

Sie sind hier:

www.vkd.com > [Aktuelles & Presse](#) > [News](#) > [Aktuelles](#)

Aktuelles

TOPAusbilder 2009 - Vorbilder in Sachsen Kochausbildung ausgezeichnet

Mittwoch, 18. März 2009



[vergrößern](#)

Zum siebten Mal seit 2003 haben das Fachmagazin KÜCHE und der Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) herausragende Ausbildungsleistungen im Berufsfeld Koch/Köchin mit der Auszeichnung TOPAusbilder des Jahres belohnt. Beim festlichen Event auf dem Süllberg in Hamburg-Blankenese verfolgten 200 Gäste aus der ganzen Bundesrepublik die Auszeichnung der drei besten Ausbildungsbetriebe Deutschlands.

Die Fachjury hatte sechs Betriebe für den Titel nominiert. Mit diesem Preis wollen KÜCHE und VKD das Bewusstsein für Top-Qualität in der Kochausbildung schärfen und der Branche Best Practice-Beispiele an die Hand geben. Die TOP-AUSBILDER DES JAHRES sollen Vorbilder sein für andere Ausbilder und Betriebe und ihnen Wege aufzeigen, wie man jungen Menschen einen optimalen Start in den schönen, aber auch fordernden Beruf des Kochs/der Köchin ermöglicht.

Und das sind die TOP-AUSBILDER 2009:

Alpenhof Murnau, Murnau

Ausbilder: Küchenchef Thilo Bischoff

Boehringer Ingelheim, Wirtschaftsbetriebe

Ausbilder: Michel König, Leiter der Küchen

Van der Valk Hotel Berliner Ring, Dahlewitz

Ausbilder: Mike Wieser und Enrico Martin, Küchenchefs

Nominiert waren außerdem die Betriebe Gaststättenbetriebe Kurt Lilly, Messezentrum Nürnberg; Parkhotel Altmühltal, Gunzenhausen; Haus Schönbirken, Tannenhof Berlin-Brandenburg e.V., Vielitzsee

Die Jury prüfte die Bewerber in Theorie und Praxis und fällte ihre finale Entscheidung über die Sieger erst nach einem Besuch vor Ort in den nominierten Häusern. „Ausbildungsqualität kann man nicht allein auf dem Papier bewerten“, so Juryvorsitzender Markus Kirchner, TOP-Ausbilder 2006 und Küchenchef in Maritim Airport Hotel Hannover. „Die Jury will die Begeisterung der Ausbilder und der Auszubildenden live spüren und sich ein Bild von den Rahmenbedingungen machen.“

„Gerade vor dem Hintergrund des demografischen Wandels ist Top-Ausbildung quasi das Geheimrezept, um auch in Zukunft im Ringen um die immer knapper werdenden jungen Talente die Nase vorn zu haben und noch genug Nachwuchs zu finden. Der Preis gibt jungen Menschen, ihren Eltern und Berufsberatern Top-Adressen für Kochausbildung an die Hand“, kommentiert KÜCHE-Chefredakteurin Sabine Romeis die Bedeutung des Branchenawards.

Der Wettbewerb TOPAusbilder 2009 wurde unterstützt von den Partnern Blanco (Oberderdingen), Coca-Cola (Berlin) / Apollinaris (Bad Neuenahr), Service-Bund