

Weißer Fahne für neue diplomierte Großküchenleiter

Nach pandemiebedingten Verschiebungen absolvierten heute 10 neue Teilnehmer den „Lehrgang zum diplomierten Großküchenleiter®“ nach Ronge & Partner

Der bereits zum 11. Mal durchgeführte Diplomlehrgang wurde von Ronge & Partner Group Geschäftsführer und Mastermind Manfred Ronge entwickelt und dieses Jahr aufgrund der Covid19-Pandemie erstmalig auch in Hybrid-Version erfolgreich durchgeführt.

Baden, 23. April 2021. Ganz nach dem Motto „Weiterbildung statt Stillstand“ haben es insgesamt 10 motivierte Teilnehmer aus ganz Österreich und Süddeutschland auf sich genommen und sich der Herausforderung einer intensiven Diplomausbildung gestellt. Dabei war es auch für die Organisatoren des Lehrgangs in diesem Jahr eine besondere logistische Challenge den sonst ausschließlich in persona und in den Badener Kursräumlichkeiten stattfindenden Lehrgang auf hybrid bzw. Distance-Learning umzustellen. Die Teilnehmer aus verschiedenen Bereichen der GV-Branche (Cateringunternehmen, Pflegeheimen und Krankenhäusern) konnten dennoch einiges an Erfahrungsschatz austauschen und den Kurs zur Wissenserweiterung nutzen.

„Es spricht absolut für die Flexibilität und den Wissensdurst der diesjährigen Lehrgangsteilnehmer sich diesen besonderen Bedingungen zu stellen,“ so Manfred Ronge Initiator der Diplomausbildung. „Gerade in dieser von Unsicherheit geprägten Zeit wollen wir der GV-Branche signalisieren: Investiert in die Aus- und Weiterbildung eurer Mitarbeiter – nur so können wir die Zukunft der Betriebe sichern und auch das Image der systemrelevanten Branche der Gemeinschaftsverpflegung stärken,“ so Ronge weiter.

Insider-Blick in Fachbetriebe und Abschluss vor Expertenjury

Um den Teilnehmern des diesjährigen Lehrgangs einen guten Einblick außerhalb des eigenen Tellerrandes zu bieten hat sich das Team von Ronge & Partner ins Zeug gelegt und die Grundthemen aus den monatlich stattfindenden 4 Blöcken Organisation, Qualität, Ernährung und Kommunikation entsprechend an Distance-Learning angepasst. Mit praxisnahen Schilderungen aus diversen Fachbetrieben, allerhand Bild- und Videomaterial, sowie einem reichen Erfahrungsschatz des Teams durften die Teilnehmer heute vor die Expertenjury – bestehend aus Andreas Rigler (Küchenleitung AKH Wien) und Mag. Lorenz Halm (GF SV-Group Österreich) treten und ihr Abschlussdiplom in digitaler Form entgegen nehmen.

Die Überreichung der Auszeichnungen wird für den kommenden Herbst im Zuge der alljährlichen Tagung der diplomierten Großküchenleiter geplant. Für den im September startenden 12. Lehrgang gibt es bereits Anmeldungen und eine Warteliste – eine rasche Anmeldung wird empfohlen.

Corporate Data Das Familienunternehmen Ronge & Partner gestaltet Kulinarik mit Begeisterung. Mit großer Leidenschaft engagiert sich das Ronge-Team, um seine Kunden durch Dienstleistungsqualität zu begeistern und deren Erwartungen zu übertreffen. Das Markenzeichen des Unternehmens ist die Eule, die Weisheit und Vision symbolisiert, wachsam und klug ist, sich ständig weiterentwickelt und für Zuverlässigkeit und Unabhängigkeit steht. Das breit ausgerollte Angebotsspektrum richtet sich an die Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Großer Wert wird auf die individuelle und persönliche Betreuung der Kunden und Partner gelegt. Die vielfältigen Herausforderungen im Speisen und Verpflegungsbereich kennt jedes Teammitglied aus persönlicher Erfahrung aus zahlreichen Projekten. Das Team ist seit der Gründung im Jahr 2006 stetig gewachsen und besteht derzeit aus rund 25 MitarbeiterInnen im Kernteam und bis zu 70 freien MitarbeiterInnen. Geschäftsführer sind die Unternehmensgründer Manfred und Sylvia Ronge, die gemeinsam mit Tochter Barbara und Sohn Sebastian Ronge die Geschicke des Familienunternehmens lenken.

Foto:

Ronge & Partner GmbH

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Ronge & Partner Group, Michaela Taschner

Tel. 02252/25 49 90-0, Fax: DW-15, m.taschner@ronge-partner.at