

NORDSEE Lehrlingswoche in Pasching: Lehrlinge übernehmen die Leitung der NORDSEE Filiale in der PlusCity

Pasching, 9. Mai 2019. Vom 7. bis 11. Mai stellen 18 NORDSEE Lehrlinge aus ganz Österreich ihr Können unter Beweis: Für eine Woche übernehmen sie selbstständig die komplette Verantwortung für die NORDSEE Filiale in der PlusCity in Pasching. In der siebten NORDSEE Lehrlingswoche meistern die zukünftigen Systemgastronomie-Fachkräfte alle Managementaufgaben einer Filiale: Von der Bestellung der Produkte bis hin zur Kassenabrechnung und Personalplanung.

Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich: „Die Lehrlingswoche hat sich zu einem wichtigen Fixpunkt unserer Lehrlingsausbildung entwickelt. Indem wir den Lehrlingen unser Vertrauen schenken, motivieren wir sie und zeigen ihnen, dass es Spaß macht, Verantwortung zu übernehmen. Es freut mich jedes Mal zu sehen, wie professionell unsere Nachwuchs-Fischexperten ihre Aufgaben meistern.“

NORDSEE Lehrlinge profitieren während ihrer Ausbildung von einer überdurchschnittlichen Lehrlingsentschädigung, familiären Teams sowie individuellen Förderungen. Bei bestandener Lehrabschlussprüfung gibt es eine zusätzliche Prämie und eine Übernahmegarantie. Für besonders wissbegierige junge Menschen bietet NORDSEE auch die Möglichkeit einer Lehre mit Matura. Dadurch können Lehrlinge schon früh ihr eigenes Geld verdienen und sich zugleich sämtliche Bildungswege offenhalten.

Vielseitige Ausbildung für zukünftige Systemgastronomie-Fachkräfte

Im Rahmen der Lehrlingswoche verantworten die NORDSEE Lehrlinge das komplette Filial-Management: Warenbestellung und -kontrolle, Personalplanung und der tägliche Kassenabschluss zählen ebenso zu den Aufgaben wie die Betreuung und Bedienung der Gäste. Dank der breit gefächerten Ausbildung sind die Lehrlinge bestens auf den vielfältigen Beruf als SystemgastronomInnen vorbereitet: Nach Abschluss verfügen die ausgebildeten Fachkräfte neben der Praxis in der Filiale auch über Wissen und Erfahrung in den Bereichen Personalmanagement, Marketing und Verkaufsförderung, Systemorganisation, Controlling, Warenkunde sowie Qualitätsmanagement.

Lehrlinge werden gefordert und gefördert

Leonora Bajrami, Lehrling im 3. Lehrjahr in Haid: „Eine Filiale zu leiten, war eine tolle Erfahrung. Ich habe gelernt, was es bedeutet, Verantwortung für meine Arbeit zu übernehmen. Dank der Lehrlingswoche konnte ich mein Können unter Beweis stellen und mich weiterentwickeln.“

Dziyana Vernikouskaya, Lehrling im 1. Lehrjahr in Villach: „Am meisten hat mir die gute Zusammenarbeit im Team gefallen. Jeder konnte sich voll einbringen und wir haben uns immer gegenseitig unterstützt. Die Lehrlingswoche war definitiv ein weiterer Höhepunkt meiner Ausbildung.“

Während der Lehrlingswoche in Pasching wurden die zukünftigen Systemgastronomie-Fachkräfte auch von Schulklassen besucht. Die SchülerInnen konnten sich einen

Eindruck über den Berufsalltag bei NORDSEE verschaffen und sich über Karrierechancen informieren.

Individuelle Förderung und attraktive Karrierechancen

NORDSEE bietet zudem interne Weiterbildungsprogramme und individuelle Förderungen an, um das Potenzial junger Talente zu entfalten. Dabei arbeiten die Ausbildungsteams in den NORDSEE Filialen eng mit der Zentrale und den TrainerInnen zusammen. Dadurch ergeben sich für Lehrlinge und junge MitarbeiterInnen schon sehr früh attraktive Perspektiven und vielversprechende Aufstiegschancen. NORDSEE bietet somit die Chance auf eine weiterführende Karriere in einer abwechslungsreichen und zukunftssträchtigen Branche.

Die FischexpertInnen von morgen

Wesentliche Voraussetzung für eine Lehrlingsausbildung bei NORDSEE sind die Freude am Arbeiten mit dem vielfältigen Produkt „Fisch“ und dem direkten Gäste- Kontakt. Zukünftige FischexpertInnen müssen Eigeninitiative zeigen und einen ausgeprägten Service-Gedanken besitzen. In den 33 NORDSEE Filialen in Österreich werden derzeit 26 Lehrlinge ausgebildet. Aktuell gibt es neun offene Lehrstellen zu vergeben.

Bildmaterial: [Link zum Fotodownload](#)

© NORDSEE/Neumayr. Abdruck honorarfrei

Bild 1: Alexander Pietsch mit Lehrlingen bei der Schlüsselübergabe

Bild 2: Alexander Pietsch mit Lehrlingen bei der Schlüsselübergabe

Bild 3: Alexander Pietsch mit Lehrlingen bei der Schlüsselübergabe

Bild 4: Team der Lehrlingswoche in Pasching

Bild 5: Aufsteller zur Lehrlingswoche 2019

Bild 6: Lehrling in Action

Rückfragehinweis:

Theo Bousek | Kobza Integra Public Relations GmbH

Tel. +43 664 2548562

E. t.bousek@kobzaintegra.com

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 120 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 führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 450 MitarbeiterInnen werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at

NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Österreich, Deutschland sowie anderen internationalen Märkten. Franchise-Partner haben die Möglichkeit, bestehende Filialen zu übernehmen oder neue Filialen zu eröffnen. Seit dem 1. August 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des Multipartner-Bonusprogramms PAYBACK.