



Hamburger Chaussee 349  
24113 Kiel  
Telefon: 0431/6518-66/67  
Telefax: 0431/6518-68

E-Mail: [info@dehoga-sh.de](mailto:info@dehoga-sh.de)

Web: [www.dehoga-sh.de](http://www.dehoga-sh.de)

[gastro-sh@dehoga-sh.de](mailto:gastro-sh@dehoga-sh.de)

[www.gastro-sh.de](http://www.gastro-sh.de)

## PRESSEMITTEILUNG

### **Landesjugendmeisterschaft in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen 2010 in Schleswig-Holstein**

(Damp, den 20. April 2010)

Am 19. und 20. April 2010 trat in Damp der Berufsnachwuchs des Hotel- und Gaststättengewerbes zum Wettstreit um den Titel der Landesmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen an. Dieser seit fast 60 Jahren durchgeführte Leistungswettbewerb dient dazu, das Ansehen des schleswig-holsteinischen und des bundesdeutschen Gastgewerbes und seiner Ausbildungsberufe in der Öffentlichkeit zu fördern. Nachwuchsförderung ist zugleich auch Mitarbeiterförderung. Motivierte und engagierte Mitarbeiter finden im Hotel- und Gaststättengewerbe vielfältige und interessante Tätigkeiten und Aufstiegsmöglichkeiten.

56 Auszubildende als Leistungsbeste der acht Berufsschulen unseres Landes Kiel, Flensburg, Husum, Lübeck, Meldorf, Westerland, Neustadt und Elmshorn nahmen an der Landesjugendmeisterschaft teil, jeweils zwei Auszubildende in den Ausbildungsberufen Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau sowie Koch/Köchin und Systemgastronomen. Der Wettbewerb wurde an zwei Tagen durchgeführt und bestand aus einem fachtheoretischen Teil mit Technologie, Wirtschafts- und Sozialkunde, Warenwirtschaftsrechnung und einer Warenerkennung, wo es darum ging, bestimmte Lebensmittel, Gerätschaften, Getränke, Gewürze usw. zu erkennen. Die Köche hatten ein viergängiges Menü aus einem ihnen zur Verfügung gestellten Warenkorb zu kreieren und zuzubereiten. Die Restaurantfachleute demonstrierten das Mixen von Bargetränken, Filetieren, Tranchieren und Flambieren. Ebenso hatten sie eine festliche Tafel für die Siegerehrung einzudecken. Die Hotelfachleute übten sich zur festlichen Tischdekoration im Blumenstecken sowie mit den Aufgaben in der Hotelrezeption. Ein Gästezimmer musste dahingehend überprüft werden, ob es für den nächsten Gast bereit ist. Ein Hemd musste tipptopp gebügelt und zusammengelegt werden und auch das Annähen von Knöpfen musste gekonnt sein. Wichtig war vor allem im Rahmen des gastorientierten Gesprächs Veranstaltungen in der Gastronomie dem Gast gegenüber zu verkaufen.

Für die Systemgastronomen stand die Ausarbeitung und Präsentation eines kompletten Marketingkonzepts für einen gastronomischen Betriebes im Mittelpunkt.

Der gesamte Wettbewerb wurde von einer sachkundigen Jury überwacht, alle ihres Zeichens Köchen-, Restaurant- und Hotelmeister bzw. Fachlehrkräfte. Die von den Köchen erstellten Speisen wurden dann im Rahmen der festlichen Siegerehrung von den angehenden Restaurant- und Hotelfachleuten serviert.

Die Veranstaltung legte ein beredtes Zeugnis ab vom hohen Leistungsstand der Auszubildenden in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen und die neuen Landesmeister können dann im Herbst dieses Jahres ihr Können bei der Deutschen Jugendmeisterschaft unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten erneut unter Beweis stellen.

Die besondere Herausforderung in diesem Jahr bestand darin, dass die Prüflinge den Gala-Abend des diesjährigen Landesverbandstages, der zeitgleich in Damp stattfand, kulinarisch gestalten mussten und während der gesamten Veranstaltung die Prüfungen in Küche und Service weiterliefen. Höhepunkt des Abends war die feierliche Siegerehrung, in deren Rahmen Peter Bartsch, Präsident des DEHOGA Schleswig-Holstein, gemeinsam mit Martina David, Vorsitzende des Landesausschusses für Berufsbildung des DEHOGA Schleswig-Holstein, und Günter Jaeger, 2. Vorsitzender der GASTRO Schleswig-Holstein, Verein zur Aus-, Fort- und Weiterbildung im Gastgewerbe, die Siegerehrung vornahmen.

