

# PRESSEMITTEILUNG

WERNER GOURMET GMBH  
SCHLOSS EBERSTEIN - GERNSBACH



## **Chefs Trophy Ausbildung 2019**

### **Schloss Eberstein auf dem Siegertreppchen der besten Ausbildungsbetriebe Deutschlands**

Bei der Chefs Trophy-Preisverleihung im Rahmen der jährlichen Chefs Trophy Ausbildung am 20. Mai 2019 hätte man eine Stecknadel fallen hören können. Es herrschte eine knisternde Spannung bei der siebten Preisverleihung im BASF Gesellschaftshaus in Ludwigshafen am 19. Mai 2019. Nominiert für den begehrten Preis für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf waren insgesamt neun Gastronomiebetriebe aus ganz Deutschland. Darunter auch Schloss Eberstein aus Gernsbach mit den Ausbildern Bernd Werner und Andreas Laux.

Dann tosender Applaus als der Sieger bekannt gegeben wurde: Schloss Eberstein. Das unermüdliche Engagement der Ausbilder auf dem historischen Schloss im Murgtal hat sich also gelohnt. Die angehenden Köchinnen und Köche genießen auf Schloss Eberstein keine 0815-Ausbildung, sondern eine Ausbildung mit nachhaltigem Konzept. Schon mehrere Jahre gehört die Ausbildung von Köchinnen und Köchen, aber auch die Ausbildung von Hotelfachleuten und Veranstaltungskaufleuten zum Förder- und Motivationsprogramm für die Auszubildenden. Herzstück des Programms sind regelmäßige Feedbackgespräche, in denen die Azubis genau erfahren, wo sie stehen und wie sie sich verbessern können. Professionelle hauseigene Fachschulungen und individuelle „Trainings on the Job“ sorgen für eine der qualitativ hochwertigsten Ausbildungen in der Region. Schon der Ausbildungsbeginn ist auf Schloss Eberstein einzigartig: Der Chef das ganze Ausbildungsteam vermittelt am „Kick off“ – Workshoptag das Unternehmenskonzept, Angebote und Dienstleistungen, aber auch Qualitäts-Standards oder aktuelle Marketingaktionen. Highlight während der Ausbildung ist aber die Azubi-Gala, die jeden Jahr Mitte November stattfindet und bei der die Auszubildenden die Regie in Küche und Service übernehmen.

Drei verschiedene Ausbildungsmodelle werden auf Schloss Eberstein angeboten: Durch das Netzwerk der „Jeunes Restaurateurs“ genießen die Auszubildenden eine Eliteausbildung im jeweiligen Betrieb und während dem Blockunterricht an der Landesberufsschule in Bad Überkingen. Daneben ist auch die duale Ausbildung im Rahmen des „FHG-Modells“ (Förderer von Hotellerie und Gastronomie), aber auch die klassische Ausbildung im Hotel- und Restaurantfach möglich.

# PRESSEMITTEILUNG

WERNER GOURMET GMBH  
SCHLOSS EBERSTEIN - GERNSBACH



Schloss Eberstein hat sich zum Ziel gesetzt, den Nachwuchs für die Gastronomie- und Hotelbranche zu begeistern und den jungen Menschen damit einen optimalen Start ins Berufsleben zu ermöglichen. Bernd Werner, Andreas Laux und das ganze Ausbilderteam freuen sich über die Chefs Trophy-Auszeichnung und blicken motiviert in die Zukunft.

## **Kontakt**

Werner Gourmet GmbH  
Schloss Eberstein  
76593 Gernsbach  
Tel. +49 (0) 7224 – 99 59 5-0  
Fax. +49 (0) 7224 – 99 59 5-50  
[www.schlosseberstein.com](http://www.schlosseberstein.com)  
[info@schlosseberstein.com](mailto:info@schlosseberstein.com)