

Die Hoffnungsträger

Führungskräftenachwuchs mit großem Potenzial ist von besonderer Bedeutung. Unser Hospitality Career Award stellt ihn immer wieder in den Mittelpunkt.



Große Freude bei den Nominierten und den Gewinnern des Hospitality Career Awards 2010.

FOTO: ROTHENBERGER

Vor der großen Feier, auf der Lars Wessel, Senior Projectleiter bei Broich Premium Catering, sein Glück als Preisträger des Hospitality Career Award 2010 in der Kategorie Catering genoss, stand ein anspruchsvoller Jury-Tag. Juries und Nominierte in den drei Kategorien Catering, Gastronomie und Hotellerie trafen sich im Düsseldorfer Ho-

tel Intercontinental, um herauszufinden, wer unter diesen Top-Kandidaten aus Sicht der Fachleute die Nase vorn und ein besonders großes Entwicklungspotenzial hat und damit diese besondere Auszeichnung verdient.

Mit dem Preis wenden sich die Fachmagazine Catering inside, Küche und Top

Über 80 Nachwuchsführungskräfte aus den drei Bereichen hatten sich für den Preis beworben. Sie benötigten einen beruflichen Mentor, der ihre Bewerbung unterstützte und begründete. Aus den drei Segmenten qualifizierten sich je fünf Finalisten, die sich dann in einem jeweils 30-minütigen Gespräch einer Jury vorstellen mussten. Eine anstrengende Aufgabe einerseits, ein tolles Erlebnis andererseits auch für die Jury, denn so viele preiswür-

Verlagsgruppe zusammen mit Konen & Lorentzen Recruitment Consultants an junge Führungskräfte aus Unternehmen des Gastgewerbes, die auf dem Sprung in die erste Führungsriege sind und so gute Chancen haben, zu den Top-Entscheidern von morgen zu gehören.



Hans Jürgen Krone (l.) und Olaf Hohmann (r.) vom LPV-Verlag gratulierten Lars Wessel zum Erfolg.

dige und eindrucksvolle Kandidaten zu erleben, sorgte für positive Stimmung bei den Jury-Mitgliedern Kerstin Klein, Leiterin Corporate HR & Recruitment Compass Group Deutschland GmbH; Manuel Konen, Geschäftsführer Konen & Loren-



Die Jury des Catering-Preises erlebte einen spannenden Tag im Düsseldorfer Hotel InterContinental.

zen GmbH & Co. KG; Harald Becker, Schulleiter WIHOGA Dortmund, und Hans Jürgen Krone, Chefredakteur von Catering inside.

Die Kandidaten, so wurde schnell klar, tragen im täglichen Berufsleben alle bereits große Verantwortung. Kein Wunder also, dass sie alle die Vorstellungsrunde souverän meisterten. Das allerdings ohne die notwendige Spannung vermissen zu lassen, die für die Jury auch ein Beweis dafür war, dass die Kandidaten hier, wie im täglichen Berufsleben, den Erfolg wollten. Diese hervorragende Leistung der Kandidaten Lars Wessel, Senior Projectleiter Broich Premium Catering; Patrick Bohl, Veranstaltungsleitung Tegut Bankett; Beate Merchel, Objektleiterin/Bereichsleiterin L&D Studio 478; Johannes Müller, Projectleiter elParadiso Catering und Matthias Schlosser, Leitung Service Optimahl Catering, machte die Entscheidung nicht leicht. Doch schließlich stand Lars Wessel als der Sieger fest. „Lars Wessel hat Charisma und damit ho-

hes Potenzial, ein Top-Manager von morgen zu werden“, begründete Jury-Mitglied Harald Becker schließlich die Entscheidung. Er konnte der Jury glaubhaft machen, dass er stets gut strukturiert und organisiert und immer einen „Plan B“ in Petto habe. Wessel hatte durch sehr frühe Übertragung großer Verantwortung und durch die Bewältigung dieser Herausforderungen (Aufbau und Leitung des neuen Nürburgring-Caterings, Messecatering in Indien) sowie weitere Veranstaltungen mit mehreren tausend Gästen einen Karriere-Kick bekommen. Er hat nach eigener Aussage extremen Spaß an der Arbeit, Lust, sich selbst einzubringen, könne Flexibilität und Ruhe verbinden und verfüge über einen „unerschütterlichen Glauben an Teamwork“. Seine pragmatische rheinische Art hilft dabei. Sein Chef, Georg W. Broich, betont ebenfalls, dass Wessel immer alles im Griff habe, souverän sei.

Neben der Auszeichnung, die sich in seiner Vita sicherlich gut macht, gewann Wessel auch die Teilnahme an dem Catering Forum von Catering inside auf Schloss Burg in Solingen sowie ein Regenerations- und Coaching-Wochenende, gestiftet von Hommequadrat-Inhaber Klaus Häck, dem Gesundheitsresort Freiburg und der Pino GmbH. Zusammen mit dem Gewinner der Kategorien Gastronomie und Hotellerie Simon Tress (Geschäftsführer der Tress Gastronomie und Hotellerie) und Estelle Oehm (Director of Business Development Management im Hilton Düsseldorf) sowie in Begleitung aller anderen Kandidaten wird Wessel außerdem einen mehrtägigen Aufenthalt in einem europäischen Robinson Club Hotel verbringen. Das Touristikunternehmen, die Robinson Club GmbH, und Gastronomie-Jurymitglied Otto Koch hatten dazu spontan eingeladen. Das Programm wird sich um Weiterbildung, Erlebnis und Erholung drehen. Unterstützt wurden die Magazine des LPV-Verlags 2010 von Winterhalter Gastronom GmbH sowie von Heimbs Kaffee, Nestlé Waters Deutschland, Königs Pilsener, PSAV Presentation Services, Verband der Köche Deutschlands sowie dem InterContinental Düsseldorf. HANS JÜRGEN KRONE ■

DICK
Traditionsmarke der Profis

PREMIER WACS / UNSERE BRILLANTEN
Elegant und funktionell

Hygienische Antihaftbeschichtung mit edlem Griff in Perlmutter-Optik

KOCH DES JAHRES

WIRBEL ANNEKLEBUNG IM KLEINEN HOCHZEITEN



Messer · Werkzeuge · Wetzstähle · Schleifmaschinen
www.dick.de