Ratisbona-Bilderbuch

Hält den Ratisbona-Spieß in Händen: die beste Köchin Marion Schreiner.

Im Hotelfach gewann Lisa Melchner.

Doppelerfolg für das Kolpinghaus Regensburg im Restaurantfach durch Angelika Krämer (li.) und Raven-Monique Saines.

Fotos: Seitel

Junge Köche greifen nach den Sternen! Bei den traditionsreichen Jugend-Wettbewerben **Ratisbona-Spieß** (für Köche) und den **Josef-Triltsch-Wanderpokalen** (für Hofa, Refa) ging es Ende November in der Kerschensteiner Berufsschule II in Regensburg auch um die Tickets für die Bayerischen Meisterschaften auf der HOGA Nürnberg. Unter den strengen Augen der Prüfer zeigten die Auszubildenden tolle Leistungen. Nach sechs Stunden konnte Martin Seitel, der Vorsitzende des Clubs der Köche Ratisbona, die Sieger verkünden. Bei den Köchen gewann Marion Schreiner vom Gasthof Röhrl. Den zweiten Platz belegte Moritz Berlinger (Pro Gastro), Platz 3 ging an Anna Gabelsberger (Gasthof Schwögler). Die Siegerin erhielt nicht nur den begehrten „Ratisbona-Spieß, sondern auch ein 1-wöchiges Seminar bei Sternekoch Hubert Obendorfer, Gourmet-Restaurant Eisvogel im Gourmethotel Bayerischer Wald Birkenhof. Beim Josef Triltsch Pokal im Restaurantfach gab es einen Doppelerfolg für das Kolpinghaus durch Angelika Krämer und Raven-Monique Saines. Den 3. Platz sicherte sich Anna-Sophie Feigl (Mageno GmbH Haus Heuport). Beim Wettbewerb im Hotelfach konnte Lisa Melchner vom SORAT Insel Hotel die meisten Punkte erzielen, gefolgt von Christiana Stocker (Hotel Gasthof Eisvogel) und Maximiliane Sturm (Hotel am See).

Das Mitnehmen von Handtüchern oder Stiften gilt vielen Hotelgästen als Kavaliersdelikt, aber dabei bleibt es nicht: Manche Gäste sind so dreist, dass sie Fernseher, Klaviere oder gar ausgestopfte Tiere aus dem Hotel tragen. Das Bewertungsportal Wellness Heaven hat 711 Hoteliers befragt, welche **Gegenstände am häufigsten geklaut werden**. An der Spitze liegen ganz klar Handtücher und Bademäntel, gefolgt von Kleiderbügeln, Stiften und Besteck. Neben diesen „gewöhnlichen" Gegenständen gibt es aber auch spektakuläre Ausreißer wie das eingangs erwähnte Klavier. „Diebische Vorlieben" lassen sich sogar der Nationalität zuordnen. Der deutsche Hotelgast zeigt eher ein langweiliges Diebstahlverhalten: Neben Handtüchern und Bademänteln lässt er in erster Linie Kosmetik mitgehen. Genussorientierter zeigen sich die Österreicher, bei denen Geschirr und Kaffeemaschinen weit oben in der Diebstahlskala auftauchen. Italiener bevorzugen Weingläser als Hotel-Souvenir, bei Schweizern rangiert der Haarfön weit oben im Ranking. Und holländische Hotelgäste achten eher auf den praktischen Nutzen: Zu ihren Favoriten zählen Glühbirnen und Toilettenpapier.

Foto: JOBLINE

Die Marke **JOBELINE** der Fa. Hotelwäsche Erwin Müller gilt in der Branche als zuverlässiger, Impulse gebender Partner in Sachen Berufsbekleidung. Doch nicht nur mit den Produkten werden die Wünsche der Kunden erfüllt, sondern in diesem Jahr erstmals auch mit dem **Gewinnspiel „WildCooking"**, bei dem es einen **exklusiven Kochkurs mit Starkoch Andi Schweiger** zu gewinnen gab. Als Gewinner wurden fünf Gastronomen und Hoteliers aus dem gesamten Bundesgebiet ausgelost, die mit Begleitung nach München reisen durften, um einen einzigartigen Tag in Andi Schweigers Kochschule zu verbringen. Gemeinsam mit dem JOBELINE Team (angeführt von Geschäftsführer Matthias Ammon von Hotelwäsche Erwin Müller) kochten die Gewinner ein exklusiv von Andi Schweiger zusammengestelltes Menü – viel Spaß und Geheimtipps vom Profi inklusive! Klar ist: Auch 2015 wird es ein attraktives JOBELINE-Gewinnspiel geben. Weitere Infos: www.jobeline.de

www.gastronom

Foto: Eckert Schulen

Sein **Wissen an Kollegen und den Nachwuchs weiterzugeben**, ist für den ehemaligen Erfolgsgastronomen und Gastronomie-Report Kolumnisten **Karlheinz Kabas** Ehrensache. Als Teilhaber und Vorstand der Fa. Dr. Kaub Consult hat er die Systemgastronomie revolutioniert, mit seiner Fa. „K&R Gastronomie" betrieb er zwölf unterschiedliche Restaurants unter einem Systemdach und nach der Rückkehr in seine Heimatstadt Regensburg ist er jetzt u. a. Gastronomie-Berater bei der Brauerei Bischofshof. An den **Eckart Schulen** in Regenstauf gab Karlheinz Kabas den Schülern der 2. Klasse der Hotelfachschule kürzlich einen „Crashkurs" in Sachen Kostenrechnung. Bei dem Workshop „Gewinnschwellenrechnung in der Gastronomie" zeigte der Gastro-Profi, wie mit der Betriebsergebnisrechnung alle relevanten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen errechnet werden können. Denn daran scheitern schließlich viele Existenzgründer in der Gastronomie, die zwar ein tolles Konzept haben, aber zu wenig Ahnung von Kalkulation und Kostenmanagement. Weitere Infos: www.eckert-schulen.de