



## **PRESSEMITTEILUNG**

**Preisverleihung des Beck's Career Award: Alexandra Hauptmeier aus Ludwigshafen ist „Beste Nachwuchsgastronomin“/„Venus & Mars“ von Edgar Wilkening aus Hamburg als „Bestes Konzept“ ausgezeichnet**

**+++ Schirmherr Dr. Lothar Späth sprach Grußwort/Rund 250 Gäste kamen zur Preisverleihung nach Bremen +++**

Bremen, 19. November 2004: Im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung wurde gestern Abend der Beck's Career Award von Interbrew Deutschland in Bremen verliehen. Die Auszeichnung in der Kategorie „Bester Nachwuchsgastronom“ erhielt die 31-jährige Alexandra Beatrice Hauptmeier aus Heppenheim bei Ludwigshafen. Als „Bestes Konzept“ wurde das Gastro-Konzept „Venus & Mars“ von Edgar Wilkening aus Hamburg prämiert. Die Preisträger erhalten eine besondere Siebprämie: Die Nachwuchsgastronomin wird von Interbrew Deutschland in die Selbstständigkeit begleitet und übernimmt im nächsten Jahr einen eigenen gastronomischen Betrieb. Die Konzeptidee „Venus & Mars“ wird von dem Brauereikonzern in enger Zusammenarbeit mit dem Sieger umgesetzt.

### **Schirmherr Prof. Dr. h.c. Lothar Späth ermutigt Jungunternehmer**

Rund 250 geladene Gäste und zahlreiche Pressevertreter nahmen an der Preisverleihung, moderiert von der RTL-Moderatorin Nazan Eckes, in der Stadthalle Bremen teil. In seinem Grußwort betonte Dr. Lothar Späth, Ministerpräsident a.D. und Schirmherr des Wettbewerbs: „Der Beck's Career Award ermutigt junge Menschen, Initiative zu ergreifen. Wir brauchen Unternehmer jetzt und in Zukunft. Wir brauchen Menschen, die bereit sind, ihre Ideen auf den Markt zu bringen und den Sprung in die Selbstständigkeit zu wagen.“

### **Jurymitglieder überreichten den Preis**

Vier Nachwuchsgastronomen und drei Konzepte hatten es aus rund 450 Bewerbern in die finale Auswahlrunde geschafft. Über die Preisträger hatte die Fachjury am 26. Oktober entschieden. Bis zum letzten Moment blieb es für die Nominierten spannend.

Als Stellvertreter der Jury gaben Ingrid Hartges, stellvertretende Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA Bundesverband), und Axel Weber, Leiter Gastronomie der Karstadt Warenhaus AG, die Sieger am Abend der Preisverleihung bekannt und überreichten ihnen den Beck's Career Award.

### **Die Siegprämie: Zukunft in der Gastronomie**

Ziel des Wettbewerbs ist es, das unternehmerische Potenzial junger Gastronomen zu aktivieren und gute Konzeptideen zu fördern. Uwe Albershardt, Vertriebsdirektor Gastronomie/GFGH Interbrew Deutschland: „Wir ebnen der Gewinnerin in der Kategorie „Bester Nachwuchsgastronom“ einen Weg, auf dem wir sie langfristig begleiten werden. Wir bieten ihr eine reale Karrierechance: Sie wird im nächsten Jahr mit Unterstützung von unseren Gastro-Experten ihren eigenen Gastronomiebetrieb managen. Zusätzlich werden wir das Siegerkonzept und damit eine Erfolg versprechende Idee auf den Markt bringen.“

### **Die Gewinnerin in der Kategorie „Bester Nachwuchsgastronom“**

Die „Beste Nachwuchsgastronomin“ Alexandra Beatrice Hauptmeier arbeitet im Food & Beverage Controlling und Projektmanagement bei den Wirtschaftsbetrieben der BASF AG in Ludwigshafen. Parallel studiert die gelernte Hotelfachfrau und Fachfrau für Systemgastronomie Betriebswirtschaft an der Fernhochschule Hamburg. Die Fachjury überzeugte sie nicht nur durch ihre umfassende fachliche Qualifikation und ihre unternehmerischen Fähigkeiten, sondern insbesondere auch durch ihre Begeisterung und ihr Engagement für die Gastronomie.

### **Das Siegerkonzept in der Kategorie „Bestes Konzept“**

Das Siegerkonzept „Venus & Mars“ von Edgar Wilkening aus Hamburg konnte sich aufgrund seiner außergewöhnlichen, innovativen Idee durchsetzen. „Venus & Mars“ ist ein Two-in-One-Konzept mit zwei getrennten Gästebereichen in einem Lokal: der Venus-Area für Frauen und dem Mars-Sektor für Männer. Jeder Gast kann frei wählen, welche „Welt“ er (oder sie) betreten möchte. Besonderes Highlight dieser

erlebnisorientierten Szenegastronomie: Die zwei Bereiche sind durch eine Glaswand voneinander getrennt, die sie zugleich visuell verbindet. Zentral platzierte Catwalks und auf die Glaswand projizierte Chat-Messages forcieren den „interplanetarischen“ Kontakt – alles unter dem Motto: „Trennt sie, damit sie besser zusammen kommen.“

### **Weitere Nominierungen**

Nominiert in der Kategorie „Bester Nachwuchsgastronom“ waren darüber hinaus: Anna-Karina Kattau (27) aus Bremen, Karl-Gustav Müller (23) aus Ebersburg in der Rhön und Isabella Owen (30) aus Velden, Österreich. Ins Finale kamen außerdem folgende Konzepte: „tapa si“ von Thorsten Märker aus München und „Volksbad Nürnberg“ von Roland Amon, Marcus Forster, Roland Mietke und Alex Riedmüller aus Nürnberg.

### **Zusätzliche Förderung durch die Beck's Career Academy**

Neben der Preisträgerin Alexandra Beatrice Hauptmeier, werden zusätzlich auch die anderen Finalisten sowie weitere ausgewählte Nachwuchsgastronomen durch Interbrew Deutschland nachhaltig gefördert. Sie nehmen ab 2005 an Seminaren und Workshops der Beck's Career Academy teil und werden gezielt auf die berufliche Selbstständigkeit in der Gastronomie vorbereitet.

Aktuelle Fotos von der Preisverleihung und den Preisträgern stehen im Internet unter [www.becks-career-award.de](http://www.becks-career-award.de) zum Download bereit.

#### **Kontakt:**

Interbrew Deutschland/Brauerei Beck & Co  
Am Deich 18/19, 28199 Bremen  
Dr. Jörg Schillinger  
Leiter Public Relations  
Tel.: 0421/5094-4444  
E-Mail: [jschillinger@interbrew.de](mailto:jschillinger@interbrew.de)

#### **Projektbüro:**

Molthan van Loon Communications  
Consultants GmbH  
Am Sandtorkai 74, 20457 Hamburg  
Petra Friedlaender  
Tel.: 040/460 68 196  
Fax: 040/460 68 108  
E-Mail: [petra.friedlaender@mvfcc.de](mailto:petra.friedlaender@mvfcc.de)

Interbrew Deutschland/Brauerei Beck & Co  
Am Deich 18/19, 28199 Bremen  
Michael Hoffmann  
PR Manager Presse/Marken PR  
Tel.: 0421/5094-4851  
Fax: 0421/5094-4877  
E-Mail: [mhoffmann@becks.de](mailto:mhoffmann@becks.de)