

Weit mehr als Kochen. Am Berufsschulzentrum werden zurzeit acht Schüler auf die Meisterprüfung im Bereich der Hauswirtschaft ausgebildet.

Am Berufsschulzentrum Radolfzell werden derzeit sieben angehende Meisterinnen und ein Meister in der Hauswirtschaft auf die Prüfung 2016 vorbereitet. Kostproben ihres Könnens liefern sie jetzt schon bei jeder sich bietenden Gelegenheit. Auf dem Weihnachtsbasar beziehungsweise dem Tag der offenen Schule beispielsweise war ihr Verkaufsstand ein voller Erfolg: Von Pesto über Dinkelnudeln bis hin zu Whiskey-Sahne-Likör wurden viele Spezialitäten angeboten – und das alles selbst gemacht.

Für das Radolfzeller Berufsschulzentrum ist das zugleich eine gute Werbung für das Bildungsangebot im Bereich der Hauswirtschaft, dessen Spektrum laut einer Pressemitteilung der Schule längst auch Managementaufgaben umfasst. Meisterinnen oder Meister würden oft als Führungskräfte eingesetzt, die sowohl hauswirtschaftliche und betriebswirtschaftliche Fachkompetenz als auch Kenntnisse im Bereich Ausbildung und Mitarbeiterführung mitbringen.

Für den Verkaufsstand bedeutete dies neben der Planung und Gestaltung auch die Preiskalkulation, den Einkauf der Waren, die Zubereitung der Speisen und Getränke, den Verkauf und die Beratung. Interessenten für die Ausbildung als Meister/Meisterin können sich am Berufsschulzentrum beraten lassen. Ansprechpartner sind Abteilungsleiter Marcus Kreckmann oder die Lehrerinnen in den Schwerpunktfächern der Ausbildung, Manuela Salewski und Meike Samardzija.