SOZIALPROJEKT

Brunnwind
IHR LOKAL AM SEE

Unter der Woche serviert das Brunnwind durchschnittlich **125** köstliche Mittagsmenüs für die Kinder des Kindergartens und der Volksschule. Dabei steht ein abwechslungsreicher und ausgewogener Menüplan an erster Stelle.

Essen, das schmeckt!

Pünktlich um 11.30 Uhr liefern Clarissa Wenzel und Christoph Humer das frische und schmackhafte Mittagsmenü für die Kinder der Nachmittagsbetreuung der Volksschule und des Kindergarten in St. Gilgen. Mit der Unterstützung und unter Aufsicht von Markus Rieger zaubern die Lehrlinge Clarissa und Christoph täglich frisch zubereitete Speisen, die ganz auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt sind. Clarissa und Christoph machen eine Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin. Die Zubereitung des Mittagstisches ist die erste Phase in ihrer Ausbildung und bietet die Grundlage für die wirtschaftsintegrative Ausbildung, die seit Mai 2018 im Brunnwind mit Unterstützung von Gemeinde und Land gefördert wird.

Mit Ausbildung Perspektive schaffen

Das Sozialprojekt widmet sich der Ausbildung von jungen Menschen – welche Schwierigkeiten haben, sich in der Arbeitswelt zurecht zu finden. In Zusammenarbeit mit dem Ausbildungszentrum Oberrain in Unken und der Initiative „AQUA“ (arbeitsplatznahe Qualifizierung) wird nun auch jungen Erwachsenen eine Ausbildung oder Umschulung im Restaurantbetrieb Brunnwind ermöglicht.

Unsere Lehrlinge stellen sich vor

Clarissa Wenzel aus Salzburg absolviert ihre Ausbildung zur Köchin als Teilqualifikantin im Ausbildungszentrum Oberrain in Unken. Ihr letztes Ausbildungsjahr findet in Form der wirtschaftsintegrativen Ausbildung bei uns im Brunnwind statt. Ihre Ausbildungszeit endet heuer im Juni mit der Abschlussprüfung Teilqualifikation/Köchin.

Markus Rieger begleitet Lehrling Christoph bei seiner Ausbildung zum Koch

Christoph Humer aus Bad Ischl erlernt das Handwerk des Koches über AQUA = Arbeitsplatznahe Qualifizierung für junge Erwachsene. Er befindet sich im ersten Jahr und wird ab Ende Jänner die Berufsschule besuchen.

„Es ist eine schöne und spannende Aufgabe, die Jugendlichen während ihrer Ausbildungszeit zu begleiten. Je nach Fortschritt werden die Auszubildenden auch in den à la carte Restaurantalltag integriert um auch hier praktische Erfahrungen zu sammeln.“
Markus Rieger

Ein gutes Team – Lehrling Christoph mit Markus Rieger und Betriebsleitung Anna Folzwinkler

Ein lieber Dank richtet sich an die Gemeinde und die Bürger von St. Gilgen und alle Gäste, denn ohne die Unterstützung wäre dieses Projekt schwer durchführbar.

Erfahren Sie mehr über das Projekt sowie freie Ausbildungsplätze unter:
Tel. 06227/7147.
Brunnwind – Ihr Lokal am See
Mondseestraße 12, 5340 St. Gilgen
office@brunnwind.at

Fotos: © Christina Reichl [meraki.marketing]