

Ramona Schweikart

Master of Science, Großküchenplanung

Berufsbezeichnung:
Großküchenplanerin

Alter: 34 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:
2011 - 2015



„Kein Kuchen ist auch keine Lösung.“

Lebenslauf

2011 - 2015

Bachelorstudium LEH, Wahlrichtung Hygiene, Hochschule Albstadt-Sigmaringen

2015 - 2017

Masterstudium FPD (Facility and Process Design),
Wahlrichtung Großküchenplanung mit Zertifikat Großküchenplanerin VdF

2016 - 2017

Master-Thesis bei Ing.-Büro Zellner, Hechinger Str. 19-21, 72770 Reutlingen

Seit 2017

Großküchenplanerin, bei Ing.-Büro Zellner, Hechinger Str. 19-21, 72770 Reutlingen

Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Die alte FH-Kneipe – jetzige StuBa, einige schöne Stunden habe ich dort verbracht. Jedoch muss ich auch an die Freundschaften denken, die ich durch das Studium an der FH Albstadt-Sigmaringen geschlossen habe – ohne sie wäre das Studium nur halb so schön gewesen. Gerne denke ich auch an die Vielfältigkeit im Studium zurück, die sich über Praktika, Vorlesungen und Vorträge erstreckt haben. Auch war ich Mitglied bei der AStA. Dort habe ich unter anderem Dienste übernommen und das Running Dinner organisiert und selbst auch mitgemacht.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Ich habe LEH studiert, weil ich Ernährungsberaterin werden wollte. Dies wäre auch sicher eine interessante Richtung gewesen, jedoch habe ich mich im vierten Semester durch eine Klausureinsicht (3. Semester Technisches Zeichnen – Lebensmittel & Technologie II) bei Prof. Schwarz in eine andere Richtung weiterentwickelt. Anschließend habe ich Fächer ausgewählt, welche für den Master mit der Wahlrichtung Großküchenplanung nützlich waren.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Running Dinner – innerhalb kürzester Zeit hat man viele neue Leute kennengelernt. Nachdem ich das erste Mal mitgemacht habe, war ich von dem Konzept fasziniert. Vor allem deshalb, weil es funktioniert hat, dass man immer wieder neue Studenten kennengelernt hat. Nachdem ich es selbst organisiert hatte, wusste ich auch wie das Prinzip funktioniert.

Hr. Sesterhenn – streng, durch ihn habe ich eine „gewisse“ Disziplin beigebracht bekommen, die mich durch mein ganzes Studium begleitet hat.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Genießt eure Studienzzeit in vollen Zügen und nehmt alles mit was Euch angeboten wird. Vor allem nutzt das Angebot bei Werksbesichtigungen teilzunehmen, da im späteren Berufsleben Werkführungen bei Firmen eher selten sind. Durch Werkführungen könnt ihr z. B. auch direkt Kontakt zu eurem späteren Arbeitgeber knüpfen.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Meine ursprüngliche Berufsvorstellung als ich an die FH gekommen bin, war Ernährungsberaterin (primär) und als zweite Option wollte ich in die Produktentwicklung. Jedoch zerplatze diese Blase relativ schnell, da Sigmaringen viel technischer ist, als zuvor erwartet. Auch war es so, dass andere Studiengänge viel tiefer in die Materie der Produktentwicklung einsteigen.

Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

Technische Gebäude Ausrüstung, Mikrobiologie 1 + 2, Gerätetechnologie, Lebensmittel 1-3, Wissenschaftliches Arbeiten, Technologische Grundlagen

Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Dass man Aufgaben egal wie schwer diese sind, lösen kann, wenn man den notwendigen Elan und Disziplin hat.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Ich plane aktuell gewerbliche Küchen für Krankenhäuser

Dazu zählen folgende Aufgabenfelder:

- Planung von Großküchen für Krankenhäuser
- CAD-Zeichnungen erstellen, Arbeitsabläufe in der Küche optimieren,
- Ausschreibungen erstellen und auswerten
- Rechnungen und Nachträge prüfen
- Teilnahme an Bau- und Planerbesprechungen usw.

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Diese Frage ist schwierig. Einerseits hätte ich mit Sicherheit einiges anders machen können, jedoch muss man einige Erfahrungen auch einfach machen. Da genau diese den Lebensweg prägen und ausmachen. Deshalb würde ich es bei den Entscheidungen belassen, die ich damals so getroffen habe, sonst würde ich heute wahrscheinlich nicht an dem Punkt meines Lebens stehen, an dem ich jetzt stehe.

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Tagliatelle mit Gorgonzola und karamellisierten Birnen



Zubereitung:

- 1 Schalotten in Streifen schneiden und in Butter schmelzen, aus der Pfanne nehmen.
- 2 Birnen in Streifen schneiden, anbraten und mit dem Honig karamellisieren und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.
- 3 Mit 100 ml Weißwein aufgießen und reduzieren lassen, Sahne und kleingeschnitten Gorgonzola zugeben und mit schwacher Hitze zu einer Sauce köcheln lassen.
- 4 In der Zwischenzeit in einem Topf mit kochendem Wasser und Salz die Bandnudeln gemäß den Anweisungen auf der Packung al dente kochen.
- 5 Sauce abschmecken und die Birnen, Schalotten und die gehackte Petersilie zugeben.
- 6 Abgeseibte Tagliatelle mit der Sauce mischen.
- 7 Mit Rucola dekorieren und **genießen**.

Zutaten:

350 g Bandnudeln
150 g Gorgonzolakäse
2 Schalotten
100 ml Weißwein
150 ml Sahne
3 feste Birnen der Sorte Sweet Sensation (fast reif)
2 EL Butter
2 EL Honig
Frisch gemahlener Pfeffer
Frische Petersilie
25 g Rucola
Salz

Kontakt Daten:
rs@grosskuechenplaner.de