

Presseinformation der GEVA GmbH & Co. KG

Frechen, 26. Mai 2023

Sieger-Laune

Die GEVA hat im Rahmen ihrer 52. Jahrestagung die Sieger des „AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT 2023 – Kreatives Personalmarketing“ ausgezeichnet. Ort der Festveranstaltung: Die irische Hauptstadt Dublin.

Einen gastfreundlicheren und traditionsreicheren Ort für die Preisverleihung zum GEVA AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT 2023 – Kreatives Personalmarketing“ am 12. Mai dieses Jahres hätte es kaum geben können. Seit 1821 gehört „THE ROUND ROOM at The Mansion House“ zu den angesagtesten Veranstaltungsorten in der irischen Metropole. Eine im wahrsten Sinne des Wortes „runde Sache“ und ein so imposanter wie würdiger Rahmen für die Wettbewerbssieger und den feierlichen Höhepunkt der Jahrestagung insgesamt – die große GEVA Party.

2018 wurde der AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT mit dem Ziel ins Leben gerufen, die besten Speise- und Getränkekarten des Landes auszuzeichnen. Heute, fünf Jahre später, hat sich die Welt verändert - und mit ihr der Award. Ziel ist es nunmehr, Jahr für Jahr aktuelle Herausforderungen der Gastronomie zu thematisieren und außergewöhnliche Lösungen bzw. Lösungsansätze zu honorieren. Entsprechend lautete das Motto für den AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT 2023: Kreatives Personalmarketing. Neben den Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze, die mit 1.500,-, 1.000,- und 500,- Euro Preisgeld dotiert sind, gibt es seit 2020 auch den gastronomi-Sonderpreis, eine maßgeschneiderte Software-Komplettlösung für Gastronomen im Wert von ca. 5.000,- Euro.

In gewohnt souveräner Weise führte Andreas Vogel, Sprecher der GEVA Geschäftsführung, durch den abwechslungsreichen Abend und präsentierte die Award-Gewinner. Allerdings nicht, ohne sich vorab bei seinen Jury-Partnern Sandra Warden, Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband, und Torsten Petersen, Vorstand der Enchilada Franchise AG, für ihr „Engagement und ihre Unterstützung“ zu bedanken. „Die Entscheidung ist uns nicht leicht gefallen – aber sie ist gefallen“, ließ Vogel die über 200 Gäste wissen und zudem – zumindest bildlich – einen Trommelwirbel für jeden Preisträger erklingen.

1. Platz: Genusshotel Peters / Wingst

Mit Teamgeist und Ideenreichtum gewinnt das mittelständische Genusshotel Peter aus Wingst in Niedersachsen nicht nur Nachwuchskräfte für die Ausbildung auf dem Lande, sondern auch gleich noch den ersten Platz beim AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT 2023. „Von Anfang an“, so Andreas Vogel in seiner Laudatio, „hat im Peters jeder Azubi seinen Platz im Team und wird nicht nur zum Kartoffeln schälen abkommandiert.“ Dazu lasse der Chef Claus Peter seine Azubis unter anderem in eigens dafür kreierten Pop-up-Restaurants kochen, die an so ungewöhnlichen Orten wie einer Gärtnerei oder einem Friseursalon gastieren. Auch gäbe es kreative Events wie Küchenpartys, kulinarische Marktplätze und Gin-Tastings oder sogenannte „Kitchen-Battles“ bei denen ehemalige Auszubildende gegen den Inhaber kochen und beide von aktuellen Azubis unterstützt werden. Dieser Ideenreichtum im Kampf um den Nachwuchs zwischen Nordsee, Elbe und Weser war der Jury Gold und ein Preisgeld in Höhe von 1.500,- Euro wert.

2. Preis: Käfer AG / Parsdorf

Der zweite Platz geht an die Käfer Gruppe aus Parsdorf bei München, die jedes Jahr etwa 60 Nachwuchskräften den Start ins Berufsleben ermöglicht und so gleichzeitig in die Zukunft des Catering-Unternehmens investiert. Und das mit einem ganzheitlichen Konzept dessen Ziel es ist, Mitarbeiter langfristig ans Unternehmen zu binden. „Dazu gibt es bei Käfer einen Instagram- Karrierekanal, Schnuppertage und Praktika sowie Paten für die Auszubildenden, die ihnen während der Eingewöhnungsphase zur Seite stehen“, berichtet Andreas Vogel. Außerdem gäbe es Schulungen und Workshops, praxisorientierte Projekte wie „Azubis bewirten ihre Eltern“ sowie überregionale Koch Camps. Wertschätzung zu vermitteln sei dabei Anliegen des gesamten Unternehmens. Dazu veranstalte der Geschäftsführer Michael Käfer u.a. einen

