

Presseinformation

VKD ehrt Jesco Schambach für vorbildliche Nachwuchsförderung

Unterhaching, 1. Oktober 2025 – Am 27. September wurde in Frankfurt am Main der renommierte Laurentius Award 2025 verliehen – und Jesco Schambach, stellvertretender Bereichsleiter der KWA-Küchen und Küchenleiter im KWA Stift am Parksee, gehört zu den fünf Preisträgern. Die Jury des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) würdigte damit sein herausragendes Engagement für Ausbildungsqualität, Nachhaltigkeit und kulinarischen Anspruch.

„Diese Auszeichnung ist eine große Ehre – ich bin immer noch überrascht und überwältigt. Mein Dank gilt meinem Arbeitgeber, meinem gesamten Team und unseren Partnern und Lieferanten, die diesen Erfolg möglich gemacht haben“, sagt Jesco Schambach. Er habe bereits die nächsten Ideen und Projekte im Kopf und freue sich schon darauf, diese mit seinem Team auszuprobieren und umzusetzen.

„Jesco Schambach lebt Ausbildung mit Haltung und Herzblut“, betont Thomas Schurr, Geschäftsführer der KWA-Gastronomie. „Sein Erfolg zeigt, wie wichtig es ist, jungen Menschen nicht nur Fachwissen zu vermitteln, sondern auch Werte wie Freude, Gemeinschaft und Wertschätzung.“

Auch KWA-Vorstand Dr. Johannes Rückert freute sich über den Erfolg von Schambach: „Jesco Schambach zeigt eindrucksvoll, wie Ausbildung heute aussehen kann: engagiert, werteorientiert und zukunftsweisend. Sein Erfolg beim Laurentius Award ist nicht nur eine persönliche Auszeichnung, sondern auch eine Bestätigung für die Qualität der Gastronomie in den KWA-Seniorenresidenzen – und für alle, die junge Talente mit Leidenschaft fördern.“

Der Laurentius Award wird seit 2023 an Ausbilder aus den Bereichen Restaurant, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering vergeben, die sich besonders vorbildlich für die Nachwuchsförderung einsetzen. Aus rund 100 Bewerbungen wählte die Fachjury neun Finalisten aus, die sie bei einer ganztägigen Inspektion auf Herz und Nieren prüfte

Beim Jurybesuch überzeugte Schambach mit seinem ganzheitlichen gastronomischen Konzept: Die KWA-Küche arbeitet nach dem Prinzip „From Nose to Tail“ und setzt auf eine vollständige Verwertung tierischer Produkte. Auch der bewusste Umgang mit Verpackungen – etwa durch selbstgemachte Marmeladen, abgefüllten Joghurt und plastikfreie Lösungen – wurde als vorbildlich hervorgehoben. Die Einbindung der Auszubildenden in alle Produktionsschritte unterstrich die praxisnahe und wertschätzende Ausbildungsphilosophie bei KWA.



Preisträger Jesco Schambach (Mitte), sein Stellvertreter Tim Weiß (links) und Geschäftsführer der KWA-Gastronomie Thomas Schurr (rechts) nach der Preisverleihung in Frankfurt. Foto: Lena Unser/KWA

KWA Kuratorium Wohnen im Alter ist ein gemeinnütziges Sozialunternehmen. 1966 gegründet, betreibt KWA 14 Premium-Seniorenresidenzen und zwei Pflegeheime in Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Hessen und Berlin. Zum KWA-Portfolio gehören außerdem eine Klinik für neurologische, geriatrische und urologische Rehabilitation sowie drei Bildungszentren mit staatlich anerkannten Berufsfach- und Fachschulen sowie einer Fachakademie.

Knapp 2700 Mitarbeiter aus 88 Ländern sorgen jeden Tag dafür, dass die Erwartungen der circa 2900 Bewohner an ein gehobenes, seniorengerechtes Wohnen erfüllt werden und sich diese in jeder Situation sicher und geborgen fühlen können, getreu dem KWA-Motto „Leben. Wie ich es will“.

Pressekontakt:

KWA Kuratorium Wohnen im Alter
Anna Stielner
Biberger Straße 50
82008 Unterhaching

Tel.: 089 66558-500
E-Mail: presse-team@kwa.de
Website: www.kwa.de