

chefs!

PRESSEMITTEILUNG 30.5.2018



Ansprechpartner für Foto- und
Interviewwünsche mit
den Gewinnern der
CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018:

Sabine Romeis
Herausgeberin & Chefredakteurin
Tel. 0 66 54/91 92 30
Mobil 01 51/65 20 86 69
Email: s.romeis@chefs-magazin.de
www.chefs-magazin.de

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018

And the winner is: Der begehrte Branchenaward von *chefs!* geht 2018 an die Vorzeige-Ausbilder vom Gasthaus & Catering Goldener Stern (Friedberg), Parkhotel Adler (Hinterzarten) und Gasthaus Müller (Barsinghausen) sowie vom Hotel Louis C. Jacob & Carls an der Elbphilharmonie (Hamburg)



FOTOS: ANDREAS HENN FÜR CHEFS!

Die strahlenden Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018

Oben links: Stefan Fuß (Patron-Chef) vom Gasthaus & Catering Goldener Stern, Friedberg-Rohrbach bei Augsburg

Oben rechts: Bernhard König (Küchenchef, re.) und Daniel Weimer (Sous-Chef) vom Parkhotel Adler, Hinterzarten

Unten links: Frank Müller (Inhaber & Küchenchef, li.) und Rolf Müller (Küchenchef) vom Gasthaus Müller, Barsinghausen-Göxe

Unten rechts: Michel Rinkert (Küchenchef Carls, li.) und Dominik Lang (Küchenchef Kleines Jacob), beide Hotel Louis C. Jacob, Hamburg

Vorbilder für Qualität & Nachhaltigkeit

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird für nachweislich herausragende Ausbildung im Kochberuf vergeben. Die ausgezeichneten Betriebe haben sozial kompetente Ausbilder, bieten moderne und gut ausgestattete Ausbildungsplätze sowie faire Arbeitszeiten



Blick in den Festsaal im BASF Gesellschaftshaus während der Preisverleihung. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ getragen von einem inzwischen über 90-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten bei *chefs!* bündelt. Es wird nun erweitert um die Ausbilder aus den vier Gewinnerbetrieben der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018. Ihre Auswahl erfolgte nach einem aufwändigen Prozedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgten Besuche in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder reisten dafür quer durch Deutschland, um in den nominierten Betrieben hinter die Kulissen zu schauen, mit den verantwortlichen Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen.



Patron-Chef Stefan Fuß vom Gasthaus Goldener Stern nahm die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG in Begleitung seiner beiden Auszubildenden Alexander Gregor und Sebastian Mordstein entgegen



Bernhard König und Daniel Weimer vom Parkhotel Adler in Hinterzarten strahlten mit den Auszubildenden Mirjam Wehrle und Don Niederführ sowie Personalleiterin Manuela Radmann um die Wette



Frank und Rolf Müller vom Gasthaus Müller in Barsinghausen freuten sich mit ihren Ehefrauen Grit und Anette Müller sowie Azubi Til Eppler über die Anerkennung für ihre Ausbildungsleistung



Dominik Lang und Michel Rinkert, die glücklichen Gewinner vom Hotel Louis C. Jacob und Carls, nahmen den Preis mit David Stieper (Küchenadministration) und Azubi Nils Götsche in Empfang

Prämiert: Ausbilder mit Persönlichkeit

Die Gewinner der Auszeichnung engagieren sich weit über das normale Maß für die Ausbildung angehender Köchinnen und Köche und verstehen es par excellence, Begeisterung und Leidenschaft für einen der schönsten Berufe der Welt zu wecken



„Wir sind ein starkes Netzwerk mit großer Strahlkraft nach außen. Um diese Position zu erhalten und weiter auszubauen, suchen wir Jahr für Jahr Ausbilderpersönlichkeiten, die als Best Practice-Beispiele im Detail zeigen, wie Qualität in der Kochausbildung in der Praxis machbar ist.“

Markus Kirchner,
Präsident der Jury,
CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