GEVA Gesellschaft für Einkauf, Verkaufsförderung und Absatz von Gütern mbH & Co. Kommanditgesellschaft mit Sitz in Frechen, Handelsregister Amtsgericht Köln HR A 18021
Komplementärin: Firma GEVA, Gesellschaft für Einkauf, Verkaufsförderung und Absatz von Gütern mbH mit Sitz in Frechen, Handelsregister Amtsgericht Köln HR B 42045
AR-Vorsitzender: Holger Penndorf
Geschäftsführung: Dipl.-Ökonom Andreas Vogel (Sprecher), Dipl.-Kaufmann Gregor Lex
Hausanschrift: Albert-Einstein-Straße 18, 50226 Frechen · Telefon: (02234) 18 34-100
Banken: Commerzbank Köln (BLZ 370 400 44) Kto. 122 60 26 IBAN: DE77 3704 0044 0122 6026 00 BIC: COBADEFF370
Ust-IdNr.: DE 123505038
GLN-Nr.: 4306356000005

finanzamtbezogene Steuer-Nr.: 224/5807/0117

Lunch, bei dem er sich mit besonders engagierten Mitarbeitern austausche. Ideen, die Silber und ein Preisgeld von 1.000,- Euro bedeuten.

3. Platz: Gut Landscheid / Burscheid

Auf dem Bronzetreppchen, dotiert mit einem Preisgeld von 500,- Euro, landet in diesem Jahr „Das Hotel und Restaurant Gut Landscheid“ aus Burscheid im Rheinisch-Bergischen Kreis. Schon nach dem Betreten des Foyers erlebt der Gast hier eine einzigartige Symbiose aus Tradition und Moderne, die sowohl für die Architektur als in vielerlei Hinsicht auch für die Philosophie des Hauses steht. So erhalten Mitarbeiter Unterstützung bei der Wohnraumsuche, gewinnen Mobilität durch Dienstwagen oder JobRad. Es gibt flexible Arbeitszeitmodelle, Ruhetage und auch freie Wochenenden, die noch dazu vertraglich vereinbart sind. Ganz abgesehen von einer fairen Bezahlung. Außerdem arbeitet das Haus mit einer Hochschule zusammen. Aktuell sind drei duale Studenten im Betrieb beschäftigt. Wer Lust hat: „Bewerben“, so Andreas Vogel, „kann man sich natürlich ganz einfach und zeitgemäß über WhatsApp“.

gastronovi Sonderpreis: Liebesbier Restaurant & Bar / Bayreuth

Der gastronovi Sonderpreis geht in diesem Jahr an das Liebesbier Restaurant & Bar aus Bayreuth. Das Liebesbier ist im Stammhaus der Familienbrauerei Maisel aus dem Jahr 1887 beheimatet und auf dem Brauereigelände von Maisel & Friends befinden sich neben dem Restaurant auch Maisel's Bier-Erlebniswelt, Conference Center, Hotel, Brauwerkstatt und Kaffeemanufaktur. Jedes einzelne Familienunternehmen hat einen hohen Personalbedarf und um diesen zu befriedigen, wurde ein ganzheitliches Konzept zur Personalgewinnung konzipiert. Dazu gehört u.a. eine Webseite mit der einprägsamen URL „irgendwas-mit-bier.de“ sowie dem entsprechenden Hashtag auf Social Media. Hier können sich Interessierte innerhalb weniger Minuten für Jobs bewerben, die etwas mit Bier zu tun haben und authentische Einblicke in das Arbeitsleben bei Maisel & Friends erhalten. Für zusätzlichen Spaß an der Arbeit sorgen außergewöhnliche Benefits wie zum Beispiel eine „Roboter-Kollegin“, die das Team im Service unterstützt. Von der Jury gab es dafür den Sonderpreis im Wert von 5.000,- Euro – eine maßgeschneiderte Software-Komplettlösung für ein Jahr, um gemeinsam mit gastronovi Chancen zur Optimierung der Geschäftsabläufe zu kreieren.

Die zahlreichen Gäste der erstklassig besuchten Veranstaltung feierten alle Sieger mit Standing Ovationen, bevor die Presse zum großen Foto-Shooting bat und der Medienrummel seinen Lauf nahm.

