

PRESSEMITTEILUNG 07/38

Finale auf dem Petersberg: Deutsche Jugendmeister in Hotellerie und Gastronomie gekürt

Auszubildende glänzen durch Top-Leistung / NRW-Arbeitsminister Laumann gratuliert Siegern / DEHOGA-Präsident Fischer hebt Ausbildungsleistung des Gastgewerbes hervor

(Königswinter/Berlin, 29. Oktober 2007) Deutschlands Top-Nachwuchskräfte in Hotellerie und Gastronomie zeigten sich bei den 28. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen in Spitzenform. Bei der feierlichen Siegerehrung am 29. Oktober 2007 im Steigenberger Grandhotel Petersberg in Königswinter wurde Rick Hochmuth vom Hotel The Westin Leipzig als bester angehender Hotelfachmann Deutschlands mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Stefanie Schaaf vom Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn überzeugte als beste Auszubildende im Beruf Restaurantfachmann/-frau. Den ersten Platz bei den Köchen errang Johannes Wagner vom Hilton Berlin Hotel. Ernst Fischer, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), zeigte sich begeistert von den Leistungen der jungen Leute: „Mit ihrem Willen, ihrem Können und ihrer Einsatzbereitschaft haben sie den Gipfel der Gastlichkeit, den Petersberg, erklommen“, sagte er in seiner Ansprache und machte den angehenden Köchen, Hotelfachkräften und Restaurantfachkräften Mut, in die Welt hinauszugehen und damit die Chancen einer Branche, die keine Grenzen kennt, zu nutzen.

Im Steigenberger Grandhotel Petersberg herrschte am Wochenende beste Wettkampfstimmung. Vom 27. bis 28. Oktober 2007 kämpften die besten Auszubildenden aus ganz Deutschland um die begehrten Meistertitel. Neben Warenkunde und theoretischen Kenntnissen ging es dabei für die 51 Teilnehmer, jeweils drei aus 17 DEHOGA-Landesverbänden, um Kochen, Tranchieren, Flambieren, Dekorieren, Cocktails mixen, Blumen-gestecke arrangieren, Zimmer checken und Servieren unter Hochdruck. Beim festlichen Prüfungssessen am Sonntagabend hieß es alles geben. Jeder Koch musste aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für zehn Personen erstellen, das anschließend von den Restaurant- und Hotelfachkräften an kunstvoll gedeckten Tischen serviert wurde.

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

..12

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
Mobil 0171/4 44 13 63
heckel@dehoga.de
www.dehoga.de

Vor 300 geladenen Gästen aus Hotellerie, Gastronomie und Partnern der Branche bildete am heutigen Montag die Siegerehrung in Anwesenheit von Karl-Josef Laumann, Minister für Arbeit, Gesundheit und Soziales NRW, den Höhepunkt der Jugendmeisterschaften.

Karl-Josef Laumann gratulierte den Siegerinnen und Siegern des Wettbewerbs: „Mit Ihren tollen Ergebnissen haben Sie bewiesen, welche Spitzenleistungen in unserem Ausbildungssystem möglich sind. Der heutige Tag zeigt zweierlei: Das System der dualen Ausbildung ist zugleich traditionell und hoch modern. Dadurch können junge Menschen gut qualifiziert werden. Und unsere jungen Leute sind hoch motiviert. Sie sind bereit, Kreativität, Einsatzbereitschaft und Leistung zu zeigen – wenn wir ihnen die Chance auf eine gute Ausbildung geben.“

DEHOGA-Präsident Ernst Fischer hob die besondere Bedeutung des Wirtschaftsfaktors Gastgewerbe hervor: „Mit aktuell fast acht Prozent aller neuen Ausbildungsverträge und einer überdurchschnittlichen Ausbildungsquote trägt das Gastgewerbe maßgeblich zur Bekämpfung der Jugendarbeitslosigkeit bei.“ 2006 starteten 46.000 junge Frauen und Männer eine Karriere in Hotellerie und Gastronomie. Mehr als jemals zuvor. Damit lernen über 105.000 junge Menschen einen der sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe.

Fischer dankte darüber hinaus den Partnern der Branche, ohne deren Unterstützung die Durchführung einer solchen Veranstaltung nicht möglich sei. So hat die Firma Convothem zum ersten Mal 17 Convothem mini Dämpfer für die praktische Kochprüfung bereitgestellt hat. „Unsere Philosophie ist es, gut ausgebildeten Köchen moderne Technik zur Verfügung zu stellen, um ihr Können und ihre Kreativität perfekt auf den Teller zu bringen“, erklärte Frank Dittmann, Geschäftsführer und Gründer von Convothem, das Engagement seines Unternehmens. „Convothem legt höchsten Wert auf qualifizierten Nachwuchs und fördert diesen aktiv. Denn eine gute Ausbildung ist der Grundstein für unsere gastronomische Kultur.“

Die großartigen Leistungen aller Teilnehmer wurden neben Medaillen mit attraktiven Reise- und Sachpreisen prämiert.

Träger der Deutschen Jugendmeisterschaften, die unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler stehen, sind der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband), der Verband der Köche Deutschlands (VKD), der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) sowie das Brillat Savarin Kuratorium der FBMA-Stiftung.

Ihre Ansprechpartnerin:

..13
Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
Mobil 0171/4 44 13 63
heckel@dehoga.de
www.dehoga.de

Die Erst- bis Drittplatzierten in jedem Ausbildungsberuf auf einen Blick:

Hotelfachmann/-frau

1. Rick Hochmuth, The Westin Leipzig, Leipzig
2. Daniel Hermann Döscher, Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, Hamburg
3. Nathalie Conin, InterContinental Köln, Köln

Restaurantfachmann/-frau

1. Stefanie Schaaf, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn
2. Florian Diller, Holiday Inn Nürnberg City Centre, Nürnberg
3. Antje Strauß, Hotel Baseler Hof Hamburg, Hamburg

Koch/Köchin

1. Johannes Wagner, Hilton Berlin Hotel, Berlin
2. Thomas Golnick, Radisson SAS Hotel Rostock, Rostock
3. Luziana Spitzweg, Café-Restaurant Luisenhof GmbH, Dresden

In der Wertung der Mannschaften erreichte Sachsen den ersten Platz, Baden-Württemberg folgt auf Platz 2 und Berlin auf Platz 3. ■

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel
Pressesprecherin
DEHOGA Bundesverband
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32
Fax 030/72 62 52-42
Mobil 0171/4 44 13 63
heckel@dehoga.de
www.dehoga.de