

Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015:

Sabine Romeis  
chefs! Herausgeberin &  
Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 72/61 79 477  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
Brembach 5a  
36129 Gersfeld/Rhön  
www.chefs-magazin.de

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015

Die Gewinner des begehrten Branchenawards von chefs! kommen in diesem Jahr aus der Kantine im Spiegel Verlag in Hamburg, dem Gasthof Hartl Zum Unterwirt in Türkenfeld, dem Estrel Berlin & Schloss Britz in Berlin sowie dem LAGO Hotel & Restaurant am See in Ulm



Die Preisträger 2015 (von links):  
Marian Schneider (Gastronomischer Direktor) & Klaus Buderath (Küchenchef), LAGO Hotel & Restaurant am See, Ulm; Josef Hartl (Patron-Chef, Gasthof Hartl Zum Unterwirt, Türkenfeld); Peter Griebel (Küchendirektor) & René Bütefisch (Küchenchef), Estrel Berlin & Schloss Britz, Berlin; Sven Krüger (Ausbilder) & Alfred Freeman (Gruppenleiter Küche/Service), Spiegel-Kantine, Hamburg

Fotos unten – die Preisträger nach Übergabe der Preise und Urkunden in Begleitung ihrer Auszubildenden bzw. Personalverantwortlichen





Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015:

Sabine Romeis  
chefs! Herausgeberin &  
Chefredakteurin

Tel. 0 66 54/91 92 30

Mobil 01 72/61 79 477

Email: s.romeis@chefs-magazin.de

Brembach 5a

36129 Gersfeld/Rhön

www.chefs-magazin.de



## Großer Bahnhof für Vorzeige-Ausbilder

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



Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ getragen von einem über 70-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten bei chefs! bündelt. Es wurde nun erweitert um die vier Gewinnerbetriebe der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015. Ihre Auswahl erfolgte nach einem aufwändigen Prozedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgten Besuche vor Ort in den auf Basis der theoretischen Bewerbung nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder legten viele Kilometer quer durch Deutschland zurück, um die nominierten Betriebe in der Praxis kennenzulernen und u.a. mit den Ausbildern und vor allem auch den Auszubildenden zu sprechen.



Die Repräsentanten der Hauptsponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG (von links): Thomas Leindecker (Geschäftsleitung, Zum Dorfkrug/ Sylter Salatfrische), David Reinhart (Marketingleiter, Hobart), Sven Bodry (Internationaler Verkaufsleiter, RAK Porcelain), Sabine Zimmerer (Leitung Marketing-Kommunikation, Rational), Jürgen Gerietzen (Verkaufsleiter, iSi Deutschland), Michael Postinett (Geschäftsführer, Block Menü), Susanne Drexler (Neuseelandhirsch), Kay Hiller (Marketingleiter, Service-Bund), Tobias Weihe (Vertriebsleitung, Party Rent Hamburg), Fritz Kellermann (Mitglied der Geschäftsleitung, Nestlé Schöller), Bettina Meetz (Parmigiano Reggiano), Jens Puhl (Leiter Vertrieb/Marketing, Herbafood Ingredients), Sabine Romeis (chefs!), Markus Kirchner (Chef der Jury)

Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015:

Sabine Romeis  
chefs! Herausgeberin &  
Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 72/61 79 477  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
Brembach 5a  
36129 Gersfeld/Rhön  
www.chefs-magazin.de



## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015

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.

Applaus, Jubelschreie, Tränen der Rührung, bewegende Kommentare: Es waren Momente der überkochenden Emotionen, als das Magazin chefs! am 10. Mai 2015 vor 250 Gästen im Grand Elysée Hamburg die vier Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015 kürte. Insgesamt waren sieben Betriebe und ihre Ausbilder/Küchenchefs für den Preis nominiert. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf vergeben. Die Gewinner engagieren sich weit über das normale Maß für die Ausbildung angehender Köchinnen & Köche und verstehen es par excellence, Begeisterung und Leidenschaft für einen der schönsten Berufe der Welt zu wecken. Die ausgezeichneten Betriebe bieten sozial kompetente Ausbilder, moderne, gut ausgestattete Ausbildungsplätze und sorgen für faire Arbeitszeiten. Der Preis ist ein Gütezeichen – er dient der öffentlichen Profilierung und unterstützt die Preisträger im Ringen um die besten Talente auf dem Arbeitsmarkt. Nach der Preisverleihung feierten und netzwerkten die Gäste bei einer großen Küchenparty mit sieben Livecooking-Stationen.

### Die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015

#### • Kantine im Spiegel Verlag, Hamburg

Ausbilder: Alfred-William Freeman (Gruppenleiter Küche/Service) & Sven Krüger (Ausbilder)

#### **Begründung der Jury**

Immer weniger Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung bilden Köche aus. Alfred-William Freeman und Sven Krüger stemmen sich erfolgreich gegen diesen Trend. Kooperationen, z.B. mit Lieferanten, Praktika in der Sternegastronomie, und ganz viel Herzblut beider Ausbilder für die Entwicklung und Förderung junger Menschen machen das Paket für den Nachwuchs perfekt.

#### • Gasthof Hartl Zum Unterwirt, Türkenfeld

Ausbilder: Josef Hartl jr. (Patron-Chef)

#### **Begründung der Jury**

Josef Hartl jr. ist ein perfekter Protagonist der neuen jungen Ausbildergeneration. Er verbindet im Familienbetrieb auf dem Lande in idealer Weise Tradition mit Innovation. Das betrifft auch die Kochausbildung: Hier sind die jungen Leute mittendrin, lernen den Beruf von der Pike auf und dürfen früh Verantwortung übernehmen. Dabei legt der Ausbilder großen Wert auf geregelte Arbeitszeiten und optimierte Dienstplangestaltung.

