

11  
NOVEMBER  
2022

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

# chefs!<sup>®</sup>

IM FOKUS  
**IMMIGRATION  
ALS CHANCE**

Unser Einwanderungssystem krankt.  
Das können wir uns nicht länger  
leisten. Was die Branche von  
der Politik erwartet



## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022: DIE PREISTRÄGER

**DAS GROSSE 10-JAHRES-SPECIAL**

Alles über die Gewinner der 10. Wettbewerbs-  
runde und ihre Ausbildungskonzepte,  
die Highlights der Preisverleihung und natürlich  
die legendäre Küchenparty mit Showtime

7,50 €

# PASCAL WOERLE

**Hoteldirektor, Panoramahotel Oberjoch,  
Bad Hindelang-Oberjoch**



Ich kann jede Kollegin und jeden Kollegen nur dazu ermutigen, jungen Menschen aus dem Ausland die Chance einer Ausbildung in ihren Häusern zu ermöglichen. Wir sind in unserer Unternehmensgruppe, zu der neben unserem Hotel hier in Oberjoch noch fünf weitere Betriebe zählen, seit jeher multikulturell und bunt gemischt aufgestellt. Wir beschäftigen schon seit vielen Jahren Menschen aus Nicht-EU-Ländern wie zum Beispiel Indonesien, Aserbaidschan oder Marokko.

Vor allem unsere Erfahrungen mit Auszubildenden aus Indonesien sind hervorragend. Wir haben nicht einen einzigen Azubi, über den wir nicht glücklich wären, dass er in unserem Team ist. Unsere Indonesier zeichnen sich durch eine unglaubliche Freundlichkeit, Höflichkeit und Zufriedenheit aus und gehen immer mit einem Strahlen im Gesicht durch unser Hotel.

Das Schönste dabei: Sie stecken die anderen aus unserem Team und selbst mich mit ihrer guten Laune an. Darüber hinaus sind sie unglaublich wissbegierig und haben Noten in der Berufsschule, von denen sich einige unserer deutschen Azubis teilweise eine Scheibe abschneiden können. Wir bieten in unserem Haus regelmäßig Deutschkurse an, die von unseren indonesischen Azubis mit Begeisterung in Anspruch genommen werden.

Die Integration der jungen Leute aus Indonesien und Co. gelingt problemlos. Unsere insgesamt rund 40 Auszubildenden im Haus unternehmen sehr viel gemeinsam, nutzen unser Fitness-Studio, sind Nachbarn in unseren Personalwohnungen oder treffen Freunde:innen in anderen Städten.

Mich beeindruckt immer wieder, wie höflich und respektvoll die jungen Men-



**„Wer zu uns kommt, will arbeiten, Geld verdienen und sich eine Zukunft aufbauen. Die notwendigen Verfahren müssen dringend vereinfacht und reformiert werden.“**

Pascal Woerlé, Hoteldirektor

haben zwar mit als erste den Fachkräftemangel zu spüren bekommen, doch könnte jede Branche in Deutschland von mehr Arbeitskräften aus Nicht-EU-Ländern profitieren. Wer nach Deutschland kommen möchte, will arbeiten, Geld verdienen und sich eine berufliche Zukunft aufbauen. Die dafür notwendigen Verfahren müssen dringend vereinfacht und reformiert werden.

schen auftreten. Bei unseren jährlichen Feedback-Gesprächen beispielsweise fragen sie beim Betreten des Raums, ob sie Platz nehmen dürfen. Es gab auch noch nie Anlass für ein klärendes Gespräch wegen eines Fehlverhaltens. Die Kochazubis aus dem dritten Lehrjahr arbeiten schon fast wie ausgelernte Köche. Mein Fazit: Wir sind superglücklich, dass wir sie haben! Wir als Arbeitgeber sind natürlich in der Pflicht, unseren Job als Ausbilder:innen gut zu machen. Dafür werden wir mit superloyalen Mitarbeitenden belohnt.

Um diese Erfolgsgeschichte weiter voranzubringen, wünsche nicht nur ich mir eine Erleichterung und Beschleunigung der bürokratischen Abläufe. Die Betriebe in Gastronomie und Hotellerie





# NADINE LÄMMERMAYER

Personalleiterin, Panoramahotel Oberjoch,  
Bad Hindelang-Oberjoch



„Bei Köchinnen und Köchen aus Drittländern hängt die Genehmigung des Antrags davon ab, ob ihre Ausbildung im Heimatland bei uns anerkannt wird oder nicht“

Nadine Lämmermeyer, Personalleiterin

Auszubildenden wollen in der Regel nach ihrer Ausbildung in Deutschland bleiben. Ihr eigentlicher Arbeitsbeginn als Fachkraft nach der Prüfung verzögert sich allerdings immer um einige Wochen oder sogar Monate, da die notwendige Beantragung des Aufenthaltstitels erneut mit bürokratischem Aufwand verbunden ist. Arbeitsgenehmigungen können zudem erst nach Vorlage der Zeugnisse von der Industrie- und Handelskammer beantragt werden.

Ganz wichtig: Vor Abschluss des Verfahrens dürfen wir sie auf keinen Fall in unseren Betrieben beschäftigen, damit wir uns nicht strafbar machen. Während dieser Zeit können sie leider kein Geld verdienen und müssen viel Geduld aufbringen. Das ist für viele keine einfache Situation, denn natürlich möchten sie am liebsten sofort durchstarten, wenn sie die Ausbildung beendet haben.

Aufgezeichnet von Jörg-Michael Ehrlich !

Die Rekrutierung von Auszubildenden aus Drittländern ist für unsere Branche eine hervorragende Chance, um die klaffenden Lücken im Nachwuchsbereich zu schließen. Als Personalverantwortliche sind wir immer auf der Suche nach neuen Mitarbeitenden und informieren uns beispielsweise auf Fachkongressen und Recruiting-Messen über neue Strategien und Lösungsansätze. So sind wir auch auf das Thema „Azubis aus Indonesien“ aufmerksam geworden und haben im Winter 2019 erstmalig mit Unterstützung einer Vermittlungsagentur junge Menschen zu uns geholt. Inzwischen können wir auf die Zuarbeit der Agentur verzichten, weil wir durch familiäre Kontakte und Mund-zu-Mund-Empfehlungen unserer Auszubildenden regelmäßig Direktbewerbungen von ihren Geschwistern, Cousins oder Freunden erhalten.

