

## Ein Mann mit Bildungsauftrag

**Vedad Hadziabdic**, erfolgreicher Sommelier und Sterne-Gastronom (zuletzt SAVU), geht den massiven Schwund der Lehr- und Fachkräfte in der der Hotel und Gaststätten Branche aktiv an. Dazu hat er den anerkanntesten Bildungsträger für Aus- und Weiterbildung im deutschsprachigen Raum als Partner an seiner Seite. Die **Hotelfernschule Poppe & Neumann** ist die älteste Bildungseinrichtung in der Branche und feiert im nächsten Jahr ihren 125. Geburtstag!

Hadziabdic ist ab sofort an **Markenbotschafter** der Hotelfernschule und Ansprechpartner personalintensiver Unternehmen im Gastgewerbe.

Im Jahr 1995 hatte Vedad Hadziabdic als junger Familienvater und ehrgeiziger Restaurantleiter bei Mövenpick selbst mit dem Fernstudium zum Restaurantmeister IHK bei der Hotelfernschule Poppe & Neumann angefangen. 1998 hat er mit dem Meisterbrief in der Tasche bei Johann Lafer auf der Stromburg angefangen. Von da an führte ihn sein beruflicher Erfolg in Unternehmen wie dem Ritz-Carlton, Waldorf Astoria und diverse Privathotels der Luxusklasse. Hadziabdic hat Sternerestaurants aufgebaut und geführt, die heute zu den besten der Bundesrepublik gehören. In seinem eigenem Restaurant in Berlin, dem SAVU, hat er sich, in enger Zusammenarbeit mit Küchenchef Sauli Kempainen, nach nur elf Monaten einen Michelin-Stern erarbeitet. Heute listet der Aral Schlemmer Atlas Hadziabdic in den 50 Top-Sommeliers Deutschlands und der Rolling Pin nominierte ihn zwei Jahre hintereinander als einer der drei besten Maîtres Deutschlands.

**Christoph Ladewig**, der Inhaber und Leiter der Hotelfernschule Poppe & Neumann: "Wir freuen uns sehr und sind außerordentlich stolz darauf, mit Vedad Hadziabdic einen "Ehemaligen" aus eigenen Reihen für die kommende Generation der Branche als Ansprechpartner für die Aus- und Weiterbildung gewonnen zu haben. Wir sind entschlossen, gemeinsam mit den Unternehmen aus unserer Branche, dem massiven Schwund der Lehr- und Fachkräfte entgegenzuwirken und somit den Berufen in der Hotellerie und Gastronomie wieder den Stellenwert zu erarbeiten, welchen sie schon einmal hatten. Der Auftrag lautet schlicht und ergreifend, den jungen Menschen Bedingungen zu schaffen, die Berufe in unserer Branche wieder mit Stolz zu erlernen und in den Betrieben die Chance zu erhalten, sich weiterzubilden ohne die berufliche Laufbahn zu unterbrechen!"

Über Vedad Hadziabdic

Der gebürtige Bosnier ist seit 1992 ein Begriff in der deutschen Gastronomie für exzellente Service-Qualität, profundes Weinwissen und leidenschaftliches Gastgeberum. Seine wichtigsten Stationen waren: das Restaurant "Val d`Or" auf der Stromburg bei Johann Lafer, die legendäre "Ente" im Nassauer Hof Wiesbaden, das 3-Sterne-Restaurant "Aqua" in Wolfsburg, das Sternerestaurant "Les Solistes by Pierre Gagnaire" im Waldorf Astoria Berlin, sowie sein letztes Projekt SAVU in Berlin, welches er nach dem Erreichen des ersten Sterns an seinen Geschäftspartner übergeben hat, um sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Über Poppe & Neumann

Als älteste Bildungseinrichtung im Hotel- und Gaststättengewerbe hat die Hotelfernschule mehr als 100.000 erfolgreiche Absolventen. Das Führungsteam der Hotelfernschule Poppe & Neumann verfügt über langjährige Erfahrung. Angesehene Fachdozenten (Fachlehrer und Führungskräfte aus der Branche) stehen für den hohen Anspruch der Prüfungs-Intensivierungs-Seminare (Präsenzunterricht). Mit den staatlich geprüften und zugelassenen Fernstudiengängen, methodisch und didaktisch optimalen Lehrmaterial mit absolutem Praxisbezug und der persönlichen Betreuung wird Menschen in der Branche eine Möglichkeit gegeben, Beruf und Aus- und Weiterbildung zu vereinen.

Berlin, 25.03.2019