

PRESSEMELDUNG

Wer Visionen hat, ist bei der École Culinaire ganz richtig

Rüsselsheim / Wien / Zürich, 30. Juli 2016

„Nachschlag“ zur École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München

Kreativer Werkraum für passionierte Gleichgesinnte



Bild 1 – BU:

Karriereschmiede École Culinaire „by Sodexo & Otto Koch“:

Kreativer Werkraum für passionierte Gleichgesinnte

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)



Bild 2 – BU:

Otto Koch mit Leib und Seele dabei

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)

„Ich würde lieber ein gutes Stück Rind von der Keule verwenden, als ein Filet von einem schlechten Rind“, diese Philosophie legt **Otto Koch** in der École Culinaire auch den Sodexo-KöchInnen ans Herz.

„Wenn jemand sein Hobby zum Beruf macht“, resümiert **Otto Koch**, „dann ist er eigentlich frei. Dann muss er das ganze Leben nicht mehr arbeiten.“



Bild 3 – BU:

Anrichten eines Pastagerichts

Links: Jürgen Boltersdorf / Regional-Verkaufsleiter Nord, Hilcona

Rechts: Christoph Degenhard / Küchenleiter Friedrich-Ebert-Stiftung Berlin, Sodexo

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)



Bild 4 – BU:

Anrichten eines Pastagerichts

Links: Jürgen Boltersdorf / Regional-Verkaufsleiter Nord, Hilcona

Mitte: Klaus Gröber / Betriebs- und Küchenleiter Parkresidenz Senicura, Dornbirn, Österreich, Sodexo

Rechts: Christoph Degenhard / Küchenleiter Friedrich-Ebert-Stiftung Berlin, Sodexo

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)



Bild 5 – BU:

Sodexo Köche beim Auschecken eines Warenkorbs für ein Pastagericht

v.l.n.r.

Sebastian Hofmann / Küchenleiter Telekom Nürnberg, Sodexo

Matthias Hahn / Küchenleiter DIN Berlin, Sodexo

Florian Voss / Küchenleiter Deutsche Telekom Hamburg, Sodexo

Dirk Wissinger / Küchenleiter Allianz Berlin, Sodexo

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)

Sebastian Hofmann / Küchenleiter Telekom Nürnberg, Sodexo

„Auf die zwei Wochen und die École Culinaire Gruppe war ich neugierig. Bereits nach dem ersten Tag habe ich gemerkt, was für eine tolle Gruppe wir sind. Das hat mich wirklich ganz unglaublich motiviert. Ich freue mich schon jetzt darauf, diese Begeisterung in meinen Betrieb zu tragen.“

Matthias Hahn / Küchenleiter DIN Berlin, Sodexo

„Für mich ist das Gästelerlebnis besonders wichtig. Die École Culinaire hat mich in dieser Hinsicht einen großen Schritt nach vorne gebracht. So haben mich Trainer wie Otto Koch, Stefan Marquard und Bobby Bräuer begeistert, neue Techniken und Methoden der Zubereitung von Lebensmitteln in meinem Betrieb umzusetzen. Außerdem konnte ich meinen Blick auf regionale und biologische Produkte schärfen und ein besseres Verständnis für meine Mitarbeiter entwickeln. Dieses Wissen wird mir auf jedem Fall dabei helfen, unsere Gäste noch besser zufrieden zu stellen, als bisher.“

Florian Voss / Küchenleiter Deutsche Telekom Hamburg, Sodexo

„Die École Culinaire war eine super Veranstaltung! Das Programm war unglaublich vielseitig. Ich habe nicht nur Kochtechniken gelernt, sondern auch Personal- und Gästeführung, konnte meine Sinne schärfen und tolle Leute kennenlernen. Das ganze Paket passt und stimmt. Seitdem ich die École besucht habe, koche ich auf einem anderen Niveau.“

Dirk Wissinger / Küchenleiter Allianz Berlin, Sodexo

„Für die École Culinaire Classic habe ich mich beworben, weil ich neue Impulse für meine Arbeit bekommen wollte. Vor allem interessiere ich mich für neue Techniken im Bereich der Großküchen und für Methoden, die eine effektivere Kommunikation mit meinem Team ermöglichen. Meine Erwartungen wurden mehr als übertroffen. Otto Koch kennen zu lernen, mit Leuten wie Stefan Marquard, Heiko Antoniewicz und Bobby Bäuer in der Küche zu stehen, hat mich inspiriert. Ich habe unglaublich viele Ideen von der École mitgenommen. Ich weiß nun, wie ich Energie sparen kann, mein Fleisch mit neuen Garverfahren zubereite und habe auch sonst viele Dinge gelernt, die mir die Arbeit erleichtern.“



Bild 6 – BU:
Experten im Gespräch

Links: Matthias Hahn / Küchenleiter DIN Berlin, Sodexo

Rechts: Otto Koch

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)



Bild 7 – BU:

Das Pastagericht - Gemüsebratling auf einem Pastanest

(École Culinaire Classic vom 11. bis 24. Juli 2016 in München)

Bildnachweis: École Culinaire

PRESSEKONTAKT

Sodexo DIAICH

Jeannine Haberich

+49 6142 1625-265

Presse.DACH@sodexo.com