Der bürokratische Aufwand ist allerdings leider nach wie vor relativ hoch,

obwohl der ganze Prozess durch die Möglichkeit des beschleunigten Fachkräfteeinwanderungsverfahrens etwas einfacher geworden ist. Unsere Azubis müssen aber nach wie vor eine Vielzahl von Dokumenten wie Zeugnisse oder Sprachzertifikate vorweisen, die wir dann für sie bei der Ausländerbehörde einreichen. Neben Gebühren in Höhe von aktuell 411 Euro sind jedes Mal einige Behördengänge notwendig. Trotzdem kann es bis zu vier Monaten dauern, bis ein Antrag genehmigt wird.

Bei Köchinnen und Köchen aus Drittländern hängt es grundsätzlich davon ab, ob ihre Ausbildung aus ihrem Heimatland in Deutschland anerkannt wird oder nicht. Leider werden relativ viele Anträge abgelehnt, oder die Bearbeitung dauert monatelang, weil irgendein Nachweis oder eine Zeugnisübersetzung fehlt bzw. eine Ausbildung nicht so exakt nachgewiesen werden kann, wie es in Deutschland verlangt wird. Unsere





# WILLKOMMEN IM NETZWERK!

And the winner is: Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG geht 2022, im 10. Jahr ihres Bestehens, an diese Betriebe und ihre Vorzeige-Ausbilder:innen: Upstalsboom Wyk auf Föhr, Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München, Panoramahotel Oberjoch, Bad Hindelang, und The Fontenay, Hamburg



Die Neuen im Netzwerk der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG:  
Pablo Lüers (Panoramahotel),  
Walter Kratzer (Allianz One),  
Kai-Uwe Schütt (Upstalsboom),  
Michael Kuhn (Panoramahotel),  
Stefan Wilke & Jennifer Wondrak (The Fontenay) - von links

**E**s war ein großartiger Abend im Zeichen der magischen Zehn: Bereits zum zehnten Mal vergab das Magazin *chefs!* die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, zehn Betriebe und ihre Ausbilder:innen waren für den Preis nominiert, und gleichzeitig feierte das Magazin *chefs!* sein zehnjähriges Bestehen. Entsprechend feierlich und emotional aufgeladen war denn auch die Stimmung im *BASF Gesellschaftshaus* in Ludwigshafen, wo der Preisverleihungsevent zum vierten Mal stattfand. Rund 200 Gäste verfolgten im Festsaal die Vorstellung der Nominierten – für vier sollte später der Traum von der Aufnahme ins exklusive CHEFS TROPHY-Netzwerk in Erfüllung gehen. Je näher die Minuten der Wahrheit rückten, umso angespannter waren die Gesichter der Ausbilder:innen in den ersten Reihen – bis sich bei Nennung des eigenen Namens die Anspannung in den Gesichtern in Jubel und Strahlen verwandelte. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ getragen

von einem inzwischen über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit dem Sommer 2012 – seit der Gründung des Magazins *chefs!* – seine Aktivitäten bei *chefs!* bündelt. Die Auswahl der Sieger:innen erfolgte wie in den Vorjahren nach einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgten Besuche in den nominierten Betrieben. Die Juryteams reisten quer durch Deutschland, um in den nominierten Betrieben hinter die Kulissen zu schauen, mit den Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen. „Die Gewinner verstehen es par excellence, bei jungen Menschen Begeisterung und Leidenschaft für den Kochberuf zu wecken“, betont Sabine Romeis, Herausgeberin von *chefs!* Sie wurde am Abend zusammen mit Geschäftsführer Richard Herbert vom Gastronomica Verlag für zehn Jahre *chefs!* und die Förderung der guten Kochausbildung durch Initiierung des CHEFS TROPHY-Awards und des CHEFS TROPHY-Netzwerks mit Standing Ovationen gefeiert. ▶





FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



## EMPFANG DER GÄSTE & NOMINIERTEN

Vom freudigen Wiedersehen mit guten Freunden & alten Bekannten bis zum Schaulaufen der Repräsentant:innen aus den nominierten Betrieben: Beim Empfang im Vorfeld der Preisverleihung CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 in Ludwigshafen war beides möglich. Die Gastgeber Sabine Romeis & Richard Herbert von *chefs!* & Gastronomica Verlag hießen gemeinsam mit dem Jurychef Markus Kirchner 200 Gäste in der herrlichen Kulisse des BASF Gesellschaftshauses willkommen. Bei einem Glas Sekt und/oder leckeren Nitro-Drinks mit Kaffee & Tee aus dem iSi Gourmet Whip ließ sich hervorragend plaudern – und sich in Stimmung für Preisverleihung und After Award (Küchen)Party bringen. Für die Gäste aus den nominierten Betrieben wurde es dann „ernst“, die Spannung stieg, denn es ging zur Preisverleihung in den Festsaal.





FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!





## VERLEIHUNG IN FESTLICHER KULISSE

Die Preisverleihung fand im Festsaal des *BASF Gesellschaftshaus* statt und wurde von Sabine Romeis, Chefredakteurin & Herausgeberin des Magazins *chefs!*, sowie Markus Kirchner, Präsident der Jury und Gastro-Leiter bei Allianz One – Business Solutions, Hannover/Bremen, moderiert. Richard Herbert, der Geschäftsführer des Gastronomica Verlages, begrüßte die Nominierten, Sponsoren und Gäste der Verleihung und gab die Bühne frei für die Vorstellung der Nominierten.







## DIE JURYMITGLIEDER AUF DEUTSCHLANDTOUR

Von Wyk auf Föhr bis aufs Oberjoch, von Bremen bis nach Garmisch-Partenkirchen und von Bad Überkingen bis nach Berlin: Die jeweils dreiköpfigen Juryteams der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 mussten besonders weite Distanzen durch ganz Deutschland zurücklegen, um die zehn nominierten Betriebe zu besuchen. Für tiefere Einblicke in das Auswahlverfahren kamen fünf Vertreter der in diesem Jahr insgesamt elfköpfigen Jury auf die Bühne, und zwar Peter Schmidt (Kochtrainer *Der Öschberghof*, Donaueschingen), Peter Sikorra (Küchendirektor, *Grand Elysée Hamburg*), Ulrich Heimann (Executive Chef *PUR*, *Kempinski Berchtesgaden*), Mathias Jüngling (Sous Chef, *Seezeitlodge Hotel & Spa*, Nohfelden), *Quirin Brundobler* (Gastromischer Leiter, *Das James*, Flensburg. Außerdem wirkten in der Jury diesmal mit: Karl-Hermann Franck und Michel König (Küchenmeister, beide vom Team „Die 3 Musketiere“), Berndt Meister (Küchenchef, *OTTO Kochwerk*, Hamburg), Michél Engling (Hauptabteilungsleiter Betriebsgastronomie der *Berliner Verkehrsbetriebe*) sowie Markus Kirchner (*Allianz One*, Hannover/Bremen) & Sabine Romeis (*chefs!*).



