



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Restaurantfachfrau Anja Kirchpfening, Hotelfachfrau Ellen Bauer, Koch Marvin Boerger, Hotelkauffrau Sonja Raab und Fachfrau für Systemgastronomie Marlies Stumpner sind die neuen Bayerischen Jugendmeister 2015 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen

DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer, VSR-Präsidentin Andrea Nadles sowie Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern, ehren die Sieger des Wettbewerbs

(Nürnberg) Restaurantfachfrau Anja Kirchpfening vom Nürnberger Maritim Hotel, Hotelfachfrau Ellen Bauer und Hotelkauffrau Sonja Raab, beide vom Münchener Hilton Munich Park, Koch Marvin Boerger vom Hotel Königshof in München sowie Fachfrau für Systemgastronomie Marlies Stumpner, BMW AG, ebenfalls München, heißen die Sieger der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2015 in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

Vier Tage lang waren Bayerns beste Köche, Restaurant-, Hotelfach- und Hotelkaufleute sowie Fachleute für Systemgastronomie in Ausbildung auf der HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – in Nürnberg gegeneinander angetreten, um die Meistertitel zu gewinnen. Offizieller Veranstalter der Bayerischen Jugendmeisterschaften ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern in Kooperation mit dem Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) sowie dem Verband der Köche Deutschlands (VKD), traditionell unterstützt von der Berufsschule Nürnberg und der AFAG Messen- und Ausstellungen GmbH.

DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer, VSR-Präsidentin Andrea Nadles sowie Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern überreichen die Urkunden und Preise.

Erstmalig waren auf der HOGA 2015 nicht nur die Köche, Hotel- und Restaurantfachleute, sondern auch die Hotelkaufleute sowie Fachleute für Systemgastronomie im Wettkampf angetreten. Dieser neue Wettkampfteil wurde von den Berufsschulen München und Bad Wörishofen fachlich ausgerichtet.

Die Wettkampfbedingungen waren dieses Jahr besonders schwer, denn erstmals wurden auf der HOGA 2015 die theoretischen Fragen nicht von bayerischen Berufsschullehrern gestellt, sondern kamen bundesweit zentral aus Kiel.

Seite 1 von 4

Seite 2 von 4

Darüber hinaus werden ebenfalls erstmalig alle Einzelergebnisse der Prüfungen veröffentlicht, um einen möglichst „gläsernen Wettkampf“ zu gewährleisten.

Aufgabe der Hotel- und Restaurantfachleute war die möglichst phantasievolle Dekoration der Tische sowie die Durchführung eines erstklassigen Service. Hierzu gehörte unter anderem die sachkundige Information der Gäste über die Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs sowie die Herkunft der Zutaten. Zugleich mussten sie Empfehlungen für korrespondierende Getränke aussprechen und die Speisen nach allen Regeln der Kunst servieren.

Aber es wurde auch um die Wette flambiert, filetiert, gemixt und degustiert. Für die Hotelfachleute standen obendrein auch Aufgaben im Marketing, am Empfang und auf der Etage auf dem Programm.

Den Hotelkaufleuten wurde neben einer theoretischen Prüfung die Aufgabe gestellt, einen gastronomischen Flyer zur Präsentation des eigenen Unternehmens zu erstellen. Die Fachleute für Systemgastronomie durften sich in Beratungsgesprächen auf verschiedene Gästetypen einstellen, wobei ihnen ihre Fremdsprachenkenntnisse nützlich waren.

Und bei den jungen Köchinnen und Köchen wird das aus einem vorgegebenen Warenkorb entwickelte Menü fertiggestellt. Letzteres ist auch Voraussetzung dafür, dass die rund 40 Festgäste beim krönenden Abschluss, dem täglichen Wettbewerbs-Essen, ein besonders Vier-Gänge-Menü auf ihren Tellern haben. Professionell serviert wird dieses von den Team-Kollegen, den Restaurant- und Hotelfachleuten, die zuvor auch bereits dafür gesorgt haben, dass der Tisch festlich gedeckt und geschmückt ist.

DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer dankte den Berufsschulen für die Unterstützung. Inselkammer wörtlich: „Unsere Branche bietet jungen Menschen eine sehr gute berufliche Perspektive für ein ganzes Leben. Bereits in jungen Jahren hat man beste Chancen auf Führungspositionen, zugleich beinhaltet die Ausbildung fast schon eine weltweite Jobgarantie, auf jeden Fall bei einem entsprechenden Notendurchschnitt jedoch eine Studienberechtigung. Was viele nicht wissen: Der Tourismus in Bayern zählt offiziell zu den Leitökonomien des Freistaates, er beschäftigt über 560.000 Menschen und erwirtschaftet mehr als 31 Milliarden Euro.“

Allen anwesenden Auszubildenden gratulierte Hans Schneider, DEHOGA Bayern Vorsitzender Berufsbildungsausschuss, zu ihrem Engagement, denn allein die Teilnahme an einer Meisterschaft sei bereits ein „kräftiger“ Wettbewerbsvorteil bei einer zukünftigen Bewerbung.

Die bayerischen Jugendmeister werden, wenn auch ihre schulischen Leistungen das Ergebnis bestätigen, als Team Bayern bei den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 30. Oktober bis 2. November 2015 im Gästehaus Petersberg in Königswinter bei Bonn vertreten.

Seite 3 von 4

Das Endklassement nach dem Wettkampf sieht wie folgt aus:

Köche

1. Marvin Boerger (Hotel Königshof, München) – Gewinner des Ehrenpreises des Staatsministeriums für Unterricht und Kultus als bester Auszubildende
2. Andreas Pleisteiner (Berggasthof Sammüller, Neumarkt i. d. Oberpfalz)
3. Michaela Geisberger (Spa & Romantik Hotel Mühlbach, Bad Füssing)

Hotelfachleute

1. Ellen Bauer (Hilton Munich Park, München)
2. Lisa Engleder (Columbia Hotel, Bad Griesbach)
3. Maximilian Huber (Residenz Heinz Winkler GmbH, Aschau)

Restaurantfachleute

1. Anja Kirchpfening (Maritim Hotel, Nürnberg)
2. Johanna Legenstein (Käfer Autowelt GmbH „Bavarie“, Parsdorf)
3. Dominik Reischl (Hotel Fürstenhof, Bad Griesbach)

Hotelkaufleute

1. Sonja Raab (Hilton Munich Park, München)
2. Benedikt Diem (Hotel Bayerischer Hof, München)
3. Sebastian Gahm (Hotel Oberstdorf, Oberstdorf)

Systemfachleute

1. Marlies Stumpner (BMW AG, München)
2. Christian Polz (Mc Donald´s Kiehlhorn Krumbach KG)
3. Anja Busch (Siemens AG, Erlangen)

Verleihung des HOGA Jugendpokals 2015

1. Städt. Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe, München

Ellen Bauer (Hilton Munich Park, München), Hofa
Johanna Legenstein (Käfer Autowelt „Bavarie“), Refa
Marvin Boerger (Hotel Königshof, München), Koch
Jasmin Langer (Der Pschorr, München), Koch
Sam Milligan (Käfer Service GmbH, Parsdorf), Koch

Seite 4 von 4

2. Platz - Karl-Peter-Obermaier Berufsschule Passau

Lisa Engleder (Columbia Hotel, Bad Griesbach), Hofa
Dominik Reischl (Hotel Fürstenhof, Bad Griesbach), Refa
Michaela Geisberger (Spa & Romantik Hotel Mühlbach, Bad Füssing), Köchin
Christian Ringhoffer (Hotel Fürstenhof, Bad Griesbach), Koch
Selina Breyer (Landgasthof Zum Müller, Ruderting), Köchin

3. Platz - Berufsschule 3 Nürnberg

Laura-Marie Fohr, Hilton Hotel Nürnberg, Hofa
Anja Kirchpfering, Maritim Hotel Nürnberg, Refa
Hannah Sophie Gericke (Keidenzeller Hof, Langenzenn), Köchin
Philipp Waldner (Maritim Hotel Nürnberg), Koch
Albana Fila (Arvena Park Hotel Nürnberg), Köchin

- Ende der Pressemitteilung -