

PRESSEMITTEILUNG 18.11.2021

Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021:
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 2021

Der begehrte Branchenaward des Magazins *chefs!* geht dieses Jahr an die Vorzeige-Ausbilder vom Unternehmen Der Reiser Genussmanufaktur in Würzburg, vom Betriebsrestaurant der Helm AG in Hamburg und von der Seezeitlodge Hotel & Spa in Nohfelden-Gonnesweiler



Die strahlenden Preisträger der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021 – jeweils Ausbilder, Co-Ausbilder, Auszubildender – mit Markus Kirchner (Jurypräsident) sowie Richard Herbert und Sabine Romeis (chefs!)



Die Neuen im Netzwerk der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG präsentieren stolz ihre Pokale (von links): Preisträger Peter Weise (Abteilungsleiter Betriebsrestaurant, Helm AG, Hamburg) – Preisträger Bernhard Reiser (Inhaber, Der Reiser Genussmanufaktur, Würzburg) – Daniel Schöffsch (Küchenchef, Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden-Gonnesweiler)

PRESSEMITTEILUNG 18.11.2021

Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021:

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

Vorbilder für die gesamte Branche

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



Die perfekte Kulisse für die Preisverleihung 2021 bot der Wiley Club in Neu-Ulm, eine Location des Unternehmens gastroevents (Ulm)

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 wird erweitert um die Ausbilder aus den drei Gewinnerbetrieben der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021. Ihre Auswahl erfolgte nach einem aufwändigen Procere: 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.



Preisträger Helm AG, Hamburg: Peter Weise (Abteilungsleiter Betriebsrestaurant, rechts) mit Co-Ausbilder Sascha Quast (links) und dem Auszubildenden Maurice Andre Picard



Preisträger Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonneseiler: Daniel Schöfisch (Küchenchef, rechts) mit Co-Ausbilder Mathias Jüngling und dem Auszubildenden Jannik Schupp



Preisträger Der Reiser Genussmanufaktur, Würzburg: Bernhard Reiser (Inhaber, rechts) mit Co-Ausbilder Rainer Trautenbach (2.v.r.) und Kilian Banzer (l.) sowie dem Auszubildenden Jonathan Roth

Knisternde Spannung, tosender Applaus, bewegende Kommentare: Es waren hoch emotionale Momente, als das Magazin *chefs!* am 15. November im Rahmen einer 2G-Veranstaltung im Wiley Club in Neu-Ulm die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021 kürte. Insgesamt acht Betriebe und ihre Ausbilder waren für diese renommierte Auszeichnung nominiert, die bereits zum neunten Mal für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf vergeben wurde. „Die Ge-

winner verstehen es par excellence, bei jungen Menschen Begeisterung und Leidenschaft für den Kochberuf zu wecken“, betont Sabine Romeis, die Herausgeberin von *chefs!* und Initiatorin des Preises. „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 und Vorbildern für die gesamte Branche.“

Und das sind die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021:

Betriebsrestaurant der Helm AG, Hamburg | Ausbilder: Peter Weise (Abteilungsleiter Betriebsrestaurant), Sascha Quast (stellvertretender Küchenchef)

Begründung der Jury: *Ausbildung in der Betriebsgastronomie? Das ist heute leider nicht mehr selbstverständlich. Beim Hamburger Chemie- und Pharmazieunternehmen Helm sind mit Peter*

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

Weise und Sascha Quast zwei Vollblutköche am Werk, die nicht nur ihr Handwerk perfekt beherrschen, sondern jungen Menschen eine Ausbildung auf Augenhöhe garantieren. Dazu kommt ein großzügiger Arbeitgeber, der Berufskleidung, Arbeitsmaterialien, Lernmittel und Kochequipment wie Messer kostenfrei zur Verfügung stellt. Es gibt eine übertarifliche Bezahlung bei geregelter Fünf-Tage-Woche, Urlaubsgeld und Weihnachtsgratifikation, 30 Tage Urlaub sowie alle gesetzlichen Feiertage frei. Die individuelle Betreuung jedes Auszubildenden vor der Prüfung und der Teilnahme an Kochwettbewerben ist selbstverständlich. Im Lockdown zeigten Peter Weise und Sascha Quast außerdem vorbildliches Engagement, indem sie in der Helm-Küche Auszubildende aus anderen Hamburger Betrieben, die pandemiebedingt geschlossen waren, fit für ihre bevorstehende Abschlussprüfung machten.