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!



# BÜHNE FREI FÜR DIE AZUBIS!

Das sagten die Auszubildenden aus den nominierten Betrieben über ihre Ausbilder, die Nominierung und den Kochberuf (Auszüge)

*Das The Fontenay hat so viele verschiedene Facetten, man kann so vieles mitnehmen für sich und profitiert von einem tollen Team. Ich wurde schon am ersten Tag wunderbar aufgenommen, die Angst, etwas falsch zu machen, wurde mir gleich genommen. Ich bin einfach gerne dort!*  
**Tim Schmidt, The Fontenay**

*Es ist für eine Frau inzwischen normal, in einer Profiküche zu arbeiten. Als ich meine Ausbildung im Restaurant Ole Liese begonnen habe, waren wir zwei Mädels, inzwischen sind wir zu viert. Das gibt Power und Selbstbewusstsein.*  
**Mailin Heckelmann, Ole Liese**

*Ich mag das Hotel und auch das tolle Umfeld. Die Arbeitsbedingungen, die super Stimmung in der Küche – alles ist bestens. Dazu haben wir einen prima*

*Küchenchef. Es ist einfach wunderschön, hier zu arbeiten.*  
**Marlon Jarosch, Panoramahotel Oberjoch**

*Ich mache meine Kochausbildung im Atlantic Grand in Bremen und kann gar nicht genug betonen, wie sehr es mir Spaß macht, dort zu arbeiten. Es ist einfach ein toller Betrieb mit einem tollen Ausbilder.*  
**Houssein Moussavi, Atlantic Grand Bremen**

*Wir sind ein kleiner Betrieb in Baden-Württemberg, haben es aber trotzdem faustdick hinter den Ohren.*  
**Andreas Wengler, MWalter Sehen • Staunen • Schmecken**

*Egal, wie es heute Abend für uns ausgeht: Jeder, der heute Abend hier als Nominierter auf der Bühne steht, ist ein Gewinner.*  
**Samuel Dietsch, Hotel Zugspitze**





**„Ich bin für die Auszubildenden nicht nur der Vorgesetzte, sondern immer für sie da. Ich lebe die Passion für den Beruf aktiv vor und fördere jede/n Einzelne/n individuell.“**

Stefan Wilke, Küchendirektor & Ausbilder

Luxushotel im schönsten Viertel Hamburgs + 44 Köchinnen & Köche, 12 Kochazubis + zwei Restaurants für All-day-Dining und Gourmet + Veranstaltungen bis 150 Personen + verschiedene Küchentile und gastronomische Vielfalt + Azubis 12 Wochen in der Pâtisserie + Einführungstag als Gast im Hotel + Freistellung für externe Fortbildungen und die Hamburger ZAK-Kurse + halbjährliche Feedback-Gespräche + Prüfungstraining unter Real-Bedingungen



## THE FONTENAY, HAMBURG

Preisträger: Stefan Wilke (Küchendirektor) und Jennifer Wondrak (Junior Sous Chefin)

**Begründung der Jury:** Das *The Fontenay* ist ein Luxushotel in Hamburgs bester Citylage und eine Top-Adresse für junge Talente, die eine erstklassige Ausbildung zum Koch/zur Köchin absolvieren möchten. Hier wirkt mit Küchendirektor Stefan Wilke ein Ausbilder mit Herz, der obendrein ein hervorragender Fachmann ist. Die Kochmütze ist sein Erkennungszeichen, sein Faible für Hygiene und System bemerkenswert. Zusammen mit der Co-Ausbilderin Jennifer Wondrak gelingt es ihm perfekt, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern und ihnen die Grundlagen für eine erfolgreiche Laufbahn als Koch bzw. Köchin zu vermitteln.

### Stefan Wilke nach Übergabe der CHEFS TROPHY:

„Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung und möchte mich bei allen unseren Auszubildenden und bei meiner Co-Ausbilderin Jennifer Wondrak herzlich bedanken. Natürlich geht mein Dank auch an unsere Hotelleitung, denn wir bekommen viele Möglichkeiten, um gut auszubilden; das ist nicht selbstverständlich. Dass wir die CHEFS TROPHY als Anerkennung für unsere Arbeit gewonnen haben, werden wir mit dem ganzen Team ausgelassen feiern. Auch in Hamburg versteht man es, Party zu machen.“



# ALLIANZ ONE – BUSINESS SOLUTIONS, UNTERFÖHRING

Preisträger: Walter Kratzer (Gastro-Leiter), Fabian Kastirr (Küchenchef) und Dominik Zollner



**Begründung der Jury:** Der Allianz Campus in Unterföhring bei München bietet beste Voraussetzungen für die Kochausbildung. Seit Walter Kratzer hier die Gastro-Leitung übernommen hat, wird mit großem Engagement ausgebildet. Mit der italienischen *Trattoria San Felice* gibt es sogar ein eigenes Azubi-Restaurant, in dem die Azubi Cooking Gang das Sagen hat – unter Führung der versierten Küchenchefs Fabian Kastirr und Dominik Zollner. Eine Azubi Gang in der Küche – cooler kann Ausbildung kaum noch sein. Das hat Vorbildfunktion für die anderen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung.

