ベルリン・ホテル飲食業協会カール・ヴァイセンボルン氏への書簡

The Thai Cooking Company®・ベルリン、2000 年 12 月 12 日

Hotel- und Gaststättenverband Berlin und Umgebung e.V.

カール・ヴァイセンボルン様

Knesebeckstr. 69

10623 Berlin

拝啓　ヴァイセンボルン様

私は 7 年前からベルリンで評判の高いタイ料理店を経営しており、現在は東南アジア出身の 50 人を雇用し、ベルリンの料理の名声に貢献しております。

本日はまず、私の研修奨学金プロジェクトへのご支援をお願い申し上げます。その主な内容は次のとおりです。

ドイツ開発援助機構（DED）は過去 20 年間にタイで職業訓練のデュアルシステムを築き、若い飲食業の専門人材も育成してきました。今後は彼らのために、タイでの訓練修了後、ベルリンで 12〜18 か月の研修を通じて国際的な経験を積む機会をベルリンに設けたいと考えております。

この計画は、1998 年に連邦経済省（BMWi）の主導で行われたタイ・ラオス訪問の成果として生まれました。以来、私は何度もの訪問を重ねて多大な労力を注いでまいりましたが、ようやくタイ側の支援を得て、すぐにでも実現できる段階に至りました。2000 年 8 月末には、タイの教育省次官と職業教育担当の副責任者が私のベルリンの全店舗を訪問されました。タイ側と共同で作成し合意した基本文書を同封いたします。

つきましては、特に連邦労働省および連邦内務省に対し、滞在および労働に関する法的条件を整えるにあたって、私の計画へのご支援を賜りたく存じます。

次に、1月に3年の期限を迎える私の料理人2名のために、お力添えをお願い申し上げます。

セット・スッチャ氏は1992年12月から私の会社で働いています。彼がいなければ、私はおそらくタイ・クッキング・カンパニーを成功させることはできなかったでしょう。料理長として長年にわたり味の構成全体を形づくり支え、私の会社の存続を可能にしてくれました（料理人の交代を強いられる状況を考えれば、それはなおさら重要です）。健康を損ねているにもかかわらず、その豊富な経験は今日でも私の厨房の成功を保証しています。結婚生活が破綻したため、彼の滞在資格は現在不安定になっています。

インゴム・ルンチョン氏は過去3年間で私の会社の寿司部門を築き上げ、その腕前は若い料理人たちに大きな影響を与えてきました。彼はベルリンの寿司の世界でかなり比類のない品質基準を打ち立てており、品質の保証人としてだけでなく、特に高級ケータリングサービスの構築にとっても欠かせない存在です。

両名は現在パリ広場の「イッサン」で働いており、アドロン・ホテルの向かいというこの場所の格にふさわしい仕事をしています。来年予定している会社の拡大にあたっても、彼らは人材育成で中心的な役割を担う予定であり、ぜひとも必要な人材です。

フリードリヒ大王の時代から、ベルリンは国際性を生き、その恩恵を受けてきました。今日、ベルリンはこれまで以上に、世界中から最良のものをもたらしてくれる、若く有能で意欲的な人々を、健全な程度に必要としています。予定している研修生の交流も、私の2人の料理人も、まさにそれにあたります。

敬具

ノルベルト・H・G・フランケンシュタイン

ドイツ語の原資料の翻訳