

Sieben „junge Wilde“ kochen „Suppen mit Sinn“ im MODUL Tage der offenen Tür in den Tourismusschulen MODUL zu Gunsten der Wiener Tafel

Wien, Freitag, 28. November 2014 - **Sieben Jahre „Suppe mit Sinn“ - die Winterhilfsaktion der Wiener Tafel - machen die Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien an ihren „Tagen der offenen Tür“ am Freitag, 28. November und am Samstag, 29. November 2014 zum Thema: Sieben junge, bereits erfolgreiche ProfiköchInnen treten am Freitag, 27. November 2014, in einem freundschaftlichen Wettbewerb gegeneinander an: In Kleinteams - unterstützt von Studierenden des MODUL - bereiten die Kochprofis live in der Ausbildungsküche der Tourismusschulen MODUL aus vorgegebenen Ingredienzien eine von sieben „Suppen mit Sinn“ zu, die vom Publikum und einer Fachjury verkostet und gekürt werden. An den Tagen der offenen Tür präsentieren sich die Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien mit ihrem breiten Ausbildungsangebot und beweisen durch die engagierte Kooperation mit der Wiener Tafel einmal mehr, dass reflektierter und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln in Gastronomie und Hotellerie von zentraler Bedeutung ist. Die intensive Kooperation zwischen Wiener Tafel und Tourismusschulen MODUL mit zahlreichen gemeinsamen Projekten zielt darauf ab, den Studierenden bereits während ihrer Ausbildung die Chance zu geben, soziale und ökologische Belange in ihr professionelles Tun zu integrieren und ein Selbstverständnis für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln in Gastronomie und Hotellerie zu entwickeln.**

Visionäre Ausbildungsinhalte als Best Practice

„Die Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien sind echte Vorreiter, was die Integration von gesellschaftlich relevanten Belangen in die Ausbildung betrifft. Bereits während der Ausbildung ein Selbstverständnis für einen reflektierten und sinnvollen Umgang mit Lebensmitteln entwickeln zu können und soziales Engagement in das eigene Tun zu integrieren - das ist definitiv ein Best Practice im Sinne der bewusstseinsbildenden Arbeit“, ist Mag. Martin Haiderer, Gründer und Obmann der Wiener Tafel überzeugt und betont: *„Die Kooperation mit den Tourismusschulen ist für die Wiener Tafel von unschätzbarem Wert, weil gerade die AbsolventInnen nach ihrer Ausbildung in der beruflichen Praxis in Gastronomie, Hotellerie und Tourismus mit ihrer Kernkompetenz und Expertise maßgeblich dazu beitragen können, dass Lebensmittelabfälle vermieden werden. Außerdem ist es besonders wichtig, dass junge Menschen ein Selbstverständnis für die Vision einer solidarischen und gerechten Gesellschaft entwickeln“,* zeigt sich Haiderer begeistert.

Ein besonderes Fest – die Tage der offenen Tür in den Tourismusschulen MODUL

„Wir laden dieses Jahr zu einem etwas anderen Tag der offenen Tür ein - zum MODUL Fest 2014, das ganz im Zeichen des sozialen und ökologischen Engagements und der Sensibilisierung der Studierenden für Nachhaltigkeit bereits während ihrer Ausbildung steht“, schildert Schulleiter MMag. Werner Schnabl und ergänzt: *„Natürlich stehen beim MODUL-Fest umfassende Informationen über Ausbildungsmöglichkeiten an den Tourismusschulen MODUL sowie Gespräche über Karriere und Weiterbildungschancen im Tourismus im Vordergrund.“*

Heuer findet im Rahmen des zweitägigen MODUL-Festes der Tourismusschulen MODUL am 28. und 29. November ein Event der ganz besonderen Art statt: Am Freitag, 28. November von 14:00 – 16:00 Uhr, werden sieben der besten jungen Köchinnen und Köche Österreichs DIE „Suppe mit Sinn“ im Sinne der Nachhaltigkeit und Lebensmittelverwertung in Form eines Wettbewerbes ermitteln. Gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern der Tourismusschulen MODUL werden die KöchInnen aus einem Sammelsurium an Waren und übrig gebliebenen Lebensmitteln Suppen zaubern, welche von einer hoch qualifizierten Jury aus Fachjournalisten & Fachleuten vor Publikum bewertet werden. Zum siebenten Mal veranstaltet die Wiener Tafel heuer die Winterhilfsaktion „Suppe mit Sinn“:

Folgende Küchenkünstler stellen sich in den Dienst der guten Sache!

