

Katja Ihle vom Novotel Erlangen erhält Teekanne-Stipendium

Serviceleiterin wird Kaufmännische Betriebsleiterin Gastronomie IHK

Erlangen, 6. Februar 2017. Dass seine Serviceleiterin ein "außergewöhnliches Foodservice-Talent mit sehr hoher Einsatzbereitschaft", weiß Falk Bartels, General Manager des Novotel Erlangen, schon lange. Bestätigt wurde diese Einschätzung nun vom Institute of Culinary Art (AIC) und dem Unternehmen Teekanne, die Katja Ihle unter vielen Bewerbern als Stipendiatin für die begehrte Fortbildung zur Kaufmännischen Betriebsleiterin Gastronomie IHK ausgewählt haben.

Falk Bartels dankte ausdrücklich auch Thomas Frisch. Der Director F&B Midscale Central Europe bei AccorHotels hatte den Vorschlag für die Nominierung unterbreitet und damit überhaupt die Basis dafür gelegt, dass Katja Ihle für ein Stipendium in Frage kam.

Der Teehersteller und das ICA finanzieren den anspruchsvollen Lehrgang, der in Zusammenarbeit mit dem Gastronomischen Bildungszentrum organisiert wird und aus insgesamt vier Modulen samt Selbststudium, Präsenzseminar und jeweils nach drei Monaten einem schriftlichen Test besteht. Das Ziel der Zusatzausbildung generell und des Stipendiums im Besonderen: Interessierte Talente für Führungsaufgaben in der Food Service –Branche qualifizieren.

Der Erfolg und die Karriere von Katja Ihle ist nicht zuletzt das Ergebnis der Unternehmenskultur des Novotel Erlangen: "Wir legen sehr hohen Wert auf Aus- und Weiterbildung", untermauert Falk Bartels und freut sich: "Was auch dazu führt, dass unser Hotel eine gute Adresse für Fachkräfte in der Hotellerie ist, die dazu lernen und weiterkommen möchten."

Foto: Katja Ihle (Mitte) vom Novotel Erlangen General Manager Falk Bartels (rechts) mit Andreas Budach, Leiter Teekanne Foodservice. (Foto. Novotel Erlangen)

Weitere Informationen unter www.novotel.com.

Über Novotel

Novotel ist eine Mittelklasse-Marke von AccorHotels, dem weltweit führenden Hotelbetreiber. Der hohe Servicestandard ist bei Novotel die Grundlage für einen entspannten Aufenthalt für Business- und Urlaubsreisende: Dazu gehören weitläufige Zimmer im modularen Design, eine ausgewogene Küche, die jeden Tag 24 Stunden geöffnet ist, durchdachte Tagungsräume, aufmerksames Personal, spezielle Bereiche für Kinder und entspannende Wellness-Einrichtungen.

Mit PLANET 21, dem nachhaltigen Entwicklungsprogramm von AccorHotels, engagiert sich Novotel konsequent für den Umweltschutz. Um den heutigen umweltpolitischen und sozialen Herausforderungen zu begegnen, ist Novotel zudem ISO14001 zertifiziert. Novotel betreibt mehr als 410 Hotels und Resorts in 59 Ländern. Sie liegen mitten in den Geschäftszentren und an den touristischen Destinationen der wichtigsten Städte weltweit.

Über AccorHotels

Als führende Reise- und Lifestylegruppe bietet AccorHotels weltweit einzigartige Erlebnisse in mehr als 4.000 Hotels, Resorts und Residences sowie über 2.500 exklusiven Privatwohnungen. Mit doppelter Kompetenz als Investor (HotelInvest) und Hotelbetreiber (HotelServices) ist der Konzern in 95 Ländern vertreten – in Deutschland mit rund 340 Hotels der Marken Fairmont, Sofitel, MGallery by Sofitel, Pullman, Swissötel, Novotel, Novotel Suites, Mercure, Adagio, ibis, ibis Styles, ibis budget und Adagio access. Weltweit ergänzen die Marken Raffles, Sofitel Legend, SO Sofitel, Grand Mercure, The Sebel, Mama Shelter und hotelF1 sowie das Open House Konzept JO&JOE das Portfolio. Mit seiner Markenkollektion und Erfolgsgeschichte über fünf Jahrzehnte gibt AccorHotels unterstützt vom globalen Team – bestehend aus mehr als 240.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – ein Versprechen: Feel Welcome. Jeder Gast ist eingeladen, am weltweiten Treueprogramm Le Club AccorHotels teilzunehmen. Das Konzernprogramm PLANET 21 – gesellschaftliches Engagement, nachhaltiges und solidarisches Verhalten – setzen alle Hotels gemeinsam mit Gästen und Partnern an den jeweiligen Standorten um. AccorHotels gilt zudem als innovativer Vorreiter für seine Digital-Strategie.

Medienkontakt:

Bernhard Krebs Tel: +49 (0) 160 / 94 74 13 65 Accor-presse-service@redkrebs.de