



(in der Mitte vorne, Haubenkoch Manfred Buchinger mit den  
Teilnehmern des 2. Kurses der Sodexho Culinary Academy)

## **Sodexho Culinary Academy**

### **2. Kurs für Sodexho-Küchenchefs erfolgreich abgeschlossen**

#### **Wien / Riedenthal im Juni 2004**

„Es war ein grosser Erfolg und eine riesige Motivation“ ist die einstimmige Beurteilung der Sodexho Küchenchefs nach dem 2. Kurs der „Sodexho Culinary Academy“ Ende Juni 2004.

Bei einem Winzer-Besuch am Vorabend des Kurses wurden die Erfordernisse und Ziele zeitgemässer gastronomischer Konzepte mit dem kulinarischen Leiter, **Manfred Buchinger**, diskutiert. Am folgenden Tag lernten die Sodexho-Küchenchefs vom Haubenkoch eine Menge Tipps & Tricks, um mit einfachen Zutaten Gerichte zu kreieren, die von der gehobenen Gastronomie anerkannt werden und in der Gemeinschaftsgastronomie umsetzbar sind.

Unter der Leitung von **Haubenkoch Manfred Buchinger** lernen die Absolventen nicht nur kochhandwerklich dazu, sie reifen zugleich in Ihrer Persönlichkeit. Sie verbessern die Qualität, die Arbeitsabläufe, -techniken und ihre kommunikativen Fähigkeiten.

Das Erlernte wird von den Sodexho Köchen in den Großküchen direkt umgesetzt und steigert so (lt. Sodexho-Philosophie) die „Lebensqualität im Alltag“ von Menschen am Arbeitsplatz, im Gesundheitswesen und Senioreneinrichtungen.

Sodexho setzte durch die Gründung der Sodexho Culinary Academy ein deutliches Signal zur Weiterbildung Ihrer Fachkräfte und fördert damit die Qualität und Individualität in der Gemeinschaftsgastronomie.