

Pressemitteilung

Datum: 03.03.2016

Kontakt:

Elmar Köninger (Abteilungsleiter Gastronomie)

Telefon: 0271 740-3128

Telefax: 0271 740-2853

E-Mail: koeninger@studierendenwerk.uni-siegen.de

Inge Peter (Sekretariat / P & Ö)

Telefon: 0271 740-4883

Telefax: 0271 740-4971

E-Mail: peter@studierendenwerk.uni-siegen.de

www.studierendenwerk.uni-siegen.de

Ausbildung im Restaurant ars mundi „TOP“

„Wir gehören zu den neun nominierten Betrieben als „TOP-Ausbilder des Jahres 2016“, freut sich Dirk Heindrichs, Ausbildungsleiter des Ausbildungsrestaurants „ars mundi“ des Studierendenwerks an der Uni Siegen. Die Nominierung erfolgte gleich doppelt: Dirk Heindrichs als Ausbilder sowie das Restaurant „ars mundi“ als Ausbildungsbetrieb.



Foto: Zuckerfabrik Fotodesigns - Thomas Zörlein

von links nach rechts: Andreas Göhrke (Azubi), Dirk Heindrichs (Ausbildungsleiter), Elmar Köninger (Abteilungsleiter Gastronomie)

Die Bewerbung sollte eine Überraschung für Dirk Heindrichs werden, denn die Auszubildenden Sabrina Poschmann und Andreas Göhrke, beide im 3. Ausbildungsjahr, hatten ein Ausbildungsprofil als Bewerbung - ohne Wissen ihres Ausbilders - losgeschickt. Aus der Vielzahl aller bundesweiten Bewerbungen hatte eine Jury der Verlagsgruppe Hospitality Medien Gruppe und des Verbandes der Köche Deutschland eine erste Auswahl getroffen. Nach einem mit Dirk Heindrichs geführten Interview zeichnete sich ab: Dirk Heindrichs und das „ars mundi“ wurden nominiert.

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) sieht diese Auszeichnung als Gütesiegel dieser Berufsbranche. Seit über 10 Jahren wird sie an herausragende Betriebe und Ausbilder durch den

VKD sowie der Fachzeitschrift KÜCHE vergeben. In diesem Jahr fand die Auszeichnung, die Überreichung des „Golden Clochen“, im Rahmen einer Gala-Veranstaltung auf der kürzlich zu Ende gegangenen Intergastra in Stuttgart statt. Alle Betriebe erhielten feierlich ihre Nominierungsurkunden. An der Gala-Veranstaltung nahmen neben Elmar Köninger als zuständigen Abteilungsleiter „Gastronomie“ und Dirk Heindricks auch der Siegener Auszubildende Andreas Göhrke teil.



vorne links: Dirk Heindricks Foto: Zuckerfabrik Fotodesign - Thomas Zörlein

Bundesweit zu den neun nominierten Ausbildern zu gehören, erfüllt alle Beteiligten aus Siegen mit großem Stolz. Für Elmar Köninger ist die Nominierung die Bestätigung der guten Ausbildung zur Köchin bzw. zum Koch beim Studierendenwerk. Er schlägt aber auch ernste Töne an. „Auch wir haben inzwischen Probleme, für den Beruf der Köchin bzw. des Kochs zu begeistern. Immer wieder reflektieren wir im

Team, an welchen Stellen wir unser Ausbildungsprofil noch verbessern können“, berichtet Elmar Köninger weiter. Man muss diesem Ausbildungsberuf erst einmal die positiven Seiten abgewinnen. Der Ausbildungsberuf „Köchin/-Koch“ hat sehr viel mit Kreativität zu tun. „Wir bilden unsere auszubildenden gut aus, das heißt, wir lernen sie gut an und lassen ihnen dann aber auch viel Spielraum für die persönliche Kreativität“, erklärt Dirk Heindricks. „Ich bringe ihnen gerne das Laufen bei, Tanzen müssen sie alleine“, sobringt es der Ausbilder auf den Punkt.



vordere Reihe zweiter von links: Foto: Zuckerfabrik Fotodesign -Thomas Zörlein Dirk Heindricks

Sechs Ausbildungsplätze für den Berufs der Köchin/des Kochs sind beim Studierendenwerk Siegen vorhanden. Das nächste Projekt steht vor der Tür: Es ist die traditionelle Durchführung des Auszubildendenwettbewerbs „Köchin/Koch“ der Studierendenwerke in Nordrhein-Westfalen, der vom 14. bis 18. März 2016 im Ausbildungsrestaurant „ars mundi“ unter echten Prüfungsbedingungen stattfindet. „Wir hoffen, dass unsere beiden teilnehmenden Azubis, Sabrina Poschmann und Andreas Göhrke, zum krönenden Abschluss ihrer Ausbildung einen der ersten drei Plätze belegen werden“, hofft Elmar Köninger.

„Seit vielen Jahren leisten wir unseren engagierten Beitrag für eine qualifizierte Fachausbildung, um das Niveau in diesem Berufsfeld auch zukünftig hoch halten zu können“, erklärt Detlef Rujanski, Geschäftsführer des Siegener Studierendenwerks.

Hier der Link zu den Interviews der nominierten Betriebe:

https://www.youtube.com/watch?v=wJW8ZbrDBP4&list=PLyXsO7u1WRWJ_z-z74I5hxe1oM2c864t&index=7