

## PRESSEMITTEILUNG

München, 17. März 2026

### **Nachwuchs fördern, Zukunft gestalten - Ringhotels veranstalten Wettbewerb für Hotel- und KochTalente**

**Dortmund – Wie vielseitig und anspruchsvoll eine Ausbildung in der Hotellerie ist, konnten Auszubildende, aus dem 2. & 3. Ausbildungsjahr, der Ringhotels am vergangenen Sonntag beim Wettbewerb der Ringhotels Hotel- und KochTalente unter Beweis stellen. In einer realitätsnahen, prüfungsähnlichen Wettbewerbssituation stellten Nachwuchskräfte aus Küche und Service ihr Können unter Beweis – und sammelten gleichzeitig wertvolle Erfahrungen für ihre bevorstehenden Abschlussprüfungen.**

Organisiert wurde der Wettbewerb von der Ringhotels Schmiede, dem Zusammenschluss der „Ringhoteliers von Morgen“. Unter der Sprechführung von Annica Peters aus dem Ringhotels Gardels und ihrem Stellvertreter Hendrik Löw aus dem Ringhotel Löw´s Merkur setzt sich die Initiative für Nachwuchsförderung, Austausch und Weiterbildung innerhalb der Hotelkooperation ein.

#### **Premiere für die HotelTalente**

Neu aufgelegt wurde in diesem Jahr der Wettbewerb der HotelTalente, der besonders praxisnah gestaltet wurde und viele Elemente der späteren Abschlussprüfung abbildete.

Der Wettbewerb begann am Morgen mit einer Zimmer- und Tagungsraumkontrolle, bei der die Teilnehmenden ihre Aufmerksamkeit für Details sowie ihr Wissen im Bereich Housekeeping unter Beweis stellen mussten. Anschließend folgten eine schriftliche Prüfung sowie eine Warenkunde-Einheit, in der Fachwissen rund um Produkte, Abläufe und Servicegrundlagen abgefragt wurde.

Am Nachmittag und Abend rückte schließlich der Servicebereich in den Mittelpunkt. Die Auszubildenden meisterten verschiedene Aufgaben – von der individuellen Tischdekoration über einen Barbetrieb mit Cocktailzubereitung bis hin zum professionellen Gästeservice im Restaurant. Dabei zeigte sich eindrucksvoll, wie vielfältig der Beruf der Hotelfachleute ist und wie wichtig neben Fachwissen auch Organisationstalent, Kommunikation und echte Gastgebermentalität sind.

### **KochTalente: Vier Gänge unter Zeitdruck**

Parallel dazu stellten die KochTalente ihr Können in der Küche unter Beweis. Nach einer theoretischen Prüfung folgte der praktische Wettbewerbsteil: Innerhalb von sechs Stunden mussten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein vollständiges Vier-Gänge-Menü planen, vorbereiten, zubereiten und präsentieren.

Gefordert waren dabei nicht nur handwerkliche Fähigkeiten, sondern auch Kreativität, Präzision und ein gutes Zeitmanagement. Vom Mise en Place über die einzelnen Zubereitungsschritte bis hin zum finalen Anrichten der Teller mussten alle Abläufe exakt koordiniert werden – und das in einer fremden Küche.

Die fertigen Gerichte wurden anschließend der Fachjury präsentiert und bewertet – ein Moment, der gleichermaßen Konzentration, Spannung und Stolz auf die eigene Leistung widerspiegelte.

### **Lernen, wachsen, voneinander profitieren**

Neben dem Wettbewerbscharakter stand vor allem eines im Mittelpunkt: Lernen und Erfahrung sammeln. Die Auszubildenden konnten ihr Wissen anwenden, ihre Fähigkeiten testen und gleichzeitig wertvolle Rückmeldungen erhalten.

Der Austausch mit anderen Auszubildenden, zukünftigen Arbeitgebenden, Ausbildern sowie Jurymitgliedern machte die Veranstaltung zu einer wichtigen Plattform für Entwicklung und Motivation.

„Gerade solche Formate zeigen, wie wichtig es ist, jungen Menschen Raum zum Ausprobieren, Lernen und Wachsen zu geben“, betonen die Organisatoren.

