

Sternekoch Ralf Meyer gewinnt Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) und die S&F-Consulting haben am 27. Oktober 2011 im Rahmen des „8. S&F Symposiums“ in Fürstentumbrück den bundesweit ausgeschriebenen „Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement 2011“ verliehen. Als Gewinner ermittelte die Jury Sternekoch Ralf Meyer, der als Chef de Cuisine in den Bochumer Augusta-Kliniken arbeitet. Merle Losem von der Deutschen

Hotelakademie überreichte einen Auszubildungsgutschein im Wert von 2.500 Euro. Ulrich Fladung und Marcus Seidl von der S&F-Consulting honorierten die Verdienste des Kochs außerdem mit einem Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro. „Wir freuen uns sehr, Ralf Meyer und sein Team auf ihrem beeindruckenden Erfolgsweg unterstützen zu können“, sagte Merle Losem. „Sein Einsatz hat uns extrem begeistert, die Liaison von Krankenhausküche und Sternegastronomie ist ein wohl einzigartiges Projekt, das in Zukunft hoffentlich viele Nachahmer finden wird.“ Meyer hatte seine

Mission in den Augusta-Kliniken in Bochum Anfang 2010 begonnen. Damals startete er mit dem Ziel, Frische und Geschmack auf die Teller der Patienten zu zaubern und das gängige Convenience Food aus der Küche zu verbannen. „Unsere Patienten sind unsere Gäste, denen wir Freude machen, sie zufriedener stellen wollen“, betont Meyer. Dabei ist es das erklärte Ziel, die Gäste zu verlieren – schließlich soll sich der Heilungsprozess durch gesundes und leckerer Essen be-

schleunigen. Von den Kochkünsten Meyers und seines Teams profitieren täglich rund 1.000 Menschen in drei Krankenhäusern, einem Altenheim, zwei Kurzzeit-Pflegeeinrichtungen sowie die Gäste der angeschlossenen Cafeterien.



V.l.n.r.: Ulrich Fladung, S&F-Consulting und Merle Losem, Deutsche Hotelakademie, überreichen Ralf Meyer, Chef de Cuisine der Augusta-Kliniken Bochum den Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement 2011. Foto: DHA

