

PRESSEMELDUNG

Wer Visionen hat, ist bei der École Culinaire ganz richtig

Rüsselsheim / Wien / Zürich, 15. Juli 2016 - Seit 16 Jahren sind Sodexo, Otto Koch und die École Culinaire Garanten dafür, Köchinnen und Köche so zu begeistern, dass sie für ihre Ausbildung und ihren Beruf brennen – am liebsten ihr ganzes Leben lang.

Dieses Jahr startet die École Culinaire die 16. Klasse ihrer kulinarischen Fortbildung mit Sodexo und dem Service-Bund in der Hotelberufsschule Kermess in München-Pasing unter der Leitung von Otto Koch. Dabei werden für die besten Köche und Nachwuchsköche wieder zwei Ausbildungsblöcke organisiert. Während die École Culinaire Basic für quereingestiegene und frisch ausgebildete KöchInnen bereits in der ersten Junihälfte stattfand, treffen sich vom 11. bis 24. Juli 2016 neue und berufserfahrene Kochprofis bei der École Culinaire Classic.

Kreativer Werkraum für passionierte Gleichgesinnte

Bereits seit dem Jahr 2000 und aktuell für die Classic-Ausbildung vom 11. bis 24. Juli 2016 versammelt Otto Koch nur die Besten unter dem Dach der École Culinaire: international bekannte und hochdekorierte Köche und Trainer machen die abwechslungsreichen wie tiefgehenden Ausbildungstage zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Sodexo glaubt daran, dass persönliche Zufriedenheit ein entscheidender Erfolgsfaktor der Zukunft ist. Dass man gute Mitarbeiter und damit zufriedene Kunden nur dadurch gewinnt, sie zu ermutigen, sie zu unterstützen und in ihr Potenzial zu investieren. Die Sodexo-Kochschule École Culinaire zählt dabei zur weltweiten Karriereschmiede für Top-Ausbildung. Hier weiß man, wann und wie der richtige Tropfen Öl in die Pfanne von Koch-Passion und der Weiterentwicklung beseelter Koch-Persönlichkeiten zu gießen ist.

Seit 16 Jahren zeichnet Otto Koch also für die inhaltliche Gestaltung des Fortbildungsprogramms der École Culinaire verantwortlich und gibt sein Wissen uneingeschränkt weiter. Dabei geht es ihm nicht nur um bloßes Handwerk, sondern auch darum, wie Essen inszeniert wird: mit unendlich viel Herzblut fürs Produkt und einer für den Gast unvergesslichen, nachhaltigen Präsentation. Schon innerhalb weniger Minuten spürt jeder im Raum, wie Otto Koch „brennt“. Dass er weiß, von was er spricht und was er tun will; und mit dem bei der Teilnehmer-Begrüßung ausgesprochenem „Duzi“ hat er sogleich Alle im Boot. Seit 3 Jahren setzt er zusammen mit Sodexo auf den intensiven 14-Tage-Block mit einem entsprechend hohen Gewinn an Meinungen und Ideen, offenem Austausch sowie Teambuilding und verspricht – erfahrungsreich – ein faszinierendes und spannendes Weiterbildungs-Themenspektrum.

Seine besondere Empfehlung an die anwesenden Quereinsteiger lautet dabei: *„Man muss nicht alles selber können, sondern verstehen, was, wie geht!“*

High-End Degustation

Nachdem alle Teilnehmer die Runde mit einem kurzen „CiVi“ bereichert haben, startet der Themenblock „Kochhandwerkliches Know-How“. Kein geringerer als Michael Schubaur, Küchendirektor im weitbekannten Ratskeller am Münchner Marienplatz und verantwortlich für bis zu 4.000 à la carte Gerichte täglich, selbst Otto Koch-Schüler im damaligen Le Gourmet und infiziert vom hohen Anspruch an Qualität, arbeitet unermüdlich am Nachwuchs und führt die Classic-Kollegen in die Offenbarungen von „Regionalität & Qualität & intelligentem Einsatz von Convenience“ ein. Großes Staunen und Genussexplosionen bei der Degustation der von Schubaur dargebotenen Rohprodukte bestimmen den ersten Nachmittag. Tomaten, Gurken, Rettich & Co aus „Massen“- und Bio-Anbau sowie von seinem Haus- und Hoflieferanten werden parallel verkostet. Schubaur lässt schmecken, wie Brot und bayerischer Obatzda sich gegenseitig vollenden können und bereitet schnell mal zwei köstliche Qualitäts-Pfannengerichte zu. Alle sind sich einig: ist das Produkt 1A, ist das Geschmacks-Highlight garantiert.