### **Nachwuchsförderung als Teil der Ringhotels-DNA**

Die Ringhotels stehen seit jeher für Gastfreundschaft, Qualität und regionale Verwurzelung – und dazu gehört auch die gezielte Förderung des Branchennachwuchses. Mit der Ringhotels Schmiede schafft die Kooperation Programme, die Auszubildende unterstützen, Talente sichtbar machen und die Ausbildung in den Mitgliedshäusern stärken.

Der Wettbewerb der Hotel- und KochTalente ist dafür ein eindrucksvolles Beispiel.

### **Dank an alle Beteiligten**

Ein besonderer Dank gilt allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die mit großem Engagement und Leidenschaft an den Start gegangen sind – in diesem Jahr erneut mit nahezu Rekordteilnahme.

Ebenso bedanken sich die Veranstalter bei der Ringhotels Schmiede, Holger Willms von der WIHOGA Dortmund, Philipp Landschhof (CateringInhaber, Ringhotel Sellhorn in Hanstedt), Volker Beck (Restaurantleiter, Ringhotel Krone in Friedrichshafen) sowie

bei den Sponsoren und allen Unterstützerinnen und Unterstützern, die diesen Wettbewerb möglich gemacht haben.

Sie alle tragen dazu bei, dass die nächste Generation von Gastgeberinnen, Gastgebern, Köchinnen und Köchen bestens auf ihre Zukunft vorbereitet wird.

Denn eines wurde an diesem Wochenende wieder deutlich:  
Die Zukunft der Hotellerie wächst bereits heute in unseren Häusern heran.

### **Über Ringhotels:**

Die Hotelkooperation Ringhotels e.V. wurde am 25. Januar 1973 ins Leben gerufen. Ziel der Gründer war es, einen Gegenpol zu den großen internationalen Hotelgesellschaften auf dem deutschen Markt zu bilden. Drei Einkaufsgenossenschaften, genannt „Einkaufsringe“, aus Niedersachsen, Baden-Württemberg und Niederbayern schlossen sich zu einer Hotelkooperation zusammen. So entstand der Name „Ringhotels“.

Von den Alpen bis an die See vereinigt die Kooperation Ringhotels in ganz Deutschland. Das Motto der Ringhotels „Echt HeimatGenuss erleben“ ist Programm. Eine private, sehr persönliche Führung, lokaltypisches Ambiente und eine hervorragende Küche zeichnen die Mitgliedshotels aus.

In nahezu fünf Jahrzehnten ist es der Hotelkooperation gelungen, sich nachhaltig auf dem deutschen Markt zu etablieren und weiterzuentwickeln. Unter den fast ausschließlich familiengeführten Betrieben finden sich professionelle Tagungshotels ebenso wie familienfreundliche Ferienhotels, moderne Wellness-Oasen und Cityhotels für Städtereisen.

Unter dem Dach der Zweitmarke „HeimatGefühl by Ringhotels“ finden sich kleinere Hotels und Landgasthöfe, die in einem besonderen Maße „HeimatGefühl“ vermitteln.

Ringhotels e.V. ([www.ringhotels.de](http://www.ringhotels.de)) ist Mitglied der „Global Alliance of Private Hotels“. Zu dieser globalen Allianz gehören außerdem die Cosy Places by Charme et de Caractère ([www.cosy-places.com](http://www.cosy-places.com)), die Petit Hotels ([www.petithotel.se](http://www.petithotel.se)), die Small Danish Hotels ([www.smalldanishhotels.dk](http://www.smalldanishhotels.dk)), die Golden Chain Hotels ([www.goldenchain.com.au](http://www.goldenchain.com.au)), die Asure Hotelgruppe ([www.asurestay.com](http://www.asurestay.com)), die Classic Norway Hotels ([www.classicnorway.com](http://www.classicnorway.com)), sowie die Contact Hôtels ([www.contact-hotel.com](http://www.contact-hotel.com))

596 Anschläge mit Leerzeichen (ohne Unternehmens-Footer)

---

# RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

**Kontakt Ringhotels e.V.:**

Ringhotels e.V.

Florian Rose

Mitgliedermanagement & Presse

Telefon +49 (0)89 45 87 03 – 35

E-Mail: [florian.rose@ringhotels.de](mailto:florian.rose@ringhotels.de)

Website: [www.ringhotels.de](http://www.ringhotels.de)