



PRESSEINFORMATION EUREST

Gastronomiejobs mit Star-Appeal

Eurest Lehrlingscasting Cook Mania erstmals im Quartier Sechs

Wien, Februar 2019 – Seit heuer steht der Beruf Koch in Österreich auf der Liste der Mangelberufe. Gemeinschaftsgastronom Eurest hält mit dem Lehrlingscasting Cook Mania dagegen. 200 Burschen und Mädchen hatten sich bei dem mehrstufigen Casting beworben, beim Finale im Quartier Sechs im Austria Campus präsentierten sich 25 Talente um sich eine von insgesamt 15 freien Lehrstellen in den Eurest Standorten zu sichern. Die Besten starten demnächst ihre Ausbildung – mit allen Chancen, die ein international tätiges Unternehmen bietet.

„Gastronomieberufe sind vielseitig und zukunftssicher, sie bringen Menschen zusammen und bieten internationale Karrierechancen – vom Sous-Chef und Küchenchef bis zum Management oder der Selbstständigkeit“, ist Sabine Riedel, HR Direktorin bei Eurest, überzeugt. Gemeinschaftsgastronom Eurest, der 85 Betriebsrestaurants in ganz Österreich betreibt sowie unter der Marke Food Affairs Catering und Veranstaltungsgastronomie bietet, beschäftigt derzeit rund 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, einen Großteil davon in klassischen Gastronomieberufen wie Koch, Konditor oder Restaurantfachkraft. Dem Thema Fachkräftemangel hat sich Eurest daher schon vor mehr als zehn Jahren gestellt und gezielt Förderprogramm für die Aus- und Weiterbildung entwickelt. Eines davon ist das Lehrlingscasting Cook Mania, bei dem sich alljährlich interessierte Jugendliche für Lehrstellen bewerben können. Mit Erfolg. „Es ist jedes Mal schön, dass es so viele junge Menschen gibt, die sich für die Gastronomie begeistern können“, sagt Riedel.

Premiere für Cook Mania im Quartier Sechs

Diesmal fand das große Finale von Cook Mania im neuen Quartier Sechs im Austria Campus statt. 25 der 200 Bewerberinnen und Bewerber waren eingeladen worden. Sie hatten sich in dem mehrstufigen Auswahlverfahren, beginnend mit einem schriftlichen Test beim BiWi, dem Berufsinformationszentrum der Wirtschaftskammer Wien als besonders engagiert und talentiert erwiesen. Vor einer Jury, bestehend aus HR Direktorin Sabine Riedel, den zukünftigen Ausbildern und bestehenden Lehrlingen stellten sich die Jugendlichen drei Aufgaben: sie absolvierten eine Selbstpräsentation, bewiesen ihr handwerkliches Geschick bei einer praktischen Aufgabe in Küche, Service und Patisserie und kooperierten im Rahmen einer anspruchsvollen Teamaufgabe. Dr. Riedel betont: „Das Tolle am Lehrlingscasting ist, dass wir damit eine spielerische Situation schaffen, in der sich die Bewerberinnen und Bewerber und ihre Ausbilder sehr konkret und persönlich kennenlernen.“

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 2015 für die Lehrlingsausbildung das Staatswappen für ausgezeichnete Lehrbetriebe verliehen.

2017 wurde Eurest in der Kategorie ab 250 Mitarbeiterinnen für den prestigeträchtigen Staatspreis "Beste Lehrbetriebe - Fit for Future " nominiert und mit dem dritten Platz ausgezeichnet. Eurest gehört somit bei den Großbetrieben zu den Top-Drei-Lehrbetrieben in Österreich. 2018 ist der VCÖ-Mobilitätspreis dazu gekommen

Über Eurest: Geschmack – Frischküche – Achtsamkeit

Die Eurest Restaurationsbetriebsges.m.b.H. wurde 1972 gegründet und war bereits 1976 offizieller Caterer bei den Olympischen Winterspielen in Innsbruck. Der Spezialist für Gemeinschaftsgastronomie betreibt heute 85 Betriebsküchen in ganz Österreich. Unter dem Motto „hier isst man richtig“ sorgen österreichweit rund 1.300 Eurest Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das kulinarische Wohl von täglich mehr als 55.000 Gästen. Zu den Kunden zählen namhafte Unternehmen wie Siemens, OMV, Bosch oder EVVA. Mit ihrem Anspruch an Frischküche, Qualität und Geschmack setzt Eurest regelmäßig Standards in der Gemeinschaftsgastronomie. Mit der Marke „Food affairs FEINE ESSKULTUR“ deckt Eurest die Bereiche öffentliche Gastronomie, Messe, Veranstaltungs- sowie Partyservice ab und ist der gastronomische Partner des Flughafens Innsbruck, der Seefestspiele in Mörbisch, des Naturhistorischen Museums Wien und des SK Rapid Wien. International ist EUREST Teil der Compass Group PLC, dem weltweit größten Cateringunternehmen mit mehr als 550.000 Mitarbeitern.

Rückfragehinweis Eurest Restaurationsbetriebsges.m.b.H.
Dr. Sabine Riedel, Human Resources Director
Tel. 43 1 71246 21-58
E-Mail: sabine.riedel@eurest.at

Tanja Albrechtsberger, Head of PR, Brands & CI
Tel: +43 1 71246 21-41
E-Mail: tanja.albrechtsberger@eurest.at
www.eurest.at