- Roman WURZER – „Junger Wilder 2011“ – Hotel Babenbergerhof - Mödling
- Stefan GRASSL – Hotel The Guesthouse Vienna - Wien
- Martin ZEISSL – Motto am Fluss – Wien
- Christoph FINK – Schwedische Botschaft – Wien
- Maria KORNHOFER – LBS für Tourismus – Waldegg

Pressemitteilung: Freitag, 28. November 2014

Termine/Gesellschaft/Chronik/Österreich/ Wien/Lebensmittel/Gastronomie/Armut

Siebente „Suppe mit Sinn“ gebührend feiern

„Neben der Sensibilisierung zum Thema Lebensmittelverschwendung bzw. –verwertung möchten wir nicht nur gemeinsam mit der Wiener Tafel das sieben-jährige Jubiläum dieser so wichtigen Winterhilfsaktion gebührend feiern und vor den Vorhang holen“, beschreibt Mag. Karl Wagner, Leiter der Service Plattform MODUL, „sondern auch unsere Weihnachts-Charity zu Gunsten der Wiener Tafel starten.“

Buntes lukullisches Programm

Den interessierten Gästen wird eine Vielzahl von Aktivitäten und Veranstaltungen während des Tags der offenen Tür geboten – etwa ein Cupcake-Workshop, ein Drink Workshop, Magic Bar sowie eine Duftschulung und Speisenverkostung unter dem Motto „meine Sinne“. Im Schülerrestaurant präsentiert das MODUL-Team „meine Wiener Schmankerln“. Begleitet werden die Tage der offenen Tür mit Informationen über die am MODUL angebotenen Zusatzausbildungen, wie Jungsommelier, Käsekenner/in und Jungbarkeeper/in.

„Am Samstagvormittag steht ein weiterer Höhepunkt am Programm – ein Internationaler Brunch, der den Gästen zeigt, wie man in China, im Iran, in Indien, in Russland oder in Südafrika frühstückt. Ab 10:00 Uhr werden die internationalen StudentInnen des MODUL die Gäste des MODUL-Festes kulinarisch auf das Wochenende einstimmen“, macht DI.ⁱⁿ Johanna Aigner, Service Plattform MODUL, Internationale Beziehungen & Marketing, Lust auf unbekannte Genüsse und ergänzt: „Natürlich werden an diesen Tagen der offenen Tür SchülerInnen und LehrerInnen auch die Ausbildungsschwerpunkte – Hotelmanagement“ sowie „Destinations-, Event und Reisemanagement“ ebenso präsentieren, wie das vielfältige Fremdsprachenangebot.“ Die BesucherInnen des MODUL werden in Kleingruppen von den Schülerinnen und Schülern durch das Ausbildungszentrum geführt und direkt mit den richtigen Infos versorgt.

Wiener Tafel: Brückenschlag vom Überfluss zum Bedarf

Die Wiener Tafel - der Verein für sozialen Transfer - rettet bis zu drei Tonnen Lebensmittel pro Tag vor dem Müll und versorgt mit den wertvollen Warenspenden von Handel, Industrie und Landwirtschaft 16.000 Armutsbetroffene in 99 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien. Die mehr als 400 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel bringen die Lebensmittel von 168 Warenspendeunternehmen mit den fünf Wiener Tafel-Hilfslieferfahrzeugen auf kürzestem Weg zu den Armutsbetroffenen in Frauenhäusern, Mutter-Kind-Wohnheimen, Obdachlosenbetreuungseinrichtungen und Flüchtlingsherbergen!

Die Wiener Tafel hilft die Umwelt zu schonen, wertvolle Ressourcen zu bewahren und Müllberge zu vermeiden. Soziale Einrichtungen können ihr Lebensmittel-Angebot für Bedürftige abwechslungsreicher und gesünder gestalten.

Als unabhängiger Sozial- und Umweltverein lebt die Wiener Tafel vom Engagement Freiwilligtätiger, von Sponsoring, von Mitgliedsbeiträgen und von Spenden. Um die Hilfslieferungen für inzwischen 99 Sozialeinrichtungen auch weiterhin in der gewohnten Qualität aufrecht erhalten zu können, braucht die Wiener Tafel dringend ein neues Hilfslieferfahrzeug! Ab sofort bittet die Wiener Tafel um Spenden für dieses wichtige Vorhaben: Erste Bank, IBAN: AT09 2011 1310 0530 3005, BIC: GIBAATWW
(Schluss)

Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS
Pressesprecher
PR & Marketing

M: 0650 901 00 03
T: 01 236 56 87-003
E: markus.huebl@wienertafel.at
W: www.wienertafel.at