Über mich:

Seit mehr als 25 Jahren ist die Gastronomie ein wichtiger Bestandteil meines beruflichen Lebens. Mein Weg führte mich durch unterschiedliche Bereiche – von der klassischen Küche und internationalen Hotellerie über À-la-carte-Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung bis hin zu leitenden Positionen. Heute bringe ich diese langjährige Erfahrung in die Schulverpflegung ein.

Meine **Ausbildung zum Koch** absolvierte ich in der Park-Klinik am Kaiserberg in Bad Nauheim und schloss sie **1998 erfolgreich über die IHK Friedberg** ab. Bereits während meiner Ausbildungszeit nahm ich an Kochwettbewerben sowie an einem Bundesjugendwettbewerb und den Deutschen Jugendmeisterschaften teil. Nach meiner Ausbildung blieb ich **bis 1999 in meinem Ausbildungsbetrieb tätig** und sammelte dort weitere praktische Berufserfahrung.

Von **September 2001 bis Januar 2005** arbeitete ich als **Commis de Cuisine im Courtyard by Marriott Hotel Frankfurt Messe**. Dort konnte ich meine Kenntnisse insbesondere im À-la-carte-Geschäft, bei Buffets, Tagungen und größeren Veranstaltungen weiter ausbauen.

Von **Mai 2006 bis Juni 2008** war ich als **Commis de Cuisine im Innside Premium Hotel Frankfurt-Niederrad** beschäftigt. Meine Tätigkeit umfasste unter anderem Frühstück, À-la-carte-Küche und Bankettveranstaltungen.

Im **Oktober 2009** führte mich mein beruflicher Weg nach Waldshut-Tiengen. Dort arbeitete ich bis **Dezember 2013 als Alleinkoch im Oscar's Café, Bar & Restaurant**. Neben der Zubereitung der Speisen war ich eigenverantwortlich für die Küchenorganisation, das Bestellwesen, die Erstellung von Tagesmenüs und die Einarbeitung von Küchenpersonal zuständig.

Von **Juni 2014 bis Mai 2015** war ich für das **F&B Senioren Service-Center im CASA REHA Seniorenpflegeheim „Bettinahof"** tätig. Als **Objektleitung** trug ich Verantwortung für die Küchen- und Hauswirtschaftsabteilung sowie für die Führung der dort eingesetzten Mitarbeiter. Speiseplanung, Einkauf, unterschiedliche Kostformen und die Organisation der Gemeinschaftsverpflegung gehörten ebenfalls zu meinen Aufgaben.

Anschließend wechselte ich im **Juli 2015 zum Mövenpick Hotel Frankfurt/Oberursel**, wo ich bis **März 2016 als Sous Chef** tätig war. In dieser Position übernahm ich Führungsverantwortung und vertrat unter anderem den Küchenchef. Zu meinen Aufgaben gehörten außerdem die Anleitung von Mitarbeitern und Auszubildenden, Küchenorganisation, Einkauf, Kalkulation, Qualitätssicherung und die Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Standards.

Von **April 2016 bis August 2017** arbeitete ich als **Koch bei Suppentag & Event im HOLM am Frankfurter Flughafen**. Hier konnte ich meine Erfahrungen im Catering, bei Veranstaltungen und insbesondere im Live-Cooking weiter vertiefen.

Von **Dezember 2018 bis August 2019** war ich schließlich als **Koch in der MEDIAN Kaiserberg-Klinik in Bad Nauheim** beschäftigt. Die Arbeit in der Klinik vermittelte mir zusätzliche umfangreiche Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung, bei unterschiedlichen Diätkostformen sowie in den Bereichen Hygiene und HACCP.

Mein Weg in die Schulverpflegung



Erfling Catering Service

Seit August 2019 bin ich als selbstständiger Caterer in der Schulverpflegung tätig. Damit begann für mich ein neuer beruflicher Abschnitt, in dem ich die Erfahrungen aus mehr als zwei Jahrzehnten Gastronomie unmittelbar für Kinder und Jugendliche einsetzen kann.

Heute verbinde ich die Erfahrungen aus **Hotellerie, À-la-carte-Gastronomie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung und Küchenleitung** mit den besonderen Anforderungen einer modernen Schulverpflegung.

Mein Ziel ist es, gemeinsam mit meinem Team den Schülerinnen und Schülern **frische, abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten** anzubieten. Dabei sollen die Kinder nicht nur satt werden. Ich möchte ihnen vermitteln, dass gutes Essen, frische Lebensmittel und eine ausgewogene Ernährung zusammengehören.

Besonders wichtig ist mir der persönliche Kontakt zu den Schülerinnen und Schülern. Ihre Wünsche, Rückmeldungen und auch ihre Kritik helfen uns dabei, unser Angebot kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Nach vielen Jahren in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie ist die Schulverpflegung für mich deshalb mehr als nur ein weiterer beruflicher Abschnitt: **Ich kann meine Erfahrung und mein Wissen dort einsetzen, wo eine gute und ausgewogene Ernährung besonders wichtig ist – bei Kindern und Jugendlichen.**

Gutes Essen bedeutet für mich Qualität, Verantwortung und die Freude daran, Menschen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten zusammenzubringen.