Seezeitlodge Hotel & Spa, Gonnweiler, Saarland | Ausbilder: Daniel Schöfisch (Küchenchef) & Team

Begründung der Jury: Das Ausbilder-Team der Seezeitlodge zeigt eindrucksvoll, wie eine moderne Kochausbildung heute und in Zukunft gestaltet werden muss: Hier geht es nicht mehr nur darum, handwerkliche Fertigkeiten zu vermitteln, sondern auch nachhaltiges Denken und Kreativität zu fördern. Die Arbeit der Auszubildenden wird fair bezahlt, und die Digitalisierung ist mit Tools wie Azubiweb und Hotelkit fester Bestandteil der Ausbildung. In der Seezeitlodge wird dem Nachwuchs großes Vertrauen entgegengebracht. Bei Azubi-Tagen darf er eine Veranstaltung eigenständig planen und durchführen. Viele Benefits wie Azubiauto, Arbeitszeitkonto, übertarifliche Zahlung der Zuschläge oder preisgünstiges Wohnen in voll ausgestatteten Apartments, Beteiligung am Trinkgeld und vielfältige Trainings tragen dazu bei,

dass die Seezeitlodge in Deutschland zu den begehrtesten Ausbildungsplätzen für angehende Köchinnen und Köche zählt.

Der Reiser Genussmanufaktur, Würzburg | Ausbilder: Bernhard Reiser (Inhaber) & Team

Begründung der Jury: Wenn es um das Thema Ausbildung geht, kommt man in und um Würzburg um den Namen Reiser nicht herum. Das Unternehmen „Der Reiser Genussmanufaktur“ ist in ganz Mainfranken nicht nur der größte Ausbildungsbetrieb für Köchinnen und Köche, sondern auch einer der bekanntesten und erfolgreichsten. Bei Bernhard Reiser und seinem engagierten Ausbilderteam lernen aktuell 16 Kochazubis, mit Lebensmitteln in ganzer Vielfalt handwerklich umzugehen. Das Ausbildungskonzept ist auf Wertschätzung und Vertrauen aufgebaut. Immer montags dürfen die Azubis die Küche im Sterne-Restaurant Reisers am Stein übernehmen. Vorbildlich auch Bernhard Reisers Verhalten als Ausbilder im Lockdown: Er war einer der wenigen, der seinen Ausbildungsauftrag durchgängig erfüllte. Seine Azubis erhielten viele Schulungen vom Chef und realisierten mit ihm Projekte, u.a. das To-go-Geschäft „Zahlen Sie, was es Ihnen wert ist“.

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird vom Magazin chefs! seit 2013 verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und ideales Marketing-tool“, betont Richard Herbert, Geschäftsführer Gastronomie 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 qualitativ von einem inzwischen rund 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk getragen. Jurychef Markus Kirchner, selbst Vorzeige-Ausbilder und Gastro-Leiter Allianz Deutschland,

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG Darum ist dieser Preis so wichtig

Jeder in der gastgewerblichen Branche kennt die hohen Abbrecherquoten im Kochberuf. Jeder hat gehört – und merkt es längst auch bei der eigenen Personalsuche – dass im Zuge der Pandemie schätzungsweise 300 000 Fachkräfte aus der Branche abgewandert sind. Bekannt ist auch, dass die Abschlüsse neuer Ausbildungsverhältnisse stark zurückgegangen sind. Eine Entwicklung, die die Zukunft des Kochberufs, ja, der ganzen Branche bedroht. Dabei wirkte die Pandemie wie ein Brandbeschleuniger, der jetzt die jahrzehntelangen Versäumnisse beim Thema Mitarbeiter hinsichtlich Wertschätzung, Bezahlung und Arbeitszeiten auf dramatische Weise offenlegt. Für engagierte Ausbilderinnen und Ausbilder gibt es in dieser Situation nur eine Strategie: Nicht nachlassen in Sachen Qualität, sondern noch besser werden! Wie das funktionieren kann, zeigen die Mitglieder im CHEFS TROPHY-Netzwerk auf eindrucksvolle Weise.