**Walter Kratzer nach Übergabe der CHEFS TROPHY:** „Wir haben heute Abend unglaublich tolle Ausbildungsbetriebe kennengelernt. Mein Respekt gilt allen. Jeder einzelne Betrieb steckt so viel Herzblut in die Ausbildung des Nachwuchses. Ich kann dem Azubi nur bepflichten, der auf der Bühne sagte: „Gewonnen haben alle zehn Nominierten!“ Genauso ist es! Und was uns betrifft: Wir sind mächtig stolz auf den Preis und auf unsere Azubi Cooking Gang. Das werden Köche:innen, die ihr Handwerk beherrschen. Und zwar deshalb, weil sie von uns alle Möglichkeiten bekommen, um sich in Ruhe zu entwickeln. Doch wenn die Leidenschaft jedes Einzelnen nicht mit hineinspielen würde, wäre das trotz aller Bemühungen nicht zu schaffen.“

**„Wir bilden aus, obwohl wir die Azubis nach der Prüfung nicht übernehmen. Wir bilden für den Markt aus, um die Zukunft der guten Gastronomie auch weiterhin sicherzustellen.“**

Walter Kratzer, Gastro-Leiter & Ausbilder

Ausbildung in der Betriebsgastronomie mit 8 Azubis + Nachwuchs bildet die Azubi Cooking Gang + Ausbildungsrestaurant *Trattoria San Felice* + Frontcooking-Theke der Azubis in einem weiteren Betriebsrestaurant + versiertes Ausbilderteam mit Sterne-Erfahrung + Bonuszahlungen für gute Leistungen + viele weitere Benefits + Azubi-Projekt „Kochen für die Eltern“ + Azubi-Projekt Küchengarten + regelmäßige Blog-Einträge + Lieferantenbesuche + Ausbildungswochen mit Pflicht und Kür





**„Wir sind Handwerker und Ausbilder aus Leidenschaft und fordern, dass auch die Politik unseren Beruf endlich positiver nach außen trägt und ehrlich wertschätzt.“**

Michael Kuhn, Küchenchef & Ausbilder

Hotel der Lerch Genusswelten in Deutschlands höchstgelegenen Bergdorf + 114 Zimmer & Suiten + 13 Chalets und 9 Lodges + 3 Restaurants + SPA Bistro + 1 Alpe + 3/4 Pension mit diversen Abendmenüs + jeden Freitag Küchenparty mit Livecooking + 14 Kochauszubildende im Team, darunter 8 aus Indonesien + Einzelwohnungen direkt am Hotel + diverse Azubi-Events + Feedback-Gespräche + intensives Prüfungstraining + Prämien für gute Noten



## PANORAMAHOTEL OBERJOCH, BAD HINDELANG

Preisträger: Michael Kuhn und Pablo Lüers (Küchenchefs)

**Begründung der Jury:** Das *Panoramahotel Oberjoch* befindet sich nicht nur im höchstgelegenen Dorf Deutschlands, sondern ist auch eine absolute Empfehlung für junge Menschen, die sich für den Kochberuf begeistern und Karriere als Chef machen wollen. Hier gibt es für die jungen Menschen viele attraktive Benefits, und sie profitieren vom Können und Fachwissen junger Ausbilder, die moderne Wege gehen, ohne die Klassik zu verleugnen. Ein USP des Hauses sind auch die Auszubildenden aus Indonesien – aus einem Pilotprojekt ist inzwischen ein Selbstläufer geworden. Das *Panoramahotel Oberjoch* zeigt, wie der Weg aus dem Fachkräftemangel erfolgreich gelingen kann.

**Michael Kuhn nach Übergabe der CHEFS TROPHY:** „Unser Vorteil ist vielleicht, dass wir selbst noch recht jung sind und uns so gut in die jungen Menschen hineinversetzen und auf ihre Bedürfnisse eingehen können.“

**Pascal Woerlé, Hoteldirektor:** „Wir sind unfassbar stolz, heute hier zu den Gewinnern zu zählen. Teil unseres Erfolgs sind unsere Auszubildenden aus Indonesien. Die ersten jungen Menschen aus diesem Land haben wir noch mit Unterstützung einer Agentur nach Deutschland geholt. Mittlerweile haben wir allein in unserem Küchenteam acht Indonesier:innen. Es sind so glückliche Menschen, die uns mit ihrem frohen Gemüt alle mitziehen.“



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!





## HOTEL UPSTALSBOOM, WYK AUF FÖHR

Preisträger: Kai-Uwe Schütt (Küchendirektor) und Alexander Grund (Co-Ausbilder)



**Begründung der Jury:** Upstalsboom ist eine norddeutsche Hotelkette, die das Wohl der Mitarbeiter:innen in den Mittelpunkt stellt – und das ist nicht nur ein Lippenbekenntnis. Für Ausbilder Kai-Uwe Schütt und sein Team geht es in der Ausbildung darum, den jungen Menschen und seine Persönlichkeit zu erkennen und seine Stärken zu fördern. Die Möglichkeit der Mitgestaltung und Übernahme von Verantwortung ist vom ersten Tag an gewährleistet; Fehler machen inklusive. Eine Ausbildung im *Upstalsboom Wyk auf Föhr* vermittelt nicht nur Fachwissen, sondern entwickelt auch die Sozialkompetenz junger Menschen und ist damit zukunftsweisend.

**Kai-Uwe Schütt nach Übergabe der CHEFS TROPHY:** „Wir danken unseren Auszubildenden, die uns auf unserem Weg begleiten. Es macht uns Riesenspaß, unser Wissen an sie weiterzugeben. Was auch immer wir von ihnen fordern, sie machen alles mit. Sie bringen Leistung, wohlweisend, dass sie auch Fehler machen dürfen. Mein Dank geht an dieser Stelle auch an die Hoteldirektion, die an mich glaubte, als sie mich 2019, ein Jahr nach Eröffnung des Hotels, ins *Upstalsboom*-Team holte.“

**„Wir verstehen uns als Dienstleister für unsere Azubis und tun alles dafür, damit sie Fans ihres Betriebs werden und weitere junge Menschen für uns und den Beruf begeistern.“**

Kai-Uwe Schütt,  
Küchendirektor & Ausbilder

Ausbildung mit Meerblick im Ferienresort auf der Nordseeinsel Föhr + 51 Köchinnen und Köche im Betrieb + 8 Kochauszubildende + Halbpensions-Konzept im Hotel und à la carte-Restaurant an der Strandpromenade + Tagungen & Veranstaltungen bis 110 Personen + jährlich Großevents + Duz-Kultur + Firmenphilosophie „Mensch im Mittelpunkt“ + verschiedene Azubi-Projekte + finanzielle Anreizsysteme



## DAS SAGEN DIE SPONSOREN DES AWARDS

Zwölf renommierte Unternehmen aus der Branche unterstützen die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. Warum, verrieten sie beim Bühnenauftritt

