จดหมายถึงคุณ Karl Weißenborn สมาคมโรงแรมและร้านอาหารเบอร์ลิน

The Thai Cooking Company® · เบอร์ลิน 12 ธันวาคม 2000

Hotel- und Gaststättenverband Berlin und Umgebung e.V.

คุณ Karl Weißenborn

Knesebeckstr. 69

10623 Berlin

เรียน คุณ Weißenborn ที่นับถือ

เป็นเวลา 7 ปีแล้วที่ผมดำเนินกิจการร้านอาหารไทยที่มีชื่อเสียงในเบอร์ลิน ซึ่งปัจจุบันจ้างงานผู้คนจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 50 คน และมีส่วนช่วยสร้างชื่อเสียงด้านอาหารที่ดีให้แก่เบอร์ลิน

วันนี้ ประการแรก ผมขอการสนับสนุนจากท่านสำหรับโครงการทุนฝึกงานของผม ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

ตลอด 20 ปีที่ผ่านมา หน่วยงานพัฒนาของเยอรมนี (DED) ได้สร้างระบบการศึกษาอาชีวะแบบทวิภาคีขึ้นในประเทศไทย ซึ่งรวมถึงการฝึกอบรมบุคลากรรุ่นใหม่ด้านธุรกิจร้านอาหารและการโรงแรม บัดนี้ต้องการสร้างโอกาสให้พวกเขาในเบอร์ลิน เพื่อให้ได้รับประสบการณ์ระดับนานาชาติผ่านการฝึกงาน 12–18 เดือนในเบอร์ลิน หลังจบการศึกษาในประเทศไทย

โครงการนี้เกิดขึ้นจากการเดินทางไปประเทศไทยและลาวในปี 1998 ที่ริเริ่มโดยกระทรวงเศรษฐกิจแห่งสหพันธ์ (BMWi) นับแต่นั้นมาผมได้ผลักดันโครงการนี้อย่างทุ่มเทในการเดินทางหลายครั้ง และบัดนี้มาถึงจุดที่ได้รับการสนับสนุนจากฝ่ายไทยแล้ว และสามารถดำเนินการได้ทันที ปลายเดือนสิงหาคม 2000 ปลัดกระทรวงศึกษาธิการของไทยและรองผู้รับผิดชอบด้านอาชีวศึกษาได้มาเยี่ยมชมร้านอาหารของผมในเบอร์ลินทุกแห่ง ผมได้แนบเอกสารหลักการที่จัดทำและตกลงร่วมกับฝ่ายไทยมาให้ท่านด้วย

บัดนี้ผมกำลังแสวงหาการสนับสนุนสำหรับโครงการของผม โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อกระทรวงแรงงานและกระทรวงมหาดไทยแห่งสหพันธ์ เพื่อกำหนดเงื่อนไขทางกฎหมายด้านการพำนักและด้านแรงงาน

ประการที่สอง ผมขอให้ท่านช่วยเหลือพ่อครัวสองคนของผม ซึ่งระยะเวลา 3 ปีของพวกเขาจะสิ้นสุดลงในเดือนมกราคม

คุณ Set SUDCHA ทำงานกับบริษัทของผมมาตั้งแต่เดือนธันวาคม 1992 หากไม่มีเขา ผมคงไม่สามารถสร้าง Thai Cooking Company ให้ประสบความสำเร็จได้ ในฐานะหัวหน้าพ่อครัว เขาได้วางรากฐานและรักษาโครงสร้างรสชาติทั้งหมดมาหลายปี จึงทำให้บริษัทของผมดำรงอยู่ต่อไปได้ (ซึ่งยิ่งมีความสำคัญมากขึ้นเมื่อคำนึงถึงการถูกบังคับให้เปลี่ยนพ่อครัว) แม้สุขภาพของเขาจะไม่แข็งแรงนัก แต่ประสบการณ์อันมากมายของเขายังคงเป็นหลักประกันความสำเร็จของครัวของผมจนถึงทุกวันนี้ เนื่องจากการแต่งงานที่ล้มเหลว สถานะการพำนักของเขาจึงไม่แน่นอนในขณะนี้

คุณ Ingthom ROENGCHON ได้สร้างแผนกซูชิของบริษัทผมขึ้นมาในช่วงสามปีที่ผ่านมา ฝีมือของเขาได้หล่อหลอมพ่อครัวรุ่นน้อง เขาได้สร้างมาตรฐานคุณภาพที่ค่อนข้างโดดเด่นไม่เหมือนใครในวงการซูชิของเบอร์ลิน และเป็นผู้ที่ขาดไม่ได้ ไม่เพียงในฐานะผู้รับประกันคุณภาพเท่านั้น แต่โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับการสร้างบริการจัดเลี้ยงระดับสูง

ทั้งสองคนทำงานอยู่ที่ร้าน ISSAN ที่ Pariser Platz ในปัจจุบัน และทำงานได้สมกับลักษณะของสถานที่ซึ่งอยู่ตรงข้ามโรงแรม ADLON ผมต้องการพวกเขาเป็นอย่างยิ่งสำหรับการขยายกิจการของบริษัทที่วางแผนไว้ในปีหน้า ซึ่งพวกเขาจะมีบทบาทสำคัญในการฝึกอบรมบุคลากร

นับตั้งแต่สมัยพระเจ้าฟรีดริชมหาราช เบอร์ลินได้ใช้ชีวิตอย่างเป็นเมืองนานาชาติและได้รับประโยชน์จากสิ่งนั้น วันนี้เบอร์ลินยิ่งต้องการความเป็นนานาชาติในระดับที่เหมาะสมมากกว่าที่เคย ต้องการคนหนุ่มสาวที่ดีและขยันขันแข็ง ผู้นำสิ่งที่ดีที่สุดจากทั่วโลกมาให้เรา ซึ่งรวมถึงทั้งโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาฝึกงานที่วางแผนไว้และพ่อครัวทั้งสองคนของผม

ด้วยความนับถือ

Norbert H.G. Frankenstein

คำแปลจากเอกสารต้นฉบับภาษาเยอรมัน