

# Multifunktionale Ausbildungsbackstube

Berufsbildende Schule 2 Hannover jetzt auch für Zubereitung kleiner Gerichte gerüstet

## Niedersachsen-Bremen

HANNOVER (pu). Die Zubereitung von Speisen und kleiner Gerichte gehört heute verbindlich zur Ausbildung in allen Berufen des Lebensmittelhandwerks. Deshalb entschlossen sich der Schulträger Region Hannover und die Berufsbildende Schule 2 (BBS 2), ihre in die Jahre gekommene Backstube völlig neu zu konzipieren und auszustatten. Mit einem Aufwand von 260.000 Euro bekam die Backstube neue Fliesen an die Wände, eine moderne Lüftungsdecke sowie eine komplette, moderne maschinelle und technische Einrichtung. Neben einem Gär-Vollautomaten stehen ein sechsherdiger Backofen, Rational-Konvektomat, Tiefkühl- und Frosterschrank. Die mit dicken Holzbrettern belegten stabilen Arbeitstische bekamen in ihrer Mitte jeweils einen Induktionsherd eingepasst. Dadurch ist die Backstube multifunktional auch für die Zubereitung kleiner Snacks nutzbar. Ein Geschirr- und Gerätespülautomat vervollkommnet die praxiserichtete Einrichtung.

Anlässlich der offiziellen Einweihungsfeier durch Regionspräsident Hauke Jagau erläuterte Oberstudiendirektorin Barbara Weichhold die Schwierigkeiten, die bei der totalen Neuge-



In der neuen Bäckerei der BBS 2 (von links): Karl-Friedrich Licht, Regionspräsident Hauke Jagau, ein Azubi, Oberstudiendirektorin Barbara Weichhold und Verbandsgeschäftsführerin Bettina Emmerich-Jüttner. Foto: Pusen

staltung zu überwinden waren. Jetzt habe sich der Hygienestandard verbessert und durch Strom sparende Geräte und Maschinen gelang eine Senkung der Energiekosten um 25 Prozent. Zugleich wurde eine verbesserte Unterrichtsqualität geschaffen, da nun in sechs Gruppen in der geräumigen Backstube gearbeitet werden kann. Jagau unterstrich die Bemühungen der Region Hannover die Ausbildungsmöglichkeiten ständig zu verbessern.

Als langjährige verlässliche Partner der BBS 2 bezeichnete Geschäftsführerin Bettina Emmerich-Jüttner vom BIV Niedersachsen/Bremen und der Innung Hannover die Umbauten „eine tolle Meisterleistung“. Diese

Schule besuchen 100 Bäckerlehrlinge und 200 angehende Bäckerei-Fachverkäuferinnen. Im Namen der bäckereihandwerklichen Organisation überreichte sie Schulleiterin Weichhold eine Magnumflasche Sekt. Von der Innung Hannover nahmen an der Feier OM Cord Buck, Lehrlingswart Volker Sprengel und sein Stellvertreter Karl-Friedrich Licht teil.

Friedrich Göing, der seinen Betrieb einst mit 16 Mitarbeitern von seinen Eltern übernahm und heute 240 Personen in seinem Unternehmen beschäftigt, überreichte der Schule einen Rohstoffgutschein in Höhe von 1000 Euro. „Die Ausbildung hier ist eine ganze Klasse besser geworden“, lobte der Firmenchef.