



# Gourmet-Abend für mehr junge Fachkräfte im Tourismus

„4. Gipfeltreffen“ im Bad Hindelanger Bergdorf Oberjoch bringt Berufsschule erneut 6.000 Euro ein

**Immenstadt/Bad Hindelang (dk).** Das „Gipfeltreffen der Allgäuer Hoteliers, Gastronomen & Touristiker“ im Bad Hindelanger Bergdorf Oberjoch wurde 2016 aus der Taufe gehoben, um in der Region personell bedingte Ruhetage, straffere Öffnungszeiten oder Kürzungen der Speisekarte infolge eines Fachkräftemangels zu verhindern. Ein Erfolgskonzept, von dem 2019 erneut der „Förderverein für gastgewerbliche Berufe e.V. der Berufsschule Immenstadt“ profitiert, der jetzt einen Scheck über 6.000,00 Euro erhalten hat. Bei vier „Gipfeltreffen“ kamen 28.000 Euro für den Nachwuchs der heimischen Hotellerie, Gastronomie und Tourismusbranche zusammen.

Die Idee seinerzeit war simpel und pfiffig zugleich: Renommiertere Köche aus der Region servieren für einen Abend heimische Leckereien und verzichten zugunsten einer Spende auf ein Honorar. Weiteres Geld für den touristischen Nachwuchs sammeln beteiligte Unternehmen. Erklärtes Ziel aller Beteiligten: Restaurantfach- und Bedienungspersonal, Köche, Kellner und Servicekräfte für offene Stellen in der Region zu begeistern.

„Die erneut stattliche Geldspende an die Hoteliers, Gastronomen und Touristiker der Zukunft ist gerade zum Start in die neue Wintersaison eine schöne und wichtige Botschaft. Sie bedeutet zugleich das Signal für aktuelle und angehende Auszubildende, dass sich die heimische Branche um das Thema kümmert“, freut sich Mitorganisatorin Anke Birle von Bad Hindelang Tourismus.

Die touristischen und gastronomischen Berufs- und Hochschulen im Allgäu konnten im Vorfeld ein Projekt oder einen Zweck benennen, dem die Spende zugute kommt.



Die Wahl fiel auf den „Förderverein für gastgewerbliche Berufe e.V. der Berufsschule Immenstadt“, der zum vierten Mal mit der Spende bedacht wurde.

Das gibt der Fachschule, die als erste Schule in Bayern die Zusatzqualifikation „Europäisches Hotelmanagement“ entwickelt und eingeführt hat, erneut die Möglichkeit, Schülern über den Unterricht hinaus Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln. Hotel- und Restaurantfachleute erlernten bei diesen Zusatzangeboten in den vergangenen Jahren unter anderem Variationen und Kniffe bei der Zubereitung moderner Kaffeespezialitäten sowie den intensiven und verantwortungsvollen Umgang mit regionalen Lebensmitteln. Darüber hinaus wurden bewährte Projekte fortgeführt wie die internationalen Austauschreisen nach Italien und Frankreich sowie die Teilnahme an einem internationalen Berufswettbewerb in Ungarn.

Mit den zahlreichen Angeboten unterstützt die Berufsschule Immenstadt die Initiative des Bayerischen Wirtschaftsministeriums und der DEHOGA Bayern „Ausbildung macht Elternstolz“. Im Kern geht es hierbei darum, die berufliche Aus- und Weiterbildung zu bewerben und Eltern aufzuzeigen, wie erfolgversprechend eine Ausbildung in den Branchen Hotel, Gastronomie und Tourismus sein kann.

AllgäuTopHotels begegnet dem Fachkräftemangel derzeit aktiv mit dem Projekt „AzubiTopHotel reloaded“. Themen sind zum Beispiel die Imagesteigerung der Berufe und die Qualität der Ausbildung – zudem geht es um kollegiales Miteinander. „Parallel forcieren wir eine Weiterentwicklung der Rahmenbedingungen, die vom Bedarf an bezahlbarem Wohnraum bis hin zu einem besseren Angebot des Öffentlichen Personen-Nahverkehrs reicht. Als Qualitätsbasis haben wir den Leitfaden zur 'Markenpartnerschaft Allgäu' formuliert. Hierbei geht es etwa um Weiterbildung, Mitarbeiterzufriedenheit und Überstundenausgleich“, sagt Allgäu TopHotel-Geschäftsführerin Sybille Wiedenmann.

Die Teilnehmer des Gipfeltreffens verbrachten nach einem zünftigen Bauernfrühstück im Bad Hindelanger Bergdorf Oberjoch einen Wintertag mit Skifahren, Winterwandern sowie einer Exkursion zum Thema „Wildtiere und Wintertourismus“.

