

chefs!

PRESSEMITTEILUNG 23.5.2019



Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019:

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 2019

And the winner is: Der begehrte Branchenaward von *chefs!* geht 2019 an die Vorzeige-Ausbilder vom Ameron Hotel Speicherstadt in Hamburg, Hilton Hotel Berlin, Biohotel | Restaurant Rose in Hayingen-Ehestetten und Schloss Eberstein | Werner Gourmet in Gernsbach/Nordschwarzwald



Die strahlenden Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019 mit dem neuen Ehrenmitglied Heiko Antoniewicz (links; Trainer, Berater & Buchautor, Werne)
Fotos unten von links nach rechts: Andreas Laux, Küchenchef & Ausbilder im Schloss Eberstein | Werner Gourmet GmbH, Gernsbach/Nordschwarzwald; Sebastian Michels, Küchenchef & Ausbilder im Ameron Hotel Speicherstadt, Hamburg; Simon Tress, Küchenchef, Geschäftsführer & Ausbilder im Biohotel | Restaurant Rose & Tress Gastronomie, Hayingen-Ehestetten; Michél Engling, Küchendirektor & Ausbilder im Hilton Hotel Berlin



FOTOS: HILKE OPELT FÜR CHEFS!

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



Empfang der Gäste vor dem BASF Gesellschaftshaus in Ludwigshafen. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ getragen von einem inzwischen rund 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten bei chefs! bündelt. Es wurde erweitert um die Ausbilder aus den vier Gewinnerbetrieben der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019. 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.



Markus Kirchner, Präsident der Jury CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, am Keyboard mit den Juroren Michel Rinkert, Christoph Gärtner, Bernhard König, Sabine Romeis, Peter Sikorra und Frank Müller



Heiko Antoniewicz (Mitte), Trainer, Berater & Buchautor, ist neues Ehrenmitglied im CHEFS TROPHY-Netzwerk. Er begleitet den Preis und das Magazin chefs! von Beginn an und trainiert den Nachwuchs

Knisternde Spannung, tosender Applaus, bewegende Kommentare: Es waren hoch emotionale Momente, als das Magazin chefs! am 19. Mai 2019 vor 250 Gästen im BASF Gesellschaftshaus in Ludwigshafen die vier Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019 kürte. Insgesamt neun Betriebe und ihre Ausbilder waren für die Auszeichnung des Magazins chefs! nominiert. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde bereits zum siebten 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“, betont Sabine Romeis, die 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-Practise-Beispielen für ihre KollegenInnen und die gesamte Branche.

Und das sind die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019:

Ameron Hotel Speicherstadt, Hamburg | Ausbilder: Sebastian Michels, Küchenchef

Begründung der Jury: Auf den ersten Blick ist das Ameron Speicherstadt – das einzige Hotel in den denkmalgeschützten Speichern Hamburgs – ein Vier-Sterne-Haus wie viele andere auch. 192 Zimmer, eine Bar, ein Ristorante mit kreativer italienischer Küche sowie Räumlich-

Prämierte 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

keiten für Tagungen, Veranstaltungen und Feierlichkeiten. Doch hier sind Menschen am Werk, die eine hervorragende Ausbildung zu ihrer Herzensaufgabe gemacht haben. Sie verstehen es, junge Menschen zu fördern, ohne sie zu überfordern, und sie zu eigenständigen und selbstdenkenden Mitarbeitern zu entwickeln. Dazu trägt nicht zuletzt auch ein Arbeitsumfeld bei, das modern und attraktiv ist – ebenso wie eine aktiv gelebte Lob- und Anerkennungskultur im Team sowie geregelte Arbeitszeiten für die von den Generationen Y und Z eingeforderte Work-Life-Balance.

Hilton Hotel Berlin | Ausbilder: Michél Engling, Küchendirektor

Begründung der Jury: Das Hilton am Gendarmenmarkt in Berlin-Mitte ist ein Ausbildungsbetrieb mit langer Tradition und hervorragenden Ausbildungserfolgen über Jahrzehnte – es war und ist eine Art Kaderschmiede für den Köchenachwuchs. Garant dafür war in der Vergangenheit die legendäre Ausbildungsleiterin Thea Nothnagel. Der junge Küchendirektor Michél Engling wurde einst selbst von ihr ausgebildet und steht für eine neue Ära der Kochoausbildung im Hilton Berlin. Mit Können, Motivation und Selbstvertrauen tritt er in große Fußstapfen. Mit Bravour setzt er neue Maßstäbe in der Ausbildung und versteht es dabei brillant, sich auf die Bedürfnisse und Besonderheiten der Generationen Y und Z einzustellen, ohne dabei die klassischen Wurzeln und Werte des Kochberufs zu vernachlässigen. Mit Michél Engling hat nicht zuletzt auch ein digitales Zeitalter in der Kochoausbildung im Hilton Einzug gehalten.

Biohotel | Restaurant Rose, Hayingen-Ehestetten | Ausbilder: Simon Tress, Patron & Geschäftsführer, und Carsten Volkert, Küchenchef

Begründung der Jury: Simon Tress, seine Mutter und seine drei Brüder haben einen ehemaligen Demeter-Bauernhof mit Gasthaus zu einem Bio-Imperium ausgebaut.

