

Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement

## Ausgezeichnet: Sternekoch in Bochumer Klinik

**S**&F-Consulting und die Deutsche Hotelakademie (DHA) und haben am 27.10.2011 im Rahmen des „8. S&F Symposiums“ in Fürstentfeldbruck 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 dem Gewinner einen Ausbildungsgutschein 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.

„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.“, sagte Merle Losem. 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. Von den Kochkünsten Mey-



ers und seines Teams profitieren täglich rund 1.000 Menschen in drei Krankenhäusern, einem Altenheim, zwei Kurzzeit-Pflegeeinrichtungen sowie die Gäste der angeschlossenen Cafeterien. Vor Meyers Wechsel in die Krankenhausküche war er in Gourmettempeln in Düsseldorf und Verbier/Schweiz zu Hause, wo er betuchten Feinschmeckern erlesene Kreationen zubereitete – siehe auch Interview auf Seite 5 dieser Ausgabe. ■