

TalentTicket

holt Junge auf die Bühne

Die Initiative TalentTicket von Menu System bittet junge Küchentalente aus der Branche vor den Vorhang. Dass es kein Schönwetter-Wettbewerb ist, zeigen die tollen Kreationen, die Talente wie Paten tagtäglich auf die Teller zaubern. 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. Thomas Lehmann, Geschäftsführer der Menu System Austria GmbH, erklärt im HGV PRAXIS-Gespräch die Motivation für diese Initiative: „Als Menu System den Wett-

bewerb 2001 ins Leben gerufen hat, wussten wir noch nicht, wohin die Reise führt. Heute lässt sich sagen: Es ist ein etablierter Wettbewerb, bei dem der Branchennachwuchs im Vordergrund steht. Einerseits hat sich an der Notwendigkeit, das Image für den Kochberuf zu hegen und zu pflegen wo es nur geht, absolut nichts geändert, andererseits will Menu System damit auch eine Tradition weiterführen. Wir wollen junge und neue Kochtalente finden, die es sich mit ihrer herausragenden Arbeit verdient haben, im professionellen Sinn nachhaltig gefördert zu werden. Wenn ich mich an die letzten Jahre erinnere, wie viele junge Kochtalente bei uns am Messestand leuchtende Augen bekamen, ist das für mich Ansporn genug, weiterzumachen. Modernste Küchentechnik mit jungen, kreativen Talenten auf einen Nenner zu bringen, das ist ein wunderbares Ziel unseres Wettbewerbes“, so Lehmann zu HGV PRAXIS.

„Was muss man nun 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 Anmeldung fünf Paare aus. Jeweils ein Talent mit dem dazugehörigen Paten 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 Initia-



Die TalentTicket-Teilnehmer aus dem Jahr 2016: Interessenten für 2017 sind aufgerufen, sich zu bewerben.



Pate und Talent aus dem letzten Jahr: Christof Widakovich (r.) und Michael Gauster.

tive 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 Por-



trät in HGV PRAXIS vorgestellt werden und andererseits dann zum Abschluss auf der Salzburger „Gast“ mit Urkunde und Sachpreisen von Menu System ausgezeichnet werden.

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. Und eines sollte man nicht vergessen: Gelungene Kreati-

onen sind nur dann möglich, wenn auch die nötige Hardware – sprich Kochtechnik – stimmt. Menu System ist Marktführer bei maßgefertigten Induktionsherden im Premiumsegment und entwickelt diese Garteknik ständig weiter. Wie z. B. Induktions-Kocher mit Sous-Vide-Funktion, Großkochfeld mit gleichmäßiger Leistung bzw. die Steuerungstechnik Slide Control, die feinst abgestimmt Temperaturzonen auf dem Kochfeld gewährleistet.

-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

GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel

RAPS
PERFORMANCE INSIDE