Das Spektrum reicht vom Stammhaus mit Restaurant, Backhaus, Kochschule und Menüproduktion über eine Ausflugsgastronomie, Events und Caterings bis zur eigenen GV-Linie für Supermarkt-Bistros und eine eigene Suppen-Linie für den Lebensmittel-Einzelhandel. In der Rose bestimmt die Natur die Speisekarte. Es werden ausschließlich ganze Tiere verarbeitet. Die Rohware für viele Beilagen kommen vom eigenen Acker. Die Auszubildenden dürfen Projekte ganzheitlich mit Unterstützung ihrer Ausbilder umsetzen. Simon Tress bildet Köchinnen & Köche aus, die weit über den Tellerrand hinaus schauen, wirtschaftlich denken, nachhaltig handeln, echte Teamplayer sind und starke Persönlichkeiten zugleich.

Schloss Eberstein | Werner Gourmet, Gernsbach | Ausbilder: Bernd Werner (Patron-Chef) und Andreas Laux (Küchenchef Gourmetrestaurant)

Begründung der Jury: Schloss Eberstein ist eine gastronomische Vorzeigeadresse hoch über dem Nordschwarzwälder Murgtal. Ob Sterneküche, badisch-regionale Küche, verschiedenste Veranstaltungen im Schloss selbst oder hochkarätige Caterings bundesweit – hier wird anspruchsvolle Gastronomie in allen Facetten gelebt. Trotz der großen geschäftlichen Herausforderungen brennt Patron Bernd Werner für das Thema Ausbildung. Er leistet sich dafür ein starkes Team aus vier Küchenmeistern und einem zusätzlichen Ausbilder. Bernd Werner hält Ausbildung für alternativlos, um den Nachwuchs für den Beruf zu begeistern und den Erfolg der Branche weiterhin zu sichern. Auf dem Weg, die Ausbildungsqualität stetig zu verbessern, hat er in die Systematisierung & Dokumentation seiner Ausbildungsarbeit investiert. Das Ziel: nichts mehr dem Zufall überlassen, um für perfekt ausgebildete junge Menschen zu sorgen.

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird vom Magazin chefs! seit 2013 verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und ideales Marketingtool“, betont Richard Herbert,

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

Unser Credo: Wir setzen Zeichen!

1. Gegenüber all den Unternehmern, Chefs und Führungskräften, die stets über die Nachwuchsmisere und die angeblich so unmotivierte heutige Jugend jammern, aber dabei übersehen, dass oft genug sie selbst das eigentliche Problem sind, weil sie es versäumen, sich auf die Bedürfnisse der jungen Generation einzulassen!

2. Gegenüber den Politikern, die allzu gern in das allgemeine Jammerlied einstimmen und vorschnell Lösungen versprechen, aber in Wirklichkeit nichts tun, um die Leistung vorbildlicher Ausbilder für die Gesellschaft zu würdigen, zum Beispiel durch Steuererleichterungen oder Ausbildungszuschüsse! Warum wird eine betriebliche Ausbildung nicht im gleichen Maße gefördert wie eine universitäre, sprich Studium?!

3. Gegenüber öffentlichen Medien und Fachmedien, die jedes neue Best-of-Best-Ranking der Sternekoch-Szene hochjubeln, aber den sozialen Rahmenbedingungen in der Branche kaum Beachtung schenken. Es ist doch eine Tatsache: Herausragende Ausbilderpersönlichkeiten wie unsere CHEFS TROPHY Gewinner haben viel mehr Aufmerksamkeit verdient, weil ihnen gelingt, was Eltern und Schule oft nicht geschafft haben: aus jungen Menschen fachlich und menschlich gereifte Persönlichkeiten mit besten beruflichen Perspektiven zu machen!

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 rund 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk getragen. Jurychef Markus

Kirchner, selbst Vorzeige-Ausbilder und Gastro-Leiter bei der Allianz Hannover, freute sich, dass auch zur Preisverleihung 2019 wieder 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 Sternerestaurant, vom Betriebsrestaurant über das Gasthaus bis zur Top-Hotellerie. Uns alle verbindet die Leidenschaft für hervorragende Ausbildung im Kochberuf!“

Die Auswahl der Gewinner erfolgt jedes Jahr nach einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Praxisbesuche von Jurorenduos bzw. -trios vor Ort in den nominierten Betrieben. Die diesjährigen Jurymitglieder aus dem Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG legten im März und April 2019 Hunderte von Kilometern quer durch Deutschland zurück,



Die Moderatoren des Abends, Markus Kirchner, Chef der Jury & Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin von chefs!

um die nominierten Betriebe im Detail kennenzulernen, mit den Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen.

Nominiert für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019 waren außerdem:

- **Fürstenfelder Gastronomie & Hotel**, Fürstenfeldbruck | Ausbilder: Christian Ottwaska, Sous Chef

- **Gastronomie Pütter im Anglo German Club**, Hamburg | Ausbilder: Niels Vietheer, Küchenchef
- **Rauschenberger Catering & Restaurants**, Fellbach bei Stuttgart | Ausbilder: Philipp di Mineo, Küchenchef
- **Travel Charme Gothisches Haus**, Wernigerode/Harz | Ausbilder: Ronny Kallmeyer, Küchenchef & Chris Ulrich, Sous Chef
- **Travel Charme Kühlungsborn** | Ausbilder Toralf Warncke, Küchenchef & Sven Tiedemann, Sous Chef

Bei der Preisverleihung 2019 wurde der bekannte Trainer, Berater & Buchautor Heiko Antoniewicz als Ehrenmitglied ins CHEFS TROPHY-Netzwerk aufgenommen, der den Ausbilder-Preis und die Nachwuchsaktivitäten des Netzwerks sowie des Magazins *chefs!* seit Jahren mit Rat und tat aktiv fördert und unterstützt.

FOTO: HILKE OPELT & DIRK BREUCKMANN FÜR CHEFS!



DIE HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2019



DIE ERGÄNZENDEN SPONSOREN DER KÜCHENPARTY 2019