*Es ist einfach toll, was das gesamte Netzwerk lebt und leistet, wieviel Engagement und Kompetenz dahinterstecken. Vielen Dank für diese Leistung und alles Gute für die nächsten 10 Jahre – von Jubilar zu Jubilar, sozusagen: Beer Grill wird in diesem Jahr 100.*

**Ralph Debes, Vertriebsleiter Deutschland, Beer Grill**

*Die Gastronomie ist eine riesengroße Familie. Wir von Ber-Bek verstehen uns als Teil der Familie und möchten unseren Teil dazu beitragen, dass qualifiziert ausgebildet wird. Wir brauchen qualifizierte Ausbildung, um auch in Zukunft qualifizierte Mitarbeiter:innen zu haben.*

**Joachim Gantert, Geschäftsführer, Ber-Bek Berufskleidung**

*Ich fühle mich pudelwohl in den Reihen des CHEFS TROPHY-Netzwerks. Mein Einstieg in diese Welt war 2020 bei der CHEFS TROPHY JUNIOR – ein tolles Erlebnis. Ich war damals neu in der*

*Branche, aber es hat nur ein paar Minuten gedauert, und ich war Teil der Community. Vielen Dank dafür!*  
**Sven Aderhold, Leiter Vertrieb, Johannes Giesser Messerfabrik**

*In meinen Kundengesprächen erlebe ich immer wieder, wie sehr das Thema Ausbildung und Fachkräftemangel den Alltag in unserer Branche dominiert. Wir verstehen es als unseren Job, den Arbeitsplatz Spülküche so zu gestalten, dass Menschen gern dort arbeiten und ihren Job gut machen. Und davon profitiert natürlich auch die gute Küche.*  
**Norbert Reinhardt, Gebietsverkaufsleiter, Winterhalter Deutschland**

*Das Thema Ausbildung liegt uns am Herzen, deshalb sind wir Partner des Preises. Ich persönlich komme stets gerne hierher, nicht zuletzt wegen der tollen Band.*  
**Ralph Marko, Kommunikations- und Online-Manager, Service-Bund / eagle brands and media**



*Warum wir dabei sind? Seit 10 Jahren haben wir einen Knebelvertrag! Nein, im Ernst: Es ist eine unglaublich schöne und erfolgreiche Partnerschaft, in deren Verlauf wir mit Herzblut gemeinsam Wettbewerbe kreiert und einiges zum Thema Ausbildung auf die Beine gestellt haben. Ausbildung liegt uns am Herzen, deshalb werden wir weiterhin dabei bleiben!*  
**Tobias Arnold, Leiter Chef-Akademie, Block Menü, Zarrentin**

*Das CHEFS TROPHY-Netzwerk ist für uns einfach mega! Und ja, ich gebe es zu: Auch ich freue mich schon auf eine tolle Party nächster!*  
**Günther Bosshammer, Geschäftsleitung, Dynamic Professional / Groupe Nadia**

# Wir gratulieren

den Gewinnern der

# CHEFS TROPHY

Ausbildung 2022!



*In meinem nächsten Leben werde ich Koch, denn Köchinnen und Köche werden überall auf der Welt geliebt! Sehr gerne fördern wir die Anliegen der Branche. chefs! und die CHEFS TROPHY sind dabei für uns ein absolutes Muss!*

**Thomas Saatz, Geschäftsführer, iSi Deutschland**

*Ich darf zum ersten Mal bei der CHEFS TROPHY dabei sein und bin sehr beeindruckt, was hier geleistet wird.*

**Achim Richter, Pre & After-Sales Service, Irinox Deutschland**

*Keine Frage: Natürlich fliegen wir in 2023 mit den Gewinner:innen der CHEFS TROPHY wieder in unser Porzellanwerk in Ras Al Khaimah und nach Dubai. Mein gesamtes Team und ich, wir lieben die Köchewelt und schätzen die Zusammenarbeit mit chefs! sehr.*

**Sven Bodry, Director of Operations, RAK Porcelain**

## Warum Service-Bund?

- Ihr Partner für Profi-Köche
- Lieferservice – bundesweit
- Food, Konzepte und mehr
- Regionale, persönliche Ansprechpartner
- Individuelle Key Account-Betreuung

[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

Abonnieren Sie unseren Newsletter und lassen Sie sich aktuelle Neuigkeiten direkt in Ihr Postfach schicken!



# MICHAEL KUHN UND PABLO LÜERS über ...

Die Küchenchefs im *Panamahotel Oberjoch* zeigen, was man mit Fleiß, Ausdauer und guter Ausbildung im Kochberuf erreichen kann



## DAS AUSBILDUNGSKONZEPT

„ Beim Welcome Day lernen die Auszubildenden die Abteilungsleiter:innen und das Haus kennen. Jeder Azubi bekommt einen Paten an die Hand und darf sich über zwei Kochjacken und ein Messerset freuen. Im ersten Ausbildungsjahr werden die Newcomer in der Kalten Küche, beim Gardemanger sowie beim Frühstück und in der Pâtisserie eingesetzt. Im zweiten Jahr geht es weiter in die Warme Küche (Entremetier und Saucier). Die Auszubildenden erhalten immer im ersten Jahr einen Ausbildungsplan, aus dem ersichtlich ist, wann sie wo eingeteilt sind. Dazu gehören bei uns das *Panoramarestaurant*, das Restaurant *1200NN* sowie die *Alpe Untere Schwande*. Nach jedem Posten-/Outlet-Wechsel werden Feedback-Gespräche mit den Auszubildenden geführt. Die Dienstpläne werden mindestens vier bis sechs Wochen im Voraus ausgehängt und kommuniziert. Frei- sowie Urlaubswünsche können zu 95 Prozent erfüllt werden. Es gibt wöchentlich interne Schulungen und einmal im Monat externe Schulungen.

## ERWARTUNGEN ANS NETZWERK

„ Es ist sehr wichtig, dass wir Nachwuchs für unsere Branche bekommen und eine gute Ausbildung bieten. Die jungen Menschen in unserem Team haben es verdient, dass sie eine wertschätzende Ausbildung erhalten. Als Teil des CHEFS TROPHY-Netzwerks erhoffen wir uns viele neue Anregungen aus dem Kollegenkreis und eine offene und ehrliche Kommunikation. Die Zeiten in der Gastronomie werden immer schwieriger, deshalb sind Erfahrungsaustausch und Feedback ja auch so wertvoll.

