

Gaumenspiel und Imagepfleg

Der F&B Manager Club Vienna initiiert mit dem „Amuse bouche“ einen Wettbewerb der Top-Le

Wir beobachten schon seit einigen Jahren die Negativspirale, in der sich das Image unserer (Lehr)berufe in der Öffentlichkeit befindet. Nun haben wir uns entschieden, nicht mehr länger zuzusehen, sondern mit geballter Kraft und vereinter Energie zu handeln“, sagt Riccardo Giacometti, seines Zeichens Direktor der Hotels Imperial und Bristol. „Wir“ bezieht sich in diesem Fall nicht auf seine Hotels allein, sondern auf eine ganze Reihe weiterer Top-Betriebe und den F&B Manager Club Vienna. Gemeinsam haben sie einen höchst interessanten Lehrlingswettbewerb unter dem Titel „Amuse bouche“ (benannt nach dem berühmten Gruß aus der Küche – geule ist der Gaumen, bouche er Mund) ins Leben gerufen. Das Besondere daran: Lehrlingsteams aus den Bereichen Küche und Service werden von den Arbeitgebern entsandt und vertreten gemeinsam „ihr“ Hotel. Im März 2008 nehmen in Wien 25 Teams an dem Qualifying zum Finale teil, ins Finale gelangen die besten acht. Im Rahmen einer feierlichen Galaveranstaltung im Wiener Rathaus werden die Lehrlinge geehrt.

„Unser Wettkampf soll elitär, innovativ, jung, dynamisch, voller Charme und Esprit werden. So entschieden wir uns für einen Team-Wettbewerb, denn nur ein perfekt abgestimmtes Koch-Service-Team kann auch in der Praxis erfolgreich sein“, erläutert Mark Lewis, Präsident des F&B Manager Club Vienna und Projektleiter des „Amuse bouche“.

„Gelebte Vorbildfunktion der Leitbetriebe“ ist bei dieser Lehrlingsinitiative nicht nur ein Schlagwort, sondern Realität. Der außergewöhnliche Zusammenhalt der teilnehmenden



Foto: cms vienna & partner

Die treibenden Kräfte hinter „Amuse bouche“ (v. l. n. r.):
Mark Chad Lewis – Präsident, F&B Manager Club Vienna, Riccardo Giacometti – Direktor Hotel Imperial und Hotel Bristol, Daniela Lehner – Bereichsleiterin Eurojobs, Stv. Org. Leitung, Piroska Payer – Gesamtkoordination, Nina Kubena – Director of F&B, Renaissance Penta Vienna Hotel, Hermann Krammer – Hotel de France, AHI, Siegfried Kröpfl – Executive Chef Hotel Imperial

Betriebe ermöglicht es, aktiv am Image der Lehrberufe in der Gastronomie und Hotellerie in der Öffentlichkeit zu arbeiten“, ergänzt Piroska Payer, die für die Gesamtkoordination

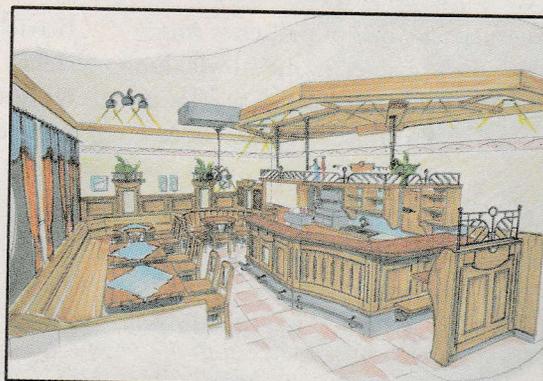
von „Amuse bouche“ verantwortlich zeichnet. Ziel sei es, ein deutliches Zeichen in der Öffentlichkeit zu setzen und die schönen Seiten der (Lehr-)berufe Koch/Köchin und Restau-

rantfachfrau, -mann bestehenden Arbeitserechancen in dieser aufzuzeigen.

„Jedes Unternehmen so gut wie seine Mitarbeiter – dies gilt ganz besonders im Tourismus. Wir wollen die aktive Teilnahme an der 'Amuse bouche' unsere Anerkennung zollen und gemeinsam die Jugend in den Vordergrund, denn sie sind die Zukunft“, betont Hermann Krammer, General Manager Hotel de France, der auch Leiter der Hoteldirektion ist. „Amuse bouche“ dabei

Langfristiges Konzept

2008 wird sich der Wettbewerb auf Wien, Niederösterreich und das Burgenland beschließen. In den kommenden Jahren wird sich mit steigender Bekanntheit ein bundesweiter Wettbewerb der Top-Lehrlinge entwickeln. Getragen wird die Aktivität von den Betrieben der Spitzenh



Beratung - Planung
Eigene Erzeugung

Thennemayer
Ges.m.b.H.

3383 HÜRM 32
TEL. +43(0)2754/8205-0
FAX. +43(0)2754/8205-20



www.gastrotopc

