

Deutsche Hotelakademie verleiht Förderpreis

2 NOVEMBER 2011



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 (v.l.n.r.). Foto: S&F-Consulting

Köln – Die Deutsche Hotelakademie (DHA) und das Beratungsunternehmen S&F-Consulting haben den „Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement“ verliehen. Gewinner ist Sternekoch Ralf Meyer, der als Chef de Cuisine in den Bochumer Augusta Kliniken arbeitet. Merle Losem von der Deutschen Hotelakademie überreichte im Rahmen des achten S&F-Symposiums einen Ausbildungsgutschein. Die Geschäftsführer von S&F-Consulting, Ulrich Fladung und Marcus Seidl, honorierten die Verdienste des Kochs außerdem mit einem Preisgeld.

Vom Gourmetrestaurant in die Krankenhausküche

„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 begann Anfang 2010 Convenience-Food aus seiner Küche zu verbannen und den Patienten frische, wohlschmeckende Gerichte zu servieren. „Unsere Patienten sind unsere Gäste, denen wir Freude machen, sie zufrieden stellen wollen“, betont Meyer. Gesundes und leckeres Essen beschleunige zudem den Heilungsprozess

Rund 1000 Menschen in drei Krankenhäusern, einem Altenheim, zwei Kurzzeit-Pflegeeinrichtungen sowie die Gäste der angeschlossenen Cafeterien werden von der Küche der Augusta Kliniken Bochum täglich verpflegt. Vor seinem Wechsel in die Krankenhausverpflegung war Ralf Meyer in Gourmetrestaurants in Kaiserswerth und Verbier (Schweiz) tätig. (cm)