



AUSTRIA HOTELS INTERNATIONAL

Presseinformation

Austria Hotels International mit Top-Lehrlingen Mit sorgfältigem Auswahlverfahren zum Erfolg

Die Austria Hotels International legen besonders großen Wert auf die Aus- und Weiterbildung ihres Nachwuchses. Zurzeit beschäftigt die Gruppe insgesamt 58 Lehrlinge in unterschiedlichen Bereichen. Allein für dieses Lehrjahr wurden 23 neue aufgenommen. Im Rahmen eines Wettbewerbs der Lehrlingsinitiative Amuse Bouche hatten nun zwei Top-Lehrlinge der Austria Hotels International die Möglichkeit, ihr Können vor den Augen einer prominente Fachjury unter Beweis zu stellen.

Die Austria Hotels International beschäftigen derzeit insgesamt 58 Lehrlinge in den Lehrberufen Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin, Hotel- und GastgewerbeassistentIn (HGA) sowie Gastronomiefachmann/frau. Das besonders sorgfältige Auswahlverfahren wird



mittels Assessment Center durchgeführt. Dieses setzt sich aus einem theoretischen Test, einem auf den Lehrberuf praxisbezogenen Test und einem persönlichen Gespräch mit dem Bewerber und den Eltern zusammen. Und der Erfolg gibt Recht: 70 Prozent der Lehrlinge des Schuljahres 2008/09 haben mit Auszeichnung oder gutem Erfolg abgeschlossen.

Mit sorgfältigem Auswahlverfahren zum Erfolg (v.l.n.r.): Hermann Krammer (General Manager des Hotel de France und Director Operations der AHI), Roman Kratschmer (Lehrling des Hotel de France), Christopher Blühberger (Lehrling des Hotel Caruso), Michael Fritz (Direktor des Hotel Caruso, ein Haus der Austria Hotels International).

©: Amuse Bouche

Für dieses Lehrjahr wurden insgesamt 23 neue Lehrlinge bei den Austria Hotels International aufgenommen. Der junge Nachwuchs wird während seiner gesamten Lehrzeit stetig mit regelmäßigen Lehrlingsgesprächen und Trainings begleitet und gefördert.

Top-Event für Top-Lehrlinge

Lehrlinge aus insgesamt 21 Spitzenhotels (Wien, Niederösterreich und Burgenland) nehmen am Lehrlingswettbewerb von Amuse Bouche im Austria Center Wien teil. Ziel der Initiative ist es, den Berufsnachwuchs in der Gastronomie und Hotellerie aktiv zu fördern, trainieren und motivieren und gleichzeitig Spaß und Freude am Beruf zu vermitteln. Nach bereits sehr beachtlichen Erfolgen in den vergangenen Jahren, waren auch dieses Jahr wieder zwei Top-Lehrlinge der Austria Hotels International mit am Start. „Wir brauchen Mitarbeiter, die von ganzem Herzen Gastgeber sein möchten, junge Menschen, die Freude an der Dienstleistung haben. Ein erster Schritt in diese Richtung ist mit Amuse Bouche bereits gesetzt“, erklärt Hermann Krammer, General Manager des Hotel de France und Director Operations der Austria Hotels International.

Beim Wettbewerb selbst müssen die Jugendlichen für jeweils sechs VIP-Gäste-Juroren ein 4-gängiges Menü kochen bzw. servieren. Die prominente Fachjury setzt sich unter anderem aus den Spitzenköchen Helmut Österreicher, Joachim Gradwohl und Christian Domschitz zusammen. Schirmherr des Wettbewerbs ist niemand geringerer als Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann.

Über die Austria Hotels International

Die Austria Hotels International sind eine der führenden Hotelgruppen Österreichs im Bereich Stadthotellerie. Das Unternehmen umfasst insgesamt 13 Hotels sowie eine Veranstaltungslage. Das Produktportfolio reicht dabei vom eleganten 5-Sterne-Ringstraßenhotel über gut eingeführte 4-Sterne-Häuser bis hin zu komfortablen 3-Sterne-Hotels Garni sowie einem traditionellen Wiener Heurigenbetrieb. Die Austria Hotels International sind mit rund 1.600 Zimmern in Österreich an den Standorten Wien, Baden und Eisenstadt sowie im Ausland an den Standorten Prag und Brunn präsent.

Weitere Informationen zu den Austria Hotels International auch unter www.austria-hotels.at.

Wien, 12. Oktober 2009

Presserückfragen

Gregor Panis
Zenker & Co Public Relations
Tel.: 0664/969 37 37
E-Mail: info@zenkerundco.at
Internet: www.zenkerundco.at