Die Auszubildenden in den klassischen Berufen Koch/ Köchin, Hotelfachmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau haben alle an dem Begabtenförderungsprogramm „Butter bei die Fische!“ des DEHOGA-Schleswig-Holstein teilgenommen, in dem die 48 besten gastgewerblichen Auszubildenden eines Jahrgangs im Gastgewerbe Schleswig-Holstein geschult werden. Daher war der Wettkampf für Martina David, Seminarleiterin, dieses Jahr besonders spannend: „Wir haben ein Feld von hochmotivierten Teilnehmern gesehen, die schon in unseren Seminaren ihr besonderes Talent aufleuchten ließen. Besonders beeindruckt sind wir vom Teamgeist, der trotz aller Leistungskonkurrenz herrschte. Unsere jungen Leute haben gezeigt, dass Sie auch in puncto Soft Skills auf höchstem Niveau arbeiten. Dieser Nachwuchs macht Mut für unsere Branche, die so dringend auf engagierten und qualifizierten Führungsnachwuchs angewiesen ist.“ Thorsten Ohm, Geschäftsführer beim DEHOGA-Landesverband, stellt fest: „Das Projekt „Butter bei die Fische!“, das wir vor gut drei Jahren aus der Taufe gehoben haben, trägt langsam Früchte. Es zahlt sich aus, die begabten Nachwuchskräfte schon frühzeitig in der Schule abzuholen und gezielt zu schulen. Beim Landeswettbewerb entfaltet sich so ein ganz anderes Leistungspotential, von dem letztlich die ganze Branche profitiert. Wir setzen auf die Leuchtturmwirkung, die diese jungen Menschen auf ihre Kollegen und nachrückende Generationen von Bewerbern ausüben.“

In allen 6 gastgewerblichen Ausbildungsberufen - Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Hotelkaufmann/-kauffrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie - werden derzeit 3852 zukünftige Fachleute ausgebildet. Damit konnte die Zahl im Vergleich zum Vorjahr – anders als in vielen anderen Branchen - konstant hoch gehalten werden. Das Hotel- und Gaststättengewerbe gehört damit nach wie vor zu den ausbildungsstärksten Wirtschaftszweigen des Landes.

# ERGEBNISSE

## LANDESJUGENDMEISTERSCHAFT 2010 in Damp

### Ausbildungsberuf

### Ausbildungsbetrieb

#### Hotelfachmann/-frau

##### Einzelwertung

##### **Goldmedaille und Landesmeister**

*Mari van den Bogaard*

*Hotel Kieler Kaufmann, Kiel*

**Silbermedaille:** *Julia Andor*

*Hotel Krupunder Park, Rellingen*

**Bronzemedaille:** *Maria Brokopp*

*Mövenpick Hotel, Lübeck*

#### Koch/Köchin

##### Einzelwertung

##### **Goldmedaille und Landesmeister**

*Jan Michael Stümpert*

*Hotel und Restaurant Stolz, Plön*

**Silbermedaille:** *Robert Rainers.*

*Vitalia Seehotel, Bad Segeberg*

**Bronzemedaille:** *Carola Jeß.*

*Hotel Kirchspiels Gasthaus, Nortorf*

## Restaurantfachmann/-frau

### Einzelwertung

#### Goldmedaille und Landesmeister

*Julia Westphal*

*Schiffergesellschaft zu Lübeck*

**Silbermedaille:** *Robin Lehmann*

*Ratskeller zu Lübeck*

**Bronzemedaille:** *Marny Robien*

*Restaurant Wullenwever Lübeck*

## Systemgastronom/Systemgastronomin

### Einzelwertung

#### Goldmedaille und Landesmeister

*Florian Dannenberg*

*Oliver Bayer Systemgastronomie, Wedel*

**Silbermedaille:** *Mirko Beckmann*

*Marché Deutschland GmbH, Quickborn*

**Bronzemedaille:** *Svenja Stina Lindenau. Burger King, Bad Bramstedt*

Es gab auch noch in dem Bereich Höchstpunktzahl Theorie, Höchstpunktzahl Praxis und Punktbeste Teilnehmerin aller Auszubildenden folgende Sonderpreise:

#### **Sieger mit der Höchstpunktzahl von allen Teilnehmern:**

*Mari van den Bogaard, Hotel Kieler Kaufmann, Kiel*

#### **Sieger mit der Höchstpunktzahl in der Praxis:**

*Mari van den Bogaard, Hotel Kieler Kaufmann, Kiel*

#### **Sieger mit der Höchstpunktzahl in der Theorie:**

*Mari van den Bogaard, Hotel Kieler Kaufmann, Kiel*