

## **Im Rogner Bad Blumau haben ab sofort die Lehrlinge das Sagen**

**Einmal Küchenchef sein, davon träumen viele Kochlehrlinge. Im Rogner Bad Blumau wird dieser Traum mit der neuen Lehrlingswerkstatt jetzt für vier von ihnen Realität.**

Qualität ist im Rogner Bad Blumau nicht nur bei den Speisen oder den Therapieanwendungen oberste Maxime. Auch bei der Lehrlingsausbildung steht das Thema Qualität beim führenden Lehrlingsausbildungsbetrieb der Region im Vordergrund. Deshalb wurde jetzt kurzer Hand das hauseigene Mitarbeiterrestaurant zur Lehrlingswerkstatt umfunktioniert und all jene Lehrlinge, die im zweiten oder dritten Lehrjahr stehen, zu Küchenchefs ernannt. Sie werden in den nächsten Monaten nacheinander die Verantwortung für das Mitarbeiterrestaurant übernehmen. Auf diese Weise sollen sie nicht nur Kochen, sondern in verstärktem Maße auch Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Serviceorientierung und Teamfähigkeit lernen. All jene Eigenschaften also, die Mitarbeiter des Rogner Bad Blumau auszeichnen. Der Erste, der das Mitarbeiterrestaurant führt, ist Christopher Mittendrein. Der 18-Jährige aus Graz wird im Mitarbeiterrestaurant aber nicht nur Speisen zubereiten, er ist auch für administrative Aufgaben, das Bestellwesen und die Einhaltung der Hygienerichtlinien verantwortlich. „Von der Planung bis zur Präsentation der Speisen, liegt alles in seinem Zuständigkeitsbereich“, erklärt Küchenchef Johann Schuster das Konzept. Bei Fragen steht ihm dieser natürlich unterstützend zur Seite, die Entscheidungen muss aber Christopher Mittendrein selbst treffen. „Die Lehrlinge sind Unternehmer im Unternehmen“, erläutert Schuster. „Sie lernen die Küche als Gesamtes kennen und nicht, wie sonst in der Ausbildung üblich, nur einzelne Bereiche. Außerdem lernen sie nachhaltig zu wirtschaften und ihr berufliches Selbstbewusstsein wird gestärkt.“

Gekocht wird weiterhin unter den Schwerpunkten „Saisonal, regional und biologisch“. Bewertet wird die Arbeit von Mittendrein und seinen Kollegen nicht nur vom Küchenchef und der Direktion, sondern auch von allen anderen Mitarbeitern. „Der schärfste Kritiker ist die Kollegenschaft“, weiß Schuster aus eigener Erfahrung.

BU: Von Küchenchef zu Küchenchef: Johann Schuster (li) und Christopher Mittendrein (re.)

Fotonachweis: Rogner Bad Blumau

Rückfragehinweis:

Sabine Grundner

Rogner Bad Blumau

A-8283 Bad Blumau 100

Tel.: +43 (0)3383 5100 9440

s.grundner@blumau.com

<http://www.blumau.com>