



Deutschlands spannendster Award für die Gastronomie & Hotellerie

DIE GEWINNER DER ROLLING PIN-AWARDS GERMANY 2018 STEHEN FEST

Spannendster Branchenaward Deutschlands in Hamburg verliehen

Hamburg, 16.04.2018. Über 9.900 Mitarbeiter der deutschen Gastronomie und Hotellerie sind dem Aufruf des internationalen Gastronomiefachmagazins ROLLING PIN gefolgt und haben bei einem Onlinevoting ihre Favoriten nominiert bzw. für sie gevotet.

Im Rahmen der ROLLING PIN-Awards, die dieses Jahr bereits zum neunten Mal stattfanden, trafen sich die Spitzenvertreter der deutschen Gastronomie und Hotellerie in Karlheinz Hau-sers Süllberg zur Preisverleihung. Gemeinsam ehrten sie den besten Gastronomen, Hotelier, Sommelier, Barkeeper usw. des Jahres im Rahmen einer sensationellen Gala im Herzen Ham-burgs.

Der heißbegehrte ROLLING PIN-Award, oft als „Oscars der Gastronomie“ gehandelt, wird in ins-gesamt 14 Kategorien vergeben und zeichnet sich durch eine hohe Votingbeteiligung seitens der Brancheninsider aus: Im vergangenen Jahr waren 9.800 Mitarbeiter der Spitzengastronomie und -hotellerie dem Aufruf des Gastronomiefachmagazins ROLLING PIN gefolgt, um in ei-nem Onlinevoting ihre ganz persönlichen Favoriten zu nominieren und für sie abzustimmen. Neben den 13 Kategorien, in denen jeweils drei Finalisten bis zuletzt um die goldene Trophäe gegeneinander antraten, wurde ein Sonderpreis verliehen: Emotion pur hieß es, als Herbert Seckler vom Restaurant Sansibar auf Sylt für sein beeindruckendes Lebenswerk ausgezeichnet wurde.

Gratis Foto-Download auf www.rollingpin.de/presse unter Angabe des Credits ROLLING PIN

Bei Fragen steht Ihnen Bernhard Leitner sehr gerne persönlich zur Verfügung:

T. 0043.316.584.946.60 | presse@rollingpin.com



Deutschlands spannendster Award für die Gastronomie & Hotellerie

DIE GEWINNER 2018:

Lebenswerk powered by Albers: Herbert Seckler, Sansibar, Sylt

Arbeitgeber des Jahres powered by ROLLING PIN: Motel One Group

Aufsteiger des Jahres powered by Eloma: Boris Rommel, Le Cerf, Zweiflingen-Friedrichsruhe

Barkeeper des Jahres powered by Diversa Spezialitäten: Volker Seibert, Seiberts, Köln

Caterer des Jahres powered by Nannerl: Stephan Kuffler, Kuffler Catering, München

F&B-Manager des Jahres powered by Meiko: Wilfried Denk, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn

Gastronom des Jahres powered by METRO Cash & Carry Deutschland: The Duc Ngo, Funky Fisch, Berlin

Gastronomiekonzept des Jahres powered by Lohberger: Goldies, Berlin

Hotelier des Jahres powered by Hamberger Großmarkt: Familie Geisel, Geisel Privathotels, München

Koch des Jahres powered by Friedr. Dick: Marco Müller, Restaurant Rutz, Berlin

Maitre des Jahres powered by RAK: Markus Klaas, Restaurant Vendôme, Bergisch Gladbach

Pâtissier des Jahres powered by QimiQ: Leif Besselmann, Käfer Partyservice, München

Sommelier des Jahres powered by Nespresso Professional: Jo Wessels, Restaurant ENTE, Wiesbaden

Sous Chef des Jahres powered by Koppert Cress: Tobias Günther, Restaurant Haerlin, Hamburg