



Food & Health / Kantinentest 2024

Preisübergabe am 03. / 04.07.2024 in München

Unser Kollege Roberto Schack hat in vier Jahren mit Unterstützung des Ingenieurbüros Bröckling Vullhorst in Hövelhof das Betriebsrestaurant BeVau zu einem herausragenden gastronomischen Betrieb aufgebaut, der auch von den Unternehmen in der Nachbarschaft gerne und viel besucht wird.

Roberto ist mit Leib und Seele Koch und lebt die Grundsätze von Euro-Toques aus voller Überzeugung. Diese Einstellung und seine Leidenschaft für unseren Beruf hat dazu geführt, dass Roberto mit dem BeVau bei der diesjährigen Munich Food Convention die im bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Ernährung stattfand, als eines der Top-Betriebsrestaurants ausgezeichnet wurde.

Unter ca. 400 Bewerbern erreichte Roberto in der Kategorie „Bis 400 Essen pro Tag“ den 4. Platz in der Gesamtwertung sowie den 3. Platz in der Sonderwertung Kategorie „Genuss“.

Die Plätze 6 bis 10 wurden dabei ohne Rangfolge alphabetisch bekanntgegeben und die Top 5 dann mit Nennung der Platzierung.

Dabei ließ er namhafte, große Mitbewerber hinter sich und hat mit seiner kleinen Mannschaft als Neueinsteiger weit mehr als nur einen Achtungserfolg erreicht.

Bei der Bewertung kamen viele wichtige Punkte zum Tragen, die wir als Euro-Toques mit unserem Ehrenkodex vertreten.

Torsten Dahlhaus hat ihn dabei als Landesbeauftragter für NRW begleitet und für Eurotoques Präsenz gezeigt.

Wir gratulieren Roberto und seinem Team zu diesem Erfolg



Bild-Quelle: Torsten Dahlhaus