Danach bereiteten Köchin Franziska Kullmann (Hotel Wiesengrund, Bad Hindelang) und die fünf Köche Dirk Harnischmacher (Moorhütte Oberjoch), Josef Schaffler (Hotel Prinz-Luitpold-Bad in Bad Hindelang), Kai Schneller (Sonnenalp Resort & Spa/Ofterschwang), Sascha Kemmerer (TravelCharme Ifen Hotel/Kleinwalsertal) und Frank Aldinger (Exquisit Hotel/Oberstdorf) den Gästen einen unvergesslichen kulinarischen Abend. Das gastronomische Sextett aus Sterne- und Gourmetköchen servierte unter anderem gebeizte Lachsforelle, Blaukrautsuppe mit Kaspressknödel von der Gaiß, Griebenschmalz-Maultaschen und Nussbuttereis.



Das „4. Gipeltreffen“ in Oberjoch wurde veranstaltet von der Privatbrauerei Erdinger Weißbräu, der Allgäu GmbH und den Allgäu Top Hotels. Erdinger Weißbräu unterstützte das Gipfeltreffen mit mehr als 3.000 Euro und sponserte dabei unter anderem den Skitag in Oberjoch. 2.500 Euro gaben die Allgäu GmbH und die AllgäuTopHotels. Unterstützt wurden die drei Hauptveranstalter von Bad Hindelang Tourismus und der gastgebenden Moorhütte.

Weitere Sponsoren waren die Unternehmen Allgäuer Alpenwasser, Destillerie Lantenhammer, die Erdinger Urweisse Alp und die Wiedhag Alpe sowie die Firmen Hosp Weine, Louis Roederer Champagner, „Sissis Allgäuer Bäcker“ sowie die C+C Oberallgäu Lang-Stuedler GmbH.

#### **Mediendownload (Presstext + Pressefotos):**

[www.denkinger-pr.de/blog-news/gourmet-gipfeltreffen-in-oberjoch-fuer-mehr-junge-fachkraefte](http://www.denkinger-pr.de/blog-news/gourmet-gipfeltreffen-in-oberjoch-fuer-mehr-junge-fachkraefte)

#### **Bildunterschrift**

##### **gipfeltreffen\_2019\_01.jpg**

Zum vierten Mal fand in Oberjoch das „Gipfeltreffen der Allgäuer Hoteliers, Gastronomen & Touristiker“ statt. Den Reinerlös aus dieser Veranstaltung über 6.000,00 Euro erhielt der Förderverein für gastgewerbliche Berufe e.V. der Berufsschule Immenstadt. Unser Bild entstand bei der Scheckübergabe und zeigt auf der linken Seite (von links): Manfred Ecker (Leiter Fachbereich Gastronomie an der Berufsschule Immenstadt), Anke Birle (Leiterin des Bereichs Marketing bei Bad Hindelang Tourismus), Norbert Kist (Gebietsverkaufsleiter der Privatbrauerei Erdinger Weißbräu) und Peter Eisenlauer (Schulleiter des Staatlichen Berufsschulenzentrums in Immenstadt). Auf der rechten Seite sind (von links) zu sehen: Barbara Weißinger (Allgäu GmbH), Sybille Wiedenmann (Geschäftsführerin der Allgäu Top Hotels), Dirk Harnischmacher (Moorhütte Oberjoch), Lisa Reutter (Allgäu GmbH) und Maximilian Hillmeier (Tourismusdirektor von Bad Hindelang).

Foto: Bad Hindelang Tourismus



## **Kontakte**

Bad Hindelang Tourismus  
Heilklimatischer Kurort - Kneipp-Heilbad  
Unterer Buigenweg 2, 87541 Bad Hindelang  
E-Mail: [info@badhindelang.de](mailto:info@badhindelang.de)  
Internet: [www.badhindelang.de](http://www.badhindelang.de)  
[www.facebook.com/badhindelang](http://www.facebook.com/badhindelang)

Ansprechpartner für Presse und Marketing:

Anke Birle  
Telefon: +49 8324 892 431  
Fax: +49 8324 892 1431  
[anke.birle@badhindelang.de](mailto:anke.birle@badhindelang.de)

Denkinger Kommunikation  
Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg  
Telefon: +49 8331 96698-47  
Telefax: +49 8331 96698-48  
E-Mail: [presse@denkinger-pr.de](mailto:presse@denkinger-pr.de)  
Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

**Bad Hindelang Tourismus**  
**Heilklimatischer Kurort – Kneipp-Heilbad**  
Unterer Buigenweg 2, 87541 Bad Hindelang  
Telefon +49 8324-892-0  
Fax +49 8324-892-10