

## Hauptsache gesund



Berliner und Brandenburger Auszubildende aus Hotellerie und Gastronomie zeigten sich in Hochform: Zum ersten Mal veranstalteten der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) Berlin und Brandenburg den „#YOUNGSTARSBB – Wettbewerb“ vom 6. bis 8. April. Jeweils die besten angehenden Köche sowie Fachpraktiker der Küche, Hotelfach- und Hotelkaufleute sowie Restaurantfachleute traten zum 40. Jubiläum der gastgewerblichen Ausbildungsberufe an.

Den Wettbewerb um den ambitionierten Gastroschwachs unterstützte in diesem Jahr die regionale IKK BB mit Blick auf mehr Gesundheit und Prävention zum Berufsstart. Ein gesunder Lebensstil ist auch im Arbeitsleben essenziell und die YoungStars zeigten, dass gesunde Ernährung, Bewegung, Stressbewältigung und Vorsorge auch Spaß machen.

Je nach Ausbildungsberuf stellten sich die Azubis unterschiedlichsten Prüfungen, begleitet durch eine ehrenamtliche Jury. So war es z.B. bemerkenswert ruhig in der großen Wettbewerbsküche der IHK, wenn junge Köche schneiden und sieben, rühren und mischen. Die Hotelfachleute bewegten sich professionell zwischen den zu absolvierenden Verkaufsgesprächen und dem praktischen Eindecken ihres Motto-Tisches. Für alle war es Nervenkitzel pur, denn der Ehrgeiz zu gewinnen war groß.

Einen besonderen Abschluss bildete das Festessen im Atrium der IHK. Die abendliche Siegerehrung fand im Hotel nhow Berlin vor 200 Gästen statt. Jeder Finalist wurde mit tollen Preisen belohnt und stand auf einer Bühne einmal ganz im Mittelpunkt vor Publikum. Die Teilnahme am Wettbewerb öffnet Türen und ist zugleich ein Aushängeschild für die Branche.

kann. Unter dem Motto: #HAUPTSACHEGESUND! lieferten die Azubis leckeres und gesundes Essen, schufen eine tolle Atmosphäre für die Gäste und boten hervorragenden Service. Die IKK BB steuerte Ideen zu regionalen, nachhaltigen Produkten aus Berlin und Brandenburg bei.

Die Teilnehmenden kamen in diesem Jubiläumsjahr erstmals aus Berlin und Brandenburg. Aus über 200 Azubis qualifizierten sich die Finalisten im Februar durch eine umfangreiche theoretische Prüfung in den Fächern Wisu, Fachmathematik und Fachkunde. Rund um das Motto #HAUPTSACHEGESUND! fand dann am 7. April 2019 der Praxiswettbewerb in der IHK zu Berlin statt.

Und hier die Berliner Sieger:  
jeweils der erste und zweite Platz

### Fachpraktiker in der Küche:

Mehmet Kaba, SOS-Kinderdorf Berlin  
Sherley Dressel, IB Internationaler Bund  
Hotelkaufmann/-frau

Kristin Paul, Rocco Forte Hotel de Rome  
Daniela Seitz, Hilton Berlin

### Hotelfachfrau/-mann

Dominik Peters, Hotel Am Steinplatz  
Marlon Pallaske, Crowne Plaza Berlin City Centre

### Restaurantfachfrau/-mann

David Häberlein, Crowne Plaza Berlin City Centre  
Rosa Maria Di Lascio, Pullmann Berlin Schweizerhof  
Koch/Köchin

Chris Fendler, Hilton Berlin  
Samuel Rädisch, Maritim Hotel Berlin

Quelle: DEHOGA - Foto: HAUF+FREUNDE, Sabine Hauf