

29. November 2012

Azubi Pokal:

Auszubildende wetteifern um den Dorint Oskar

- Im Dorint Resort & Spa Bad Brückenau kämpften 24 angehende Köche und Hotelfach- beziehungsweise Restaurantfachleute um den Dorint Oskar, den Azubi Pokal der Dorint Hotels & Resorts.
- Für die Erstplatzierten der anspruchsvollen Leistungsschau gab es attraktive Weiterbildungspreise. Die beiden Gewinner kamen aus dem Dorint Charlottenhof Halle und dem Dorint Parkhotel Bad Neuenahr.

Bad Brückenau/Köln – Wenn die Anspannung mit Händen zu greifen ist, in der Küche viele junge Köche aufgeregt mit Pfannen und Töpfen hantieren und im Tagungsraum angehende Hotelfachleute unter den wachsamen Augen einer Jury Verkaufsgespräche führen, dann ist wieder Dorint Oskar. Der Azubi Pokal der Dorint Hotels & Resorts führte in diesem Jahr 24 exzellente Nachwuchskräfte in das Dorint Resort & Spa Bad Brückenau. Nach dem anspruchsvollen Leistungswettbewerb landete Philip Graeve vom Dorint Charlottenhof Halle bei den Koch-Azubis auf Platz 1. Den Wettbewerb der Hotelfach- und Restaurantfachleute entschied Anja Stocker vom Dorint Parkhotel Bad Neuenahr für sich.

„Wir sind stolz auf unsere Auszubildenden, die in diesem Jahr wieder hervorragende Leistungen gezeigt haben“, lobte Personaldirektorin Andrea Fell die Teilnehmer des Azubi Pokals. „Für die Auszubildenden ist der Dorint-Oskar eine gute Plattform, um sich im Wettbewerb zu messen und für uns ein Instrument, um den Leistungs- und Qualitätsstandard unserer Azubis zu überprüfen. Auch von der Öffentlichkeit möchten wir als ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb wahrgenommen werden.“

Den Vorsitz in der Jury hatten Andreas Haas, Küchenchef Dorint Main Taunus Zentrum Frankfurt/Sulzbach, und Me-

Dorint Hotels & Resorts

Pressesprecher/Kontakt:
Kaspar Müller-Bringmann

Aachener Straße 1051
50858 Köln / GERMANY

Fon +49 (0) 221 / 4 85 67-192
Fax +49 (0) 221 / 4 85 67-193

presse@dorint.com
www.dorint.com

Ianie Kräling, Director of Human Resources & Training Dorint Hotel am Heumarkt Köln, inne. Mit ihrem Team von Prüfern nahmen sie die Leistungen der Auszubildenden kritisch unter die Lupe.

Die Köche hatten die Aufgabe, aus einem vorher bestimmten Warenkorb ein Drei-Gang-Menü zu zaubern. Philip Graeve begeisterte dabei die Prüfer mit Perlhuhn-Feigenschnitte auf Kräutersalat mit kleinem Gemüse, rosa gebratenem Hirschrücken an Thymianjus auf Riesling-Spitzkohl, Kürbisstampf und Maronen-Kartoffelkissen sowie Orangen-Grand Manier im Schokoladenspitz und einem Basilikum-Grießtörtchen. Mit seiner grenzenlosen Kreativität sorgte er nicht nur für Gaumenfreuden und ein Feuerwerk für die Geschmacksnerven. Allein der Anblick des Menüs mit der Liebe für die Details war schon ein Augenschmaus.

Die Aufgabe: Konzept für die Goldene Hochzeit

Für die angehenden Hotel- und Restaurantfachleute hieß es, ein Veranstaltungskonzept für die Goldene Hochzeit zu entwickeln. Dazu gehörte das Package mit Übernachtung, Frühstück und festlichem Menü, eine Besonderheit als Wochenend-Programm und die Kalkulation des Preises für das Package. „Allein die Teilnahme am Dorint Oskar war für die 24 Teilnehmer im dritten Lehrjahr schon ein Erfolg“, sagt Dorint Geschäftsführer Olaf Mertens. „Nur die besten Nachwuchskräfte der Dorint Hotels & Resorts waren in Bad Brückenau am Start. Deshalb haben die Auszubildenden allen Grund, auf ihre Leistung stolz zu sein.“

Die drei Erstplatzierten der beiden Prüfungen freuten sich über besondere Weiterbildungspreise. Die drei besten Köche dürfen ein einwöchiges Praktikum beim Sternekoch Johannes King im Dorint Söl'ring Hof Sylt/Rantum absolvieren. Ein Tagesseminar im Wert von 800 Euro im Institute for Hospitality Management in Frankfurt besuchen die drei Erstplatzierten Hotel- und Restaurantfachleute. Außerdem gab es für die Gewinner noch Hotelgutscheine.

Bildzeilen:

Foto 1

Olaf Mertens, Geschäftsführer der Dorint Hotels & Resorts (2. von rechts) beglückwünscht die drei besten Koch-Azubis zu ihrem Erfolg: Carlo Altenheimer, 3. Platz, Philip Graeve, 1. Platz, Evren Küçük, 2. Platz (von links).

Foto 2

Melanie Kräling, Teamleiterin der Jury für die Hotelfach- und Restaurantfachleute stellt sich auf zum Siegerfoto: Gewinnerin Anja Stocker, die Zweitplatzierte Ursula Naber und Mara Terzan, 3. Platz (von links), freuen sich über ihre Leistung.

Fotos: Alois Müller - Dorint Hotels & Resorts/Abdruck honorarfrei

Die Sieger des Dorint Oskar 2012:

Hotelfach-/Restaurantfachleute

1. Platz: Philip Graeve, Dorint Charlottenhof Halle
2. Platz: Evren Küçük, Dorint Am Goethepark Weimar
3. Platz: Carlo Altenheimer, Dorint Pallas Wiesbaden

Köche

1. Platz: Anja Stocker, Dorint Parkhotel Bad Neuenahr
2. Platz: Ursula Naber, Dorint Am Goethepark Weimar
3. Platz: Mara Terzan, Dorint Am Nürburgring Hocheifel

Die Neue Dorint GmbH mit Sitz in Köln betreibt mit der Marke Dorint Hotels & Resorts europaweit 34 Häuser. Rund 2.600 Mitarbeiter in Deutschland, der Schweiz, Tschechien und Spanien leben eine herzliche und natürliche Gastlichkeit. Dorint Hotels & Resorts gehört zu den führenden Hotelketten auf dem deutschen Markt.

www.dorint.com