

BCC noch „bigger“

Vom 13. bis 16. September 2009 findet in Innsbruck, im Rahmen der Gastronomiefachmesse „fafa“, der 3. Big Cooking Contest (BCC) statt

Der BCC ist ein Nachwuchswettbewerb für Köche bis 25 Jahren, initiiert, organisiert und durchgeführt vom Verband der Köche Österreichs, Sektion Tirol.

Bereits bei der zweiten Auflage des Wettbewerbs im Jahr 2008 wurde der BCC vom Weltverband der Köche (World Association of Chefs Societies, WACS) als internationaler Bewerb anerkannt und zugelassen. Für den BCC 2009 ist es dem Tiroler Verband unter der Leitung von Josef Fankhauser gelungen, noch ein „Schäufelchen“ nachzulegen.

AUSBILDUNG ZUM JUROR

Erstmals in Österreich findet am Sonntag und Montag eine internationale Jury-Ausbildung statt, bei der sich zwölf Teilnehmer um die begehrten WACS-Diplome bewerben. Diplomierten Juroren werden vom WACS weltweit zu Kocholympiaden und -Weltmeisterschaften entsandt. Sozusagen „außer Konkurrenz“ werden die zwölf Teilnehmer unter Beobachtung der renommierten WACS-Ausbildner Toni Jackson aus Schottland und Robert Oppeneder aus Deutschland die Leistungen der BCC-Teilnehmer nach internationalen Regeln bewerten.

SCHLAG AUF SCHLAG

Der Big Cooking Contest selbst findet gegliedert in zwei Teilbewerbe statt. Am Sonntag, 13. September 2009 stellen sich Kochlehrlinge aus Österreich dem Vergleichskampf und „kochen“ um den Preis der Stadt Innsbruck sowie um ein Preisgeld von insgesamt 2.200 €, wovon das erstplatzierte Team 1.000 € als Siegesprämie erhält.

Vom 14. bis 16. September sind internationale Nachwuchsköche bis 25 Jahren an der Reihe. Jedes der 28 Teams besteht aus zwei Teilnehmern. Jeweils zwei Teams treten gegeneinander an, das Team mit der besseren Bewertung kommt eine Runde weiter.

Auf die Semifinalisten wartet dann eine besondere küchentechnische Herausforderung: „30 Minuten haben die Teilnehmer für die Zubereitung einer warmen Süßspeise Zeit“, erzählt Fankhauser. Man dürfe den Jungköchen allerdings durchaus etwas Außergewöhnliches abverlangen. Immerhin geht es um satte Preisgelder: 2.000 € für den 1. Platz, 1.600 € für die Zweitplatzierten, 1.200 € für Rang 3 und 1.000 € für den Vierten.

WACS-PRÄSIDENTEN IN DER JURY

Der Weltverband der Köche beschickt die internationale Jury mit seinen hochrangigsten Vertretern, wie zum Beispiel WACS-Präsident Gissur Gutmundson aus Island, WACS-Europa-Präsident Reinhold Metz aus Deutschland und WACS-Botschafter Dr. Siegfried Schaber, (Präsident des Weltverbandes bis 2004 und mehrfacher Buchautor). Ebenfalls in der Jury vertreten die österreichischen Meisterköche Werner Matt, Simon Taxacher und Siegfried Kröpfl.

GEMÜSESCHNITZEN IM RAHMEN

Um den BCC-Teilnehmern ein besonderes Rahmenprogramm bieten zu können, konnte der Tiroler Kochverband den dreifachen Olympiasieger und zweifachen Weltmeister in der Sparte Patisserie, den Schweizer Urs Regli, für die Durchführung von Gemüseschnitzkursen gewinnen.

Ganz im Zeichen der Tiroler Sterne- und Haubenköche steht die

Veranstaltung am Montag, den 14. September.

„34 davon gibt es in Tirol und viele von ihnen werden zu diesem Treffen kommen“, verrät Josef Fankhauser.

Anmeldungen zum Big Cooking Contest sind noch bis 31. August 2009 möglich. Nähere Informationen dazu im Internet unter www.kochverbandtirol.com



Foto: B. Hochfilzer

Unabhängig, schonend und schnell. Die Inhouse-Wäscherei von Miele Professional.

