
PRESSEMITTEILUNG

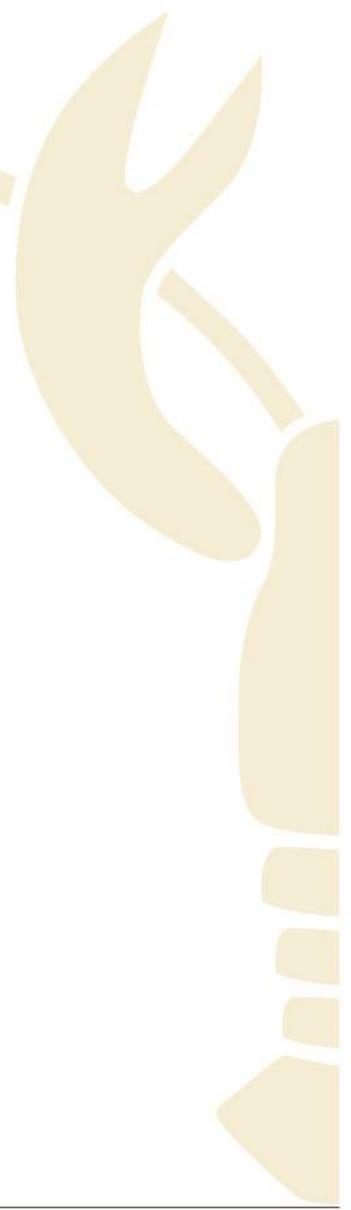
Drei Tage, ein Sternekoch, 22 Teilnehmer: Exklusive Trainings bei der Master Class 2019

Auch in diesem Jahr honorierte Aramark die Leistung seiner Mitarbeiter aus den Bereichen Küche und Service und lud zur Master Class 2019 ein. Im Rahmen des firmeninternen Förderprogramms Culinary College brachte der Caterer vom 20. bis 22. Oktober besonders engagierte Mitarbeiter mit Experten aus verschiedenen Fachgebieten zusammen, um sie durch das exklusive Training zu motivieren und ihre handwerklichen Fähigkeiten zu steigern.

Neu-Isenburg, Oktober 2019. Zum vierten Mal in Folge organisierte Aramark die dreitägige Fortbildung für seine Mitarbeiter, die auch dieses Jahr wieder im Gästehaus Clüsserath-Weiler stattfand. Für die Köche ging es in den Workshop mit Kochlegende Harald Wohlfahrt, in dem sie die Gelegenheit hatten, mit Produkten zu arbeiten, die sonst nur selten im Berufsalltag zum Einsatz kommen. So konnten die Teilnehmer nicht nur dem Profi auf die Finger schauen, sondern auch selbst ihre Fertigkeiten beim Filetieren eines Steinbutts oder dem Verarbeiten einer Taube trainieren. „Es war eine einmalige Erfahrung, unter Anleitung von Harald Wohlfahrt auf so hohem Niveau zu kochen. Gemeinsam haben wir ein kreatives mehrgängiges Menü gekocht“, so Stefan Heiligtag, Sous-Chef beim Vorstand der European Central Bank. „Besonders das Rinderfilet mit Barbecuelack und Bohnenallerlei und der Parmesanschaum mit Herbsttrüffeln haben mich beeindruckt.“

Wasser ist nicht gleich Wasser

Auch die Servicekräfte konnten während der drei Tage von reichlich neuem Input profitieren. Wassersommelier Martin Sons sensibilisierte die Teilnehmer in seinem Workshop mit Wasser-Tasting für die mineralogischen und sensorischen Besonderheiten unterschiedlicher Mineralwässer. Im Anschluss folgte dann ein Weinseminar von Gutsbesitzerin Verena Clüsserath. „Für unseren Beruf sind solche Schulungen sehr wichtig und hilfreich“, sagt Angelika Lutz aus dem Hause BSH



Hausgeräte GmbH. „Der Austausch mit dem Wassersommelier war sehr informativ, und Verena Clüsserath hat uns toll erklärt, welcher Wein zu welchem Menü passt und warum.“

Nach erfolgreichem Abschluss erhielten die Köche und Servicekräfte am Ende der drei Tage ein Master-Zertifikat. Harald Wohlfahrt resümiert: „Auch dieses Jahr war die Master Class ein absolutes Highlight für mich. Ich freue mich jedes Mal, wieder dabei zu sein und ein tolles Menü mit den wissbegierigen und talentierten Köchen zuzubereiten.“

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastonomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13
j.knecht@gourmet-connection.de