- Der Preis rückt Best-Practice-Modelle in den Mittelpunkt, die zeigen, wie junge Menschen während der Ausbildung zum Koch/zur Köchin optimal gefördert & gefordert werden.
- Der Preis stellt Ausbilder-Persönlichkeiten vor, die sich den Herausforderungen der Zeit stellen und erfolgreich digitale Lösungen in die Ausbildung implementieren.
- Der Preis liefert Beispiele aus der Praxis, wie man den Nachwuchs zum Beispiel mit neuen Arbeitszeitmodellen und attraktiver Bezahlung für die Branche begeistern kann.

Deshalb ist die Auszeichnung CHEFS TROPHY AUSBILDUNG so wertvoll und wichtig.

Hannover/Bremen: „Ich bin sehr stolz, Teil dieses Netzwerks zu sein. Es besteht aus tollen Ausbildern aus allen Bereichen, in denen Köche arbeiten – vom Krankenhaus bis zum Sternelokal, vom Betriebsrestaurant übers Gasthaus bis zum Top-Hotel. Alle eint die Leidenschaft für hervorragende Ausbildung.“

PRESSEMITTEILUNG 18.11.2021

Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021:
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



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

Die Auswahl der Gewinner erfolgt jedes Jahr nach einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Praxisbesuche von Jurorenteams vor Ort in den nominierten Betrieben. Die diesmal zwölf Jurymitglieder aus dem Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG legten im Juli/August 2021 Hunderte von Kilo-

metern quer durch Deutschland zurück, um die nominierten Betriebe im Detail kennenzulernen, mit den Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen.

Nominiert für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021 waren außerdem:

- **Hotel Schloss Hohenhaus**, Herleshausen | Ausbilder: Peter Niemann (Gastgeber) und Lars Pfister (Sous Chef)
- **Romantik Hotel Alte Posthalterei**, Zusmarshausen | Ausbilder: Marc Schumacher (Inhaber) und Sandra Hofer (Küchenchefin)
- **Hotel Peters, Wingst** | Ausbilder: Claus Peter (Patron-Chef)
- **Klinikum Leer – Küche & Bistro**, Leer/Ostfriesland | Ausbilder: Ronny Bolschwig (Küchenchef)
- **Hotel Ritter Durbach** | Durbach im Schwarzwald | Ausbilder: André Tienelt (Küchenleiter) & Team

Bei der Preisverleihung 2021 wurden auch die Vorjahres-Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG vorgestellt. Der Hintergrund: Wegen der Corona-Pandemie gab es 2020 keinen Preisverleihungsevent. Die Gewinner der Wettbewerbsrunde 2020 wurden durch individuelle Besuche von Delegationen aus Jurymitgliedern und chefs! ins CHEFS TROPHY-Netzwerk aufgenommen. Beim Event 2021 im Wiley Club waren persönlich aus den Betrieben vertreten

- Ronny Kallmeyer (Gastronomischer Leiter), Travel Charme Gothisches Haus, Wernigerode
- Florian Kerl (Küchenchef Kochwerk Elbe) und Berndt Meister (Küchenchef à la carte) von Kochwerk powered by Otto, Hamburg
- Stefan Schwarz (Sous Chef) und Elke Lanzsch (Junior Sous Chef) vom Kongresshotel Potsdam



FOTOS: HILKE OPELT FÜR CHEFS!

Rückblick – die Preisträger der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2020 auf der Bühne: Ronny Kallmeyer (Gastronomischer Leiter) vom Travel Charme Gothisches Haus, Wernigerode, Elke Lanzsch (Junior Sous Chef) und Stefan Schwarz (Sous Chef) vom Kongresshotel Potsdam, Florian Kerl (Küchenchef Kochwerk Elbe) und Berndt Meister (Küchenchef à la carte) vom Kochwerk powered by Otto, Hamburg

DIE HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021

