

PRESSEMITTEILUNG

PM 19/13

Branche kürt Deutschlands beste Azubis der Systemgastronomie

Strahlende Gesichter beim 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie: Nadine Heissig ist die Siegerin 2019

Nachwuchskräfte überzeugen mit Einsatz und Wissen // Systemgastronomie-Vorsitzender Hirschberger lobt hohe Ausbildungsqualität und Engagement der Betriebe und Auszubildenden

(Berlin/Köln, 8. Oktober 2019) Nadine Heissig vom Café AMSL Paan e.K. gewinnt den 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) und holt sich damit die Goldmedaille. Sie hatte zuvor die Landesmeisterschaft Bayern für sich entschieden. Die Nachwuchsgastronomin setzte sich in Mönchengladbach gegen 19 weitere Teilnehmer durch. Silber ging an den Landesmeister Nordrhein-Westfalen Joshua Muth von der Metro. Auf den dritten Platz schaffte es Antonia Ulrich von Maredo. „Junge Menschen, die mit Leidenschaft, Können und Ehrgeiz wetteifern, sind eine wunderbare Werbung für die vielseitige wie anspruchsvolle Ausbildung in der Systemgastronomie“, erklärte Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Systemgastronomie im DEHOGA, zur Siegerehrung im Rahmen des 29. Forums Systemgastronomie anlässlich der Anuga in Köln. Der Azubi-Award sei für die Teilnehmer nicht nur eine spannende Herausforderung, sondern auch ein Ansporn zu zeigen, was in ihnen stecke. „Das hohe Niveau der präsentierten Leistungen beweist, dass es sich lohnt, weiter in die Qualität und Attraktivität der Ausbildung zu investieren“, so Hirschberger weiter und nannte die Fachkräftesicherung die „wichtigste Zukunftsaufgabe der Branche“ für die kommenden Jahre. „Der Markt wächst und braucht motivierte und gut ausgebildete Mitarbeiter. Die Azubis von heute sind die Fachkräfte, Manager und Unternehmensgründer von morgen.“

Die besten zehn Auszubildenden auf einen Blick:

1. Nadine Heissig, Café AMSL
2. Joshua Muth, Metro
3. Antonia Ulrich, Maredo
4. Philipp Mersdorf, Aramark
5. Laura Kaletka, Sausalitos
6. Melanie Jeschke, Kochmütze
7. Gero Müller, Domino's
8. Torben Petersen, Block House
9. Nils von Carlowitz, Finetime
10. Marina Urbanski, DB Fernverkehr

..12

Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin

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

Vom 6. bis 7. Oktober kämpften die 20 besten Azubis der Systemgastronomie Deutschlands in Mönchengladbach um Punkte und Medaillen. Theoretisches Wissen zu Speisen, Getränken, Zubehör und zur Betriebsführung war ebenso gefragt wie praktisches Können, Konzentration und Kreativität. Unter Wettbewerbsbedingungen zeigten die Teilnehmer, was sie während ihrer Ausbildung in den Bereichen Qualitätssicherung, Verkauf, Marketing, Personalplanung und Controlling gelernt haben. Neben schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung mussten sich die 20 Nachwuchstalente auch einer Konzeptions- und Präsentationsaufgabe stellen. Es galt, für eine fiktive Restaurantkette spezielle Hot Dog-Kreationen zu entwickeln und zu vermarkten. Zudem ging es um neue Bestell- und Bezahlsysteme per Terminal im Restaurant und per App. „Fachleute für Systemgastronomie sind Gastgeber, Kaufleute und Praktiker mit Organisationstalent zugleich, das haben die Wettbewerbsteilnehmer in Mönchengladbach eindrucksvoll unter Beweis gestellt“, sagte Hirschberger.

Ihre Urkunden und Medaillen erhielten die Teilnehmer aus den Händen von DEHOGA-Präsident **Guido Zöllick**, dem Juryvorsitzender **Lars Göthel** (Marché Mövenpick), sowie dem Vorstandsmitglied der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA **Urs Bischof** (LeBuffet). Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten können sich die Teilnehmer darüber hinaus über Weiterbildungsgutscheine, Fachliteratur und Sachpreise freuen.

So lädt Block House die Siegerin nach Hamburg ein, inklusive Übernachtung im 5-Sterne-Hotel Grand Elysée Hamburg, einem Besuch in THEO'S Steakhouse und einem Musical-Abend. Vom IST-Studieninstitut gab es für sie einen Weiterbildungsgutschein zum Fachwirt im Gastgewerbe. Marché begeisterte die Goldmedaillengewinnerin mit einem iPad.

Hirschberger dankte der engagierten Jury aus Unternehmens- und Berufsschulvertretern sowie allen Sponsoren für die breite und wertvolle Unterstützung, „ohne die ein solcher Wettbewerb nicht möglich wäre“.

Der Nationale Azubi-Award Systemgastronomie wird seit 2002 von der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA veranstaltet. 770 Nachwuchssystemer haben seit dem Start daran teilgenommen. Für den Wettbewerb qualifizieren sich die Sieger der Landesmeisterschaften sowie Auszubildende, die von den Unternehmen nominiert werden.

Die Auszeichnung der Nachwuchsstars fand im Rahmen des 29. Forums Systemgastronomie des DEHOGA-Initiativkreises vor 400 Unternehmern, Führungskräften und Entscheidern aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie anlässlich der Anuga in Köln statt. Auf der DEHOGA-Bühne standen namhafte Referenten aus Branche und Politik wie Dr. Carsten Linneemann MdB, Stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag und Bundesvorsitzender der Mittelstands- und Wirtschaftsvereinigung der CDU/CSU, Frank Klix, Gründer und Unternehmer, Daniel Brandes, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter MA'LOA Franchise GmbH, Lars Eckart, Geschäftsführer Paulaner Franchise & Consulting GmbH, Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice Europe npdgroup Deutschland, Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse, sowie DEHOGA-Präsident Guido Zöllick mit seinem Bericht aus Berlin. ■