Michael Schubaur und **Otto Koch** appellieren an die Produkt-Frontler: *„Wir müssen lernen, die Tomaten sprechen zu lassen. Sie inspirieren uns, den Gast und unser aller Bewusstsein - für Qualität und Herkunft, Einkauf und Preis.“*

Die Verkostung vom Frisch- und Räuchersaibling des Fischwirtschaftsmeisters Nikolai Birnbaum aus Landsberg/Lech, ebenfalls unverzichtbarer Ratskeller-Lieferant, ist einmalig. Sein Wissen und die Liebe zu seinen rund 80.000 Fischen sind umwerfend. Er kennt sozusagen jeden Fisch persönlich, denn vor dem Eintreffen bei seinen Kunden verliert er sie von Hand. Wer ihn persönlich kennenlernen und seine Produkte erleben darf, für den ist die Gütefrage hinfällig.

Emotion sells – mit Powerbriefing zu Teampower und Gästeverzauberung

Es geht ihm um Menschenentwicklung und darum, wie man sich auf die Alten-Jungen und Jungen-Alten einstellt. Er spricht von Stilgruppen statt Zielgruppen. Strategicoach Hans-Jürgen Hartauer sensibilisiert die École Culinaire-Teilnehmer für „Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf“ und überzeugt im Rollenspiel vom Lohn des täglichen Invests von nur mal drei Minuten Powerbriefing, um zu schulen, zu motivieren, zu führen und gleichzeitig den Teamgeist zu stärken – alles dem Gast zuliebe.

Denn, so **Hartauer**: *„Wer den Wettbewerb gewinnen will, der muss ihn verlassen!“* Und **Otto Koch** ergänzt: *„Ein guter Koch muss führen lernen. Das hat mit Kochen nichts zu tun. Die Kunst ist die Kommunikation!“*

Wahrnehmung. Tiefenwirkung. Lerntransfer

Otto Koch und sein Trainerstab wollen die (neue) Wahrnehmung der Teilnehmer schärfen, mit den Ausbildungsblöcken Tiefenwirkung und Lerntransfer erreichen. Will heißen, so viel wie möglich nach außen tragen. Nach Schubaur und Hartauer gibt es bei der Classic-Gruppe keinen Zweifel mehr, dass ihre Erwartungen an die École Culinaire nicht erfüllt werden könnten. Übrigens, die Top-3 sind

Personalführung, neue Ideen und erweitertes Know-How. Jeder Fortbildungsteil und alle zusammen in ihrer Kombination werden ihren Beitrag dazu leisten, KöchInnen mit Handwerk, Persönlichkeit und Gastgeberherz zu entwickeln.

Bei „Authentic Thai“ mit Nitaya ist der Name schon Programm. Ebenso wie bei „Die Welt der Pâtisserie“ mit Bernd Siefert oder hochwertige Pâtisserie-Convenience mit Udo Walter, Gourmetküche „Fisch“ mit 2-Sternekoch Bobby Bräuer oder Otto Geisel’s „Slowfood & Nachhaltigkeit“, bei Digéstif-, Champagner- sowie Käse-Affineur-Schulung. Was Wellfood zum Frühstück, mittags und als Snacks kann, präsentiert Silvie Gilbert und der Workshop Fleisch von und mit Stefan Marquard wird gewiss einer der Höhepunkte sein. So wie Heiko Antoniewicz in die Geheimnisse moderner Küchentechniken einführt, schafft Bernd Trum mit Frontcooking Erlebniswelten. Zuletzt knackt Prof. Dr. Torsten Olderog den Culinary Code durch das „Verorten“ von Gerichten auf der Limbischen Karte: Gästewünsche werden entschlüsselt, um sie dann zu erfüllen. Für die richtige Würze und Textur in den zwei Wochen sorgen tägliche Feedback-Meetings, Sprechen vor Anderen, Haltung, Mimik und Gestik, Blickkontakt, Wirkung und Begeisterung - und: Kochen, verstanden als Miteinander zur Förderung von Motivation, Kreativität und Enthusiasmus.

Mit Qualität durchs Leben

Die Partnerschaft zwischen Sodexo und Otto Koch ist die perfekte Verbindung.

„Otto Koch hat vorgelebt, wie wir die Lebensqualität unserer Kunden und ihrer Mitarbeiter verbessern können. Dass unsere Köche von ihm lernen, wie sich bedingungslose Qualität umsetzen lässt, bringt nicht nur die Koch-Revolution einen Schritt nach vorne, sondern trägt auch dazu bei, unsere Unternehmensziele zu verwirklichen“, erklärt **Adrienne Axler, Geschäftsführerin Sodexo Deutschland**. „Unser Unternehmenscredo lautet: Mit Qualität durchs Leben – das heißt natürlich auch, Lebensqualität und Karrieremöglichkeiten für unsere Mitarbeiter zu schaffen.“

Seine Pionierarbeit und den Kampf zusammen mit seinen Kollegen für eine neue Esskultur und sein Credo „bedingungsloser Qualität“ vor wie hinter den Kulissen bringt er am besten so auf den Punkt:

„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.

