

NORDSEE-Lehrlingswoche in Graz: Nachwuchs-Fischexperten übernehmen das Management in der Herrengasse

Graz, 18. Mai 2018. Vom 15. bis 19. Mai zeigen 21 NORDSEE-Lehrlinge aus ganz Österreich, welches Potenzial in ihnen steckt. Im Rahmen der NORDSEE-Lehrlingswoche übernehmen die Nachwuchs-Fischexperten eine Woche lang die komplette Verantwortung für die Filiale in der Herrengasse in Graz: Die zukünftigen Systemgastronomie-Fachkräfte bewältigen mit viel Engagement, Fleiß und Begeisterung alle Aufgaben von der Bestellung der Produkte bis hin zur Kassenabrechnung und zur Personalplanung. Die Lehrlingswoche findet insgesamt bereits zum sechsten Mal statt.

Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich: „Mit der Lehrlingswoche wollen wir unseren Lehrlingen zeigen, dass wir vollstes Vertrauen in ihre Fähigkeiten haben. Die Lehrlingsausbildung liegt uns bei NORDSEE besonders am Herzen. Zudem garantieren wir allen Lehrlingen eine überdurchschnittliche Lehrlingsentschädigung sowie eine fixe Übernahme nach Lehrabschluss.“

Bei bestandener Lehrabschlussprüfung profitieren die NORDSEE-Lehrlinge von einer zusätzlichen Prämie. Darüber hinaus bietet Österreichs Fischexperte Nummer 1 die Möglichkeit der Lehre mit Matura. Dadurch können wissbegierige junge Menschen ihr eigenes Geld verdienen und sich zugleich sämtliche Bildungswege offenhalten.

Umfassende Ausbildung für die angehenden Systemgastronomie-Fachkräfte

Während der Lehrlingswoche übernehmen die Lehrlinge in Eigenverantwortung das komplette Filial-Management: Warenbestellung und -kontrolle, Personalplanung und der tägliche Kassenabschluss gehören ebenso zu den Aufgaben wie die Betreuung und Bedienung der Gäste. Der vielfältige Beruf erfordert eine umfassende Ausbildung: Nach Lehrabschluss verfügen die ausgebildeten Systemgastronomiefachmänner und -frauen neben der Praxis in der Filiale auch über Wissen und Erfahrung in den Bereichen Personalmanagement, Marketing und Verkaufsförderung, Systemorganisation, Controlling, Warenkunde und Qualitätsmanagement. Durch interne Weiterbildungsprogramme und individuelle Förderungen können weitere Qualifizierungen erworben werden. NORDSEE-Lehrlinge haben daher die besten Voraussetzungen für eine Karriere in einer abwechslungsreichen und spannenden Branche.

Karriere beim Qualitäts- und Innovationsführer für Fisch und Feinkost

Petra Tekeli, Lehrling im 2. Lehrjahr am Wiener Kohlmarkt, übernimmt während der Lehrlingswoche in Graz den verantwortungsvollen Posten der Filialeiterin im Frischfisch-Bereich: „Es ist eine tolle Erfahrung, eine Filiale selbst zu leiten und die Verantwortung für unserer Arbeit zu übernehmen. Es macht uns allen hier sehr viel Spaß.“

Cristian Tudor, Lehrling im 3. Lehrjahr in der Wiener Filiale auf der Mariahilfer Straße, übernimmt die Position des Restaurantleiters und ist begeistert vom neuen Aufgabenfeld: „Die Lehrlingswoche hat mir sehr viel gebracht. Das Filialmanagement und das Team haben super funktioniert. Wir haben von Anfang an eng zusammengearbeitet.“

Während der Lehrlingswoche bekommen die Lehrlinge auch Besuch von Schulklassen. Die Lehrlinge stehen den SchülerInnen bei Fragen zu Berufsalltag und Karrierechancen Rede und Antwort. Dadurch können die angehenden Nachwuchskräfte einen persönlichen Einblick in die Ausbildung zur Systemgastronomie-Fachkraft erhalten.

Individuelle Förderung für junge Talente

Die Fachexpertise der MitarbeiterInnen bildet die Basis für den Erfolg von NORDSEE – sowohl in der Fisch-Systemgastronomie als auch in der Lehrlingsausbildung. Das Unternehmen überzeugt die Nachwuchskräfte durch attraktive Perspektiven und vielversprechende Aufstiegschancen. Die Ausbildungsteams in den NORDSEE Filialen arbeiten eng mit der Zentrale und TrainerInnen zusammen. Dadurch haben die Supportteams die Möglichkeit, junge Talente schnell zu erkennen und individuell zu fördern.

Wichtig für die Nachwuchs-FischexpertInnen ist es, Eigeninitiative zu zeigen und einen ausgeprägten Service-Gedanken zu besitzen. Dabei sind die Freude am Arbeiten mit dem vielfältigen Produkt „Fisch“ und der direkte Gäste-Kontakt wesentliche Gründe für eine Lehrlings-Ausbildung bei NORDSEE. In der Grazer Filiale beschäftigt NORDSEE derzeit einen Lehrling; eine offene Lehrstelle ist zu vergeben.

Bildmaterial: <http://bit.ly/2ptfMa3>

© NORDSEE/Lunghammer. Abdruck honorarfrei

Bild 1: v.l.: Petra Tekeli, Alexander Pietsch (NORDSEE GF), Cristian Tudor

Bild 2: v.l.: Petra Tekeli, Cristian Tudor

Bild 3: Team der Lehrlingswoche in Graz

Bild 4: Lehrling hinter der Frischfischtheke

Bild 5: Lehrling hinter der Frischfischtheke

Bild 6: Lehrling in Action

Rückfragehinweis:

David Zalud | Kobza Integra Public Relations GmbH

Tel. +43 664 882 612 24

E. d.zalud@kobzaintegra.com

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 119 Jahren in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen aus quotierten Fängen. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Die Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation mit wissenschaftlicher Kompetenz. Unabhängige Zertifizierer überprüfen regelmäßig, ob ein Unternehmen die strengen MSC-Kriterien konsequent erfüllt. Außerdem führt NORDSEE auch eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE-Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei



der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.



NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 33 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 500 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at