## DIE ROLLE ALS AUSBILDER

„ **Pablo Lüers:** Als Ausbilder möchte ich unseren jungen Menschen aufzeigen, was man mit Fleiß, Ausdauer und der richtigen Wahl der Ausbildungsstätte in diesem Beruf alles erreichen und erleben kann. Ich selbst durfte die Ausbildung im *Panamahotel Oberjoch* absolvieren und bin mittlerweile der Küchenchef im Restaurant *1200NN*.

**Michael Kuhn:** Ich möchte unseren Auszubildenden eine gute Mischung aus moderner und klassischer Küche vermitteln. Das reicht vom Ansetzen von Grundsoßen über das Zerlegen und Verarbeiten ganzer Tiere sowie Filetieren von Fischen bis zum Sous vide-Garen und weiteren modernen Techniken. Wichtig ist mir auch, dass wir keine Geschmacksverstärker oder künstlichen Zusätze für unsere Speisen verwenden. Vor allem aber liegt es mir am Herzen, nah an den Auszubildenden zu sein und ihnen das Gefühl zu geben, dass sie jederzeit willkommen sind und meine Tür für sie immer offen steht.



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER (1); SABINE ROMEIS (1); LERCH/GENUSSWELTEN

## DAS PANORAMAHOTEL

„ Unser Hotel verfügt über 114 Zimmer & Suiten, dazu kommen 13 Chalets und 9 Lodges. Wir haben drei Restaurants im Haus und bewirtschaften eine Alpe. Unser Hotel ist Teil der Dachmarke „Lerch Genusswelten“, die von den Familien Lerch & Zwicker geführt wird. Zur Dachmarke gehören noch drei weitere Hotels in der Allgäuer Region. Auf Wunsch haben unsere Auszubildenden die Chance, in die anderen Hotels reinzuschnuppern und einige Wochen dort zu arbeiten, um neue Chefs & Systeme kennenzulernen.



## BENEFITS & SANKTIONEN

„ Für einen Notendurchschnitt von mindestens 1,9 im ersten Schuljahr wird ein Hausgutschein in Höhe von 500 Euro oder eine entsprechende Prämie ausbezahlt. Zusätzlich zum tariflichen Ausbildungsgehalt wird jeder/jedem Auszubildenden monatlich 50 Euro on top als Guthaben auf die MitarbeiterCard gebucht, die viele attraktive Vergünstigungen bietet. Diese Leistung ist jedoch an Bedingungen geknüpft: ordnungsgemäßes Krankmelden in Betrieb & Schule, Einhaltung der Hausordnung sowie regelmäßiges Führen des Berichtshefts. Es muss bis zum 10. jeden Monats abgegeben werden.

## KONTAKT ZUR BERUFSSCHULE

„ Uns ist ein guter und regelmäßiger Kontakt zu der Berufsschule wichtig. Deshalb laden wir die Lehrer:innen zu unserem Azubi-Tag ein, bieten Praktika für Lehrer:innen und engagieren uns auch im Rahmen der Prüfung, z.B. durch Übernahme von Materialkosten oder Teilnahme an Prüfungssessen.

## DAS KULINARISCHE ANGEBOT

„ Bei uns lernen die Auszubildenden ein breites gastronomisches und kulinarisches Spektrum kennen. Wir bieten unseren Gästen Dreiviertel-Pension samt Frühstücksbüfett mit Livecooking-Stationen, ein Salat- & Suppenbüfett am Mittag, ein Kuchenbüfett am Nachmittag und eine Menüauswahl am Abend. Dazu gehören ein sechsgängiges Regional-Menü, ein fünfgängiges veganes Menü, vier Klassiker-Speisen und à la carte-Gerichte gegen Aufpreis. Jeden Freitag findet die Küchenparty mit Livestationen und Livemusik statt, die sich in den Sommermonaten in ein Barbecue-Livecooking verwandelt. In unserer Alpe gibt es deftige Brotzeiten, Suppen, Käsefondue, Schmugglerhut oder Kässpätzten. In unserem à la carte-Restaurant 1200NN servieren wir an sechs Tagen pro Woche Steak & Fisch vom Lava-grill und andere feine Speisen. Außerdem sorgt das Team für den Roomservice in den Chalets.

## AUSZUBILDENDE AUS INDONESIEN

„ Ein USP unseres Hauses sind Auszubildende und Mitarbeiter:innen aus Indonesien. Unsere Erfahrungen mit den jungen Indonesiern sind hervorragend, auch wenn es am Anfang vielleicht sprachliche und kulturelle Barrieren gibt, doch die legen sich bald. Die jungen Indonesier zeichnen sich durch Freundlichkeit und Höflichkeit aus und haben immer ein ansteckendes Lächeln im Gesicht. Sie sind ein Glücksfall für jeden Ausbilder, denn sie sind unglaublich wissbegierig, lernen schnell und haben Noten in der Berufsschule, die wir uns auch für einige unserer deutschen Azubis wünschen würden.





# DIE MITGLIEDER

## PROFIS IN SACHEN KOCHAUSBILDUNG

### Das Kompetenz-Netzwerk für Ausbildung & mehr



„Ausbilder agieren leider oft eher im Vorborgenen und bleiben in der breiten Öffentlichkeit unerkant. Deshalb ist unser Preis so wertvoll und wichtig.“

Markus Kirchner, Chef der Jury, Gastro-Leiter Hannover/Bremen, Allianz Deutschland AG



„Man versteht sich sofort, von Kollege zu Kollege, wenn man diese weiße Jacke mit dem CHEFS TROPHY-Logo trägt.“

Karl-Hermann Franck, Küchendirektor i.R. & Ausbilder Gönheim/Pfalz



„Es ist schon einzigartig: In unserem Netzwerk sind alle auf einer Wellenlänge. Man schätzt sich gegenseitig und begegnet sich auf Augenhöhe.“

