

# HGV PRAXIS

Zeitschrift für österreichische Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung

**GASTHAUS:**

## Steegwirt-Brüder starten durch

**NEUROPRICING:**

Wenn Preise schmerzen

**ZKW:**

Zukunft neu gedacht



# TalentTicket

## startet mit Vollgas in die neue Runde

Ab sofort sind ambitionierte Jungköchinnen und Jungköche dazu aufgerufen, sich für den Nachwuchswettbewerb „TalentTicket“ von Premium-Herdbauer Menu System zu bewerben. Zu gewinnen gibt es tolle Preise.

„**Image, Image, Image**“, diese drei Worte schießen unvermittelt aus dem Munde Thomas Lehmanns auf die Frage, was denn nun am wichtigsten sei, um der Misere auf dem Mitarbeitersektor Herr zu werden. „Österreich verfügt über tolle Betriebe und auch über sehr gute Mitarbeiter, aber das wird viel zu wenig an die Öffentlichkeit getragen“, legt Lehmann ein flammendes Bekenntnis zu Österreichs Hotellerie und Gastronomie ab. „Es muss uns einfach noch besser gelingen, das



Moritz Standmann (r.) mit seinem Küchenchef Danijel Radić, der mit seiner gesamten Küchenbrigade das Mountain Resort „Feuerberg“ auf der Kärntner Gerlitze kulinarisch so richtig zum Lodern bringt. Standmann kochte sich bei der Klagenfurter Gast im April zum Staatsmeister der Jungköche hoch und vertritt Österreich bei der nächsten Berufs-WM.

Image dieser Berufssparten nachhaltig zu verbessern“, so der Manager im Gespräch mit HGV PRAXIS.

**Für Menu System Austria** ist das ein Grund mehr, an dem Nachwuchswettbewerb TalentTicket festzuhalten. „Was muss ich als Lehrling oder Jungkoch für das TalentTicket tun?“ Die tägliche Arbeit im Betrieb wird als Leistungsnachweis herangezogen. Deshalb hat Menu System auch das Vorschlagsystem der Talentpaten eingeführt.

**Egal ob Wirt, Hotelier oder Küchenchef** – jeder, der glaubt, dass in seinem Betrieb eine ambitionierte Köchin oder ein erfolgsorientierter Jungkoch arbeitet, kann seinen Kandidaten für das TalentTicket von Menu System anmelden. Eine Jury wählt unter

den eingesendeten Teilnehmern fünf Paare aus. Jeweils ein Talent und der dazugehörige Pate werden – sofern ausgewählt – zu einem Messeauftritt auf dem Stand von Menu System bei der „Alles für den Gast“ in Salzburg eingeladen. Neu ist in diesem Jahr, dass die Prämierung der Talente samt Paten nicht mehr am Sonntag stattfindet, sondern am Dienstag, heuer am 13. November 2018, auf dem Messestand von Menu System in der Arena über die Bühne geht.

**Begleitet wird** die ganze Initiative durch eine umfangreiche Berichterstattung von HGV PRAXIS. Traditionell kommt es dann im Juni zu einem großen Fotoshooting in Salzburg. Ausgewählt werden fünf Talente mit ihren Paten, die einerseits mit einem Porträt in HGV PRAXIS vorgestellt werden und andererseits dann zum Abschluss auf der Salzburger „Gast“ mit Urkunde und Sachpreisen von Menu System ausgezeichnet werden.



Menu-System-Austria-GF  
Thomas Lehmann: „Wir starten mit großen Erwartungen in die neue Runde unseres Wettbewerbes TalentTicket.“



Das Gruppenfoto der Talente samt ihren Paten vom Vorjahr. V. L.: Thomas Egger (Hotel Weyerhof), Sandro Prießnegger (Hotel Bergwiesenglück), Christoph Zangerl (Hotel Bergwiesenglück), Franz Meilinger (Hotel Weyerhof), Tamino Grampelhuber (Gasthof Steegwirt), Thomas Lehman (Menu System), Manuela Wechselberger (Sport Vital Hotel Central), Alexander Stockl (TS Klessheim), Moritz Standmann (Feuerberg Resort), Danijel Radić (Feuerberg Resort) und Fritz Grampelhuber (Gasthof Steegwirt).



**BRAGARD** **NOSER-INOX**  
 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

**HGV  
PRAXIS**

**具良佑**  
**GLOBAL**  
CROMOVA 18 Stainless Steel

**R**  
**RAPS**  
PERFORMANCE INSIDE

**INFO**

## Aufruf zur Teilnahme

Im Rahmen der TalentTickets 2018 möchten wir Unternehmerinnen und Unternehmer sowie auch Chefköchinnen und Chefköche aufrufen, ihre Talente für eine Nominierung anzumelden:

**Anmeldeschluss:** Montag, 18. Juni 2018

**Inhalt:** Name und Alter Talent, Name Pate, Betrieb und Adresse

**Elektronisch an:** talentticket@menusystem.at

**Schriftlich an:** Menu System Austria GmbH, Steinebach 18, A-6850 Dornbirn

**Bedingungen:** Jungköche/Jungköchinnen 20-28 Jahre alt, mind. 1 Jahr Erfahrung nach Lehrabschluss, deutschsprachig, in Österreich tätig, am Dienstag, 13.11.18 in Salzburg bei der „Alles für den Gast“ anwesend.

Nach Anmeldeschluss werden fünf Talente nominiert, die im November 2018 auf der Herbst-Gast in Salzburg beim Kochevent bei Menu System ihr Können unter Beweis stellen dürfen. Die Nominierten werden telefonisch informiert.