

Pressemitteilung

Azubi-Tag in Büttelborn: Großhandel und Gastronomie gemeinsam für praxisnahe Ausbildung

Büttelborn, 24. Juni 2026 – Wie gelangen hochwertige Lebensmittel vom Großhandel bis auf den Teller im Restaurant?

Dieser Frage widmet sich ein besonderer Azubi-Tag, den die **Flach Rhein-Main GmbH** am **24.06.2026** an ihrem Standort in Büttelborn gemeinsam mit dem Restaurant „**Das Mangold**“ veranstaltet. Rund 24 Auszubildende aus verschiedenen Bereichen nehmen an diesem interaktiven Projekttag teil.

Gastgeber ist die **Flach Rhein-Main GmbH**, ein traditionsreiches Familienunternehmen mit über 100-jähriger Geschichte. Als etablierter Vollsortimentslieferant für Gastronomie, Hotellerie sowie Einrichtungen aus Gesundheit und Pflege beliefert das Unternehmen mit mehr als **12.000 Artikeln** über **5.500 Kundinnen und Kunden** in Hessen und darüber hinaus. Mit Standorten in **Frielendorf** und **Büttelborn** sowie als Mitglied im Service-Bund verbindet Flach nationale Einkaufsstärke mit regionaler Nähe.

„Das größte Kapital unseres Unternehmens sind unsere Mitarbeitenden – und damit auch unser Nachwuchs“, betont das Unternehmen. Entsprechend spielt die Förderung von Auszubildenden eine zentrale Rolle. Der moderne Standort in Büttelborn, der zuletzt 2021 auf rund **13.000 m² Lagerfläche** erweitert wurde, bietet ideale Voraussetzungen für praxisnahe Einblicke in die Prozesse des Großhandels.

Starker Ausbildungspartner: Das Mangold und die AVM gGmbH

Initiiert wurde der Projekttag durch das Restaurant „**Das Mangold**“, das seinen Koch-Auszubildenden einen Blick hinter die Kulissen des Großhandels ermöglichen möchte. „Das Mangold“ ist Teil der **AVM gGmbH**, einer gemeinnützigen Einrichtung, die seit 1979 im Kreis Groß-Gerau Menschen auf den ersten Ausbildungs- und Arbeitsmarkt vorbereitet. Das Mangold vereint Restaurant, Mensa, Event-Location und Ausbildungsstätte in einem innovativen Konzept und bietet vielfältige Qualifizierungsmöglichkeiten in der Gastronomie.

Flach Rhein-Main GmbH • Max-Planck-Straße 1 • 64572 Büttelborn

Besonderen Wert legt das Haus auf **Nachhaltigkeit und Regionalität** – von der Auswahl der Zutaten bis hin zur Bauweise des Gebäudes. Die Küche kombiniert regionale und klassische deutsche Gerichte, die mit frischen, hochwertigen Produkten aus der Region zubereitet werden – handwerklich, verantwortungsvoll und mit viel Liebe zum Detail.

Lernen entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Ziel des Azubi-Tages ist es, ein ganzheitliches Verständnis für den Weg eines Lebensmittels zu vermitteln – von der Anlieferung über die Lagerung bis hin zur Verarbeitung in der Küche.

Dazu arbeiten die Auszubildenden aus Großhandel und Gastronomie erstmals in **gemischten Teams** zusammen. Im Rahmen eines kreativen **Kochduells** übernehmen sie eigenverantwortlich alle Schritte: von der Zusammenstellung der Zutaten im Lager bis zur Zubereitung und Präsentation von Gerichten.

Ein besonderes Highlight ist die fachliche Begleitung durch **Fleischsommelier Siva Rodenhäuser**, der den Tag mit einer praxisnahen Schulung rund um Fleischqualität und Verarbeitung ergänzt.

Praxis, Teamgeist und Perspektiven

Der Projekttag stärkt gezielt:

- die standortübergreifende Zusammenarbeit
- Teamarbeit und Eigenverantwortung
- praxisnahes Lernen entlang der gesamten Lieferkette
- den Austausch zwischen unterschiedlichen Ausbildungsberufen

Während die Koch-Azubis erleben, wie Produkte im Großhandel verarbeitet und bewegt werden, erhalten die Auszubildenden der Flach Rhein-Main GmbH Einblicke in die Weiterverarbeitung und Veredelung in der Gastronomie.

👉 So entsteht ein umfassendes Verständnis: **vom Wareneingang bis zum fertigen Gericht beim Gast.**

Ablauf des Azubi-Tages

Der Tag beginnt mit einer Begrüßung und Unternehmensvorstellung, gefolgt von einer Betriebsbesichtigung und einer Fachschulung. Anschließend treten vier Teams im Kochduell gegeneinander an. Nach gemeinsamer Verkostung und Bewertung der Gerichte findet eine Siegerehrung statt.