Gerhard Beck, Executive Chef, Lufthansa Seeheim

- 01 | **Steffen Albert, Küchenchef**  
Prüser's Gasthof, Hellwege
- 02 | **Domenico Allegretto, Küchenchef**  
REISERS am Stein, Würzburg
- 03 | **Hermann Allmeritter, Leiter der Wirtschaftsbetriebe**  
Vereinte Martin Luther und Althanaauer Hospital Stiftung, Hanau
- 04 | **Heiko Antoniewicz, Ehrenmitglied**  
Trainer, Berater & Buchautor, Werne
- 05 | **Kilian Banzer, Küchenchef**  
REISERS Zehnthof, Nordheim am Main
- 06 | **Gerhard Beck, Küchendirektor**  
Tagungshotel Lufthansa Seeheim, Seeheim-Jugenheim
- 07 | **Klaus Behr, Küchenchef**  
M.M. Warburg Bank, Hamburg
- 08 | **Quirin Brundobler, Gastronomischer Leiter**  
Das James, Flensburg
- 09 | **Eugen Block, Hotelier & Unternehmer, Ehrenmitglied**  
Grand Elysée / Block Gruppe, Hamburg
- 10 | **Klaus Buderath, Küchenchef Seestern**  
LAGO hotel & restaurant am see, Ulm
- 11 | **Heinz Brudnjak, Küchenmeister**  
Hochhausen/Tauber-Kreis
- 12 | **Mario Corti, Küchendirektor**  
Brenners Park Hotel & Spa, Baden-Baden
- 13 | **Richard Crohn-Fischer, Küchenchef**  
Romantik-Hotel Namenlos & Fischerwiege, Ahrenshoop/Ostsee
- 14 | **Heiko Dawartz, Leiter Zentralküche & Events**  
Hansapark, Sierksdorf
- 15 | **Carsten Dawurske, Küchenmeister**  
Hamburg
- 16 | **Gerd Engelhardt, Leiter Zentralküche**  
Klinikum Fürth
- 17 | **Michél Engling, Küchenmeister & Hauptsachbearbeiter**  
Betriebsgastronomie & Konferenzservice Berliner Verkehrsbetriebe AöR
- 18 | **Alfred Freeman, Gruppenleiter Küche-Service**  
Spiegel-Verlag / Spiegel Kantine, Hamburg
- 19 | **Sven Feldmann, Küchendirektor**  
BASF Gesellschaftshaus, Ludwigshafen
- 20 | **Karl-Hermann Franck, Küchenmeister / „Die 3 Musketiere“**  
Gönheim/Pfalz
- 21 | **Stefan Fuß, Inhaber & Küchenchef**  
Gasthaus & Catering Goldener Stern, Friedberg-Rohrbach
- 22 | **Georg Gelfert, Küchenmeister**  
Ichenhausen/Hochwang
- 23 | **Christoph Gärtner, Gruppenleiter Gastronomie**  
Allianz Deutschland AG, Hamburg
- 24 | **Joachim Glemser, Küchenchef**  
Grand Elysée Hamburg
- 25 | **Peter Gorges, Küchenmeister**  
Frankfurt/Main
- 26 | **Marco Grützner, Küchenmeister**  
Wolfsburg
- 27 | **Peter Griebel, Küchendirektor**  
Estrel Hotel, Berlin
- 28 | **Alexander Grund, Ausbilder**  
Upstalsboom Wyk auf Föhr
- 29 | **Josef Hartl, Patron-Chef**  
Gasthof Hartl Zum Unterwirt, Türkenfeld
- 30 | **Ulrich Heimann, Executive-Chef PUR**  
Kempinski Hotel Berchtesgaden
- 31 | **Kurt Henkensmeier, Küchenmeister**  
Ludwigshafen
- 32 | **Jan Horstmann, Küchenchef**  
Hotel Admiral Scheer / Restaurant Heimathafen, Laboe
- 33 | **Fabian Kastir, Küchenchef**  
Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München
- 34 | **Walter Kratzer, Gastro-Leiter**  
Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München
- 35 | **Michel Jasser, Küchenchef**  
Carls an der Elbphilharmonie, Hamburg
- 36 | **Mathias Jüngling, Sous Chef**  
Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden-Gonnesweiler
- 37 | **Jörg Kantor, Leiter Gastronomie**  
Tierpark Nordhorn
- 38 | **Karin Kantor, stellv. Gastronomieleitung**  
Tierpark Nordhorn
- 39 | **Ronny Kallmeyer, Küchenchef**  
Travel Charme Hotel Gothisches Haus, Wernigerode
- 40 | **Florian Kerl, Küchenchef**  
Kochwerk Elbe - Kochwerk powered by OTTO, Hamburg
- 41 | **Markus Kirchner, Gastro-Leiter**  
Allianz One – Business Solutions, Hannover/Bremen
- 42 | **Michel König, Küchenmeister / „Die 3 Musketiere“**  
Mainz, Rheinland/Pfalz
- 43 | **Bernhard König, Küchendirektor**  
Parkhotel Adler, Hinterzarten
- 44 | **Andreas Krolik, Küchenchef Laffleur**  
Tiger & Palmen, Frankfurt/Main
- 45 | **Martin Kucher, Senior-Chef**  
Kuchers Landhotel, Darscheid/Vulkaneifel
- 46 | **Michael Kuhn, Küchenchef**  
Panoramahotel Oberjoch, Bad Hinderlang

