

PRESSEMITTEILUNG

PM 16/17

Johanna Schreiner von L'Osteria beste Nachwuchssystemerin Deutschlands

(Berlin, 26. September 2016) Die Gewinnerin des 15. „Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) heißt Johanna Schreiner von L'Osteria. Einen Tag nach ihrem 24. Geburtstag setzte sie sich in Berlin gegen 37 weitere Teilnehmer aus 21 Ausbildungsunternehmen durch. Silber ging an Philipp John von DINEA, Bronze an Robin Barning von Block House. „Junge Menschen, die ein ganzes Wochenende lang mit Leidenschaft und dieser riesigen Portion Ehrgeiz wetteifern, sind eine wunderbare Werbung für die Ausbildung in der Systemgastronomie“, freut sich Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA Bundesverband. „Zudem sind diese professionellen Leistungen zusätzlicher Ansporn für die Ausbildungsunternehmen, noch stärker in die Qualität zu investieren.“

Die besten zehn Auszubildenden auf einen Blick:

1. Johanna Schreiner, L'Osteria
2. Philipp John, DINEA
3. Robin Barning, Block House
4. Judith Willemsen, Stockheim
5. Bianca Kunde, ALEX
6. Tim Eckert, Stockheim
7. Johanna Ehlert, Burger King (punktgleiche 7.)
7. Julia Schmidt, Maredo (punktgleiche 7.)
9. Lars Schamber, LSG Sky Chefs
10. Johana Zais Villamarin, IKEA

Die heutige Siegerehrung fand im Rahmen des 26. [Forum Systemgastronomie](#) vor über 400 Machern und Entscheidern aus Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie statt. Der Award besteht seit 2002, veranstaltet wird er einmal jährlich von der [Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA](#). Juryvorsitzende war in diesem Jahr erstmals Uschi Bruck von Block House.

An diesem Wochenende (24./25.9.) hatten die Auszubildenden dieses gastronomisch-kaufmännischen Berufs im [OSZ Gastgewerbe in Berlin-Weißensee](#) unter Wettbewerbsbedingungen zu beweisen, was sie gelernt haben. In der theoretischen Prüfung ging es um vielfältige Fragen rund um Systemorganisation, Marketing, Controlling und Personalwirtschaft. Für ein fiktives „Café Central“ waren konzeptionell Sortimentsvertiefungen und Verpackungslösungen zu entwickeln und zu präsentieren. Kulinarisch ging es um Salate, glutenfreies Brot und Coffee

Ihr Ansprechpartner: Christopher Lück · Pressesprecher

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin · Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · lueck@dehoga.de · www.dehoga.de

to go. Auch praktisches Können mussten die Teilnehmer unter Beweis stellen – in der Warenerkennung und der Herstellung und dem Verkauf von Bruschetta.

Hauptpreis für die Siegerin ist eine Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe beim IST-Studieninstitut. Block House sponsort eine Hamburg-Reise, inklusive Übernachtung im 5-Stene-Hotel und VIP-Stadion-Besuch beim HSV. Hallo Pizza sponsort einen hochwertigen FullHD-TV. Neben Urkunden und Medaillen erhalten die Teilnehmer Weiterbildungsgutscheine, Fachliteratur und Sachpreise im Gesamtwert von mehreren zehntausend Euro.

Ein besonderer Dank des DEHOGA Bundesverbandes geht an das OSZ Gastgewerbe in Berlin-Weißensee für die professionelle Gastfreundschaft. Das Wettbewerbs-Catering kam das gesamte Wochenende lang von Schülern einer integrierten Ausbildungsklasse. Die Foto- und Videodokumentation des Awards übernahm in diesem Jahr ein 15-jähriger Schüler aus Berlin. Sein Award-Video wird der DEHOGA Bundesverband in den kommenden Tagen in den sozialen Netzwerken präsentieren.

Dank geht zudem an die engagierte Jury aus Unternehmens- und Berufsschulvertretern sowie an alle Sponsoren für die breite Unterstützung, ohne die ein solcher Wettbewerb nicht möglich wäre. ■