Knisternde Spannung, tosender Applaus, bewegende Kommentare: Es waren hoch emotionale Momente, als das Magazin *chefs!* am 27. Mai 2018 vor 240 Gästen im *BASF Gesellschaftshaus* in Ludwigshafen die vier Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018 kürte. Insgesamt waren acht Betriebe und ihre Ausbilder für die begehrte Auszeichnung nominiert. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde zum sechsten Mal für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf vergeben. „Die Gewinner verstehen es par excellence, bei jungen Menschen Begeisterung und Leidenschaft für den Kochberuf zu wecken“, sagt Sabine Romeis, Herausgeberin von *chefs!* Die ausgezeichneten Betriebe sind Vorbilder für Qualität und Nachhaltigkeit in der Kochausbildung. Sie haben sozial kompetente Ausbilder, bieten modern ausgestattete Ausbildungsplätze und sorgen für faire Arbeitszeiten. All das macht sie zu Best-Practice-Beispielen für ihre Kollegen und die Branche.

FOTOS: ANDREAS HENN & H.-J. DOELGER FÜR CHEFS!

Und das sind die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018:

Gasthaus & Catering Goldener Stern, Friedberg-Rohrbach, Ausbilder: Stefan Fuß (Patron-Chef)

Begründung der Jury: Stefan Fuß ist ein leidenschaftlicher Koch und Unternehmer, aber genauso lichterloh wie für Gastronomie und Catering brennt er fürs Thema Ausbildung. Im Gasthaus Goldener Stern hat er die Rahmenbedingungen für eine moderne Kochausbildung geschaffen und beweist eindrucksvoll, dass hervorragend ausbilden keine Frage der Betriebsgröße ist. Fördern und fordern, Verantwortung übertragen und Vertrauen schenken: Hier ist ein Ausbilder am Werk, der verstanden hat, wie man die junge Generation für den Kochberuf begeistert und bei der Stange hält.

Parkhotel Adler, Hinterzarten, Ausbilder: Bernhard König (Küchenchef) und Daniel Weimer (Sous-Chef)

Begründung der Jury: Das Parkhotel Adler bietet mit drei Restaurantkonzepten, Café, Pâtisserie und Bankett die besten Voraussetzungen für eine hochkarätige, breitgefächerte Kochausbildung, doch erst die Ausbilderpersönlichkeiten machen das Konzept perfekt. Hier wird der junge Mensch von Anfang an optimal gefördert und gefordert. Vom Patensystem über den betrieblichen Ausbildungsplan bis hin zu regelmäßigen Schulungen und Trainings – hier bleibt in Sachen Ausbildung nichts dem Zufall überlassen. Vorbildlich ist auch, dass Bewerber unabhängig von Notendurchschnitt und Herkunft die Chance auf eine gute Ausbildung und damit echte Zukunftsperspektiven bekommen.

Gasthaus Müller, Barsinghausen, Ausbilder: Frank Müller (Patron-Chef), Rolf Müller (Küchenchef)

Begründung der Jury: Wer den perfekten Start ins Berufsleben in einem familiären Umfeld sucht, der findet hier die optima-



Tolle Kulisse: Die Verleihung der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG fand zum zweiten Mal im *BASF Gesellschaftshaus* in Ludwigshafen statt. Die Gewinner wurden bei der Küchenparty gefeiert



Vorbildliches Azubi-Projekt: Die kleinen, leckeren Häppchen zum Empfang hatten die Kochauszubildenden vom *BASF Gesellschaftshaus* zubereitet und servierten sie zum Teil auch persönlich



Selfie auf der Bühne: die beiden Moderatoren Sabine Romeis (Chefredakteurin *chefs!*) und Markus Kirchner (Präsident der Jury und Küchendirektor im *Maritim Airport Hotel Hannover*)



Nach der Preisverleihung waren Genießen, Networking und Feiern angesagt. Den perfekten Rahmen boten Küche und Restaurant im BASF Gesellschaftshaus. Küchendirektor Karl-Hermann Franck und seine Chefs sind selbst Mitglieder in CHEFS TROPHY-Netzwerk

len Voraussetzungen dafür. Das Gasthaus Müller ist eine kulinarische Topadresse vor den Toren Hannovers. Hier sind gastronomische Profis mit einem großen Herz für den Nachwuchs am Werk. Ein Beleg für die hohe Ausbildungsqualität sind die exzellenten Prüfungsnoten der Kochazubis bei den Lehrabschlussprüfungen. Und auch die betrieblichen Rahmenbedingungen mit zeitgemäßen Arbeitszeitmodellen stimmen – so macht die Kochausbildung Spaß.

