

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Deutschlands beste Nachwuchs-Systemerin aus Bayern: Johanna Schreiner vom Münchner L'Osteria gewinnt Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie

Brandl: „Unsere Branche bietet jungen Menschen eine hervorragende berufliche Perspektive für das ganze Leben“



Deutschlands beste Nachwuchs-Systemer 2016: Erstplatzierte Johanna Schreiner (M., L'Osteria) aus München mit Silbermedaillengewinner Philipp John (I., DINEA) aus Kassel und dem Drittplatzierten Robin Barning (Block House) aus Hamburg.

(Berlin / München) Die Gewinnerin des 15. „Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) heißt Johanna Schreiner von L'Osteria aus München. Einen Tag nach ihrem 24. Geburtstag setzte sie sich in Berlin gegen 37 weitere Teilnehmer aus 21 Ausbildungsunternehmen durch. Silber ging an Philipp John von DINEA in Kassel, Bronze an Robin Barning von Block House in Hamburg.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

„Ich gratuliere Johanna Schreiber von Herzen. Unsere Branche bietet jungen Menschen wie ihr eine hervorragende berufliche Perspektive für das ganze 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“, freut sich Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern: „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.“

Die besten zehn Auszubildenden auf einen Blick:

1. Johanna Schreiner, L'Osteria, München
2. Philipp John, DINEA, Kassel
3. Robin Barning, Block House, Hamburg
4. Judith Willemsen, Stockheim, Langenfeld
5. Bianca Kunde, ALEX, Chemnitz
6. Tim Eckert, Stockheim, Hilden
7. Johanna Ehlert, Burger King, Lübeck (punktgleiche 7.)
7. Julia Schmidt, Maredo, Berlin (punktgleiche 7.)
9. Lars Schamber, LSG Sky Chefs; Frankfurt
10. Johana Zais Villamarin, IKEA, Hamburg

Die Siegerehrung fand im Rahmen des 26. Forum Systemgastronomie vor über 400 Machern und Entscheidern aus Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie statt. Der Award besteht seit 2002, veranstaltet wird er einmal jährlich von der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA. Juryvorsitzende war in diesem Jahr erstmals Uschi Bruck von Block House.

An zwei Tagen hatten die Auszubildenden dieses gastronomisch-kaufmännischen Berufs im OSZ Gastgewerbe in Berlin-Weißensee unter Wettbewerbsbedingungen zu beweisen, was sie gelernt haben. In der theoretischen Prüfung ging es um vielfältige Fragen rund um Systemorganisation, Marketing, Controlling und Personalwirtschaft. Für ein fiktives „Café Central“ waren konzeptionell Sortimentsvertiefungen und Verpackungslösungen zu entwickeln und zu präsentieren. Kulinarisch ging es um Salate, glutenfreies Brot und Coffee to go.

Seite 3 von 3

Auch praktisches Können mussten die Teilnehmer unter Beweis stellen – in der Warenerkennung und der Herstellung und dem Verkauf von Bruschetta.

Hauptpreis für die Siegerin ist eine Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe beim IST-Studieninstitut. Neben Urkunden und Medaillen erhalten die Teilnehmer Weiterbildungsgutscheine, Fachliteratur und Sachpreise im Gesamtwert von mehreren zehntausend Euro.

- Ende der Pressemitteilung -