

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 And the winner is...

Der begehrte Branchenaward von *chefs!* geht 2022 – im zehnten Jahr seines Bestens – an folgende Vorzeige-Ausbilder und ihre Betriebe: 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 (v.l.): Pablo Lüers, Walter Kratzer, Kai-Uwe Schütt, Michael Kuhn, Stefan Wilke, Jennifer Wondrak



The Fontenay, Hamburg: Stefan Wilke (Küchendirektor), Jennifer Wondrak (Junior Sous Chef)



Panoramahotel Oberjoch, Bad Hindelang-Oberjoch: Pablo Lüers und Michael Kuhn (Küchenchefs)



Upstalsboom Wyk auf Föhr: Kai-Uwe Schütt (Küchendirektor)



Allianz One – Business Solutions, Unterföhring: Walter Kratzer (Gastro-Leiter)

## Vorbilder für Qualität & Nachhaltigkeit

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird für nachweislich herausragende Ausbildung im Kochberuf vergeben. Die ausgezeichneten Betriebe haben sozial kompetente Ausbilder, bieten moderne und gut ausgestattete Ausbildungsplätze sowie faire Arbeitszeiten



Der Award CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird jährlich vom Magazin chefs! vergeben und inhaltlich getragen von einem über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten bei chefs! bündelt. Es wird jährlich erweitert um die Gewinner:innen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. Ihre Auswahl erfolgt nach einem aufwändigen Prozedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Besuche in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder reisen dafür quer durch Deutschland, um in den nominierten Betrieben hinter die Kulissen zu schauen, mit den verantwortlichen Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen.



Ein sehr aufmerksames Publikum verfolgte die Preisverleihung CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen am Rhein mit spannender Bühnenshow



200 Gäste:innen begrüßte der Gastronomica Verlag als Veranstalter der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, darunter auch die Repräsentant:innen und viele Auszubildenden aus zehn nominierten Betrieben

Knisternde Spannung, tosender Applaus, bewegende Kommentare: Es waren hoch emotionale Momente, als das Magazin chefs! am 16. Oktober 2022 vor 200 Gästen im BASF Gesellschaftshaus in Ludwigshafen die Gewinner:innen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 kürte. Insgesamt zehn Betriebe und ihre Ausbilder:innen waren für die Auszeichnung des Magazins chefs! nominiert. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde bereits zum zehnten Mal für nachweislich herausragende Ausbil-

dungsleistungen im Kochberuf vergeben. „Die Gewinner:innen verstehen es par excellence, bei jungen Menschen Begeisterung und Leidenschaft für den Kochberuf zu wecken“, betont Sabine Romeis, Herausgeberin & Chefredakteurin von chefs! Die ausgezeichneten Betriebe sind Vorbilder für Qualität und Nachhaltigkeit in der Kochausbildung. Sie haben sozial kompetente Ausbilder, bieten modern ausgestattete Ausbildungsplätze und sorgen für faire Arbeitszeiten. All das macht sie

zu Best-Practise-Beispielen für ihre Kollegen:innen und die Branche.

### Und das sind die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022:

**Upstaalsboom Wyk auf Föhr | Ausbilder: Kai-Uwe Schütt (Küchendirektor) und Alexander Grund (Chef de partie)**

**Begründung der Jury:** *Upstaalsboom ist eine norddeutsche Hotelkette, die das Wohl der Mitarbeiter in den Mittelpunkt*

## Prämierte Ausbilder mit Persönlichkeit

Die Gewinner der Auszeichnung engagieren sich weit über das normale Maß für die Ausbildung angehender Köchinnen und Köche und verstehen es par excellence, Begeisterung und Leidenschaft für einen der schönsten Berufe der Welt zu wecken

stellt – und das ist für Upstalsboom nicht nur ein Lippenbekenntnis. Für Ausbilder Kai-Uwe Schütt und sein Team geht es darum, den jungen Menschen und seine individuelle Persönlichkeit zu erkennen und seine Vorlieben und Stärken zu fördern. Die Möglichkeit der Mitgestaltung und Übernahme von Verantwortung ist vom ersten Tag an gewährleistet; Fehler machen ist dabei ausdrücklich erlaubt. Eine Ausbildung im Upstalsboom Wyk auf Föhr vermittelt nicht nur das erforderliche Fachwissen, sondern auch die Sozialkompetenz junger Menschen und ist damit zukunftsweisend.

**Allianz One – Business Solutions, Unterföhring bei München | Ausbilder Walter Kratzer (Gastro-Leiter) sowie Fabian Kastirr und Dominik Zollner (Küchenchefs)**

**Begründung der Jury:** Der Allianz Campus in Unterföhring bei München bietet beste Voraussetzungen für eine Kochausbildung. Doch erst seit Walter Kratzer hier die Regie als Gastro-Leiter übernommen hat, wird auch tatsächlich mit großem Engagement ausgebildet. Nicht nur in der Betriebsgastronomie, sondern vor allem im italienischen Fine Dining Restaurant San Felice. Hier haben die Auszubildenden das Sagen – unter Regie der versierten Küchenchefs Fabian Kastirr und Dominik Zollner. Der jüngste Coup von Walter Kratzer und seinem Ausbildungsteam ist die Azubi Cooking Gang – cooler kann Ausbildung in der Betriebsgastronomie nicht sein. Das hat Vorbildfunktion für andere Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung.

**Panoramahotel Oberjoch, Bad Hindelang-Oberjoch | Ausbilder: Michael Kuhn & Pablo Lüers (beide 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.

