

## **PRESSAUSSENDUNG**

Wien, Februar 2018

### **Cook Mania - Großes Lehrlingscasting bei Eurest Österreich**

Unter dem Motto „COOK MANIA“ fand bei Eurest Österreich am 17. Februar 2018 bereits zum zehnten Mal das große Lehrlingscasting statt. 15 Kandidat/Innen konnten sich durchsetzen und starten Ihre gastronomische Ausbildung bei Eurest.

Um dem hohen Anspruch bei gastronomischen Dienstleistungen gerecht zu werden, setzt Eurest auf hochmotivierte und hervorragende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ein ganz besonderes Augenmerk wird dabei auf den Nachwuchs gelegt. Deshalb stellt Eurest auch heuer wieder junge Menschen ein, die ihre berufliche Zukunft als Köchin/Koch, Restaurantfachkraft und Konditorin/Konditor gestalten möchten.

Das mehrstufige Auswahlverfahren startete mit einem schriftlichen Test in Zusammenarbeit mit dem Berufsinformationszentrum der Wirtschaftskammer Wien (BiWi). Für diesen ersten Startup Check, bei dem die kaufmännischen Fähigkeiten abgefragt wurden, hatten sich 150 Kandidat/Innen beworben. 40 von ihnen wurden zum Test eingeladen. Nach dieser Vorausscheidung wurden die 21 vielversprechendsten Talente ausgewählt, die am 17. Februar im „Plaza Eurest“ die Chance bekamen ihr Können vor einer Jury zu präsentieren. Es galt drei Aufgaben zu bewältigen: Selbstpräsentation, eine praktische Aufgabe in der Küche und eine Teamaufgabe. Den Besten winkte ein Lehrvertrag und somit ein chancenreicher Arbeitsplatz in einem international erfolgreichen Unternehmen. Die Jury, bestehend aus den zukünftigen Ausbildnern und bestehenden Lehrlingen, entschied sich schlussendlich für 15 Kandidat/Innen.

„Ich freue mich, diese jungen Menschen bei Eurest begrüßen zu dürfen. Es erwartet sie eine nicht immer einfache aber hervorragende Ausbildung“ so Dr. Sabine Riedel, Human Resources Direktorin von Eurest. „Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, erstklassige Gastronomieprofis aus ihnen zu machen. Eurest übernimmt gerne diese gesellschaftlich wichtige Aufgabe und Verantwortung und bekennt sich klar zur betrieblichen Lehrlingsausbildung.“

### **Ausbildung bei Eurest**

Der Förderung von qualifizierten Nachwuchskräften wird bei Eurest eine große Bedeutung eingeräumt. Auf die angehenden Gastronomieprofis wartet eine hochkarätige Ausbildung: Neben der klassischen, dualen Fachausbildung bietet Eurest seinen Lehrlingen individuelle Talente-Förderung, Prämierung von ausgezeichneten Schulerfolgen, zahlreiche Workshops zum Thema gesunde Ernährung, Hygiene, Qualitätsmanagement, usw. sowie Exkursionen zu Lieferanten und Partnern. Die Möglichkeit, ein Auslandspraktikum zu absolvieren, erlaubt einen weiten Blick über den Tellerrand. Eurest

bereitet seine Nachwuchstalente gezielt darauf vor, sich mit den ganz Großen der Spitzengastronomie zu messen. Eurest wurde für die Lehrlingsausbildung das Staatswappen für ausgezeichnete Lehrbetriebe verliehen.

2017 wurde Eurest der Kategorie ab 250 Mitarbeiterinnen für den prestigeträchtigen Staatspreis "Beste Lehrbetriebe - Fit for Future 2017" nominiert und mit dem dritten Platz ausgezeichnet. Eurest gehört somit bei den Großbetrieben zu den Top-Drei-Lehrbetrieben in Österreich.

### **Die Lehrberufe**

Gastronomieberufe sind vielseitig und zukunftssicher, sie bringen Menschen zusammen und bieten internationale Karriere-Chancen. Die Ausbildung zur Köchin/zum Koch, zur Konditorin/zum Konditor oder zur Restaurantfachfrau/zum Restaurantfachmann dauert drei Jahre. Innerhalb dieser Ausbildung besucht jeder Lehrling einmal pro Woche die Berufsschule. Hier werden neben der praktischen Aus- und Weiterbildung organisatorische und kaufmännische Fertigkeiten und Kenntnisse rund um die Küche gelehrt. Am Stundenplan finden sich unter anderem Fächer wie Ernährungslehre, Warenkunde und Lagerhaltung sowie Hygiene.

Eine fundierte Lehrlingsausbildung ist gemeinsam mit der Bereitschaft zur Weiterbildung das Karrieresprungbrett: vom Sous-Chef, Küchenchef, F&B-Manager oder Inhaber eines eigenen Restaurants oder einer eigenen Konditorei bis hin zum bekannten Haubenkoch.

### **Eurest in Österreich**

Eurest ist seit über 40 Jahren in der Gemeinschaftsgastronomie tätig und bietet professionelle Cateringdienstleistungen für Unternehmen, Institutionen, Schulen, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime. Mit der Marke „Food affairs“ deckt Eurest den Bereich öffentliche Gastronomie, Messe, Veranstaltungs- sowie Partyservice ab und ist der gastronomische Partner der Seefestspiele in Mörbisch, des Naturhistorischen Museums Wien und Betreuer des VIP-Bereichs beim SK Rapid Wien.

Als Tochtergesellschaft des weltweit größten Gastronomie- und Facility Management Anbieters Compass Group PLC kombiniert Eurest die umfassende Kompetenz am österreichischen Markt mit internationalem Know-how und der Kreativität von 550.000 MitarbeiterInnen in mehr als 50 Ländern. In Österreich sind derzeit über 1.200 MitarbeiterInnen beschäftigt.

### **Information Eurest Österreich**

[www.eurest.at](http://www.eurest.at)

[www.eurest-serviert-zukunft.at](http://www.eurest-serviert-zukunft.at)

[www.facebook.at/eurest.oesterreich](https://www.facebook.at/eurest.oesterreich)

[www.facebook.at/eurest.oesterreich.karriere](https://www.facebook.at/eurest.oesterreich.karriere)

### **Rückfragen**

Dr. Sabine Riedel

Tel.: +43 1 712 46 21 58

Mail: [sabine.riedel@eurest.at](mailto:sabine.riedel@eurest.at)