#### • Estrel Berlin & Schloss Britz, Berlin

Ausbilder: Peter Griebel (Küchendirektor Estrel) & René Bütetisch (Küchenchef Schloss Britz)

#### **Begründung der Jury**

In vielen Großhotels steht die Systematisierung des Küchenbetriebs in Konflikt mit den Anforderungen an eine fundierte Kochausbildung. Das Estrel Berlin leistet sich deshalb auf Schloss Britz ein individuelles Ausbildungsprojekt mit Restaurant und Sommerterrasse, zwei Veranstaltungsräumen und fünf Gästezimmern. Das Besondere: Der Betrieb wird nur mit Auszubildenden unter Anleitung versierter Ausbilder bewirtschaftet. **Juryempfehlung: Zur Nachahmung empfohlen!**

#### • LAGO Hotel & Restaurant am See, Ulm

Ausbilder: Marian Schneider (Gastronomischer Direktor) und Klaus Buderath (Küchenchef)

#### **Begründung der Jury**

Und noch ein spannendes Beispiel für die neue junge Ausbildergeneration 3.0: Marian Schneider ist ein quirliger Macher und steckt voller Ideen – nicht nur, wenn es um die Vielfalt und Einzigartigkeit seiner gastronomischen Konzepte geht. Er ist auch Vorreiter für eine zukunftsweisende Mitarbeiterpolitik, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt – faire Arbeitszeiten und zeitgemäße Ausbildungsinhalte inklusive.

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ getragen von einem rund 70köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten beim Magazin



„Was uns alle verbindet, ist die Leidenschaft und Verantwortung für hervorragende Ausbildung.“

Markus Kirchner  
Jurychef  
CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015



Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015:

Sabine Romeis  
chefs! Herausgeberin &  
Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 72/61 79 477  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
Brembach 5a  
36129 Gersfeld/Rhön  
www.chefs-magazin.de



chefs! bündelt. Jurychef Markus Kirchner, selbst Vorzeige-Ausbilder und Küchendirektor im *Maritim Airport Hotel Hannover*, freute sich, dass zur Preisverleihung im *Grand Elysée Hamburg* das „Who is Who“ in Sachen Kochausbildung versammelt war: „Ich bin sehr stolz, Teil dieses hochkarätigen Netzwerks zu sein. Es besteht aus tollen Ausbilder-Persönlichkeiten aus allen Bereichen – vom Krankenhaus bis zum Sterne-restaurant, vom Betriebsrestaurant über das Gasthaus bis zur Top-Hotellerie. Was uns alle verbindet, ist die Leidenschaft und Verantwortung für hervorragende Ausbildung!“

Den Machern der CHEFS TROPHY ist es wichtig, in Zeiten der Negativ-Schlagzeilen rund um die Ausbildung im Kochberuf positive Zeichen zu setzen. Markus Kirchner: „Mit diesem Preis schaffen wir Best Practice für gute Ausbildung – wir identifizieren Ausbilderinnen und Ausbilder mit Know-how, Weitblick, Verantwortungs-bewusstsein und hoher Sozialkompetenz.“

Auch chefs! Herausgeberin & Chefredakteurin Sabine Romeis betonte: „Glückliche, hochmotivierte Kochauszubildende sind das Verdienst leidenschaftlicher Ausbilderinnen & Ausbilder. Sie alljährlich zu entdecken und zu würdigen ist unser Ziel mit diesem Preis“

Wie die Kochausbildung optimal funktioniert, zeigt das Netzwerk der CHEFS AUSBILDER. Sabine Romeis: „Sie haben ein Händchen für den Nachwuchs, sprechen seine Sprache, kennen seine Bedürfnisse und verstehen es par excellence, zu fördern und zu motivieren.“

Das Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird nun erweitert durch die Gewinner 2015. Ihre Auswahl erfolgte in einem aufwändigen Procedere: Auf eine Bewerbungsphase folgten Praxisbesuche vor Ort in den auf Basis der schriftlichen Bewerbung nominierten Betriebe. Die Jurymitglieder aus dem Netzwerk der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG legten viele Kilometer quer durch Deutschland zurück, um die nominierten Betriebe in der Praxis kennenzulernen und mit den Ausbildern, vor allem aber auch mit den Auszubildenden zu sprechen. Erst nach Auswertung der Juryarbeit in Theorie und Praxis fiel die Entscheidung über die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015.

Zum Kreis der Nominierten für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015 gehörten ferner:

- **Europa-Park Hotels, Rust**  
Ausbilder: Thomas Röttle (Küchendirektor) & Daniel Adler (Sous-chef/Ausbilder)
- **Althoff Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern**  
Ausbilder: Walter Leufen (Küchendirektor)
- **Kastens Hotel Luisenhof, Hannover**  
Ausbilder: Christian Becker (Küchenchef)

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2015 wird von den Hauptsponsoren Block Menü, Nestlé Schöller, Herbafood Ingredients, Service-Bund (Lübeck), iSi Deutschland, Rational, Hobart, RAK Porcelain Europe, Neuseelandhirsch, Parmigiano Reggiano, Zum Dorfkrug/Sylter Salatfrische und Party Rent Group unterstützt.



„Leidenschaftliche Ausbilderinnen und Ausbilder zu entdecken und zu würdigen ist das Ziel der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG.“

Sabine Romeis  
chefs! Herausgeberin &  
Chefredakteurin

WIR DANKEN UNSEREN HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG...



PREMIUM  
BY  
NATURE

