Auszeichnung TOP-Ausbilder 2014 geht nach Hannover

Ein erfolgreiches Ausbildungskonzept muss ehrenvoll ausgezeichnet werden. So überzeugte der Hannoveraner Mark-Erich Volker, Küchenchef im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg, die fachkundige Jury mit seinen Ausbilderqualitäten auf ganzer Linie und wird als Top-Ausbilder des Jahres 2014 ausgezeichnet.

Hannover, 6. März 2014. TOP-Ausbilder 2014: Der enge Kontakt zu der Berufsbildenden Schule, das individuelle Ausbildungskonzept und die gute Zusammenarbeit mit den angehenden Köchen haben sich auszahlt. Denn im Februar verlieh das renommierte Fachmagazin KÜCHE und der Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) dem Best Western Premier Parkhotel Kronsberg und Küchenchef Mark-Erich Volker im Rahmen der Gastronomiemesse Intergastra die Auszeichnung zum TOP-Ausbilder 2014.

Schon im Oktober 2013 hatte sich Volker sehr detailliert für die Auszeichnung zum Top-Ausbilder 2014 beworben. Diese sollte in diesem Jahr zum zwölften Mal vom Fachmagazin Küche und dem VKD verliehen werden. Inhalte wie „Setzt sich der Ausbilder für lernschwache Jugendliche ein?“, „Fördert er betriebliche Austauschprojekte?“ oder „Wie eng steht der Ausbilder auch mit der Berufsschule in Kontakt?“ waren neben vielen weiteren Aspekten ausschlaggebend, um in das engere Auswahlverfahren aufgenommen zu werden. Abhängig davon besuchten Verantwortliche des Fachmagazins sowie des VKD die angehenden Top-Ausbilder in ihren Betrieben, um sich selbst von den praktischen und fachlichen Leistungen zu überzeugen. Zusätzlich wurden vor Ort intensive Gespräche mit den Auszubildenden geführt, um die Ausbildungsqualität auch aus der Sicht der angehenden Fachkräfte zu reflektieren. Am 2. Februar 2014 verliehen Nicole Ritter, Chefredakteurin von Küche, und Andreas Becker, VKD-Präsident, im Rahmen der Intergastra in Stuttgart den Preis zum Top-Ausbilder des Jahres 2014. Küchenchef Volker und das Parkhotel Kronsberg erhielten die Auszeichnung in Form der goldenen Cloche. VKD-Präsident Becker betonte, dass die Ausbilder auf besondere Weise zu der Nachwuchsförderung und zum gesellschaftlichen Zusammenhalt beitragen. Küchenchef Volker sagte nach der Auszeichnung: „Ich möchte, dass unsere Fachkräfte von morgen eine qualitätsorientierte und erfolgreiche Ausbildung genießen können und dabei niemals den Spaß verlieren. Jede Ausbildung stimmen wir auf den Lernstand des jeweiligen Azubis ab, um ihn dementsprechend zu fördern.“ Er fügt hinzu: „Natürlich kann ich unserem Nachwuchs so eine hochwertige Ausbildung auch nur durch die Unterstützung der Hotel-Inhaber-Familie Bock ermöglichen. Denn ihr ist der Fachkräftemangel natürlich ebenfalls bewusst und sie möchte diesem mit einer qualitativen und individuellen Ausbildung entgegensteuern.“

Den Ehrgeiz von Mark-Erich Volker spiegeln auch seine Mitarbeiter wider. So erreichte Sous Chef Thomas Rautenberg bei der diesjährigen Hela Competition des Gewürzherstellers Hela den dritten Platz. Rautenberg hatte sich mit einem Hauptgang beworben, der mit einer selbstkreierten Mischung aus den Grundgewürzen der Firma verfeinert werden musste. Er setzte sich bei einer Vielzahl von nationalen Köchen mit seiner Kreation durch und überzeugte die hochkarätige Jury im Finale mit Kalbsbäckchen und Jakobsmuscheln im Panko-Estragon-Crisp auf Passe-Pierre-Algen und Süßkartoffelstampf mit Wachholderrauchsalz. Ehemaliger Auszubildender und jetzt Jungkoch im Parkhotel Kronsberg Lars Venzke zog bei der Culinary Competition im Februar mit mehreren Medaillen nach. Die dreitägige Kochkunstausstellung fand, wie auch die Verleihung des TOP-Ausbilders, im Rahmen der Intergastra statt. Venzke kochte zusammen mit seiner 13-köpfigen Regionalmannschaft gegen drei weitere Teams. Die Brigade musste die fachkundige Jury in verschiedenen Kategorien mit Gaumenfreuden verzaubern und überzeugen. Nach hartem Training im Vorfeld wurde das Team aus Hannover für seinen Ehrgeiz und seine Leidenschaft für kreative Küche bestätigt: Venzke holte zusammen mit seinen Kollegen dreimal die Goldmedaille in den Kategorien „Culinary Art – Fingerfood“, „Pastry Art – vier verschiedene Desserts“ und „Junior Trophy – Tagessieg der Vorspeisenpräsentation“; einmal die Silbermedaille für den Teamsieg und eine Bronzemedaille für „Pastry Art – Schaustück mit freier Themenwahl“. Somit darf Venzke mit seinem Team dieses Jahr bei dem Koch-Weltpokal in Luxemburg dabei

sein.

Pressekontakt im Hotel:

BEST WESTERN PREMIER Parkhotel Kronsberg
BEST WESTERN Hotel Der Föhrenhof
Anna Lisowski, Verkaufs- und Marketingassistentin
Gut Kronsberg 1, 30539 Hannover
Telefon: (05 11) 87 40 0, Fax: (05 11) 86 71 12
E-Mail: lisowski@kronsberg.bestwestern.de
Internet: www.parkhotel-kronsberg.de

Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

*Best Western ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einer Marke vereint. Mit über 4.200 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western die größte Hotelkette der Welt. Als Dienstleistungspartner verfolgt Best Western das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der Partnerhotels zu steigern. In Deutschland und Luxemburg gehören rund 200 Hotels zur Best Western Hotels Deutschland GmbH, die im Jahr 2012 einen Gesamtumsatz von mehr als 687 Millionen Euro erwirtschaftet haben. Die Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke Best Western garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre unternehmerische Eigenständigkeit. Neben der Kernmarke präsentiert Best Western die Kategorien **Best Western Plus** und **Best Western Premier**, die sich durch ein hochwertiges Ambiente, durchgängiges Design sowie zusätzliche Serviceangebote und Ausstattung qualifiziert haben. Zudem verfügt Best Western über eigene Reservierungszentralen. Know-how Transfer ist eine der weiteren Aufgaben von Best Western: In der eigenen Best Western Akademie werden wichtige Fachkenntnisse vermittelt und geschult. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende heißt Best Western Rewards mit weltweit 20 Millionen Mitgliedern.*

Weitere Informationen und Pressekontakt:

Best Western Hotels Deutschland GmbH, Eschborn
Anke Cimal, Tel. (0 61 96) 47 24 -31,
Tina Weik -14, Fax (0 61 96) 47 24 78
E-Mail: presse@bestwestern.de
Internet: www.bestwestern.de/presse