

# TalentTicket startet in neue Runde

Die Initiative TalentTicket von Menu System bittet junge Küchentalente aus der Branche vor den Vorhang. Jeder Gastronom, Hotelier, Wirt oder Küchenchef kann ein junges Kochtalent für den Menu-System-Bewerb anmelden. Die Siegerehrung findet auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg statt.

Der Talentwettbewerb des Schweizer Premium-Herdbauers Menu System geht in Kooperation mit HGV PRAXIS heuer bereits in die dritte Runde. Das grandiose Feedback zum letzten TalentTicket-Event bei Menu System verlangt ganz einfach nach einer Fortsetzung.

Wobei eine immer wieder gestellte Frage hinsichtlich der Kriterien für das TalentTicket laut wird: „Was muss ich für das TalentTicket tun?“ Die Antwort: Die tägliche Arbeit im Betrieb wird als Leistungsnachweis herangezogen. Deshalb hat Menu System auch das Vorschlagssystem der Talentpaten eingeführt.

Egal ob Wirt, Hotelier oder Küchenchef – jeder, der glaubt, dass in seinem Betrieb eine ambitionierte Köchin oder ein erfolgsorientierter Jungkoch arbeitet, kann seinen Kandidaten für das TalentTicket von Menu System anmelden. Eine Jury wählt unter den eingesendeten Bewerbungen fünf Paare aus. Jeweils ein Talent und der dazugehörige Pate werden – sofern ausgewählt – zu einem Messeauftritt auf dem Stand von Menu System bei der „Alles für den Gast“ in Salzburg eingeladen.

Begleitet wird die ganze Initiative durch umfangreiche Berichterstattung von HGV PRAXIS. Traditionell kommt es dann im Juni zu einem großen Fotoshooting in Salzburg. Ausgewählt werden fünf Talente mit ihren Paten, die einerseits mit einem Porträt in HGV PRAXIS vorgestellt werden und andererseits dann zum Abschluss auf der Salzburger „Gast“ mit Urkunde und Sachpreisen von Menu System ausgezeichnet werden.

Thomas Lehmann, Geschäftsführer der Menu System Austria GmbH, betont im HGV PRAXIS-Gespräch: „Ich kriege heute noch positives Feedback, obwohl die Veranstaltung schon ein halbes Jahr zurückliegt. Das heißt, dass wir mit unserem Format goldrichtig liegen, und deshalb setzen wir die Initiative auch heuer fort. Wir wollen junge und neue



Die Talente aus 2016 beim Fotoshooting in Salzburg.



Menu-System-Österreich-Chef Thomas Lehmann mit Talent Sabrina Glatz und ihrem Küchenchef Fabian Leinich, die 2016 ausgezeichnet wurden; beide sind im Posthotel in Achenkirch tätig.



Kochtalente finden, die es sich mit ihrer herausragenden Arbeit verdient haben, im professionellen Sinn nachhaltig gefördert zu werden. Es gibt so viele junge, tolle, top-ausgebildete Mitarbeiter, die über eine enorme Fachkompetenz verfügen, diesen Talenten müssen wir einfach eine Bühne geben. Das ist für Menu System ganz einfach eine logische Verpflichtung.“ Bei TalentTicket ist es keineswegs so, dass nur Hauben-Betriebe in Frage kommen. Es gibt

auch keine geografische Gewichtung. Der Premium-Herdbauer ist darauf bedacht, eine bunte Mischung zu bekommen. Also Talente aus erfolgsorientierten Betrieben, die eines gemeinsam haben: die Lust am hochwertigen Kochen. Ob das nun ein Ausflugsrestaurant ist oder ein Haubentempel, ist zweitrangig. Die österreichische Gastronomie und Hotellerie ist landesweit so gut aufgestellt, dass Betriebe und Talente aus allen Bundesländern Bewerbungen abgeben sollten. -sax-

## INFO Aufruf zur Teilnahme

Im Rahmen der TalentTickets 2017 möchten wir Unternehmerinnen und Unternehmer sowie auch Chefköchinnen und Chefköche aufrufen, ihre Talente für eine Nominierung anzumelden.

**Anmeldeschluss:** Montag, 19. Juni 2017

**Inhalt:** Name und Alter Talent, Name Pate, Betrieb und Adresse

**Elektronisch an:** talentticket@menusystem.at

**Schriftlich an:** Menu System Austria GmbH, Steinebach 18, A-6850 Dornbirn

**Bedingungen:** Jungköche/Jungköchinnen 20–28 Jahre alt, mind. 1 Jahr Erfahrung nach Lehrabschluss, deutschsprachig, in Österreich tätig, am Sonntag, 12.11.17 in Salzburg bei der „Alles für den Gast“ anwesend.

Nach Anmeldeschluss werden fünf Talente nominiert, die im November 2017 auf der Herbst-Gast in Salzburg beim Kochevent bei Menu System ihr Können unter Beweis stellen dürfen. Die Nominierten werden telefonisch informiert.

**BRAGARD NOSER-INOX**  
Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

**HGV PRAXIS**

**具起信 GLOBAL**  
CROMOVA 18 Stainless Steel

**R RAPS**  
PERFORMANCE INSIDE