

Home » Amuse Bouche » Lehrlingsförderung gestartet!

Lehrlingsförderung gestartet!

21. September 2021

Coronabedingte Ausbildungsdefizite will Initiatorin der Amuse Bouche Challenge, Piroska Payer, mit Partnern wie der Brau Union Österreich und einem intensiven Kursprogramm ausgleichen.



Gelungener Kick-off der Amuse Bouche Challenge mit 60 Lehrlingen der Wiener Hotellerie und Gastronomie

Durch pandemiebedingte Maßnahmen konnte in den vergangenen 1,5 Jahren die Lehrlingsausbildung in Gastronomie und Hotellerie nur eingeschränkt aufrechterhalten werden. Hier möchte Amuse Bouche, die außergewöhnliche Lehrlingsinitiative, mit der neuen Initiative Amuse Bouche Challenge in Kooperation mit der Brau Union Österreich einen unterstützenden Beitrag leisten und den Lehrlingen eine moderne Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung in Theorie und Praxis bieten.

„Vom Lehrling bis zum Top-Manager, bei der Konzeption sprudelten die Mitwirkenden nur so vor Ideen, die Begeisterung ist mitreißend. Die großartige Zusammenarbeit ermöglichte es uns, die Amuse Bouche Challenge vom „coolen Vorbereitungskurs für die Lehrabschlussprüfung“ zum Top-Förderprogramm zu entwickeln. Ich bin davon überzeugt, dass gerade jetzt – in herausfordernden Zeiten wie diesen – nur mit diesen modernen und besonders motivierenden Förderungen der Abwanderung von Fachkräften entgegengewirkt werden kann, und wir den Jugendlichen ein „Mehr“ an Perspektive – den berühmten Blick über den Tellerrand – bieten müssen“, so Initiatorin Piroska Payer.

Konzipiert wurde die Amuse Challenge als zusätzliche Unterstützung der Lehrausbildung in den Betrieben und den Berufsschulen. Knapp 40 Betriebe der Wiener Hotellerie und Gastronomie (u.a. Grand Hotel Wien, Hotel Bristol, Plachutta Nussdorf, Gasthaus Stern, ...) nehmen die Chance wahr, 60 ausgewählte Lehrlinge mit der Teilnahme zu motivieren, für den gewählten Lehrberuf zu begeistern und durch das Netzwerk die ausgezeichneten weltweiten Karrierechancen aufzuzeigen. Die kostenlose Teilnahme wird durch die großzügige Unterstützung der Sparten Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Wien sowie zahlreichen weiteren Partnern aus der Wirtschaft ermöglicht.

In enger Zusammenarbeit mit namhaften Tourismus-Experten und OStR Dir. Erich Loskot (Berufsschule für Gastgewerbe) hat Initiatorin Piroska Payer einen exklusiven Kurs mit besonderem Erlebnischarakter entwickelt.

www.brauunion.at



(v. l.): Martin Lachout, Peter Dobcak, Gabriela Maria Straka, Martina Haslinger, Peter Lorenz und Sebastian Ömer



Prost auf die Lehrlingsförderung (v. l.): Peter Dobcak, Obmann Gastronomie Wien WKO, Elisabeth Pala, Diversey Austria, und Gabriela Maria Straka, Director Corporate Affairs & CSR der Brau Union Österreich



Stießen mit den Siegerlehrlingen 2019 an: Gabriela Maria Straka, Director Corporate Affairs & CSR der Brau Union Österreich (2. v. r.), Peter Dobcak (r.), Obmann Gastronomie WKO Wien, und Obmann-Stellvertreterin Martina Haslinger (2. v. l.)

Tags: Amuse Bouche, Ausbildungsdefizit, Brau Union Österreich, Gastronomie, Hotellerie, Kursprogramm, Lehrlingsausbildung, Österreich, Piroska Payer

Kategorie: News, Projekte

« [Buchtipps: 66 Mocktails und Trend-Drinks](#)

[„Grashopper“](#) »

Jetzt zum Newsletter anmelden

E-Mail-Adresse:

Anmelden

Partner

FACHZEITUNGEN

