnung von Auszubildenden im gastronomischen Bereich ist es nicht immer einfach, die Jugendlichen dafür zu begeistern. Die wohnortnahen Angebote der Berufsschulen sind daher ein entscheidender Faktor für die Ausbildung, und damit auch für den wirtschaftlichen Erfolg in der Region“, führte Eckhard Warnken aus. Denn eine anspruchsvolle Ausbildung sorgt heute und zukünftig für qualifizierte Mitarbeiter in den Betrieben und damit für einen auskömmlichen Umsatz und den

langfristigen Erfolg am Markt.

Auch für den Landkreis stand bereits seit längerem fest, dass die Einrichtung der Hotel- und Restaurantküche in Zeven nicht mehr zeitgemäß war, die Haushaltsmittel in Höhe von 775 000 Euro wurden zur Verfügung gestellt. „Eine Sanierung und Erneuerung der Geräte war unumgänglich“, sagte Landrat Hermann Luttmann. Und so begannen nach umfangreichen Planungen und Ausschreibungen in den Sommerferien 2015 die Umbauarbeiten. Die vorhandene Decke wurde entfernt, neue Elektroleitungen verlegt, Lüftungsschächte erneuert, Sockel für die Kochblöcke gegossen, die Wände gestrichen und am Ende die neuen Küchengeräte und Arbeitsplätze eingebaut. Nach den Herbstferien 2015 konnte es dann wieder los-

gehen und die Küche wurde von den Auszubildenden in Betrieb genommen.

Sie wird nicht nur von den Köchen genutzt, sondern auch von den Auszubildenden im Hotelbereich, der Berufsfachschule Gastronomie, Schülern der Oberschule und der Berufsorientierung. Die hohen Kosten dürften sich also sowohl für den Landkreis als auch das Kivinan-Bildungszentrum und die Schüler gelohnt haben.

„Damit haben wir die zukünftige professionelle Nutzung der Lehrküche für die fachpraktische Ausbildung im Bereich des Berufsfeldes Ernährung dauerhaft gesichert“, betonte Eckhard Warnken noch bevor sich die Gäste die von den Auszubildenden kredenzt Köstlichkeiten schmecken ließen.