



Lehrlinge übernehmen bei Ströck das Kommando â€“ BILD

ID: LCG24052 | 06.03.2024 | Kunde: Ströck | Ressort: Wirtschaft
Österreich | APA-OTS-Meldung

Erstmals leiten Auszubildende bei der Lehrlingswoche die Ströck-Filiale im Westfield Donau Zentrum. Von 11. bis 15. März 2024 schupfen 22 junge Talente eine ganze Filiale.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Lukas Lorenz

Wien (LCG) – Die Lehrlingsausbildung in der familiengeführten Traditionsbäckerei Ströck ist vielseitig, abwechslungsreich, bringt gute Zukunftsaussichten und ist begehrt. 20 neue Auszubildende nimmt das Unternehmen jedes Jahr auf und bietet ihnen eine hochwertige Ausbildung für gefragte Jobs mit Perspektiven. Ein Highlight für die rund 50 Lehrlinge in sechs Ausbildungsberufen ist die Lehrlingswoche, bei der die jungen Talente für eine Woche lang das Sagen in einer stark frequentierten Filiale haben und alle Funktionen – von Backstube über Präsentation und Verkauf bis Management – übernehmen. Dabei holen sie sich einen Vorgeschmack auf ihre künftigen Aufgaben und setzen Gelerntes in die Praxis um.

Sechsmal stellten junge Talente in der Vergangenheit ihr Können in der Ströck-Filiale am Stephansplatz unter Beweis und sammelten dabei wertvolle Praxiserfahrung. Heuer findet die Lehrlingswoche erstmals in Wiens größtem Einkaufszentrum, dem Westfield Donau Zentrum, statt, das jährlich über 18 Millionen Besucher auf rund 133.000 Quadratmeter Verkaufsfläche begrüßt – durchschnittlich also knapp 350.000 Menschen pro Woche.

22 Lehrlinge treten heuer als Team an, um die Filiale eigenständig zu führen. Bevor sie selbst Verantwortung übernehmen, wurden sie in Workshops auf die vielfältigen Aufgaben vorbereitet. An rund 80 Einsatztagen konnten sie die stark frequentierte Ströck-Filiale

bereits kennenlernen und sich mit ihr vertraut machen, bevor sie am kommenden Montag das Ruder in die Hand nehmen.

Vertrauen und Verantwortung steigern die Motivation

„Vertrauen und die selbstständige Übernahme von Verantwortung steigern die Motivation der jungen Talente. In der Lehrlingswoche beweisen sich die Lehrlinge in unterschiedlichen Positionen und sehen, wie wichtig das bisher Erlernte im Alltag ist. Der begeisterte Einsatz der Auszubildenden zeigt sich sowohl in zufriedenen Kundinnen und Kunden als auch in großer Wertschätzung der jungen Menschen für unser Produkt und ihre Berufswahl. Die Erfahrung der Lehrlingswoche ist für viele Absolventinnen und Absolventen positiv prägend für ihre weitere Laufbahn und schafft eine enge Bindung zwischen unserem Familienunternehmen und dem aufstrebenden Nachwuchs“, fasst Geschäftsführerin **Irene Ströck** zusammen.

„Man muss ein Produkt erleben, um es zu schätzen. Das gilt für tausende Kundinnen und Kunden in unseren fast 80 Ströck-Filialen ebenso wie für die jungen Talente. In der Lehrlingswoche lernen sie alle Seiten der Backkunst kennen und entwickeln ihr eigenes Produkt“, sagt **Katharina Pichler**, Human-Ressources-Leiterin bei Ströck.

Zum Anbeißen: Eigens entwickelte Snacks in der Lehrlingswoche exklusiv in der Ströck-Filiale im Westfield Donau Zentrum

Gleich zwei eigene Produkte haben die Lehrlinge diesmal kreiert. Dabei kommt es nicht nur auf die Backkunst selbst an. Bei der Produktentwicklung sammeln die jungen Talente auch Wissen über Beschaffung, Kalkulation, Präsentation und Verpackung.

Der diesjährige „Lehrlingssnack Pizza“ ist ein kunstvoll händisch geschwungenes Blätterteig-Tascherl, das mit Tomatensauce, getrockneten Kräutern, Salami und Käse pikant belegt wird. Die vegetarische Alternative ist mit Frischkäse, süßem Paprika-Relish, getrockneten Kräutern und frischem Rucola belegt. Beide Variationen gibt es exklusiv in der Lehrlingswoche, von 11. bis 15. März 2024, in der Ströck-Filiale im Westfield Donau Zentrum.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 79 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.450 Mitarbeiter. Mit 50 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend“ servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at und stroeck.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