Wirtschaftliche Wäschearbeitung in der Inhouse-Wäscherei.

Wäschereimaschinen von Miele Professional, abgestimmt auf den Bedarf des jeweiligen Betriebes, sind die wirtschaftliche Lösung für den vorausschauend kalkulierenden Unternehmer. Wenn man bedenkt, dass ein entsprechend großer Teil des Gesamtbudgets eines Hotels mittlerer Größe für Wäsche und ihre Pflege aufgewendet wird, ist es für jeden Hotelier notwendig, dieses Thema einem gründlichen Check zu unterziehen. In der Inhouse-Wäscherei von Miele Professional stehen die Textilien perfekt gepflegt schnell wieder zur Verfügung und die Auslastung der Arbeitszeit des vorhandenen Personals führt zu Kostenoptimierungen und -einsparungen. Nicht nur strenge Kostenrechner, sondern auch diejenigen Hoteliers, die ihre Gäste mit frischer Wäschequalität verwöhnen wollen, setzen auf die Wäscherei im eigenen Haus. Zudem genießt der Hotelier den Vorteil, jederzeit die Qualitätskontrolle direkt in der Hand zu haben.

Für noch mehr Hygiene und Qualität im Hotelbetrieb.

Nicht nur die Bett- und Frottierwäsche werden hygienisch sauber aufbereitet, auch das Waschen und Trocknen von Kopfpolstern, Bettdecken, Matratzenauflagen und Vorhängen ist in der Inhouse-Wäscherei jederzeit einfach möglich. Im Restaurantbereich verwöhnt hochwertige und hygienisch gepflegte Tischwäsche sämtliche Sinne Ihrer anspruchsvollsten Gäste.

Mit Geräten der neuesten Technologie Energie und Wasser sparen.

Wäschepflege zählt seit über 100 Jahren zur Kernkompetenz von Miele. Die energiesparenden Geräte der neuesten Generation verbrauchen bis zu 40 % weniger Wasser und Energie und können zudem an ein intelligentes Energiemanagementsystem angeschlossen werden. Neben geringen Verbrauchs-



werten zeichnen hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer Miele Professional Geräte aus.

Durch eine serienmäßig im Wäschetrockner integrierte Wärmerückgewinnung wird beim Trockenprozess um ca. 15 % weniger Energie verbraucht.

Das Servicepaket von Miele Professional.

Die individuelle Kalkulation Ihrer Inhouse-Wäscherei durch Miele Professional (Erhebung der Wäschemengen, Festlegung der erforderlichen Maschinenausstattung, Berücksichtigung der Kosten für Wäscheaufbereitung, Energie und Finanzierung bis hin zu den Personalkosten) liefert die Grundlagen der darauf folgenden Wäschereiplanung inklusive sämtlicher erforderlichen Installationen. Miele Professional begleitet den Hotelier beginnend von der Planung der Wäscherei bis hin zur Inbetriebnahme.

Dafür stehen Österreichweit 10 Außendienstmitarbeiter zur Verfügung.

Kundenservice. Schnell und verlässlich.

Kurze Anfahrtswege, fundiertes Fachwissen sowie die Erreichbarkeit auch an Samstagen – speziell in der Saison – unter der Servicetelefonnummer 050 800 390 sind ein zusätzlicher Entscheidungsfaktor für Geräte von Miele Professional.

90 % der Servicefälle können bereits beim ersten Besuch des Miele Servicetechnikers erledigt werden, da die wichtigsten Ersatzteile im Techniker-Fahrzeug vorhanden sind. Zusätzlich benötigte Ersatzteile werden per Nachsprung direkt in das Techniker-Fahrzeug geliefert.

Insgesamt stehen Österreichweit 160 Miele Kundendiensttechniker für einen Serviceeinsatz an Miele Geräten zur Verfügung.

Miele
PROFESSIONAL

Miele Professional,
Mielestraße 1, 5071 Wals
Telefon 050 800-81 420
vertrieb-professional@miele.at
www.miele-professional.at