

## Von und mit Experten lernen

---

Am 16.06.2021 war Konditormeister Christian Schiller an unserem BSZ zu Gast, um den Konditoren/-innen im 3. Ausbildungsjahr herkömmliche Herstellungsweisen und neue Trends in Sachen Speiseeisherstellung zu vermitteln. Das Hauptaugenmerk war dabei auf die Nachhaltigkeit in der Produktion und dem Verkauf von Speiseeis gerichtet.



Am 22.06.2021 bereicherten Olaf Mieth und Erik Adler von der Firma DEBAG (Deutscher Backofenbau GmbH, Bautzen) den Unterricht. Unter dem Motto „Snack im Geb(p)äck“ stellten Sie mit den Auszubildenden herzhaftere Snacks in verschiedenen Formen und unterschiedlichen Füllungen her. Dies erfolgte berufsübergreifend in der Lehrbäckerei unseres Berufsschulzentrums. Das heißt, in gemeinsamer Arbeit stellten die Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr der Ausbildungsberufe Bäcker/-in sowie Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Bäckerei, Konditorei und Fleischerei neuartige Snacks her, die sie im Anschluss an die Veranstaltung verkosten und bewerten konnten.



Resümee der Auszubildenden und Lehrenden dieser beiden Veranstaltungen: ein Blick über den Tellerrand öffnet die Augen, schärft die Sinne für Neuartiges und gibt den Anreiz eingefahrene Wege zu verlassen, um in der Zukunft innovativ und damit erfolgreich zu arbeiten.



*In diesem Sinne bedanken wir uns noch einmal herzlich bei den Gästen  
und freuen uns auf ein Wiedersehen.*