

PRESSEMITTEILUNG

## **Erneut erstklassiges Niveau in der Küche und im Service: Aramarks Chefs' Cup und Service Cup in Köln**

Beim diesjährigen Chefs' Cup von Aramark waren wie in den vergangenen Jahren außerordentliches Können und fachliche Kompetenz gefragt. Nachdem sich die besten Köche der Aramark-Betriebe im Vorentscheid gegen ihre Mitbewerber durchgesetzt hatten, fand das Finale am 20. November auf dem Gelände der Kölnmesse statt. Für die sechs Finalisten galt es, Spitzenköche und Fachleute der Gastro-Branche zu überzeugen und mit einem Drei-Gänge-Menü aus einem zufällig zusammengestellten Warenkorb zu begeistern. Aufgrund der positiven Resonanz aus dem letzten Jahr traten auch wieder die besten Servicekräfte der Aramark-Betriebe im eigenen Service Cup gegeneinander an und zeigten ihr Können.

**Neu-Isenburg, November 2019.** Beim Vorentscheid zum vierten Aramark Chefs' Cup konnten sich Heiko Reichel (VW Sachsen), Robert Mazejewski (VGH Hannover), Wieland Junghans (Deutsche Bank), Henning Hartwig (Bosch Heidehof) und Marko Zwietz (Münchner Rückversicherung) für das Finale qualifizieren. Eine neue Regelung in diesem Jahr war die Wild Card, die es Matthias Tesar aus dem Akademiehotel Karlsruhe erlaubte, am Finale teilzunehmen. Tesar hatte beim Vorentscheid die höchste Punktzahl hinter den ersten fünf Kandidaten erreicht und somit einen regulären Einzug ins Finale nur knapp verpasst. „Ich war natürlich super glücklich, dass ich doch noch die Chance bekommen habe, mich im Finale zu beweisen.“

Die Fachjury setzte sich aus den Spitzenköchen Maria Groß, Ludwig Maurer und Yoshizumi Nagaya, dem Fleischexperten Wolfgang Otto von Otto Gourmet sowie dem Foodjournalisten Andrew Fordyce und Gerald Rosendahl von Aramark zusammen. „Das war ein hochkarätiges Finale mit Top-Kandidaten und ausgezeichneten Gerichten, auch die anderen Mitglieder der Jury waren von der gezeigten Leistung begeistert“, so Gerald Rosendahl, Geschäftsführer im Bereich



Sport-, Freizeit- und Messegastronomie bei Aramark. In diesem Jahr konnte Henning Hartwig vom Bosch Heidehof das Finale für sich entscheiden. Sein Menü bestand aus Seezungenroulade, Artischockenvariation, Pernodschaum und Senfkaviar als Vorspeise und einer rosa Entenbrust mit Ahornsirup glasiert, Perlgraupen-Risotto und Portweinjus als Hauptspeise. Mit einem Dessert aus Pfeffer-Schokokuchen mit schwarzem Knoblauch, Ananas und Vanilleschaum vervollständigte er sein Drei-Gänge-Menü, das die Jury überzeugte. Den zweiten Platz belegte Robert Mazejewski, der das erste Mal am Chefs' Cup teilnahm. Mit gerade einmal drei Zählern Differenz bei insgesamt 2400 zu erzielenden Punkten ging der dritte Platz an den Wild-Card-Gewinner Matthias Tesar. „Mich hat vor allem das fachliche Können, der Sinn für Aromen und die Kreativität der Köche begeistert. Die Finalisten machten uns die Entscheidung nicht einfach, da das Niveau bei allen sehr hoch war“, sagte Rosendahl. Henning Hartwig gewann ein Preisgeld in Höhe von 5000 Euro. „Ich kann es noch gar nicht richtig fassen! Natürlich war ich zu Beginn aufgeregt, man kocht ja schließlich nicht jeden Tag vor einer solchen Fachjury. Das hat sich aber zum Glück im Laufe des Wettbewerbs gelegt und ich konnte zeigen, was in mir steckt“, so Hartwig.

### **Ehrgeiz und Engagement bei Aramarks zweitem Service Cup**

Durch die tolle Resonanz des vergangenen Jahres stand eine Wiederholung des Service Cups bereits frühzeitig fest. Bei dem Wettbewerb traten Christin Heindke (ESMT Berlin), Sophia Schulze (Landwirtschaftliche Brandkasse), Marcella Maria Ronge (Sparkassenverband), Kay Schwarz (Commerzbankarena), Dennis Schlemmrich (Deutsche Bank) und Katrin Schubert (Akademihotel) im Finale gegeneinander an und stellten ihr Können vor der Jury unter Beweis. Neben den hochqualifizierten Gastronomen und Betriebsleitern Petra Gutermuth, Sabine Sulzmann und Tim Schubbe sowie dem letztmaligen Gewinner Michael Biergans konnte man den diplomierten Kaffee-Experten Dimitrios Sarakinis, die erstklassige deutsche Winzerin Verena Clüsserath-Weiler und Alexandra Sippel, Vertriebsleiterin beim Teehaus Ronnefeld, für die Service-Cup-Jury gewinnen. Von den Teilnehmern wurden fachliche und praktische Aufgaben an insgesamt sechs Service-Stationen abgefragt. Diesmal mussten sich die Finalisten unter anderen in Themengebieten wie Warenkunde oder Gastkommunikation beweisen. Nachdem die Ergebnisse ausgewertet wurden, stand Dennis Schlemmrich als diesjähriger



Sieger fest. „Mir gefällt am Service Cup vor allem die Vielfältigkeit der Aufgaben, so hat jeder die Möglichkeit, seine individuellen Stärken zu zeigen. Dass es am Ende bei mir für den Sieg gereicht hat, freut mich natürlich sehr.“ Den zweiten und dritten Platz belegten Marcella Maria Ronge und die ehemalige Aramark-Auszubildende Sophia Schulze. Schlemmrich erhielt für seine ausgezeichnete Leistung ebenfalls ein Preisgeld von 5000 Euro.

„Wir waren mit den gezeigten Leistungen und dem Niveau des Chefs‘ Cup und Service Cup sehr zufrieden und freuen uns schon auf eine Wiederholung im kommenden Jahr“, so Gerald Rosendahl. Der nächste Schritt für den Sieger des Chefs‘ Cups wird es nun sein, die deutschen Aramark-Betriebe beim European Chefs‘ Cup in Tschechien zu vertreten und mit den europäischen Kollegen um den Sieg zu kämpfen.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.aramark.de](http://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 Messegastronomie 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

