

JUNGE PROFIS

Interview mit Thomas Lehmann, Geschäftsführer der Menu System Austria GmbH, über die Branchenauszeichnung TalentTicket.

HGV PRAXIS: Herr Lehmann, Menu System ist als Produzent hochwertiger Herde ein Begriff. Warum dieser Köchepreis?

Lehmann: Weil ich der festen Überzeugung bin, dass es gar nicht genug Preise geben kann. Die Hotellerie und Gastronomie dürstet nach professionellen, jungen Mitarbeitern. Fachkräfte fehlen an allen Ecken und Enden. À la longue stellt das eine ganze Branche vor große Schwierigkeiten, an deren Ende letztlich die österreichische Kulinariik auf dem Spiel steht. Jedes Mittel, jedes Instrument, das hilft, diese Situation zu verbessern, sollte willkommen sein, damit Hoteliers und Wirte auf motivierte Mitarbeiter zurückgreifen können. Darum rücken

wir mit dem Wettbewerb „TalentTicket“ junge Profis und ihr Handwerk ins Rampenlicht. Wir wollen signalisieren: Wer aus seiner Karriere etwas macht, hat beste Aufstiegschancen in einer der interessantesten Branchen überhaupt. Menu System hat diesen Bewerb 2012 erstmals durchgeführt und wird diesen Weg mit HGV PRAXIS als neuem Medienpartner fortsetzen.

Wie ist das TalentTicket nun angelegt? Können Sie das Konzept der Auszeichnung kurz erklären?

Lehmann: Wir wollen junge und neue Kochtalente finden, die es sich mit ihrer herausragenden Arbeit verdient haben, im profes-

Aufruf zur Teilnahme

Im Rahmen der TalentTickets 2015 möchten wir Sie aufrufen, sich bzw. Ihre Talente für die Nomination anzumelden:

Anmeldeschluss:

Freitag, 31. Juli 2015

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, 8.11.15 in Salzburg bei der GAST Herbst anwesend.
Nach Anmeldeschluss werden fünf Talente nominiert, die im November 2015 an der GAST Herbst in Salzburg beim Kochevent ihr Können unter Beweis stellen dürfen.
Die Nominierten werden telefonisch bis Ende August informiert.



Geschäftsführer von Menu System Austria: Thomas Lehmann.

strahlen im Rampenlicht

sionellen Sinn nachhaltig gefördert zu werden. Diese Idee hat in der Gastronomie sehr guten Anklang gefunden. Die Initiative richtet sich an alle Jungköche und -köchinnen bis maximal 28 Jahre, die aktiv tätig sind und ein Mindestmaß an Erfahrung vorweisen können. Vorteilhaft ist, wenn das Talent deutschsprachig und in Österreich beruflich tätig ist.

Wer trifft die Auswahl?

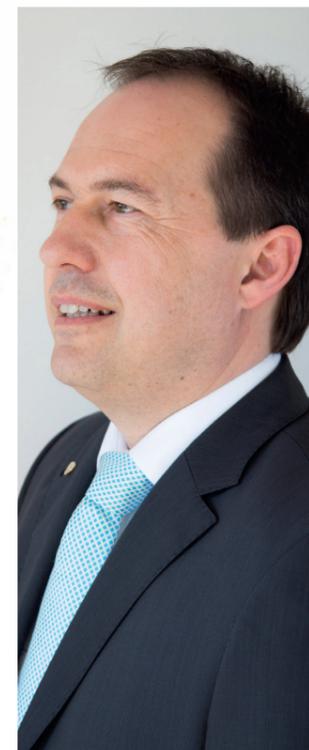
Lehmann: Jede Köchin, jeder Koch, die oder der glaubt, durch handwerkliches Geschick und Raffinesse überzeugen zu können, kann und soll sich bewerben. Alle an der Initiative Beteiligten können allfällige Talente vorschlagen. Die Nominierung und somit die Vergabe des TalentTickets erfolgt jedoch durch die Starköche.

Was erwartet nun Kandidaten, die sich für das TalentTicket bewerben, und wie läuft das Zusammenspiel mit den Starköchen ab?

Lehmann: Die Starköche nehmen sich jeweils eines Talent an und begleiten es über den Zeitraum der Aktion. Sie stehen dem jungen Ausnahmekoch unterstützend, lehrend und führend zur Seite. Bei gelegentlichen Treffen sollen praktische und theoretische Tipps ausgetauscht und verfeinert werden. Die Talente wiederum werden persönlich von einem renommierten Koch betreut, sie können von dem umfassenden fachlichen Horizont, der Erfahrung und dem Know-how des hochdekorierten Kollegen profitieren. Zudem werden die nominierten Talente



Bilder: fotolia.com - abasler



anlässlich eines Dinners einem ausgesuchten Publikum aus Fachpresse, Prominenten und Experten der gehobenen Gastronomie vorgestellt, wo sie selbstverständlich auch ihr Können am Herd beweisen dürfen. Über diese Präsenz in der Öffentlichkeit können sich auch berufliche Chancen ergeben, interessante Jobangebote oder der Aufstieg im Heimbetrieb.

Inwieweit nimmt Hersteller Menu System Einfluss auf diesen Preis?

Lehmann: Gar nicht. Der Inhaber und Geschäftsführer von Menu System, Dr. Paul Schneider, ist als Begründer der Idee und Förderer der Initiative anzusehen. Menu System möchte sich als Initiator und Partner der Initiative bewusst im Hintergrund halten. Deshalb nehmen wir auch keinerlei Einfluss auf die Entscheidung über Nominierungen. Alles andere wäre lächerlich, wir glauben an tolle

Talente und ihre Fähigkeiten. Einzig die Locations für das finale Gala-Dinner finden in Betrieben statt, die mit Menu-System-Induktionstechnik ausgestattet sind.

Mit welchen persönlichen Erwartungen verknüpfen Sie die Vorreiterrolle Österreichs beim diesjährigen TalentTicket?

Lehmann: Einerseits wünsche ich mir eine rege Teilnahme, andererseits verteidigen unsere heimischen Nachwuchskräfte natürlich einen sehr guten Ruf. Also unbedingt bewerben. Ich möchte aber noch die Gelegenheit nutzen, mich bei den Sponsoren des TalentTickets zu bedanken. Das sind die Firmen All-Clad (Premium-Kochtöpfe), Bragard (Premium-Kochjacken), Global (exklusive Messer und Schneidwerkzeuge), Kotányi (edle Gewürze).

Herr Lehmann, vielen Dank für das Gespräch.

-sax-

BRAGARD

GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel

HGV PRAXIS

KOTÁNYI
1881

All-Clad
ELEVATE TALENT