



1. Bester saarländischer Koch-Azubi

Unser Auszubildender, Herr Markus Peter, hat als bester Saarländer bei der Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf **KOCH** am 26.01.2009 seine Prüfung bestanden. Da die Küche des Hotels seit März 2008 biozertifiziert ist, ist Markus Peter auch der erste ausgebildete saarländische Biokoch.

Markus Peter, geboren am 24.04.1982, ausgebildeter Fachinformatiker, entdeckte seine Leidenschaft zu kochen und bewarb sich im Frühjahr 2003 für eine Ausbildung zum Koch. Das Ergebnis der Abschlussprüfung zeigt, dass dies die richtige Entscheidung war, denn ohne Begeisterung und Leidenschaft lassen sich keine Spitzenergebnisse erzielen.

2. Hotel Am Triller für „Großer Preis des Mittelstandes“ 2009 nominiert

Rund 1.400 Institutionen nominierten von über drei Millionen mittelständischen Unternehmen bundesweit die 3.366 Besten. Die Auswahlkriterien für hervorragende Leistungen in den Preiskategorien sind:

1. Gesamtentwicklung des Unternehmens
2. Schaffung und Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen
3. Innovation und Modernisierung
4. Engagement in der Region
5. Kundennähe und Service

Wir gehören dazu und haben damit die erste Stufe des Wettbewerbes erreicht.

3. Murder Mystery Dinner: „The Academy“

Die Erfolgsserie Murder Mystery Dinner nimmt ihren Lauf: nach der ausverkauften Auftaktveranstaltung im Januar 2009 und dem bereits ausverkauften Folgetermin am 13. März 2009, ist die nächste Vorstellung mit freien Plätzen am Samstag, 18. April 2009. Kommen auch Sie in den kulinarischen Hochgenuss eines 4-Gänge-Menüs, eingebunden in eine interaktive Krimigeschichte und sichern sich jetzt Ihre Karten.

Besuchen Sie unter doch mal wieder unter www.hotel-am-triller.de!