

PRESSEMELDUNG

Sodexo-Kochakademie École Culinaire vereint erstmals Gleichgesinnte aus der DIAICH-Region

Zum 17. Mal fand im Juni und Juli die Sodexo-Kochakademie École Culinaire statt. Zusammen mit dem Service-Bund in der Hotelberufsschule Kermess in München unter der Leitung von Ideengeber Otto Koch ist es in diesem Jahr erstmals gelungen, Teilnehmer aus der DIAICH-Region zusammenzubringen.

Rüsselsheim / Wien / Zürich, 02. August 2017 – Seit dem Jahr 2000 engagieren Otto Koch und Sodexo aus Überzeugung nur die Besten für die École Culinaire: international bekannte und hochdekorierte Köche und Trainer, die die abwechslungsreichen und tiefgehenden Ausbildungstage zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Jedes Jahr verbinden sich hier in zwei Ausbildungsblöcken Kreativität mit Handwerk, Passion mit Wissenstransfer: Die École Culinaire Basic für quereingestiegene und frisch ausgebildete KöchInnen und die École Culinaire Classic für neue und berufserfahrene Kochprofis.

Sodexo glaubt daran, dass die Lebensqualität und die persönliche Zufriedenheit der Mitarbeiter der entscheidende Erfolgsfaktor für zufriedene Gäste in den Betriebsrestaurants ist. Otto Koch zeichnet seit nun 17 Jahren für die inhaltliche Gestaltung des Fortbildungsprogramms verantwortlich und gibt sein Wissen uneingeschränkt weiter. Es geht 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.

Ziel von Otto Koch und seinem Trainerstab während der École Culinaire Tage ist es, die Wahrnehmung der Teilnehmer zu erneuern, zu schärfen und mit den unterschiedlichen Ausbildungsbereichen Tiefenwirkung und Lerntransfer zu erreichen.

Powerbriefing, Qualitätstransfer und kochhandwerkliches Know-how

Acht Sodexo Mitarbeiter, beispielsweise der Küchenleiter PricewaterhouseCoopers (PwC) München, der Betriebsleiter der Mensa der österreichischen Fachhochschule St. Pölten und die Catering-Leiterin bei GlaxoSmithKline in Münchenbuchsee, absolvierten zusammen mit drei externen Küchenchefs aus dem Saarland, Bielefeld und vom Tegernsee die École Culinaire Classic vom 4. bis 15. Juli 2017.

Kein geringerer als Michael Schubaur, Küchendirektor im weitbekannten Ratskeller am Münchner Marienplatz startete die zwei Classic Fortbildungswochen mit dem Themenblock „Kochhandwerkliches Know-How“. Er selbst ist Otto Koch-Schüler und infiziert vom hohen Anspruch an Qualität.

Strategiecoach Hans-Jürgen Hartauer sensibilisierte in Rollenspielen für „Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf“. Weitere Themenausschnitte waren etwa. „Die Welt der Pâtisserie“ mit Bernd Siefert, „Slowfood & Nachhaltigkeit“ mit Otto Geisel, dazwischen eine Käse-Affineur-Schulung. Was Wellfood zum Frühstück, mittags und als Snacks kann, präsentierte Silvie Gilbert. Heiko Antoniewicz führte in die Geheimnisse moderner Küchentechniken ein und einen ganzen Nachmittag lang ging es um Frontcooking Erlebniswelten. Nachdem Prof. Dr. Torsten Olderog noch den Culinary Code durch das „Verorten“ von Gerichten auf der Limbischen Karte knackte, konnte quasi jeder Gästewünsche entschlüsseln, um sie dann richtig zu erfüllen.

Prof. Dr. Torsten Olderog: *„Der Culinary Code von Salomon Foodworld ist hierbei der Schlüssel, um für jeden Gast genau das Gericht zu finden, das ihn emotional berührt. Die École Culinaire geht mit diesem Baustein einen neuen und modernen Weg, um Köche für ein spannendes Morgen fit zu machen. Ich habe selten so viel Begeisterung und Lust auf Neues in einem Raum gespürt. Ich freue mich, bei dieser Plattform dabei zu sein und Menschen neue Inspirationen zu geben.“*

Zu einem Classic-Highlight zählte der Workshop Fleisch von und mit Stefan Marquard zu Themen wie Zucht, Haltung, den richtigen Einkauf und die perfekte Zubereitung. Dabei wurde auch das eine oder andere außergewöhnliche Steakrezept verraten.

Daniel Römpczyk, Sodexo- Küchenleiter PricewaterhouseCoopers (PwC) München: *„Ich bin seit 20 Jahren Koch und seit 7 Jahren als Küchenchef für verschiedene Caterer tätig gewesen. Eine Fortbildung wie diese gab es für mich noch nie. Alles was vermittelt wurde geschah mit Liebe und Hingabe und mit dem Fokus, das Wesentliche zu verstehen, über seinen Schatten zu springen und das neue Erlernte motiviert in die eigenen Betriebe mitzunehmen. Ob es sich hierbei um neue Garmethoden handelt, die uns in den Betrieben effektiv helfen, Zeit und Geld zu sparen, Hilfe beim Erstellen von Menüs mit der Technik der limbischen Speisekarte, oder mit einfachen Tricks den Umsatz an der Bar oder der Cafeteria zu steigern – all das waren Erlebnisse die mich weitergebracht haben und mir im Alltag helfen, noch bessere Ergebnisse und eine noch höhere Kundenzufriedenheit zu erreichen.“*

Bedingungslose Qualität vor wie hinter den Kulissen

Beim Cheftable mit Ideengeber Otto Koch wurde erzählt und philosophiert. Seine Pionierarbeit und den Kampf zusammen mit seinen Kollegen für eine neue Esskultur mit dem Credo „bedingungsloser Qualität“ vor wie hinter den Kulissen legt Otto Koch den École Culinaire KöchInnen besonders ans Herz. Er empfiehlt ihnen, lieber ein gutes Stück Rind von der Keule zu verwenden, als ein Filet von einem schlechten Rind. So lange die Qualität stimmt, lässt sich auch mit wenig viel erreichen. Vor allem jedoch möchte er Begeisterung und Freude am Kochen vermitteln.