Hotel Louis C. Jacob & Carls an der Elbphilharmonie, Hamburg, Ausbilder: Dominik Lang (Küchenchef Weinwirtschaft Kleines Jacob) und Michel Rinkert (Küchenchef Carls an der Elbphilharmonie)

Begründung der Jury: Das Hotel Louis C. Jacob an der Elbchausee und das Carls an der Elbphilharmonie bieten jungen Menschen den perfekten Start ins Berufsleben als Koch/Köchin. Die Jury hat sehr selbstbewusste und stolze Kochauszubildende

getroffen, die von ihrer facettenreichen Ausbildung in einem modernen Ausbildungsbetrieb schwärmen. Sie sind voll integriert ins Küchengeschehen. Die Ausbilder gehen respektvoll mit ihnen um, vermitteln die ganze Bandbreite moderner Gastronomie und prägen so die Gastgeber von morgen. Das Louis C. Jacob bietet Ausbildungsplätze mit besten Perspektiven für die Zukunft – und auch bester Aussicht auf Hamburg.

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird vom Magazin chefs! seit 2013 verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und ideales Marketingtool“, betont Richard Herbert, Geschäftsführer Gastronomica Verlag. „Er dient der öffentlichen Profilierung, unterstützt die Preisträger im Ringen um die besten Talente und bietet zugleich jungen Menschen wertvolle Orientierungshilfen bei der Wahl des Ausbildungsplatzes.“ Die Auszeichnung wird inhaltlich und qualitativ von einem inzwischen über 90-köpfigen Ausbilder-Netzwerk getra-

gen. Jurychef Markus Kirchner, selbst Vorzeige-Ausbilder und Küchendirektor im *Maritim Airport Hotel Hannover*, freute sich, dass zur Preisverleihung 2018 das „Who is Who“ in Sachen Kochausbildung versammelt war: „Ich bin sehr stolz, Teil dieses Netzwerks zu sein. Es besteht aus tollen Ausbildern aus allen Bereichen – vom Krankenhaus bis zum Sternerrestaurant, vom Betriebsrestaurant über das Gasthaus bis zur Top-Hotellerie. Uns alle verbindet die Leidenschaft für hervorragende Ausbildung im Kochberuf!“

Die Auswahl der Gewinner folgte einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgten Praxisbesuche von Jurorenduos vor Ort in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder aus dem CHEFS TROPHY-Netzwerk legten viele Kilometer von Glücksburg im Norden bis Hinterzarten im Südwesten Deutschlands zurück, um die nominierten Betriebe kennenzulernen, mit den Ausbildern und auch den Auszubildenden zu sprechen.

Nominiert für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018 waren außerdem:

Ameron Hotel Speicherstadt, Hamburg
Ausbilder: Sebastian Michels (Küchenchef & Ausbilder) und Moritz Mundschau (Zweiter Küchenchef)

Hofgut Ruppertsberg, Ruppertsberg
Ausbilder: Jean-Philippe Aiguier (Patron-Chef) und David Münch (Küchenchef)

Schloss Hohenkammer, Hohenkammer
Ausbilder: Florian Vogel (Küchenchef Schlossrestaurant Camers & Ausbilder) und Andreas Grimm (Küchendirektor)

Vitalhotel Alter Meierhof, Glücksburg
Ausbilder: Dirk Luther (Geschäftsführer & Küchenchef) und Sebastian Buchta (stellvertretender Küchenchef)

DIE HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2018

