

o6.2015 | "Chefs Trophy Ausbildung – Preisverleihung 2015" chefs!











Preisträger: Estrel Berlin und Schloss Britz, Berlin

Küchendirektor Peter Griebel und Küchenchef René Bütefisch freuten sich mit den Azubis Sarah Mazur und Dennis Rakowsky über den Preis

M itseinen fünfà la carte-Restaurants unterschiedlicher kulinarischer Ausrichtung sowie seinem sehr ausgeprägten Bankett- und Veranstaltungsgeschäft – von der kleinen privaten Feier bis zur Großveranstaltung bis 5000 Personen und mehr – bietet das Estrel Berlin für Köche ein enormes fachliches Spektrum. Doch nicht allein die vielfältigen Ausbildungsinhalte im größten Hotel Deutschlands überzeugten die Jury, sondern insbesondere auch die Tatsache, dass sich das Estrel Berlin auf Schloss Britz ein individuelles Auszubildenden-Projekt mit Restaurant und Sommerterrasse, zwei Veranstaltungsräumen und fünf Gästezimern leistet. Das Besondere: Der Betrieb wird nur mit Auszubildenden

unter Anleitung versierter Ausbilder bewirtschaftet und hat sich seit der Etablierung 2009 zu einer echten Erfolgsgeschichte, auch in wirtschaftlicher Hinsicht, entwickelt. "In vielen Großhotels steht heute die notwendige Systematisierung des Küchenbetriebs in Konflikt mit einer klassischen Kochausbildung", so die Jury. "Das Estrel Berlin hat einen Weg gefunden, der eine Win-Win-Situation für Unternehmen und Azubis darstellt. Die Juryempfehung: Zur Nachahmung empfohlen!" Estrel-Küchendirektor Peter Griebel

Estrel-Küchendirektor Peter Griebel nahm die CHEFS TROPHY AUSBIL-DUNG 2015 zusammen mit René Bütefisch, dem veranwortlichen Ausbilder für Köche auf Schloss Britz, und zwei Azubis sichtlich gerührt entgegen.





FOTOS: CLAUDIA ROTHENBERGER FUR CHEF!