Otto Koch: „Nach 17 Jahren kann man mit Stolz behaupten, dass die *École Culinaire* 2017 das Beste und höchste Niveau hatte seit Bestehen. Ich freue mich schon auf das nächste Jahr“

Die Partnerschaft zwischen Sodexo und Otto Koch ist eine perfekte Verbindung. Sodexo ermöglicht, ganz dem eigenen Quality of Life-Ansatz folgend, Talenten die kontinuierliche 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.

„Otto Koch hat vorgelebt, wie wir die Lebensqualität unserer Kunden und ihrer Mitarbeiter verbessern können. Dass unsere Köche von ihm lernen, wie sich 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 D|A|CH.** „Unser Unternehmenscredo lautet: die Lebensqualität aller von uns betreuten Menschen zu verbessern – das heißt natürlich auch, Lebensqualität und Karriereöglichkeiten für unsere Mitarbeiter zu schaffen.“

Die *École* verbessert sich mit jedem Jahrgang. Die Weiterbildungsinhalte werden immer genauer auf den Bedarf des Unternehmens abgestimmt und die Absolventen erhalten Unterstützung, in ihrem Arbeitsalltag als Botschafter der *École Culinaire* aufzutreten. Dieses Jahr wurde außerdem ein Zirkel von Absolventen gegründet, der den Lerntransfer in den Alltag als Ideengeber unterstützt.

BILDER



Bild 1-BU:

Offenbarung für die Teilnehmer der *École Culinaire* beim Fortbildungsthema „**Die Welt der Pâtisserie**“ mit **Bernd Siefert** (7. Von links), Teilnehmer u.a. Robert Slid (6. von rechts), Micheline Nunes (3. von rechts), Daniel Römeczyk (1. von rechts)



Bild 2-BU:

Ist das Produkt 1A, ist das Geschmacks-Highlight garantiert: Parfümierte Hähnchenbrust an Lavendel und Orangenöl auf buntem Karottencarpaccio dazu kleinem Kräutersalat-Bouquet an Orangenvinaigrette



Bild 3-BU:
Teilnehmer der **École Culinaire Classic**
mit Stefan Marquard (Mitte)

Bildnachweis: École Culinaire



Bild 4-BU:
Teilnehmer der **École Culinaire Classic**
Juli 2017 mit Bernd Siefert (vorne links), Otto
Koch (5.von links)

Weiter O-Töne von Teilnehmern:

Micheline Nunes, Catering-Leiterin bei GlaxoSmithKline in Münchenbuchsee: „Die ‚Emotion Sells‘ Schulung im Service und Verkauf ist ein Muss! Dieses Know How macht einfach den Unterschied. Dadurch habe ich ein viel sichereres Auftreten erlangt. Ich merke auch wie gut der Gast darauf anspricht.“

Robert Slid, Betriebsleiter der Mensa der österreichischen Fachhochschule St. Pölten: „Das Kamera-Training war für mich persönlich etwas Neues: Angefangen von der Haltung und wie man auf sein gegenüber wirkt, das Auftreten mit Begeisterung, die Gestik & Mimik und auch der Blickkontakt wurde uns ausführlich beigebracht. Ich habe mich selbst noch nie aus dieser Perspektive gesehen. Es war schön zu sehen, wie sich die anderen Teilnehmer vor der Kamera zu starken überzeugenden Persönlichkeiten ‚verwandelten‘.“

Über Sodexo

Sodexo On-site Services beschäftigt heute in der DIAICH-Region rund 16.100 Mitarbeiter, die mit ihrer Servicementalität täglich knapp 435.000 Nutzer in über 2.000 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 50 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 425.000 Mitarbeiter kontinuierlich weiterzuentwickeln und an sich zu binden. Sodexo ist in den Indizes CAC 40 und DJSI enthalten.

KENNZAHLEN (per 31. August 2016)

Sodexo weltweit

20,2 Mrd. Euro Konzernumsatz
425.000 Mitarbeiter
Nr. 19 der größten Arbeitgeber weltweit
80 Länder
32.000 Standorte
75 Mio. Endkunden jeden Tag
17,1 Mrd. Euro Marktkapitalisierung
(per 05. Juli 2017)

Sodexo in Deutschland

630 Mio. Euro Umsatz (On-site Services*)
12.300 Mitarbeiter (On-site Services*)
700.000 Endkunden jeden Tag
10.000 Kunden (Benefits & Rewards)
689 Betriebe (On-site Services)
100.000 Einlösestellen (Benefits & Rewards)

* inkl. managed revenue

Sodexo in Österreich

112 Mio. Euro Umsatz (On-site Services*)
3.400 Mitarbeiter
410.000 Endkunden jeden Tag
4.000 Kunden (Benefits & Rewards)
1.300 Betriebe (On-site Services*)
19.000 Einlösestellen (Benefits & Rewards)

* inkl. managed Umsatz

Sodexo Schweiz

29 Mio. Euro Umsatz
380 Mitarbeiter
9.700 Endkunden jeden Tag
28 Betriebe

PRESSEKONTAKT

Sodexo DIAICH

Jeannine Haberich & Eleonora Kaplan

+49 6142 1625-265

Presse.DACH@sodexo.com