Carta al Sr. Karl Weißenborn, Asociación de Hostelería de Berlín

The Thai Cooking Company® · Berlín, 12 de diciembre de 2000

Hotel- und Gaststättenverband Berlin und Umgebung e.V.
Sr. Karl Weißenborn
Knesebeckstr. 69
10623 Berlin

Estimado Sr. Weißenborn:

Desde hace 7 años dirijo en Berlín prestigiosos restaurantes tailandeses que hoy dan empleo a 50 personas del Sudeste Asiático y contribuyen a la buena reputación culinaria de Berlín.

Hoy solicito, en primer lugar, su apoyo para mi proyecto de una beca de prácticas. En esencia, comprende lo siguiente:

En los últimos 20 años, el DED (Servicio Alemán de Desarrollo) ha creado en Tailandia un sistema de formación profesional dual que también forma a jóvenes profesionales de la hostelería. Ahora se pretende crear para ellos en Berlín la posibilidad de adquirir experiencia internacional, tras su formación en Tailandia, mediante unas prácticas de 12 a 18 meses en Berlín.

Este proyecto surgió como resultado de un viaje a Tailandia y Laos impulsado en 1998 por el Ministerio Federal de Economía (BMWi). Desde entonces lo he perseguido con gran esfuerzo en varios viajes y ahora he llegado al punto en que cuento con el apoyo de la parte tailandesa y puede realizarse de inmediato. A finales de agosto de 2000, el secretario de Estado tailandés de Educación y su adjunto para la formación profesional visitaron todos mis restaurantes de Berlín; le adjunto el documento de bases elaborado y acordado conjuntamente con la parte tailandesa.

Ahora busco apoyo para mi proyecto, en particular ante los Ministerios Federales de Trabajo y del Interior, para establecer las condiciones en materia de residencia y de derecho laboral.

En segundo lugar, le ruego que interceda por dos de mis cocineros, cuyo plazo de 3 años vence en enero.

El Sr. Set SUDCHA trabaja en mi empresa desde diciembre de 1992. Sin él probablemente no habría podido desarrollar con éxito la Thai Cooking Company. Como jefe de cocina marcó y sostuvo durante muchos años toda la estructura de sabores, haciendo así posible la continuidad de mi empresa (lo que tiene aún más importancia ante el cambio forzoso de cocineros). A pesar de su delicado estado de salud, su amplia experiencia sigue garantizando hoy el éxito de mi cocina. A causa de un matrimonio fracasado, su situación de residencia es ahora incierta.

El Sr. Ingthom ROENGCHON ha creado en los últimos tres años la sección de sushi de mi empresa; su sello ha marcado a los cocineros más jóvenes. Ha establecido un nivel de calidad bastante singular en el mundo del sushi de Berlín y es imprescindible no solo como garante de calidad, sino especialmente también para la creación de un exigente servicio de catering.

Ambos trabajan actualmente en el ISSAN de la Pariser Platz, donde realizan un trabajo a la altura del carácter del lugar, frente al ADLON. Los necesito sobre todo también para la expansión de mi empresa prevista para el próximo año, en la que se les ha asignado un papel fundamental en la formación de personal.

Desde los días de Federico el Grande, Berlín ha vivido su internacionalidad y se ha beneficiado de ella. Hoy necesita más que nunca una buena dosis de ella: personas jóvenes, buenas y activas que nos traigan lo mejor de todo el mundo. A ello pertenecen tanto el intercambio de becarios previsto como mis dos cocineros.

Atentamente,

Norbert H.G. Frankenstein

Traducción del documento original en alemán