

VERBÄNDE AKTUELL

Bayerns Beste



Schirmherr Hotelier Sebastian Reisigl ehrt die Siegerinnen der Bayerischen Jugendmeisterschaften 2019 in den gastgewerblichen Berufen Hotelkaufleute und Fachleute für Systemgastronomie, Nadine Heissig vom Cafe Amsl Paan in Passau (links) und Miriam Leising, Bad Hotel München am Hotel Oberstdorf (rechts).

Im Oberstdorfer Hotel Oberstdorf trafen kürzlich die besten angehenden Hotelkaufleute und Fachleute für Systemgastronomie aus Bayern gegeneinander an, um bei den Jugendmeisterschaften die Titel der Bayerischen Meister untereinander auszumachen. Offizieller Veranstalter ist der DEHOGA Bayern.

Die Schirmherrschaft übernahm Sebastian Reisigl vom Hotel Oberstdorf, der auch die Urkunden und Preise überreichte. Reisigl war voll des Lobes für die Jugendlichen: „Gerne stelle ich mein Haus für diese Meisterschaften als Schirmherr frei zur Verfügung. Denn ich bin begeistert, mit welcher Leidenschaft und Konzentration die Auszubildenden all ihre Aufgaben bewältigt haben. Besonders freut mich, dass meine Auszubildende Nina Steiner nun Bayerns Vize-Jugendmeisterin bei den Hotelkaufleuten ist.“ Armin Hollweck, Kreisvorsitzender Oberallgäu betonte: „Wir gratulieren den Fachleuten für Systemgastronomie und Hotelkaufleuten, denn gerade diese Ausbildungsberufe haben einen hohen Anspruch an moderne Management Tools, Controlling, Steuerung sowie Kommunikation.“

Unter dem Juryvorsitz von Dr. Susanne Burchard von der Berufsschule Bad Wörishofen hatten die Hotelkaufleute neben einer theoretischen Prüfung die Aufgabe, einen gastronomischen Flyer zur Präsentation des eigenen Unternehmens zu erstellen. Zudem arbeiteten die Hotelkaufleute einen Vortrag zu einem Marketing-Thema aus, den sie am Ende präsentierten mussten.

Unter dem Juryvorsitz von Michael Steigmann von der Berufsschule Rothenburg durften die

Fachleute der Systemgastronomie neben einer theoretischen Prüfung einen Mundhappen für einen Empfang sowie einen ?Salat to go? kreieren. Außerdem wurde den Teilnehmern die Aufgabe gestellt, Produktionsanleitungen zu erarbeiten und Standards zu erstellen; zu diesem Zweck konzipierten die Teilnehmer eine Checkliste zu den Hygienesäulen in den Bereichen Personal, Umfeld sowie Lebensmittel und zeigten, dass sie diese Mitarbeitern vermitteln können. Ein weiterer Baustein, der in die Bewertung miteinfluss, war die Art der Gästebetreuung: von der Ankunft bis zur Abreise des Gastes. Ferner wurden Werbematerialien wie Flyer und Plakate für eine Marketingaktion ausgearbeitet. Als Abschluss begrüßten und bewirteten alle Teilnehmer in ihrer Company-Uniform als Gastgeber die Ehrengäste.

Platzierung der Teilnehmer Systemgastronomie:

1. Platz: Nadine Heissig, Café Amsl Paan Passau, Berufsschule Landshut
 2. Platz: Christina Müller, McDonalds Königsbrunn, Berufsschule Bad Wörishofen
 3. Platz: Melissa Müller, McDonalds Nürnberg, Berufsschule Rothenburg
- Nicolas Lang, Tank und Rast Augsburg Ost, Berufsschule Bad Wörishofen
Vanessa Kaiser, LSG Sky Chefs München, Berufsschule München; Nadine Müller, Nordsee Schützenstraße München, Berufsschule München; Dominik Hößl, Möbelhaus XXXLutz Nürnberg, Berufsschule Rothenburg; Maximilian Storm, Rampf McDonalds Landshut, Berufsschule Landshut

Platzierung der Teilnehmer Hotelkaufleute:

1. Platz: Miriam Liesting, Platzl Hotel München, Berufsschule München
 2. Platz: Nina Steiner, Hotel Oberstdorf in Oberstdorf, Berufsschule Bad Wörishofen
 3. Platz: Andreas Mair, HLF-Hotel Luitpoldpark Füssen, Berufsschule Bad Wörishofen
- Lukas Huber, Hotel Bachmair Weissach, Berufsschule München; Konrad Hocker-Scholler, Parkhotel Frank Oberstdorf, Berufsschule Bad Wörishofen; Vera Damaschke, Hotel Fuchsbräu Beilngries, Berufsschule München

Der bayerische Jugendmeister im Beruf Fachmann für Systemgastronomie wird beim Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie 2019 vom 6. bis 8. Oktober auf der Anuga das Land Bayern vertreten.