

## **Feedback**

---

Ich bin Yathusaa Ravisangar. Ich bin jetzt im 2. Lehrjahr und absolviere die Lehre als Systemgastronomiefachfrau. Momentan sind wir an unserer Vertiefungsarbeit dran. Unser vorgegebenes Thema ist «Modifizierung versus Standardisierung». Wir müssen ein fertig produziertes Produkt von unserem Betrieb auswählen und das Produkt in einem passenden Kleinbetrieb nachproduzieren.

Ich habe das Produkt Stracciatella-Glacé ausgewählt. Für mein Experiment habe ich Balu's Manufaktur eine E-Mail geschrieben. Am nächsten Tag habe ich von Claudio Riva sofort eine Antwort bekommen, dass ich bei ihm in der Manufaktur das Experiment machen dürfe.

Am Besuchstag war Claudio Riva voll vorbereitet und hat mir am Anfang alles erklärt über die Glacé und das Rezept. Ich durfte meine Kollegin auch zum Fotografieren mitnehmen. Er hat uns genug Zeit gegeben, um zu Fotografieren.

Er war sehr geduldig und freundlich. Wir haben alle auferlegten COVID-Massnahmen befolgt. Ich bin ihm sehr dankbar, dass er während der COVID-Situation dieses Experiment erlaubt hat. Jetzt habe ich meine Vertiefungsarbeit vollständig fertig geschrieben.

## Fotos





















