|  |
| --- |
| 20. Mai 2014 |
|  |
| Silke Amthauer  Leiterin Standortkommunikation  Telefon +49 6181 59-6094  Telefax +49 6181 59-76094  silke.amthauer@evonik.com |
| **Anja Seitz**  Ausbildung Süd Telefon +49 6181 59-5419 Telefax +49 6181 59-75419 anja.seitz@evonik.com |
| Evonik Industries AG  Rellinghauser Straße 1-11  45128 Essen  Telefon +49 201 177-01  Telefax +49 201 177-3475  www.evonik.de  **Aufsichtsrat**  Dr. Werner Müller, Vorsitzender  Vorstand  Dr. Klaus Engel, Vorsitzender  Thomas Wessel Patrik Wohlhauser Ute Wolf  Sitz der Gesellschaft ist Essen  Registergericht  Amtsgericht Essen  Handelsregister B 19474  UST-IdNr. DE 811160003 |

**Auszubildende von Evonik gewinnt Kochwettbewerb**

* Drei-Gänge-Menü überzeugt die Jury
* Hohes Niveau der Jungköche

Die angehende Köchin aus dem Industriepark Wolfgang, Sabina van Straaten, gewinnt mit ihrem Team den Chefs-Culinar-Azubi-Cup. Dieser fand im Rahmen einer Gastronomiemesse in Wallau statt.  
  
Perlhuhn, Hechtfilet, Flusskrebse, Papaya und Kokosmilch. Das waren die Zutaten, die das Team um Koch-Azubi Sabina van Straaten bei dem Wettbewerb verwenden mussten. Daraus zauberten die angehenden Köche ein drei-Gänge-Menü für zehn Personen, das sie zum Sieg führte. Doch nicht nur die Qualität des Essens war entscheidend – auch auf Zubereitung und Zusammenarbeit wurde großen Wert gelegt. Deshalb konnten Jury und Zuschauer auf einer großen Leinwand jeden Arbeitsschritt des Teams verfolgen. Dabei wurde besonders die gute Vorbereitung und Arbeitseinteilung deutlich. Denn das Team musste kaum kommunizieren und arbeitete reibungslos und konzentriert zusammen.

Sabina van Straaten ist erst seit Kurzem am Standort Hanau: Anfang Februar kam sie als Quereinsteigerin im dritten Ausbildungsjahr ins Team. Ihr theoretisches Wissen erlangt sie in der Beruflichen Schule Gelnhausen. Zusammen mit drei Klassenkameraden bildete sie ein Team für den Chefs-Culinar-Azubi-Cup.

Den Sieg bei dem renommierten Kochwettbewerb haben die Teilnehmer ihrer hervorragenden Ausbildung zu verdanken. Dies betonte auch Andreas Becker, Präsident des Verbands der Köche Deutschlands. Er lobte vor allem das hohe Niveau der Jungköche und deren gute Arbeit.

Anbei finden Sie das Menü, mit denen die angehenden Köche die Jury begeisterten.

**Informationen zum Konzern**

Evonik, der kreative Industriekonzern aus Deutschland, ist eines der weltweit führenden Unternehmen der Spezialchemie. Profitables Wachstum und eine nachhaltige Steigerung des Unternehmenswertes stehen im Mittelpunkt der Unternehmensstrategie. Die Aktivitäten des Konzerns sind auf die wichtigen Megatrends Gesundheit, Ernährung, Ressourceneffizienz sowie Globalisierung konzentriert. Evonik profitiert besonders von seiner Innovationskraft und seinen integrierten Technologieplattformen.

Evonik ist in mehr als 100 Ländern der Welt aktiv. Über 33.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Geschäftsjahr 2013 einen Umsatz von rund 12,7 Milliarden € und ein operatives Ergebnis (bereinigtes EBITDA) von rund 2,0 Milliarden **€.**

**Rechtlicher Hinweis**

Soweit wir in dieser Pressemitteilung Prognosen oder Erwartungen äußern oder unsere Aussagen die Zukunft betreffen, können diese Prognosen oder Erwartungen der Aussagen mit bekannten oder unbekannten Risiken und Ungewissheit verbunden sein. Die tatsächlichen Ergebnisse oder Entwicklungen können je nach Veränderung der Rahmenbedingungen abweichen. Weder Evonik Industries AG noch mit ihr verbundene Unternehmen übernehmen eine Verpflichtung, in dieser Mitteilung enthaltene Prognosen, Erwartungen oder Aussagen zu aktualisieren.