

MESSEN & EVENTS

Spitzenleistungen im Service



Hans Stefan Steinheuer (links) und Hubert Obendorfer (rechts) von der Vereinigung L'Art de Vivre gratulierten Dennis Liskowskis (Zweiter von links; 3. Platz), Vanessa Lieser (Mitte; 1. Platz) und Jeannine Hahlbohm (Zweite von rechts; 2. Platz) zu ihrem Erfolg im

Wettbewerb Preis für Große Gastlichkeit, Würdigung Restaurant
Am 17. April 2023 kamen zwölf Finalisten zum elften Preis für Große Gastlichkeit der Vereinigung L'Art de Vivre in das Hotel Palace Berlin in der deutschen Hauptstadt. Siegerin des Jurywettbewerbs wurde Vanessa Lieser aus dem Hotel Hohenhaus im hessischen Herleshausen. Auf Platz zwei und drei folgten Jeannine Hahlbohm aus dem Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern und Dennis Liskowskis aus dem Opus V, Engelhorn Gastronomie in Mannheim.

Austragungsort für das Finale und die Preisverleihung war das Hotel Palace Berlin in Berlin. Der Branchen- und Jury-Award richtet sich an alle Restaurantmitarbeiter im deutschsprachigen Raum. Die zwölf qualifizierten Finalisten kamen in diesem Jahr aus Hessen, Sachsen, Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und Wien. Der abwechslungsreiche Prüfungstag wurde von einer Fachjury begleitet. Honoriert wurde das Engagement der Teilnehmer ebenfalls durch großartige Preise von Unterstützern des Wettbewerbs einschließlich einer neuen exklusiven Trophäe für die Erstplatzierten aus der Zwiesel Glasmanufaktur.

Alle Finalisten zeigten im Tagesverlauf bei diversen praktischen, schriftlichen und mündlichen Prüfungen ihr Können, zugleich aber auch den Facettenreichtum des Berufs. Einzige Jury-Preis im deutschsprachigen Raum dieser Art

Zu den praktischen Prüfungen zählten der Fehlertisch sowie Tests zu den Themen Wasser-Wein, Käse, Tee und Champagner. Am Abend ging es dann um den Service am Tisch des Gastes und die Herausforderungen eines Drei-Gang-Menüs, bei dem unter

anderem auch filetiert wurde.

?Von den Servicemitarbeitern im Restaurant hängt es ab, ob sich ein Gast wohlfühlt oder nicht. Ein gelungener Abend ist eine Kombination aus Atmosphäre, Gastlichkeit und Genuss ? das spielt alles ineinander, egal, ob wir uns im Kiezlokal oder im Gourmetrestaurant befinden. Es gibt Erwartungen, die es zu erfüllen gilt ? ein Versprechen zu halten! Vieles davon ist auch Ausdruck von Zeitgeist, vergangenes Know-how kommt auf neue Weise zurück, Traditionelles erfährt eine Renaissance und trägt dazu bei, dass die Service-Mitarbeiter durch Wissen sowie Fertigkeiten für positive Aufmerksamkeit sorgen können. Hier gibt es besonders in Zukunft viel spannenden Spielraum für den Service-Beruf. Wichtig ist uns, dass die Kollegen geschätzt werden für ihre Leistungen. Diese Anliegen stellen wir im Wettbewerb dar. Wir werten es als positives Zeichen, wenn sich immer wieder Teilnehmer aufs Neue bewerben, weil sie zu den Besten gehören wollen?, so L?Art de Vivre Präsident, Zwei-Sterne-Koch und Juryvorsitzender Hans Stefan Steinheuer.

Der Preis für Große Gastlichkeit ist Teil der konsequenten Nachwuchsförderung der Initiatoren wie Unterstützer. Die L?Art de Vivre Vereinigung von ausgezeichneten Hoteliers, Gastgeber und Spitzenköchen aus dem deutschsprachigen Raum begann damit bereits vor vielen Jahren und hat früh erkannt, dass für den Service mehr getan werden muss. Heute hat sich die Situation weiter für die gesamte Branche zugespitzt. Umso wichtiger ist es, dieses entscheidende Thema nicht aus dem Blick zu verlieren und Mitarbeitern mit Wertschätzung eine berufliche Perspektive zu bieten.

Anerkennung & Auszeichnungen

Der Wettbewerb findet breite Unterstützung in der Branche. ?Ohne ihre Hilfe wäre so ein Wettbewerb nicht zu leisten, dafür sind wir sehr dankbar?, sagt Hubert Obendorfer, L?Art de Vivre Geschäftsführer, Hotel-Gastgeber sowie Zwei-Sterne-Koch.

Würdigung und Anerkennung bringen auch die Preise zum Ausdruck. Für alle Teilnehmer gibt es von der Vereinigung Urkunden und von der Fachzeitung ahgz jeweils eine Komplettbox der Markenlehrbriefe ? gesammelte Warenkundethemen für den Berufsalltag. Die Erstplatzierten dürfen sich über weitere Preise freuen.

