

Heiß begehrt: **École Culinaire mit neuem Schulungskonzept**

2 mal 10 Tage Kochtraining für 20 ausgewählte Kochtalente: Die renommierte Kochschule École Culinaire startet mit neuem Schulungskonzept ins 12. Trainingsjahr.

Rüsselsheim, 17. Februar 2012 – Neues Jahr, neues Konzept. Die École Culinaire hat ein vollkommen neues Trainingskonzept für talentierte Nachwuchsköche entwickelt. Wichtigste Neuerung: „Ab der 12. École-Culinaire-Klasse gibt es pro Jahr nur noch zwei kulinarische Fortbildungsmodulen, die dafür aber jeweils zehn Tage lang dauern“, sagt Gründer, Initiator und Ideengeber Thomas Ullrich. Das, so ergänzt Mitgründer und Sternekoch Otto Koch, „strafft und professionalisiert den Fortbildungsbetrieb enorm.“ Mit anderen Worten: Die Themen kochhandwerkliches Know-how, gastronomisches Allgemeinwissen, Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung sowie Ernährung und Bewegung werden ab sofort intensiver, nachhaltiger und konzentrierter von den Trainern an die 20 Teilnehmer der 12. Trainingsrunde weiter gegeben. Die Lerneffekte, sind sich Koch, Ullrich und der Trainerstab einig, „sind so wesentlich höher“. Bis dato wurde pro Jahr in sieben Modulen zu je drei Tagen trainiert.

Emotion und Handwerk

Aktuell trafen sich zwischen dem 7. und 17. Februar 20 talentierte Köche in Mecklenburg-Vorpommern. Genauer im Robinson Club Fleesensee. Zehn ereignisreiche Tage lang standen hoch interessante Themen auf dem Programm. Von „Emotion sells – Fit und sexy im Service und Verkauf“ (Trainer: Jean-Georges Ploner) über „Frontcooking und das Schaffen einer Erlebniswelt für Kunde und Gast“ (Trainer: Bernd Trum) bis hin zu Impulsvorträgen und Seminaren über Molekularküche, Teamcoaching, Zukunftsgastronomie und Redekunst stand „all das im Mittelpunkt, was Köche begeistert, sie gastronomisch bereichert und für neue Ideen gewinnt“, zieht Thomas Ullrich, Sodexo-Direktor Personal Deutschland, ein sehr positives Resümee. Das zweite diesjährige Trainingsmodul für die École-Culinaire-Teilnehmer findet im Oktober statt – erneut im Robinson Club Fleesensee in Goehren-Lebbin.

Vom Koch zum modernen Gastgeber

Bereits seit dem Jahr 2000 versammeln die beiden École-Culinaire-Gründer Otto Koch und Thomas Ullrich nur die besten Köche und Trainer unter dem Dach der Sodexo-Kochschule. Diesmal mit dabei waren unter anderem Heiko Antoniewicz, Frank Heppner, Thomas Kammeier und Nitaya. Bisher haben 123 Absolventen die École Culinaire durchlaufen. Sie vom Koch zum modernen und perfekten Gastgeber zu entwickeln ist Ziel der École Culinaire. Dazu brauchen Köche Handwerk, Persönlichkeit und die Bereitschaft sich ständig weiter zu entwickeln. Die aktuellen Partner der École Culinaire sind die Sodexo Services GmbH, der Service-Bund und der Robinson Club.

Über die École Culinaire

In der École Culinaire, die in Kooperation mit dem Sternekoch Otto Koch gegründet wurde, trainieren anerkannte Spitzenköche jährlich talentierte Köche von Sodexo sowie weitere Köche kooperierender Unternehmen. Fachgerecht und systematisch werden in zwei 10-Tage-Seminaren im Verlauf eines Jahres kochhandwerkliche Kunst und neueste Trends, Kreativität und feine Gastronomie geschult. Mit diesem in der deutschen Catering-Branche einmaligen Konzept hat Sodexo einen Weg gefunden, die Kompetenz der Köche zu steigern und die hohen Anforderungen der Gäste zu erfüllen. Die Auszeichnung als Caterer des Jahres 2004 in der Kategorie Business spiegelt die Anerkennung des Konzepts École Culinaire.

Über Sodexo

Sodexo in Deutschland

Sodexo ist seit mehr als 50 Jahren in Deutschland vertreten und beschäftigt heute rund 17.200 Mitarbeiter. Im Geschäftsbereich *Serviceleistungen vor Ort* betreut Sodexo gemeinsam mit den Unternehmen Zehnacker, dem Full-Service-Anbieter im Gesundheitswesen und GA-tec, dem Spezialisten für technisches Gebäudemanagement Menschen in Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Kliniken und Senioreneinrichtungen, Schulen und Kinderbetreuungsstätten mit Serviceleistungen für technische, kaufmännische und infrastrukturelle Aufgabenstellungen.

Im Geschäftsbereich *Motivationslösungen* ist Sodexo führender Dienstleistungspartner rund um die Themen Mitarbeitermotivation, betriebliche Sozialleistungen (Sodexo Restaurant Pass) und Incentives sowie Leistungen für die staatliche Verwaltung. Mit seinen Dienstleistungen erreicht Sodexo in Deutschland täglich mehr als 600.000 Menschen.

Sodexo, weltweit führend bei Lösungen für die Lebensqualität im Alltag

Lebensqualität spielt eine wichtige Rolle bei der Entwicklung des Einzelnen und dem Erfolg eines Unternehmens. Deshalb ist Sodexo seit der Firmengründung im Jahre 1966 ein strategischer Partner für Unternehmen und Institutionen, für die herausragende Leistungen und Wohlbefinden an oberster Stelle stehen. Mit der gleichen Leidenschaft für Dienstleistung entwickeln, organisieren und realisieren 391.000 Sodexo Mitarbeiter in 80 Ländern ein unübertroffenes Spektrum an Serviceleistungen vor Ort und an Motivationslösungen. Sodexo hat eine neue Form des Dienstleistungsgeschäfts geschaffen, das zur persönlichen Entfaltung seiner Mitarbeiter genauso beiträgt, wie zur nachhaltigen und sozialen Entwicklung der Gemeinden, Regionen und Länder, in denen Sodexo tätig ist.

Kennzahlen (Stand 31. August 2011)

Sodexo weltweit

16 Mrd. Euro Konzernumsatz
391.000 Mitarbeiter
33.400 Betriebe
80 Länder
50 Mio. Endkunden jeden Tag
Nr. 21 der größten Arbeitgeber weltweit

Sodexo in Deutschland

682 Mio. Euro Umsatz (Serviceleistungen vor Ort)
17.200 Mitarbeiter
600.000 Endkunden jeden Tag
9.000 Kunden (Motivationslösungen)
871 Betriebe (Serviceleistungen vor Ort)
30.000 Einlösestellen (Motivationslösungen)

Weitere Informationen:

École Culinaire
Iris Müller
Tel. 0 61 42 / 16 25-151
Fax 0 61 42 / 16 25-222
E-Mail: info@ecole-culinaire.de