

# Köchinnen und Köche besuchen Großküchenhersteller in Weinbach



In Limburg an der Lahn fangen viele Karrieren an. Wer im Gastronomiesektor Verantwortung übernehmen will, braucht eine grundsolide Ausbildung und persönliche Reife. Absolventen einer dualen Berufsausbildung im Hotel- und Gastronomiebereich können diesem Ziel ein ganzes Stück näher kommen indem sie auf der Fachschule Wirtschaft -

Fachrichtung Catering in Limburg den Titel „Staatlich geprüfter Betriebswirt für Catering“ und zusätzlich die Fachhochschulreife erwerben. Das Studienprogramm der Fachschule Wirtschaft ist ein innovativer Ansatz, Kenntnisse theoretisch fundiert und doch praxisnah zu vermitteln und das als einzige staatliche Schule bundesweit.

Um dem praxisorientierten Schwerpunkt gerecht zu werden, haben Studierende und Lehrkräfte im Jahr 2004 den Förderverein „cat & act e.V.“ gegründet. Deren vordringlichstes Ziel ist die Stärkung der Zusammenarbeit mit Firmen und Institutionen, denn nur durch einen intensiven Austausch zwischen den relevanten Akteuren der Branche kann eine marktorientierte und damit praxisgerechte Ausbildung zukünftiger Mitarbeiter gewährleistet werden.

Aus diesem Grund wurde die Einladung der **Wirtschaftsförderung Limburg-Weilburg-Diez GmbH** zu einer Betriebsbesichtigung der **HAKA Metallwarenfabrik GmbH** gerne angenommen. In Weinbach-Gräveneck ist das renommierte Unternehmen zuhause, das immerhin 250 Tonnen Edelstahlbleche zu Großküchen, Kochblöcken und ähnlichem pro Jahr verarbeitet.

Begrüßt wurden die Gäste von Familie Christa, Rainer und Marian Oesterling, die gemeinsam die Fabrik leiten. HAKA ist ein Familienunternehmen in dritter Generation, das sich aus kleinsten Anfängen heraus auf aktuell 5.000 m<sup>2</sup> Gesamtnutzfläche entwickelt hat. Die Qualität der HAKA-Produkte hat sich herumgesprochen und so zählen z.B. Lufthansa, VW, Deutsche Bank, DER

Reisebüro uvm. zu den Kunden. HAKA arbeitet mit dem Großküchen-Fachhandel zusammen und bietet einen umfassenden Service mit fachkompetenter Beratung, Planung und Montage an. Mit der Spezialisierung auf individuelle Sonderanfertigungen, passte sich das Unternehmen den sich ändernden Marktbedingungen an und gilt heute als Spezialist auf diesem Gebiet. Familie Oesterling setzt dabei auf langjährige Mitarbeiter von denen viele im Unternehmen selbst ausgebildet wurden mit dem Ergebnis eines Höchstmaßes an Zuverlässigkeit, Flexibilität und Kundenorientierung. Eigenschaften die die Köchinnen und Köche in ihrem Beruf ebenfalls vorweisen müssen.

Mit dem Arbeitskreis Schule/Wirtschaft, der auf Initiative des Fördervereins „cat & act e.V.“ entstanden ist, wurde eine Kommunikationsplattform zur Förderung von Kooperationen zwischen Fachschule und Praxis geschaffen. Teilnehmer dieses Arbeitskreises können aktuelle Absichten und Entwicklungen der Praxis thematisieren und entsprechende Anforderungsprofile für die schulische Arbeit der Fachschule formulieren. Den Beteiligten eines solchen Netzwerkes eröffnen sich dadurch vielfältige Kooperationsmöglichkeiten, ihre eigene Zukunft schon heute aktiv zu gestalten.

Informationen erhalten Sie unter [www.cat-act.de](http://www.cat-act.de) (Rubrik Schulformen, Fachschule Catering oder direkt an der **Adolf-Reichwein-Schule** Tel. 06431-94 60 30, Abteilungsleiter Herr Buchner.