

---

PRESSEMITTEILUNG

## **Handwerklichkeit und Kreativität siegen beim zweiten Aramark Chefs' Cup**

Sechs Aramark-Köche brillierten am 3. November beim zweiten nationalen Chefs' Cup in Berlin. Im Vorentscheid hatten sie sich gegen ihre Kollegen aus ganz Deutschland durchgesetzt, beim großen Finale ging es um den Titel „Aramark – National Chef of the Year 2016“. Stefan Schmitt von der Heidehof Service-Betriebsgesellschaft mbH Stuttgart konnte die hochkarätige Fachjury rund um Drei-Sterne-Legende Harald Wohlfahrt und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann schließlich überzeugen.

**Neu-Isenburg, November 2016.** „Ich kann es noch gar nicht richtig glauben“, so Stefan Schmitt. „Dass ich mich gegen fünf so starke Konkurrenten durchsetzen konnte, freut mich natürlich riesig.“ Sein exklusives Drei-Gänge-Menü überzeugte die namhafte Expertenjury auf ganzer Linie. Neben Präsentation, Innovationscharakter, Struktur und Geschmack der Gerichte achteten die Juroren bei ihrer Bewertung ebenso auf die Arbeitsweise in der Küche, Sauberkeit, Hygiene und Zeitmanagement während des Kochprozesses. „Die kreativen Ideen und das handwerkliche Können der Finalisten haben mich erneut begeistert“, resümiert Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt. „Der Chefs' Cup ist eine wirklich gelungene Initiative wie auch schöne Wertschätzung und Motivation für die Köche.“

„Die kreativen Leistungen und das gastronomische Engagement unserer Mitarbeiter im Vorjahr forderten eine Wiederholung“, erklärt Katja Borghaus, Geschäftsführung Human Resources bei Aramark. Aus dem Vorentscheid hatten sich dieses Jahr Alexander Stoll, Christopher zur Kammer, José Lopez, Stefan Schmitt, Dario Zschiesche und Jan Steinhauer aus verschiedenen Aramark-Betrieben in ganz Deutschland qualifiziert. Die Teilnehmer kreierte innerhalb weniger Stunden jeweils ein raffiniertes Drei-Gänge-Menü für sechs Personen.

Weitere Informationen zum Chefs' Cup finden Sie unter [www.aramark.de/chefscup](http://www.aramark.de/chefscup)



Das Bild zeigt die hochkarätige Jury des Chefs' Cup. Von links nach rechts: Sonja Frühsammer, Jörg Leroy, Eckart Witzigmann, Harald Wohlfahrt, Vladimír Staněk, Juan Danilo Zegarra Presser, Lukas Rohé

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.200 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holdings GmbH & Co. KG  
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  
Miriam Hock, Miriam Walter  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 14  
mhock@gourmet-connection.de  
mwalter@gourmet-connection.de