

Mietkoch Schlottke

Mein gastronomischer Werdegang

Mit meinen 49 Jahren bin ich zwar erst 14 Jahre in der Gastronomie tätig, habe das Handwerk aber *Old School* erlernt. Meine Umschulung begann ich 2004 im Bildungszentrum Grone, berufsbegleitend habe ich im Restaurant Gutshof unter Jens Richter viele Tricks & Basics erlernen dürfen.

Nach meiner erfolgreichen Gesellenprüfung vor der Handwerkskammer Kassel wechselte ich über das Hotel Restaurant Neue Drusel direkt in das Waldhotel Schäferberg in Espenau.

Aufgrund vieler Hochzeiten, Brunch- und Geburtstagsbuffet lernte ich unter dem dortigem Küchenchef nicht nur das *a la Carte* sondern auch in Buffetform für viele Gäste zu kochen. Grillfähigkeiten wurden mir dort im hauseigendem Biergarten vermittelt.

Ende 2007 wechselte ich zu der Firma Apel Messe und Eventcatering in Kassel. Neben dem Ausrichten der Königsalm zu Weihnachten lag zum Beispiel auch das Ausrichten eines Internationalem Reit und Springturniers in unserer kulinarischen Hand. Nicht nur, dass ich den erfolgreichen Sterne- und Fernsehkoch Frank Oehler kennen lernen durfte und im Rahmen eines Events mit ihm kochte, sondern ich arbeitete dort auch mit Berthold Schreiner, ein erfolgreicher Gastronom aus dem Borkener Gebiet (Hessen), der mittlerweile zu einem sehr guten Freund geworden ist.

Anfang 2009 zog es mich wieder zurück in meine Heimat das Ruhrgebiet. Dort machte ich im Cafe Del Sol Lünen gastronomische Erfahrungen in der Systemgastronomie. Nach kurzer Zeit wurde ich dort Küchenteamleiter. In einem berufsbegleitenden Führungskräfte training über mehrere Jahre, kam ich in die Gunst viele Dinge zu erlernen die das Menschenführen, Delegieren Kontrollieren einfacher machten. Nach 8 Jahren wechselte ich zu einem großen, ortsansässigem Partyservice, bei dem ich viele Dinge zum Bereich Großküche dazu erlernte, bevor ich nun als Mietkoch arbeite. Nebenbei koche ich mit großer Freude über die Fa. Aramark in Dortmund für die BVB Event & Catering. Mehrere Stadien der Bundesliga, große Hallen im Revier, kleine und große Caterer, bei vielen wurde ich bisher gebucht. Es ist jeden Tag aufs Neue eine Freude den Tag zu beginnen, mit dem Gewissen wieder Menschen glücklich und zufrieden zu machen.

Ende 2018 gingen mir Gedanken der Erweiterung durch den Kopf. Den Kunden mehr zu bieten, Gäste noch zufriedener zu machen war mein Wunsch. Mit diesen Gedanken war ruhrpottcatering geboren. Wir kauften eine Gulaschkanone, erweiterten unser Catering Zubehör und werden so meine Existenz weiter sichern.

HACCP, Bestellwesen, Warenkontrolle & Reklamation, Mitarbeiterführung, Menü & Buffetplanerstellung sind für mich keine Fremdworte sondern Dinge die ich auch mit Freude umsetze. Das Ziel Gäste glücklich und zufrieden zu stellen, lässt schon mal auch etwas längere Schichten zu.

Ich bin Ihr Mietkoch mit Einsatzmöglichkeiten in den folgenden Bereichen:

- Produktion
- Bankett
- Messe / Events
- Privatveranstaltungen
- a la carte