



PRESSEMITTEILUNG 13/15

## **Gipfeltreffen kürt Nachwuchsstars**

### **Franziska Baader von der Bäckerei Tackmann siegt beim Azubi-Award Systemgastronomie**

(Berlin/Köln, 8. Oktober 2013) Die beste angehende Fachfrau für Systemgastronomie Deutschlands heißt Franziska Baader von der Bäckerei Tackmann. Beim 12. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) setzte sie sich gegen die 39 weiteren Wettkampfteilnehmer durch und stand als strahlende Gewinnerin auf dem Siegereppchen. Die Silbermedaille holte sich Theresa Schlacht von SSP. Auf den dritten Platz schaffte es Ronny Schulze von Block House. Die Auszeichnung der besten Auszubildenden zur Fachfrau oder zum Fachmann für Systemgastronomie fand anlässlich der Anuga vor über 500 Entscheidern aus Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie in Köln statt.

#### **Die besten zehn Auszubildenden 2013 auf einen Blick**

- 1. Franziska Baader, Bäckerei Tackmann**
- 2. Theresa Schlacht, SSP**
- 3. Ronny Schulze, Block House**
- 4. Robert Proschwitz, World of Pizza**
- 5. Christopher Kinzel, McDonald's**
- 6. Martin Buchholz, Marché**
- 7. Axel Dutschmann, LeBuffet**
- 8. Rick Leinichen, Maredo**
- 9. Sebastian Bischof, Maredo**
- 10. Myrijam Strenzke, Enchilada**

Die Wettkampfteilnehmer, die sich in ihren Betrieben oder über Landesmeisterschaften qualifiziert hatten, zeigten an zwei aufregenden und spannenden Wettkampftagen, was sie in ihrer Ausbildung gelernt hatten und kämpften mit Können, Kreativität und Durchhaltevermögen um die Spitzenplätze. Während des Wettbewerbs wurde von den angehenden Systemgastronomen jede Menge Wissen verlangt.

---

Ihr Ansprechpartner:

..1/2  
Benedikt Wolbeck  
Stellv. Pressesprecher  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-30  
Fax 030/72 62 53-30  
wolbeck@dehoga.de  
www.dehoga.de

In einer theoretischen Prüfung standen der Umgang mit Lebensmitteln und dem Gast dabei ebenso auf dem Prüfstand wie kaufmännisches Know-how. Ein wichtiger Aspekt des Awards war wie jedes Jahr die Warenerkennung. Hier galt es, Gerätschaften zu identifizieren, Obst- und Gemüsesorten, Kräuter und Flüssigkeiten zu benennen. Die Teilnehmer stellten ihre Fähigkeiten außerdem bei einer anspruchsvollen Konzeptions- und Präsentationsaufgabe unter Beweis. Ganz aktuell ging es hier dieses Jahr um Azubimarketing und die Unterstützung während der Lehre. Bei der diesjährigen Überraschungsaufgabe standen die Zubereitung und das Servieren einer Kaffeespezialität auf dem Programm.

Als Auszeichnung für ihre herausragenden Kenntnisse gab es für die Auszubildenden nicht nur Urkunden und Medaillen, sondern auch Weiterbildungen und Lesestoff im Wert von rund 20.000 Euro sowie wertvolle Reisen und Sachpreise. Die Gewinnerin des Awards kann sich über eine Reise nach New York, gesponsert von McDonald's, freuen.

Der Nationale Azubi-Award wurde 2002 von der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA ins Leben gerufen. Ziel war es, der spannenden Ausbildung eine größere Öffentlichkeit zu geben und die Newcomer stärker an die Branche zu binden. Der Wettbewerb hat sich mittlerweile zum Ausbildungs-Highlight Nummer 1 der Branche entwickelt. Insgesamt haben von 2002 bis 2013 über 500 angehende Systemgastronomen bewiesen, dass sie Lust auf Leistung haben, dass sie sich gerne messen und gewinnen wollen. Der bundesweite Azubi-Award findet einmal jährlich im Herbst statt und wird von den Unternehmen der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA veranstaltet. ■

---

Ihr Ansprechpartner:

Benedikt Wolbeck  
Stellv. Pressesprecher  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-30  
Fax 030/72 62 53-30  
wolbeck@dehoga.de  
www.dehoga.de