



Förderpreis für Augusta-Chefkoch Ralf Meyer

von Eberhard Franken aus Bochum | vor 1 Minute | 0 mal gelesen | 0 Kommentare | 0 Bildkommentare | 1 Bild |  



Ralf Meyer (3. von links) bei der Ehrung. Foto: S&F Symposium

Gute Arbeit zahlt sich aus. Auch in Form von Auszeichnungen. Ralf Meyer, Chef des Cuisine in den Augusta Kliniken, erhielt beim „8. S&F Symposium“ in Fürstenfeldbruck gerade den „Förderpreis für innovatives Verpflegungsmanagement 2011“. Das Symposium ist ein Branchentreff für Führungskräfte die mit Großgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung befasst sind. Der mit 1.000 Euro Preisgeld und einem zusätzlichen Ausbildungsgutschein von 2.500 Euro dekorierte Preisträger war in einem deutschlandweit ausgeschriebenen Wettbewerb ermittelt worden.

In der Jury saß auch der Gladbacher Prof. Dr. Jens Wetterau von der Hochschule für Hospitality Services und

Arbeitswissenschaft, den es besonders beeindruckte, dass Meyer eine Nähe geschaffen hat zwischen Krankenhausküche und Sternegastronomie und dabei eine Ausgewogenheit von Ökonomie und Ökologie erreicht habe.

Mit vorhandenem Personal, sehr viel Engagement und der Unterstützung von Augusta-Geschäftsführer Ulrich Froese hat Ralf Meyer, der früher auch im Kaiserswerther Top-Restaurant „Schiffchen“ gekocht hat, seine ebenso innovativen wie arbeitsintensiven Vorhaben umgesetzt und dabei – wie auch jetzt wieder – sehr viel Lob kassiert. Auch die Nachhaltigkeit des Augusta-Konzeptes, das Meyer – inklusive der Garzeiten - in allen Details nachvollziehbar und kontrollierbar machte, beeindruckte die Juroren der Consulting-Firma. Der weitestgehende Verzicht auf Convenience-Produkte sowie das Engagement bei der Zubereitung frischester Speisen war mit ausschlaggebend für die Preisverleihung.