



KÖNIGSBERG
Gesundheitsresort

PRESSEINFORMATION

Das Gesundheitsresort Königsberg gegen den Fachkräftemangel

Wir bilden unsere Fachkräfte selbst aus!

FACHKRÄFTE AUSBILDEN UND DEM FACHKRÄFTEMANGEL TROTZEN

Das Gesundheitsresort Königsberg darf sich heuer über besonders zahlreiche Unterstützung im Unternehmen freuen. Acht junge Damen und Herren ergreifen heuer die Chance und beginnen eine Lehre im Gesundheitsresort Königsberg. Damit ergreift das Gesundheitsresort selbst Initiative und handelt damit langfristig gegen den Fachkräftemangel.

„Wir freuen uns sehr, dass wir heuer acht jungen Damen und Herren die Möglichkeit geben können, sich bei uns zu Fachkräften und ExpertInnen in der Gastronomie ausbilden zu lassen. Damit können wir dem Fachkräftemangel entschieden entgegenwirken und den Fachkräften von Morgen eine qualitativ hochwertige Ausbildung ermöglichen!“, so Doris Walter, Geschäftsführerin im Gesundheitsresort Königsberg.

DER VIELFÄLTIGE LEHRBERUF DES KOCHES/DER KÖCHIN

Im Gesundheitsresort Königsberg lernen die engagierten Jugendlichen nicht nur das Zubereiten von Speisen nach verschiedenen Zubereitungsarten, sondern werden auch auf alle dafür erforderlichen Aufgaben in Verwaltung und Organisation geschult. Ebenso ein wichtiger Schwerpunkt sind auch die Vorarbeiten wie Einkäufe und Nachbestellungen, Erstellung von Speisekarten und die Rücksichtnahme auf Lebensmittelgesetze und Hygieneverordnungen. Nach drei Jahren Lehrzeit sind unsere AbsolventInnen perfekt vorbereitet und wichtige Mitglieder im Haubenprämierten Küchenteam des Gesundheitsresorts. Warum der Lehrberuf Koch/Köchin ein besonders zukunftsreicher Job ist, erklärt Küchenmeister und Haubenkoch Markus Oelgarte, Küchenchef im Gesundheitsresort Königsberg: ***„Gutem Essen kann niemand widerstehen und die Menschen werden immer hungrig sein. Ein guter Koch wird also immer und überall auf der Welt gefragt sein“***

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU – MEHR ALS NUR SERVIEREN

Im Gesundheitsresort Königsberg ist eines besonders wichtig: den Lehrlingen ein umfangreiches Wissens- und Aufgabengebiet rund um die Betreuung unserer Gäste beizubringen. Das Aufnehmen von Speisen- und Getränkebestellungen, Servieren, Kassieren und Abrechnen sind nur ein kleiner Teil des täglichen Aufgabengebietes. Denn auch verschiedene Trage-, Servier- und

Gesundheitsresort Königsberg

Am Kurpark 1, 2853 Bad Schönau • T +43 (0) 2646 8251-0 • E info@gkbs.at • www.gesundheitsresort-koenigsberg.at

Einstelltechniken perfektionieren die Lehrlinge hier und werden auch zu richtigen Profis im Bereich der Gläser- und Getränkekunde ausgebildet. **„Durch interessante Veranstaltungen, die unser Haus organisiert, haben die Lehrlinge bei uns auch Erfahrung in Organisation und Vorbereitungen von Veranstaltungen. Dadurch zählen unsere Lehrlinge zu den wahren Fachkräften in der Arbeitswelt!“,** so Dipl. Sommelier Werner Kerschbaumer, Restaurantleiter im Gesundheitsresort Königsberg. Nach drei Jahren Lehrzeit sind die ausgebildeten Restaurantfachkräfte sehr gefragt am Arbeitsmarkt und absolute Profis auf ihrem Gebiet.

DOPPELT HÄLT BESSER

Auch die Doppellehre zur Gastronomiefachkraft wird im Gesundheitsresort Königsberg angeboten. Hier werden die Lehrberufe des Koches/der Köchin mit dem Lehrberuf der Restaurantfachkraft vereint und nach vier Jahren Lehrzeit sind die Lehrlinge ExpertInnen auf beiden Gebieten und zu richtigen Allroundtalenten in der Gastronomie ausgebildet.

QUALITÄT UND BELOHNUNG – DIE PERFEKTE KOMBINATION FÜR DIE LEHRZEIT

Auf die Qualität der Lehrausbildung wird besonders großer Wert gelegt. Dies zeigt sich durch den enormen zeitlichen Aufwand, den die Lehrlingsbeauftragten im Gesundheitsresort in ihre Schützlinge investieren, aber auch durch die Vielfalt, die die Lehrlinge hier kennenlernen. Lehrlingsausflüge zu regionalen Partnern, Lehrlingswettbewerbe und Lehrlingsschulungen und Weiterbildungen sind ein fester Bestandteil der Lehrausbildung, um das Wissen der Lehrlinge so breitgefächert wie möglich aufstellen zu können. Aber auch mit Belohnungen wird hier nicht gespart und die Lehrlinge erhalten für besondere Leistungen im Haus, in der Berufsschule oder bei Wettbewerben großzügige Geld- und Sachprämien.

DAS GESUNDHEITSRESORT BEIM SCHNUPPERN KENNEN LERNEN

Jedes Jahr bieten wir vielen PraktikantInnen die Möglichkeit, unser Haus bei einem Praktikum oder beim Schnuppern kennen zu lernen. Hier können sich die angehenden Lehrlinge ein Bild vom Gesundheitsresort und den KollegInnen machen und selbst herausfinden, ob sie sich hier und mit der Arbeit wohlfühlen. Über Initiativbewerbungen für Praktika und Lehren freut sich das Gesundheitsresort immer. Die Kontaktmöglichkeit ist auf der Website unter www.gesundheitsresort-koenigsberg.at zu finden.

RÜCKFRAGEN & KONTAKT

Dana Hauer-Zisser

Leitung Marketing

T +43 (0) 2646 8251-700

E dana.hauer@gkbs.at

Sie möchten regelmäßig unsere Pressemitteilungen erhalten? - [Anmeldung Presseverteiler](#)

Gesundheitsresort Königsberg

Am Kurpark 1, 2853 Bad Schönau • T +43 (0) 2646 8251-0 • E info@gkbs.at • www.gesundheitsresort-koenigsberg.at