Der Award braucht Partner

„Es ist immer wieder großartig, mit welchem Engagement und welchem Elan weitsichtige Gastronomen kreative Ideen entwickeln, um ihre Betriebe erfolgreich in die Zukunft zu führen. Und es ist großartig, dass wir mit dem ebenfalls weiterentwickelten AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT einen kleinen Beitrag leisten können, um dieses Innovations-Feuer immer wieder neu zu entfachen“, so Rupa Chatterjee, Leiterin Marketing/PR bei der GEVA. Und sie verweist in diesem Zusammenhang einmal mehr auf die zahlreichen Sponsoren, die den Award und seine Ziele mit großer Leidenschaft unterstützen und ohne die die Ausrichtung eines solchen Wettbewerbs samt begleitendem Event überhaupt nicht möglich wäre: Deutsche Sinalco, Eckes Granini, Erdinger Weissbräu, Henkell Freixenet, Nestle Waters, Radeberger, Transgourmet, Veltins, Vilsa-Brunnen und Gastivo sowie gastronovi.

Mach dich bunt

Welche Bedeutung der Award für die Gewinner, aber auch für die Branche insgesamt hat, lässt sich leicht an den zahlreichen Reaktionen zum Event ablesen. „Ja“, sagt Claus Peter, Mastermind des Sieger-Betriebs Genusshotel Peters, „wir haben schon an mehreren Wettbewerben teilgenommen. Sie geben uns die Möglichkeit, als Ausbildungsbetrieb wahrgenommen zu werden.“ Entsprechend lautet seine Devise „Mach dich bunt!“. Nur so könne es gelingen, Menschen für den Karrierestart auf dem Land zu gewinnen. Wer jetzt allerdings glaubt, bei ihm sei alles „Bullerbü“, der sieht sich getäuscht. „Während der drei Stunden

Pressekontakt: GEVA GmbH & Co. KG, Rupa Chatterjee,
Albert-Einstein-Str. 18, 50226 Frechen,
Tel.: 02234 / 18 34 171
chatterjee@geva.com

Seite 2/4

Abendservice gibt es bei mir keine Demokratie“, formuliert er. „Bei mir gibt's klare Ansagen, aber auch keine Bauchschmerzen.“ Sein Credo lautet „Wertschätzung und Wertschöpfung“. Den Award will Peter selbstverständlich in vielen Bereichen der Kommunikation – insbesondere auch im digitalen Bereich – nutzen. Schließlich gilt auch für den Nachwuchs: Wer will nicht gerne bei den Gewinnern arbeiten.

Für die zweitplatzierte Käfer AG hat der Preis, so Anna Skrandies, Personalreferentin und zuständig für den Bereich Ausbildung, eine große Bedeutung. „Wir bei Käfer freuen uns sehr, dass unser Konzept ‚Käfers next Generation‘ in der Gewinnung beziehungsweise Entwicklung von Nachwuchskräften so viel Anerkennung findet. Es bestätigt, dass unsere Ideen, unsere Kreativität und Tatkraft in diesen Bereichen wirklich einen Unterschied machen.“ Dabei hat das Unternehmen auch in der Vergangenheit bereits regelmäßig an Awards teilgenommen. „Uns reizt die Herausforderung und auch der Wettbewerb“, formuliert Kristina Philipps, Referentin Personalentwicklung, selbstbewusst. Schließlich befände man sich in einem Arbeitnehmermarkt, in dem alle um geeignete Talente konkurrieren. Umso wichtiger sei es, als traditionelles Familienunternehmen positiv aufzufallen und sich vom Mitbewerber abzuheben. Der Erfolg soll deshalb auch in- und extern kommuniziert werden – so unter anderem im Newsletter und in Auszubildendenmeetings. „Wir möchten bei unseren Azubis die Awareness schaffen, dass wir viel Arbeit und Anstrengung in den Prozess stecken, um ihnen eine maximal erfolgreiche und lehrreiche Ausbildung zu bieten“, sagt Philipps und fügt mit einem Augenzwinkern hinzu, dass man guter Hoffnung sei, es im nächsten Jahr sogar auf den ersten Platz zu schaffen.

Interessantes Thema

Für Ali Sevinmez, seines Zeichens Personal und Finanzleiter beim Bronze-Gewinner „Gut Landscheid“ war dies die erste Wettbewerbsteilnahme. „Ich fand das Thema Mitarbeitermarketing interessant. Als bergisches Unternehmen, umgeben von den Metropolen Köln und Düsseldorf, müssen wir immer einen Schritt mehr machen. Und da ich der Überzeugung bin, dass wir das tun, habe ich unser Gut Landscheid-Konzept eingereicht.“ In dem Preis sieht der studierte Wirtschaftswissenschaftler und Diplom-Kaufmann Anerkennung für die erbrachte Leistung und Ansporn für die Weiterentwicklung. „Wir werden die Auszeichnung zum Anlass nehmen und weiterhin an uns arbeiten. Mit diesem Preis können wir unsere Ambitionen und Ideen deutlich nach außen hin unterstreichen.“

„Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, da sie uns von unabhängiger Stelle zeigt, dass wir mit unserer Recruiting-Kampagne den richtigen Weg gegangen sind“, freut sich Olaf Bloem, Geschäftsführer des Liebesbier Restaurant & Bar. „Wir sehen in der Teilnahme an Awards eine großartige Möglichkeit, um zu sehen, wo wir in der Branche stehen und wo wir eventuell noch nachbessern können. Daher haben wir uns in der Vergangenheit schon um verschiedene Auszeichnungen beworben, wählen hier aber sehr bewusst aus.“ Und so sieht sich der Sonderpreis-Gewinner darin bestärkt, die erfolgreich gestartete Recruiting-Kampagne weiter zu optimieren, um für potenzielle Interessenten noch attraktiver werden zu können.

Beeindruckt von innovativen Ideen

Auch Jurymitglied Sandra Warden bewertet die eingereichten und letztendlich siegreichen Projekte außerordentlich positiv. „Der DEHOGA gratuliert den großartigen Preisträgern des diesjährigen ‚Award der Gastfreundschaft‘! Wir sind beeindruckt von ihren innovativen Ideen und nachhaltigen Maßnahmen beim kreativen Personalmarketing. Einmal mehr zeigt sich, dass Anerkennung, Wertschätzung, Empathie und Vertrauen der Schlüssel sind, um motivierte Mitarbeiter zu finden, sie aus- und weiter-zubilden sowie sie langfristig zu begeistern und zu halten“, lässt sie verlauten. Gerade das Gastgewerbe böte viele tolle Möglichkeiten, um sich in einem härter werdenden Wettbewerb um die begehrten Mitarbeiter positiv abzuheben. Der Wettbewerb und die Ausgezeichneten machten Mut und gäben wertvolle Impulse. Denn systematisches, strategisches und modernes Personalmarketing würde auch für kleine und mittlere Betriebe immer wichtiger.

„Das Motto ist gut gewählt“, findet auch Stefan Schmuck, Senior Sales Manager OoH/GFGH bei Award-Sponsor Nestlé Waters. Schließlich sei Personalmarketing eines der wichtigsten Themen überhaupt. „Wenn wir durch unser Sponsoring dazu beitragen können, kreative Ideen zu fördern und dem Nachwuchs

Pressekontakt:

GEVA GmbH & Co. KG, Rupa Chatterjee,
Albert-Einstein-Str. 18, 50226 Frechen,
Tel.: 02234 / 18 34 171
chatterjee@geva.com

Seite 3/4

Perspektiven zu geben, dann hat sich unser Engagement schon gelohnt.“ Dass das Thema Nachwuchs für Nestlé Waters auch darüber hinaus von Bedeutung ist, belegt die S.Pellegrino Young Chef Academy und der damit verbundene Award, bei dem alle zwei Jahre nach den talentiertesten Jungköchen und -köchinnen gesucht wird.

Echten Mehrwert generieren

Als langjähriger Partner der Branche freut sich auch Gastronomie-Experte und Sonderpreis-Stifter gastronovi, den Award der Gastfreundschaft zu unterstützen und so zur Stärkung der Gastronomie beizutragen. „Wir möchten mit unserem Preis, der Bereitstellung einer maßgeschneiderten Software-Komplettlösung für ein Jahr, den Gastronom darin bestärken, seinen Betrieb mit einer digitalen Lösung zu optimieren und damit die langfristige Wirtschaftlichkeit zu sichern“, sagt gastronovi Geschäftsführer und Gründer Andreas Jonderko. „Bereits in der Vergangenheit wurde unser Angebot sehr positiv aufgenommen und hat großes Interesse geweckt. Für uns steht dabei immer im Vordergrund, dass der Gewinner einen echten Mehrwert für seinen Betrieb generiert.“ So sei es in den vergangenen Jahren gelungen, Gewinner für gastronovi zu begeistern und langfristige Kundenbeziehungen aufzubauen.

Good old Germany

Die große Jubiläums-Preisverleihung endete mit dem Versprechen von Andreas Vogel, dass die 53. GEVA-Jahrestagung am 7. Juni 2024 in der Kunst- und Kulturmetropole Dresden, liebevoll Elbflorenz genannt, und damit wieder in „good old Gemany“ stattfindet.

Übrigens: Alle Infos zu den aktuellen Preisträgern gibt es im Netz unter <https://awarddergastfreundschaft.com> und <https://www.facebook.com/AwardderGastfreundschaft/>.

Das sind die Sponsoren des „AWARD DER GASTFREUNDSCHAFT –

Kreatives Personalmarketing 2023“