**Hotel The Fontenay, Hamburg | Ausbilder: Ausbilder: Stefan Wilke (Küchendirektor) und Jennifer Wondrak (Junior Sous Chef)**

**Begründung der Jury:** Das Hotel The Fontenay ist ein Luxushotel in Hamburgs bester Citylage und eine Top-Adresse für junge Talente, die Koch/Köchin werden möchten. Hier wirkt mit 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 jungen Co-Ausbilderin Jennifer Wondrak gelingt es ihm perfekt, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern und ihnen die Basics für eine erfolgreiche Laufbahn als Koch bzw. Köchin zu vermitteln.

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird vom Magazin chefs! seit 2013 verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und ideales Marketingtool“, betont Richard Herbert, Geschäftsführer vom Gastronomica Verlag, in dem chefs! seit 2012 erscheint. „Er dient der öffentlichen Profilierung, unterstützt die Preisträger:innen im Ringen um die besten Talente und bietet zugleich jungen Menschen eine wertvolle Orientierungshilfe bei der Wahl des Ausbildungsplatzes.“ Die Auszeichnung wird inhaltlich und qualitativ von einem über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk getra-

### CHEFS TROPHY Netzwerk Wir setzen Zeichen:

1. Gegenüber all den Unternehmern, Chefs und Führungskräften, die stets über die Nachwuchsmisere und die angeblich so unmotivierte heutige Jugend jammern, aber dabei übersehen, dass oft genug sie selbst das eigentliche Problem sind, weil sie es versäumen, sich auf die Bedürfnisse der jungen Generation einzulassen!

2. Gegenüber den Politikern, die allzu gern in das allgemeine Jammerlied einstimmen und vorschnell Lösungen versprechen, aber in Wirklichkeit nichts tun, um die Leistung vorbildlicher Ausbilder für die Gesellschaft zu würdigen, zum Beispiel durch Steuererleichterungen oder Ausbildungszuschüsse! Warum wird eine betriebliche Ausbildung nicht im gleichen Maße gefördert wie eine universitäre, sprich Studium?!

3. Gegenüber öffentlichen Medien und Fachmedien, die z.B. jedes neue Best-of-Best-Ranking der (auch von uns geschätzten) Gourmetkoch-Szene hochjubeln, aber den sozialen Rahmenbedingungen in der Branche kaum Beachtung schenken. Wir sind überzeugt: Herausragende Ausbilder:innen wie die CHEFS TROPHY Gewinner:innen haben viel mehr Aufmerksamkeit in den Medien und der Öffentlichkeit verdient, weil ihnen gelingt, was Eltern und Schule oft nicht geschafft haben: aus jungen Menschen fachlich und menschlich gereifte Persönlichkeiten mit besten beruflichen Perspektiven zu machen!

gen. Jurychef Markus Kirchner, selbst Vorzeige-Ausbilder und Gastro-Leiter bei Allianz One - Business Solutions in Hannover und Bremen, freute sich, dass zur Preisverleihung das „Who is Who“ in Sachen Kochausbildung versammelt war. „Wir küren mit der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG Ausbilderinnen & Ausbilder, denen unser Beruf am Herzen liegt,



Moderatorin & Chefredakteurin Sabine Romeis interviewte die Repräsentanten der Sponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022; mit zwei Ausnahmen (kurzfristige Verhinderung) waren alle Unternehmen in Ludwigshafen präsent

die Wissen gern weitergeben und Spaß daran haben, junge Menschen auf dem Weg in ihre berufliche Zukunft zu begleiten, oft über die Ausbildungszeit hinaus.“

Die Gewinner:innen werden Teil eines hochkarätigen Netzwerks, von dem – so Markus Kirchner – „jeder profitiert, der sich etwas Zeit nimmt und sich aktiv einbringt“. Die Auswahl der Neuen im Netzwerk erfolgt jedes Jahr nach einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Praxisbesuche von dreiköpfigen Jurorenteams vor Ort in den nominierten Betrieben.

Die Jurymitglieder aus dem Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG reisten im Sommer 2022 quer durch Deutschland – von der Nordseeinsel Föhr bis aufs Oberjoch, von Bremen im Norden bis nach Garmisch-Partenkirchen im Süden und von Bad Überkingen bis nach Berlin, um die nominierten Betriebe kennenzulernen, mit den Ausbilder:innen und den Auszubildenden zu sprechen.

### Nominiert für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022 waren außerdem:

- **Atlantic Grand Hotel, Bremen** | Ausbilder: Daniel Otto (Küchendirektor) und Philipp Dotzauer (Küchenchef)
- **Hotel Zugspitze, Garmisch-Partenkirchen** | Ausbilder: Georg Strohmeier (Küchenchef)
- **Hotel Gut Ising, Chieming** | Ausbilder:

Rüdiger Linke (Küchendirektor) und Christian Remisch (Küchenchef)

- **Golviet Restaurant, Berlin** | Ausbilder: Jonas Zörner (Küchenchef)
- **Hotel & Restaurant Ole Liese, Panke/Ostsee** | Ausbilder Volker Fuhrwerk (Küchenchef)
- **MWalter Sehen - Staunen - Schmecken, Bad Überkingen** | Ausbilder Matthias Walter (Inhaber)

Die Preisverleihung 2022 stand ganz im Zeichen der magischen „10“ – zum zehnten Mal vergab *chefs!* den Award CHEFS TROPHY für AUSBILDUNG und zugleich feierte das Magazin seinen 10. Geburtstag. Die erste Ausgabe von *chefs!* erschien im August 2012 – als eine komplette Neugründung im Markt der gastronomischen Fachzeitschriften.

[www.chefs-magazin.de](http://www.chefs-magazin.de)

### Die Hauptsponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022



### Die ergänzenden Sponsoren der Küchenparty 2022



# chefs!

## PRESSEMITTEILUNG 19.10.2022



Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2022:

Sabine Romeis  
Herausgeberin & Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 51/65 20 86 69  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
www.chefs-magazin.de

