

Presseinformation

Wien, 29. September 2023

Erfolgsrezept für hochqualifizierte Fachkräfte: Lehrlingsausbildung bei GOURMET

9 neue Lehrlinge im Alter von 15 bis 26 Jahren starten heuer ihre Ausbildung in den unterschiedlichsten Arbeitsbereichen bei GOURMET.

Die Ausbildung von Fachkräften hat bei GOURMET einen hohen Stellenwert. Daher bildet das Unternehmen derzeit insgesamt 16 Lehrlinge aus, 9 von ihnen haben ihre Ausbildung erst vor kurzem gestartet und wurden bei einem Welcome Day herzlich im GOURMET Team begrüßt. Die drei jungen Frauen und sechs jungen Männer beginnen eine Lehre als Restaurantfachkraft, Koch (m/w/d), Konditor:in und Lebensmitteltechniker:in. Die Ausbildungsbetriebe sind der Wiener Rathauskeller, die Gerstner Konditorei, ein Betriebsrestaurant in Graz sowie die Frischküche von GOURMET in St. Pölten.

„Als zertifiziert familienfreundliches Unternehmen ist uns die Ausbildung von Lehrlingen direkt im Betrieb sehr wichtig und hat bei uns auch eine lange Tradition. Wir sind Spezialist für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie und können daher den jungen Menschen vielfältige Ausbildungsplätze und attraktive Aufstiegsmöglichkeiten als Fachkräfte anbieten“, freut sich GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs.

Lehrlings Welcome Day bei GOURMET

Um den Lehrlingen die Orientierung im Unternehmen zu erleichtern und sie herzlich willkommen zu heißen, gibt es bei GOURMET den Lehrlings Welcome Day. Dabei lernen sie ihre Ausbilder:innen, Kolleg:innen und auch das Unternehmen besser kennen. GOURMET legt großen Wert darauf, neue Mitarbeiter:innen im Rahmen einer Onboarding-Phase sorgfältig und umfangreich einzuschulen, um ihnen den Einstieg in ihre Ausbildung oder Arbeitswelt zu erleichtern. Auch während der weiteren Ausbildungszeit werden die Nachwuchskräfte bei GOURMET intensiv geschult, betreut und gefördert.

Umfangreiche Benefits für Lehrlinge

GOURMET bietet fundierte Lehrausbildungen und interessante Jobmöglichkeiten nach der Lehre – und das für die unterschiedlichsten Interessensgebiete. Umfangreiche Benefits wie Prämien für besonders gute Leistungen in der Berufsschule, eine Überzahlung für erfolgreiche Lehrlinge in den Gastronomie-Lehrberufen und Unterstützung bei der Lehre mit Matura machen GOURMET zu einem attraktiven Ausbildungsbetrieb. Die Teilnahme an Teamevents, spannenden Exkursionen zu Lieferant:innen und Berufswettbewerben gestaltet die Ausbildung noch interessanter.

Diese gezielte Förderung ist auch das Erfolgsrezept für die traditionell guten Leistungen der GOURMET Lehrlinge. Während der Ausbildungszeit werden den jungen Menschen die praktischen und theoretischen Aufgabengebiete so vermittelt, dass sie am Ende ihrer Lehrausbildung, hoch qualifizierte und gefragte Fachkräfte sind.

Über GOURMET

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde GOURMET als erstes

Unternehmen in der Branche BIO-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotohinweise:

Foto 1: Die Nachwuchstalente lernen beim Lehrlings Welcome Day das Unternehmen und ihre Ausbilder:innen besser kennen.

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at