

Berufsbildung ohne Grenzen

# Tortenrausch bei Harrods in London

Hannah Steffens macht eine Ausbildung zur Konditorin im Café Sander in Niederfell und erlebte eine unvergessliche Zeit in der Patisserie des legendären Luxuskaufhauses Harrods.



Die Patisserie von Harrods in London ist weltberühmt für ihre süßen Köstlichkeiten.

## Ankunft in London

Sonntags angekommen, ging es montags zunächst mit der „Induction“ los. Alle neuen Mitarbeiter und Praktikanten erhalten eine kurze Einführung zum Thema Sicherheit sowie allgemeine Fakten und Infos rund um das Harrods. Zudem wurde Hannah eine ID-Card überreicht, mit der sie die nächsten drei Wochen Zugang zu Umkleidekabinen und der Backstube selbst bekommen sollte.

Lassen wir Hannah selbst zu Wort kommen: „Das Team der Backstube empfing mich sehr

herzlich und nachdem ich meinen Dienstplan erhalten habe, konnte ich auch sofort loslegen und bei der Herstellung verschiedener Backwaren helfen. Zunächst war ich in zwei verschiedenen Teams der hauseigenen Konditorei des Harrods eingeteilt. Dort werden Süßwaren jeglicher Art hergestellt, die sich vor allem an der „französischen Patisserie“ orientieren und einen großen Unterschied zur traditionellen deutschen Konditorei darstellen. So konnte ich viele neue Techniken kennenlernen, aber auch eigene Kenntnisse über Torten und Füllungen einbringen, denn

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages





teilweise waren die Produkte auch der deutschen Konditorei ähnlich.

Durch die Motivation und das Vertrauen der Kollegen konnte ich selbstständig Cremes oder Teige herstellen. Mir wurde viel Verantwortung übertragen, was in einem Praktikum nicht immer selbstverständlich ist. Die Atmosphäre und Stimmung innerhalb des Teams war sehr locker und kollegial, was mich enorm beeindruckt hat.

In der letzten Woche hatte ich zudem die Chance, in ein Restaurant des Harrods hineinzu schnuppern. So war ich drei Tage lang ein Teil des Teams der Patisserie des „Georgian“. Besonders in Erinnerung blieb mir hier das Entwickeln neuer Rezepte, die das glutenfreie und vegane Sortiment erweitern sollten.“

## Fantastisches London

Nicht nur das Praktikum und die Arbeit im Harrods sind beeindruckend, auch die Stadt London ist sehenswert. An den Wochenen-

den bleibt ausreichend Zeit, London mit all seinen bekannten Sehenswürdigkeiten, aber auch weniger populäre Gegenden, die fast noch schöner sind, kennenzulernen.

## Mein Fazit

„Ein Praktikum im Ausland kann ich jedem Auszubildenden nur empfehlen. Man gewinnt so viele neue Eindrücke, kann Erfahrungen sammeln und seine Fähigkeiten und Kenntnisse im beruflichen Kontext ausbauen. Die Sprache und fremde Kultur stellen natürlich zunächst eine große Herausforderung dar, machen aber auch das Praktikum sehr spannend und interessant.

Zudem kann man so für sich selbst herausfinden, wo man sich in Zukunft sieht. Ich mache meine Ausbildung in einem kleinen Familienbetrieb und suchte mir daher speziell das Harrods aus, um einmal eine ganz andere Seite kennenzulernen. Dort konnte ich wertvolle Erfahrungen machen, habe jedoch für mich persönlich gemerkt, dass ein kleiner Betrieb besser zu mir passt.“

In der Freizeit gab es viel Weltstadtfeeling zu erleben. Die Arbeit war vielseitig und interessant.

Hannahs Praktikum wurde gefördert durch das Projekt Let's Go im Rahmen des Programms Erasmus+ der Europäischen Kommission.

**Bist du auch an einem Auslandspraktikum interessiert? Dann melde dich bei uns! Deine Ansprechpartnerinnen sind**

Petra Laudemann, Telefon 0261/398-337, Heike Gröbel, Telefon 0261/398-331 und Juliane Klein, Telefon 02742/91157, mobira@hwk-koblenz.de, www.hwk-koblenz.de/mobira