So lange die Qualität stimmt, lässt sich auch mit wenig viel erreichen. Vor allem jedoch möchte er Begeisterung und Freude am Kochen vermitteln.

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

Sodexo ermöglicht, ganz dem eigenen Quality of Life-Ansatz folgend, Talenten die permanente persönliche Weiterentwicklung. Denn die École Culinaire bietet den Teilnehmern nicht nur eine rein fachliche Weiterbildung, sondern sie werden auch menschlich vorangebracht und ihre Passion für den Beruf gestärkt.

BILDER:



Bild 1-BU:

Offenbarung für die Teilnehmer der École Culinaire Classic beim Fortbildungsthema „Regionalität & Qualität“ bei **Fischwirtschaftsmeisters Nikolai Birnbaum** und „seinem Saibling“



Bild 2-BU:

Ist das Produkt 1A, ist das Geschmacks-Highlight garantiert:

Seeforelle (*) mit lauwarmer Pfifferling-Tomatenvinaigrette von Michael Schubaur (*) von Birnbaum



Bild 3-BU:

Genussexplosionen für die Teilnehmer der École Culinaire Classic: Seeforelle (*) mit lauwarmer Pfifferling-Tomatenvinaigrette von Michael Schubaur, assistiert von seinem „Hartweizennudel-Spezialist“ Mario Liguri



Bild 4-BU:

Passionierte Gleichgesinnte - die Teilnehmer der École Culinaire Classic Juli 2016 mit Michael Schubaur (vorne links), Mario Liguri (vorne 3.von rechts) und Otto Koch (vorne 2.von rechts)

Bildnachweis: École Culinaire

Über Sodexo

Sodexo beschäftigt heute in der DIAICH-Region rund 16.700 Mitarbeiter, die mit ihrer Servicementalität täglich mehr als 430.000 Nutzer in rund 1.900 Betrieben begeistern, darunter Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Schulen, Kindergärten, Kliniken und Senioreneinrichtungen.



Von Pierre Bellon 1966 gegründet, ist Sodexo weltweit führend bei Services für mehr Lebensqualität, die eine wichtige Rolle für den Erfolg des Einzelnen und von Organisationen spielt. Dank einer einzigartigen Kombination aus On-site Services, Benefits and Rewards Services und Personal and Home Services stellt Sodexo täglich für 75 Mio. Menschen in 80 Ländern seine Dienste bereit. Aus dem Leistungsspektrum mit über 100 verschiedenen Angeboten stellt Sodexo auf Grundlage von mehr als 45 Jahren Erfahrung integrierte Kundenlösungen zusammen. Dieses Angebot umfasst etwa Empfangs-, Sicherheits-, Wartungs- und Reinigungsdienste, Catering, Facility Management, Restaurant- und Geschenkgutscheine sowie Tankpässe für Mitarbeiter, Unterstützungsleistungen in den eigenen vier Wänden und Concierge-Services. Der Erfolg und die Leistungsfähigkeit von Sodexo beruhen auf der Unabhängigkeit, dem nachhaltigen Geschäftsmodell und der Fähigkeit des Unternehmens, seine weltweit 420.000 Mitarbeiter kontinuierlich weiterzuentwickeln und an sich zu binden.

KENNZAHLEN (per 31. August 2015)

Sodexo weltweit

- 19,8 Mrd.** Euro Konzernumsatz
- 420.000** Mitarbeiter
- Nr. 19** der größten Arbeitgeber weltweit
- 80** Länder
- 32.000** Standorte
- 75 Mio.** Endkunden jeden Tag
- 14 Mrd.** Marktkapitalisierung
(per 12. November 2016)

Sodexo in Deutschland

- 599 Mio.** Euro Umsatz (On-site Services*)
- 12.500** Mitarbeiter (On-site Services*)
- 650.000** Endkunden jeden Tag
- 10.000** Kunden (Benefits & Rewards)
- 698** Betriebe (On-site Services)
- 100.000** Einlösestellen (Benefits & Rewards)

* inkl. managed Umsatz

Sodexo in Österreich

- 115 Mio.** Euro Umsatz (On-site Services*)
- 3.800** Mitarbeiter
- 400.000** Endkunden jeden Tag
- 4.000** Kunden (Benefits & Rewards)
- 1.200** Betriebe (On-site Services*)
- 19.000** Einlösestellen (Benefits & Rewards)

* inkl. managed Umsatz

Sodexo Schweiz

- 28,2 Mio.** Euro Umsatz
- 394** Mitarbeiter
- 9.200** Endkunden jeden Tag
- 28** Betriebe

PRESSEKONTAKT

Sodexo DIAICH

Jeannine Haberich

+49 6142 1625-265

Presse.DACH@sodexo.com