

PRESSEMITTEILUNG

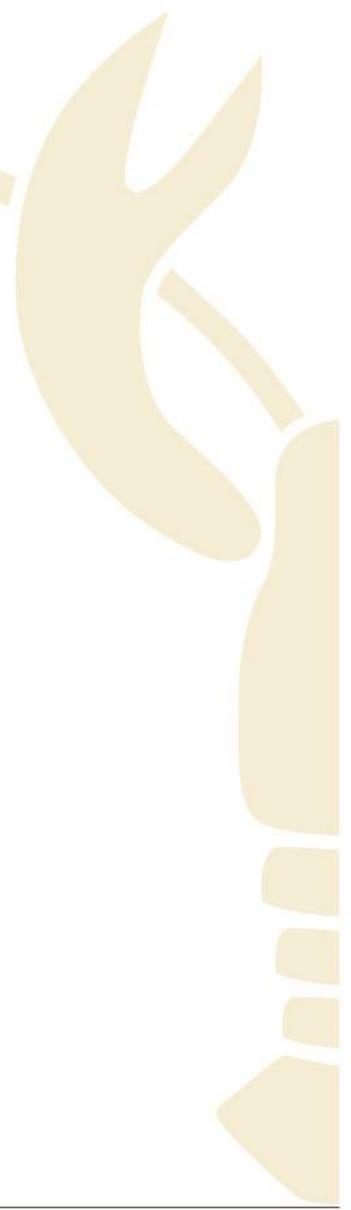
Nürnberger Küchenteam vertritt Deutschland beim International Chefs' Cup von Aramark in Kanada

Im Sommer 2024 findet der nächste internationale Chefs' Cup des Full-Service-Caterers Aramark in Kanada statt. Dafür setzten sich der Koch Andreas Auburger und dessen Assistent Dan-Andrei Moga aus Nürnberg im November gegen zahlreiche andere Küchenteams durch und qualifizierten sich somit für den internationalen Kochwettbewerb. Der Sieg ermöglicht es dem Duo Deutschland in Toronto gegen die jeweiligen nationalen Gewinnerteams zu vertreten.

Neu-Isenburg, November 2023. „Wir sehen täglich, mit wie viel Herzblut und Kreativität unsere Köchinnen und Köche arbeiten, umso mehr möchten wir sie im Rahmen dieses Wettbewerbs auch auf internationaler Ebene zusammenbringen und weiter fördern“, erklärt Simone Zilgen, Geschäftsführerin Human Resources und VP HR Continental Europe bei Aramark. Beim jährlichen Wettbewerb treten Küchenteams aus allen Ländern gegeneinander an. Dabei bietet Aramark seinen Mitarbeitenden auch die Möglichkeit, sich mit Kolleginnen und Kollegen aus aller Welt auszutauschen und sich gemeinsam weiterzuentwickeln. „Mit dem Chefs' Cup können wir unseren Teams einen schönen Anreiz bieten, ihre Kreativität zu zeigen“, sagt Arnd Rune Thomas, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark. „Wir freuen uns, dass wir dieses Jahr wieder so zahlreiche spannende Bewerbungen erhalten haben.“

Drei Gänge für fünf Jury-Mitglieder

Um sich für den Vorentscheid zu qualifizieren, mussten die Koch-Teams in diesem Jahr ein Bewerbungsvideo zu einer bestimmten Aufgabenstellung einreichen. Anschließend galt es im November, aus einem selbst gewählten Warenkorb in einer vorgegebenen Zeit ein Drei-Gänge-Menü zu kochen und der fünfköpfigen Jury zu präsentieren. Die Jury des deutschen Vorentscheids bestand aus den



Kochbuchautoren und TV-Köchen Ralf Jakumeit und Frank Buchholz, dem Mitinhaber der Walter Patisserie Udo Walter, dem Geschäftsführer von Lindnerfood Stefan Lindner und dem Culinary Director von Aramark Matthias Heß. Das Nürnberger Team Andreas Auburger und Dan-Andrei Moga überzeugte unter anderem mit einem Hauptgang aus Lachs, Jakobsmuscheln, Sellerie und Cranberries und darf nun als Vertreter Deutschlands beim Chefs' Cup in Toronto sein kulinarisches Können zeigen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Full-Service-Caterer zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern auf diesem Markt. Rund 6.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für Aramark Deutschland mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das bundesweit zweitgrößte Catering-Unternehmen hat über 500 Kunden in den Bereichen Workplace-Experience und Health & Care. Im Sektor Sport & Event-Catering werden rund 20 Stadien, Arenen, Eventlocations, Zoos und Messestandorte betreut, temporär unterstützt von mehr als 9.000 Aushilfskräften. Hinzu kommen rund 6.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services an über 10.000 Standorten beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Hannes Wagner
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745444
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
kommunikation@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 28
a.kampe@gourmet-connection.de

