



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Max-Ulrich-von-Drechsel- Realschule Staatliche Realschule Regenstauf
Hauzensteiner Str. 54
93128 Regenstauf

THS

Regensburg, 9. März 2022

Azubis gesucht, wir bilden aus!

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir das Kolpinghaus Regensburg sind auf Ihre Unterstützung angewiesen.

Die Pandemie erschwert es Auszubildende für unsere Branche zu gewinnen. Darum ergreifen wir die Initiative und schreiben Sie an! Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die beiliegenden Flyer entsprechend an die Abschlussklassen und andere Interessierte Jugendliche verteilen.

Wir bilden aus:

Restaurant- Hotelfach & Koch m/w/d

Wir bieten:

- **Einladung zu einem zweitägigen Schnupperpraktikum**
- **Ein junges und dynamisches Team**
- **Eine tolle Wohnmöglichkeit in unserem Jugendwohnheim (Finanzierung durch BAB nach SGB III § 59 – 76a)**
- **500€ Startprämie**

**500 €
Startprämie**

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, können Sie sich jederzeit per E-Mail info@kolpinghaus-regensburg.de oder per Telefon unter 0941 59 500 0 an uns wenden.

Wir freuen uns über eine Zusammenarbeit mit Ihnen!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Martin Seitel und das Kolpingteam!



**TOP
AUSBILDER
DES JAHRES**

Kolpinghaus ein Top-Ausbilder

Deutsche Köche zeichnen die Regensburger Küche aus

Regensburg. (osr) Das Regensburger Kultur- und Kongresszentrum Kolpinghaus kann sich jetzt mit dem Titel „Top-Ausbilder des Jahres“ schmücken. Beim Ehrenabend des Verbands der Köche Deutschlands (VKD) in Hamburg holte sich Geschäftsführer und Küchenchef Martin Seitel den Preis für dieses Jahr ab.

Es reichte zwar nicht ganz für einen Platz auf dem Stockerl, aber unter die ersten neun in Deutschland haben es die Regensburger bei der 13. Preisverleihung geschafft. Im Siegerkreis immerhin mit dabei so renommierte Häuser wie das Sheraton Frankfurt Airport Hotel, die Schwedenschenke auf der Insel Mainau, das Europa-Park Hotel in Rust oder das Lindner Hotel Am Michel in Hamburg.

Engagement der Köche

VKD-Präsident Andreas Becker zeigte sich bei der Preisverleihung beeindruckt vom Engagement der Küchenchefs und Ausbilder, die die



Zu den neun Top-Ausbildern Deutschlands im Küchenbereich gehört das Kultur- und Kongresszentrum Kolpinghaus. Geschäftsführer und Küchenchef Martin Seitel konnte in Hamburg zusammen mit Küchenchefin Katharina Holz und Auszubildendem Tom Hinze (von rechts) die Auszeichnung entgegen nehmen. (Repro: el)

Jury prämiert hatte. Er sieht den Preis auch als starkes Signal vor dem Hintergrund der ambivalent wirkenden Debatte um die Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen im

Gastgewerbe. „Es gibt sie, die Ausbilder, die sich engagieren, denen unser Berufsstand wichtig ist und die mehr als eine Standardausbildung leisten.“