

Über mich:

Mein Name ist Hildward Erfling, geboren am 21.09.1977 in Manila (Philippinen).

Ich bin seit August 2019 Caterer der Augustinerschule in Friedberg und seit September 2022 bin ich auch der Caterer der Adolf-Reichwein-Schule.

Im Jahr 1998 habe ich meine Lehre als Koch durch die IHK Friedberg in der Park Klinik am Kaiserberg in Bad Nauheim absolviert.

In meiner Ausbildungszeit habe ich nicht nur zwei Kochwettbewerbe bestritten, sondern auch an einem Bundesjugendwettbewerb und an den deutschen Jugendmeisterschaften mit Platzierung teilgenommen. In meinem Ausbildungsbetrieb habe ich noch bis 1999 gearbeitet.

Von 1999 bis 2006 habe ich als ‚Commis de Cuisine‘ (Jungkoch) im Courtyard by Marriott Hotel in Frankfurt/Messe gearbeitet und dort über Jahre berufliche Erfahrungen im ‚A la carte-Geschäft‘ und bei diversen Großveranstaltungen gesammelt.

Von 2006 bis 2008 war ich als Koch im Ininside Premium Hotels in Niederrad – und anschließend für ein Jahr im ‚A la carte-Geschäft‘ im Restaurant des Johannisberg Hotels in Bad Nauheim tätig.

Im Anschluss daran verlagerte ich meine berufliche Tätigkeit bis 2013 als Alleinkoch in Oscar’s Café Bar und Restaurant nach Waldshut-Tiengen, um anschließend meine berufliche Tätigkeit wieder in Hessen fortzusetzen.

Von 2014 bis 2015 war ich als Küchenchef im F&B Seniorenheim Casa Reha Oberursel beschäftigt und wechselte 2015-2016 ins Mövenpick Hotel Oberursel als Sous Chef.

Seit Juli 2017 bin ich als Koch in der Augustinerschule tätig und seit 2019 habe ich dort das Catering übernommen.

Mein Ziel ist es, gemeinsam mit meinem Team die Kinder und Jugendlichen in der Schule an eine gesunde Ernährung heranzuführen. Die Grundlage hierfür ist frisch zubereitetes und gesundes Essen, welches zu einer ausgewogenen Ernährung gehört. Kinder können so lernen, wie man beispielsweise mit Gemüse und Fleisch umgeht und was der Körper braucht, um ein langes und gesundes Leben zu führen. So lernen sie von meinem Wissen und meinen über die Jahre gemachten Erfahrungen in der vielfältigen und unterschiedlichen Zubereitung der Lebensmittel.