



Leipziger Caterer fairgourmet ist „Empfohlener Ausbildungsbetrieb“ (Foto: Leipziger Messe)

## Auszeichnung für fairgourmet

# Empfohlener Ausbildungsbetrieb

fairgourmet wurde vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Sachsen mit dem Qualitätslabel „Empfohlener Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet. Dieses Label erhalten Ausbildungsbetriebe der Hotellerie und Gastronomie, die sich für fachlich fundierte und faire Ausbildung einsetzen sowie freiwillig und erfolgreich eine Zertifizierung durchlaufen. fairgourmet hat die Auszeichnung im Rahmen der Fachmesse Iss Gut! entgegengenommen.

„Eine anspruchsvolle Ausbildung gehört für uns zu unternehmerischer Verantwortung

und ist wichtiger Bestandteil unseres Nachhaltigkeitskonzeptes“, sagt Detlef Knaack, Geschäftsführender Direktor der fairgourmet. „Wir investieren damit in unseren eigenen Qualitätsanspruch und in die Zukunft unseres Unternehmens. Zudem sind die erfolgreichen beruflichen Wege unserer Absolventen stets ein guter Gradmesser für die Leistungsfähigkeit unseres gesamten Teams.“

Insgesamt 20 Kriterien sind in die Zertifizierung eingegangen. Dazu gehören unter anderem die Vergütung nach Tarif, ein Durch-

laufplan und Weiterbildungsmaßnahmen für die Auszubildenden, eine jährliche Beurteilung und die Unterstützung bei der Prüfungsvorbereitung, die Teilnahme an (über-)regionalen Wettbewerben sowie an Messe- und Informationsveranstaltungen, das Angebot von Schülerpraktika und mehr. Nachdem fairgourmet die umfangreichen Antragsunterlagen eingereicht hatte, war eine Jury zur Prüfung vor Ort. Auch persönliche Gespräche mit den Auszubildenden flossen in die abschließende Beurteilung ein.

----- INFO: [www.leipziger-messe.de](http://www.leipziger-messe.de)

## Kulinarische Erlebniswelt beim Jubiläums-Event

# Downtown Riedel

„No time to be sentimental – 30 Jahre Erfolg sind kein Grund zur Sentimentalität“ hieß es im Dezember bei Riedel Communications. Der weltweit erfolgreiche Anbieter für zukunftsorientierte Echtzeitnetzwerke für Video, Audio, Daten und Kommunikation in Rundfunk-, Event-, Theater-, Sport- und Industrie-Anwendungen feierte seinen 30. Geburtstag in Wuppertal. Wie schon beim 25-Jahre-Event war auch Kirberg Catering wieder mit von der Partie.

Rund 2.000 Gäste konnten am Abend des 1. Dezember 2017 eine speziell kreierte Erlebniswelt mit dem Namen „Downtown Riedel“ erleben. Dazu hatte Kirberg in den Riedel-Hallen auf einer Fläche von 4.000 qm ein kulinarisches Global Village inszeniert.

Es gab Speisen und Getränke mit Herkunft rund um den Globus: Hier Little Italy, dort China Town, dazwischen Lateinamerika, Rustikales, Fusion, Vegetarisches oder Süßes.

Für die kulinarische Orientierung sorgte der eigens von Kirberg für diesen Event entwickelte RiedelAdvisor, ein analoges Leit- und Informationssystem, das die Gäste wie ein Internet-Reiseportal auf Entdeckungstour durch „Downtown Riedel“ führte.

Zu entdecken gab es zum Beispiel The Moo mit phantasievoller Küche auf höchstem Niveau. Hier standen zehn Plätze in stylischem Ambiente zur Verfügung – es tafelte, wer zuvor beim Doorman reserviert hatte. Im Café Xocoa erwartete die Gäste eine Landschaft

aus Gebäck, Törtchen, Pralinen am Stiel, Macarons und mehr.

The Butcher lud zum Meat & Greed für ambitionierte Fleischliebhaber. Hier wurde live tranchiert, gewurstet, gebraten und gegrillt.

Kulinarisch „unter die Haut“ ging es in der Räuberhütte, wo Thunfisch vor dem Grillen „tätowiert“ und Schinken direkt vom Bein geschnitten wurde.

In der VIP-Lounge gab es eine große und hochwertige Auswahl an Eissorten von den FoodJs von Kirberg. Die Hipster-Szene traf sich in Schillers Liquor-Bar, und das Büdchen 24/7 hatte Zulauf bis in den frühen Morgen hinein.

----- INFO: [www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de),

[www.riedel.net](http://www.riedel.net)