

PRESSEMITTEILUNG

München, 17. November 2022

Ringhotels erweitert Nachwuchsförderung

Neben dem besten KochTalent wurde auch das beste ServiceTalent der Hotelkooperation gekürt

Seit 2010 zeichnet die Ringhotels Schmiede die besten Kochauszubildenden im Rahmen der „KochTalente“ aus. In diesem Jahr wurde die Nachwuchsförderung mit den „ServiceTalenten“ um einen weiteren Wettbewerb ergänzt, der sich an den kooperationsinternen Nachwuchs aus den Bereichen Hotel- und Restaurantfach sowie Veranstaltungsgastronomie richtet.

Mit dem Projekt „KochTalente“ hat sich die Ringhotels Schmiede – das Netzwerk junger Ringhoteliers – zum Ziel gesetzt, Ringhotels-Auszubildende langfristig für ihren zukünftigen Beruf in der Hotellerie und Gastronomie zu begeistern und zu fördern. So konnten am 6. November 2022 in der Berufsbildenden Schule III in Lüneburg erstmalig neben den jungen Nachwuchsköchen und -köchinnen auch die „ServiceTalente“ ihr Können unter Beweis stellen.

Ringhotels „KochTalente“

Im Rahmen dieses Wettbewerbs traten fünf Nachwuchsköche aus dem 2. und 3. Lehrjahr an. Nach einer theoretischen Prüfung, die auch eine Warenerkennung beinhaltete, ging es an den praktischen Teil: Die Auszubildenden hatten vier Stunden Zeit, um ein 3-Gang-Menü zu kochen, das sie anhand eines Warenkorbs im Vorfeld selbst kreiert hatten. Eine dreiköpfige Fachjury beurteilte neben den Gerichten und deren Präsentation auch Hygiene und Ordnung sowie Arbeitsablaufplan, Technik und Nachhaltigkeit.

Zum Sieger wurde Till Meier aus dem Ringhotel Celler Tor in Celle gekürt. Platz 2 belegte Jan Markus Keszler vom Ringhotel Zweibrücker Hof in Herdecke.

Ringhotels „ServiceTalente“

Für die vier teilnehmenden ServiceTalente begann der Wettbewerb ebenfalls mit einem theoretischen Teil. Anschließend stellten sie sich einem Verkaufsgespräch, deckten einen Tisch für sechs Personen ein und bereiteten einen selbst kreierten Aperitif vor. Außerdem servierten die jungen Nachwuchskräfte bei der Abendveranstaltung die Menüs der KochTalente, was ebenfalls in die Bewertung einfluss.

Als Gewinnerin konnte sich Chante Gray vom Ringhotel Celler Tor durchsetzen, gefolgt von Milena Jeske vom Ringhotel Sellhorn in Hanstedt auf dem zweiten Platz.

„Der Wettbewerb der ServiceTalente war dieses Jahr erst einmal als Probelauf gedacht. Daher war die Zahl der Teilnehmer und Teilnehmerinnen auf vier limitiert“, sagt Schmiedesprecherin Nele Landschof vom Ringhotel Sellhorn in Hanstedt. „Wir sind sehr zufrieden mit dem Ablauf und auch mit dem Feedback der Azubis. Deshalb freuen wir uns, diesen Wettbewerb auch 2023 wieder anzubieten.“

Neben Nele Landschof wurden die diesjährigen Wettbewerbe von weiteren Mitgliedern der Ringhotels Schmiede begleitet. Dazu zählten neben Johannes Riepe (Schmiedesprecher, Ringhotel Drees), Saskia Riepe (Ringhotel Zweibrücker Hof) und Burkhard Riepe (Ringhotel Drees; aktuell Hotel Salnerhof, Ischgl) auch Christine und Jan-Hendrik Ostler (Ringhotel Celler Tor), Annica Peters (Ringhotel Gardels) sowie Hendrik Löw (Ringhotel Loew's Merkur; aktuell Schlosshotel Steinburg, Würzburg).

Mit diesem erweiterten Angebot zur Nachwuchsförderung zeigen die Ringhotels einmal mehr, dass das Fördern und Fordern ihrer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen eine Herzensangelegenheit ist. „Wir möchten den jungen Menschen etwas bieten, ihnen tolle Erfahrungen ermöglichen und gleichzeitig Wissen vermitteln, von dem sie auch noch nach Abschluss ihrer Ausbildung profitieren“, so die Ringhotels Schmiede.

**Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Ringhotels Nachwuchs-Wettbewerb
„KochTalente“ 2022:**

- Lucas Marzinzik, Ringhotel Drees
- Paulina Lehnort, Ringhotel Parkhotel Witten
- Jan Markus Keszler, Ringhotel Zweibrücker Hof
- Till Meier, Ringhotel Celler Tor
- Leon Gerhardt, Ringhotel Schorfheide

**Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Ringhotels Nachwuchs-Wettbewerb
„ServiceTalente“ 2022:**

- Milena Jeske, Ringhotel Sellhorn
- Tom Lee Hamann, Ringhotel Gardels
- Liliyana Musik, Ringhotel Drees
- Chante Gray, Ringhotel Celler Tor

Die Sponsoren der beiden Wettbewerbe:

- Rational AG
- J.T. Ronnefeldt KG
- Chefs Culinar GmbH & Co. KG
- DELTA Fleisch Handels GmbH

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 meist familiengeführten Betrieben finden sich professionelle Tagungshotels ebenso wie familienfreundliche Ferienhotels, moderne Wellness-Oasen und Cityhotels für Städtereisen.

Die Hotelkooperation listet historische Mitgliedshotels zusätzlich unter dem Markennamen „Gast im Schloss“. Hier müssen die historischen Herrenhäuser oder Schlosshotels weitere Kriterien erfüllen. Unter dem Dach der neuen Zweitmarke „HeimatGefühl by Ringhotels“ finden sich kleinere Hotels und Landgasthöfe, die in einem besonderen Maße „HeimatGefühl“ vermitteln.

Ringhotels e.V. (www.ringhotels.de) ist Mitglied der „Global Alliance of Private Hotels“. Zu dieser globalen Allianz gehören außerdem die Hôtels de Charme et de Caractère (www.hotels-charme.com), die Naturidyll Hotels (www.naturidyll.com), die Petit Hotels (www.petithotel.se), die Small Danish Hotels (www.smalldanishhotels.dk), die Golden Chain Hotels (www.goldenchain.com.au), die Asure Hotelgruppe (www.asurestay.com) sowie die Classic Norway Hotels (www.classicnorway.com)

3.550 Anschläge mit Leerzeichen (ohne Unternehmens-Footer)

Kontakt Ringhotels e.V.:

Ringhotels e.V.

Annica Peters

Stefan-George-Ring 22 | 81929 München

E-Mail: annica.peters@ringhotels.de

Website: www.ringhotels.de