

Talentförderung made by Hoshizaki



„Hoshizaki steht für weit mehr als die Herstellung von hochwertigem Eis“, sagt Kai Hader, Direktor bei Hoshizaki Deutschland / Foto: Hoshizaki

Hoshizaki ist einer der führenden, internationale Hersteller von Eisbereitern und Kühlmöbeln. Dabei liegt dem Unternehmen neben der Qualität und Nachhaltigkeit der Produkte auch die Förderung und Unterstützung des Gastro-Nachwuchses am Herzen. 2025 wurde die Hoshizaki Young Stars Academy in Österreich ins Leben gerufen, um Nachwuchstalente aus der Gastronomie gezielt im Bereich Bartending zu fördern. Erfahrene Bartender geben ihr Know-how weiter und vermitteln neben fundierter Theorie vor allem praxisnahe Tipps, Tricks und wertvolle Einblicke aus dem Berufsalltag.

Ab dem zweiten Quartal 2026 wird das Format in Wien und neu auch in Köln fortgesetzt. Veranstaltungsorte sind die Tür 7 Bar (Wien, 24. März 2026 und 12. Mai 2026) und die Suderman Bar (Köln, 20. April 2026 und 13. Juli 2026).

Vor Ort gibt es für jeweils zehn Teilnehmer eine Einführung in zentrale Arbeitstechniken der Bar. Das Angebot richtet sich an Auszubildende und Berufschüler gastronomischer Lehrberufe, die von praxisorientiertem Know-how und dem Erfahrungsschatz eines Branchenprofis profitieren möchten. Alle ausgewählten Teilnehmer haben die Möglichkeit, bei insgesamt zwei Modulen mitzumachen. Die Teilnahme an beiden Veranstaltungen ist kostenlos. Im Anschluss an beide Module gibt es ein Teilnehmerzertifikat.

Vermittelt werden grundlegende Inhalte wie Arbeitstechniken (wie etwa Shaken und Rühren), richtiger Umgang mit Glas und Eis, Informationen zu grundlegenden Spirituosen, Garnituren, mise en place, Bar Stand, Stand zählen und Adjustierung.

Leiter der Masterclasses sind Gerhard Tsai, Inhaber der Tür7 Bar in Wien, und Felix Engels,

Besitzer der Suderman Bar in Köln. Kai Hader, Direktor bei Hoshizaki Deutschland, betont: Hoshizaki steht für weit mehr als die Herstellung von hochwertigem Eis. Gemeinsam mit den starken Partnern unseres Netzwerks schaffen wir die Grundlage, um nicht nur fundiertes Wissen rund um Eis zu vermitteln, sondern auch zentrale Kompetenzen, die für angehende Bartender essenziell sind. Unser besonderer Dank gilt allen Partnern, die dieses Projekt mit großem Engagement unterstützen.?