- 47 | **Denny Kupitz, Küchenchef**  
Maritim Airport Hotel Hannover
- 48 | **Kai Kürschgen, Küchendirektor**  
Hüls Service GmbH, Marl
- 49 | **Marco Lange, Hoteldirektor**  
Bio-Seehotel Zeulenroda
- 50 | **Elke Lanzsch, Junior Sous Chefin**  
Kongresshotel Potsdam am Templiner See
- 51 | **Andreas Laux, Leiter Veranstaltungen**  
Piston's Centro, Karlsruhe
- 52 | **Marcel Leidig, Küchenmanager**  
Kongresshotel Potsdam am Templiner See
- 53 | **Stefan Lichtenberg, Leitung Betriebsgastronomie**  
Edeka Stiftung, Hamburg
- 54 | **Pablo Lüers, Küchenchef**  
Panoramahotel Oberjoch, Bad Hinderlang
- 55 | **Marcus Möller-Lüneburg, Ausbilder**  
Berufsbildungswerk Hamburg
- 56 | **Hendrik Maas, Küchendirektor**  
Restaurant (m)eatery & Side Hotel Hamburg
- 57 | **Robert Mangold, Geschäftsführer**  
Tiger & Palmen, Frankfurt/Main
- 58 | **Enrico Martin, Leiter Einkauf**  
Van der Valk Berlin-Brandenburg, Blankenfelde
- 59 | **Thomas Martin, Küchendirektor**  
Hotel Louis C. Jacob, Hamburg
- 60 | **Dirk Melsheimer, Patron-Chef**  
Hotel Villa Melsheimer, Reil/Mosel
- 61 | **Niels Mester, Leiter**  
Kochwerk powered by OTTO, Hamburg
- 62 | **Sebastian Michels, Küchenchef**  
Glück in Sicht Ostseelodges, Hamburg
- 63 | **Frank Müller, Inhaber & Küchenchef**  
Gasthaus Müller, Barsinghausen-Göxe
- 64 | **Rolf Müller, Küchenchef**  
Gasthaus Müller, Barsinghausen-Göxe
- 65 | **Thea Nothnagel, Ausbilderin**  
Hotel Hilton Berlin
- 66 | **Michael Oettinger, Patron-Chef**  
Hotel Hirsch, Fellbach-Schmidlen
- 67 | **Volker Pohlmann, Küchenmeister**  
Hamburg
- 68 | **Karlheinz Philippi, Küchenmeister**  
Heusenstamm
- 69 | **Markus Peller, Sous Chef**  
Gasthaus & Catering Goldener Stern, Rohrbach
- 70 | **Sascha Quast, stellv. Küchenchef**  
Helm AG, Hamburg
- 71 | **Josef Rasch, Küchenchef**  
Sonnenalp Hotel & Resort, Ofterschwang
- 72 | **Bernhard Reiser, Patron**  
Der Reiser Genussmanufaktur, Würzburg
- 73 | **Julian Richert, Inhaber**  
Restaurant Kos Fine Dining, Kiel
- 74 | **Michel Rinkert, Corporate Head Chef**  
Travel Charme Hotels & Resorts
- 75 | **Jörg Richter, Küchendirektor**  
Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen
- 76 | **Jens Rittmeyer, Inhaber**  
Rittmeyers Genusswelt & Restaurant No4, Buxtehude
- 77 | **Oliver Ruthardt, Küchendirektor**  
Hotel Bareiss, Baiersbronn
- 78 | **Christian Scheler, Direktor Hideaway**  
Schloss Elmau Luxury Spa Retreat & Cultural Hideaway, Krün
- 79 | **Peter Sikorra, Küchendirektor**  
Grand Elysée Hamburg
- 80 | **Barbara Schlachter-Ebert, Patron-Chefin**  
Berghotel Schlossanger Alp, Pfronten
- 81 | **Bastian Ebert, Küchenchef**  
Berghotel Schlossanger Alp, Pfronten
- 82 | **Reimer-Eggert Schlüter, Küchenmeister**  
Hamburg
- 83 | **Peter Schmidt, Küchenmeister / „Die 3 Musketiere“ Kochtrainer** Der Öschberghof, Donaueschingen  
**Head of Jury CHEFS TROPHY JUNIOR / KARRIERE**
- 84 | **Peter Schmitt, Patron-Chef**  
Liedberger Landgasthaus, Korschenbroich
- 85 | **Marian Schneider, Geschäftsführung**  
gastroevents, Ulm/Donautal
- 86 | **Daniel Schöffisch, Küchenchef**  
Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden-Gonnesweiler
- 87 | **Kai-Uwe Schütt, Küchendirektor**  
Upstalsboom Wyk auf Föhr
- 88 | **Stefan Schwarz, Sous Chef**  
Kongresshotel Potsdam am Templiner See
- 89 | **Armin Schumann, Patron-Chef**  
Schumann's Genusswerkstatt, Pulsnitz
- 90 | **Oliver Steffensky, Küchendirektor**  
Hotel Bareiss, Baiersbronn
- 91 | **Rolf Straubinger, Inhaber & Patron-Chef**  
Burg Staufeneck, Salach
- 92 | **Simon Tress, Patron & Ausbilder**  
Biohotel | Restaurant Rose, Hayingen-Ehestetten
- 93 | **Christian Troch, Prokurist & Betriebsleiter**  
Menü Service Allgäu, Sonthofen
- 94 | **Chris Ulrich, Sous Chef**  
Travel Charme Hotel Gothisches Haus, Wernigerode
- 95 | **Alf Wagenzink, Inhaber/Küchenmeister**  
Economic Hotel Solutions, Berlin
- 96 | **Chris Wagner, Küchenmeister, Ehrenmitglied**  
Rocky Soil Farm, Florida/USA
- 97 | **Thomas Walter, F&B-Direktor**  
Kempinski Hotel Berchtesgaden
- 98 | **Marco Wenninger, Betriebsleiter**  
Augustinum Service Gesellschaft, Bad Soden
- 99 | **Fabian Weilandt, Küchenchef**  
Steigenberger Hotel Der Sonnenhof, Bad Wörishofen
- 100 | **Bernd Werner, Patron-Chef**  
Schloss Eberstein | Werner Gourmet GmbH, Gernsbach
- 101 | **Peter Weise, Abteilungsleiter**  
Betriebsrestaurant der Helm AG, Hamburg
- 102 | **Mike Wieser, Küchenchef**  
WISAG im Willy-Brandt-Haus, Berlin
- 103 | **Stefan Wilke, Küchendirektor**  
The Fontenay, Hamburg
- 104 | **Jennifer Wondrak, Junior Sous Chefin**  
The Fontenay, Hamburg



„Das Netzwerk vereint die besten Ausbilder und Kollegen aus ganz Deutschland. Legendar und ein einmaliges Erlebnis ist die jährliche Studienreise nach Dubai und Ras Al Khaimah.“

Peter Sikorra, Küchendirektor,  
Grand Elysée Hamburg



„Das CHEFS TROPHY-Netzwerk ist eine großartige Community und strahlt hohe Kompetenz aus. Von allen vertretenen Kolleginnen und Kollegen kann man etwas lernen.“

Michel Rinkert, Corporate Head Chef,  
Travel Charme Hotels & Resorts



„Die Reaktionen auf unseren Gewinn der CHEFS TROPHY waren gigantisch. Der Preis hat unsere Position auch intern gestärkt und half uns dabei, das Thema Ausbildung weiter voranzubringen.“

Christoph Gärtner,  
Gastro-Leiter Hamburg,  
Allianz Deutschland AG



„Das CHEFS TROPHY-Netzwerk leistet Hervorragendes in der Kochausbildung. Es ist mir jedes Jahr ein großes Vergnügen, ein Seminar für die Finalisten der JUNIOR-Trophy zu gestalten.“

Heiko Antoniewicz, Ehrenmitglied,  
Impulsgeber & Buchautor