



## TOP AUSBILDER DES JAHRES

powered by  
CC COOKING+  
CATERING INSIDE

# FÜR EINE TOP AUSBILDUNG

Diese Auszeichnung ergibt mehr Sinn denn je!  
Der Top Ausbilder von CC inside unterstützt und motiviert die ambitionierten Kollegen in der Branche.

Von Dörte Fleischhauer

**W**Wenn wir in zehn Jahren noch gut essen wollen, dann müssen wir uns in der Ausbildung engagieren. Es geht um den Fortbestand unseres Berufes.“ Dieser Überzeugung ist Markus Hörner. Er ist Küchendirektor bei der Käfer Service GmbH in Parsdorf – und Top Ausbilder des Jahres 2017. Die Käfer Service GmbH ist für das Event-Catering und den Feinkost-Lieferservice zuständig, Hörners Team ist 65 Mitarbeiter groß, 17 davon sind Kochauszubildende. Sie werden von vier Fachausbildern und Markus Hörner selbst betreut und qualifiziert. Die Produktvielfalt, der hohe Qualitätsstandard, der Weitblick und die Erfahrung, die die unterschiedlichen Event-Locations in Sachen Planung und Logistik er-

FOTO: Shutterstock

fordern, verlangen viel von den Kochauszubildenden. Mit der Auszeichnung zum Top Ausbilder würdigen wir seit 2003 herausragende Leistungen in der Ausbildung von Köchinnen und Köchen. Aus dem starken Engagement in der beruflichen Ausbildung resultiert eine hohe Zufriedenheit der Auszubildenden und eine positive Bewertung ihrer Ausbildungssituation. Wir setzen uns für eine Ausbildung ein, die fordert und fördert, die motiviert, Freude am Beruf vermittelt und nicht nur handwerkliche Fähigkeiten, sondern auch Persönlichkeiten formt.

## Top Ausbilder (Auszug)

**2003** Rolf Straubinger, Burg Restaurant Staufeneck, Saalach **2005** Rudolf Pellkofer, Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden **2007** Karlheinz Hauser, KHH Süllberg Betriebs GmbH & Co. KG, Hamburg **2009** Michel König, Boehringer Ingelheim, Ingelheim am Rhein **2010** Dirk Melsheimer, Hotel Villa Melsheimer, Reil/Mosel **2010** Peter Sikorra, Grand Elysée Hamburg **2011** Michael Oettinger, Hotel Restaurant Hirsch, Fellbach-Schmiden **2012** Oliver Ruthardt, Hotel Bareiss, Baiersbronn **2013** Carsten Pfefferlein, Hotel am See, Rheinsberg **2013** Anton Schmaus, Historisches Eck, Regensburg **2014** Joachim Ellein, Seehotel Niedernberg **2014** Dirk Schuster, Augustinum Service GmbH, Essen **2016** Thomas Sieglow, Accor Hospitality GmbH Novotel Leipzig City **2016** Gerhard Plankl, Hotel Plankl, Altötting **2016** Marcus Augst, Nells Park Hotel, Trier

Wenn eine moderne Berufsausbildung eine ganzheitliche, zukunftsfähige berufliche Handlungskompetenz vermitteln soll, muss in der Konsequenz auch ein Preis, der diese Vermittlung beruflicher Handlungskompetenz prämiert, auf seine Zukunftsfähigkeit hin geprüft, gegebenenfalls neu konzipiert und wieder austariert werden. Das haben wir getan. Und vergeben den Preis nun in Zusammenarbeit mit den Euro-Toques Deutschland für ein überragendes Engagement in der Ausbildung im Catering und in der Gemeinschaftspflege.

Für den Top Ausbilder Markus Hörner steht „die Nachhaltigkeit der Ausbildung im Vordergrund“. Darauf und auf den Fortbestand des Berufes abgestimmt ist das Auswahlverfahren für den Kochnachwuchs bei Käfer Service: Nach Telefoninterviews, einem Vorstellungsgespräch und einem praxisorientierten Kennenlerntag entscheiden Hörner und seine Fachausbilder, wer in die Kochausbildung starten darf. Bewerber, die man nicht vorher kennen gelernt hat, werden nicht eingestellt. Und auch die folgende Praxis stützt den Nachhaltigkeitsgedanken: Bei Käfer kann die Kochausbildung nicht verkürzt werden, denn, so Markus Hörner: „Wir möchten unseren Auszubildenden genügend Zeit geben, in den Beruf des Kochs hineinzuwachsen.“

CC



DAS ORIGINAL

Bleiben Sie dran!

**Kontakt:** Dörte Fleischhauer,  
fleischhauer@hospitality-medien.de,  
Fon: +49 (0) 26 31 / 8 79 – 1 68