

Remimag-Lernende leiten Berner «Güggeli-Beiz»

Lernende der Remimag Gastronomie AG führten über drei Tage eigenständig die «Güggeli-Beiz» in Bern. Bei täglich über 60 Gästen bewiesen sie ihre Kompetenzen in allen Bereichen eines Gastronomiebetriebs.



Die «Güggeli-Beiz» wird zum «Lehrlingsrestaurant»: Während drei Tagen erfuhren die Remimag-Lernenden, was es bedeutet, Führung und Verantwortung zu übernehmen.

Bild: zvg

Vom 23. bis 25. Januar führten die Remimag-Lernenden die «Güggeli-Beiz» der Schwellenmätteli Restaurants in Bern. Sie übernahmen sämtliche Aufgaben eines Gastronomiebetriebs und empfingen täglich über 60 Gäste. Dabei hätten sie ihre Fähigkeiten mit kreativen Gerichten und einem erstklassigen Service unter Beweis gestellt, schreibt die Remimag Gastronomie AG.

Miteinander lernten die Nachwuchstalente, Führung und Verantwortung zu übernehmen, selbständig mit neuen Situationen umzugehen und Entscheidungen zu treffen. Das «Lehrlingsrestaurant» wurde zum zweiten Mal durchgeführt. Es sei die ideale Vorbereitung auf die Abschlussprüfung – respektive den Berufsstart nach der Lehre, heisst es weiter.

«Es ist beeindruckend zu sehen, mit wie viel Leidenschaft und Professionalität unsere Lernenden dieses Projekt angegangen und gemeistert haben. Sie haben nicht nur Verantwortung als Team übernommen, sondern auch gezeigt, dass die Zukunft der Gastronomie in guten Händen liegt. Wir sind stolz auf unseren Nachwuchs und freuen uns schon auf die nächste Ausgabe», sagt Bastian Eltschinger, Co-Geschäftsführer der Remimag Gastronomie AG.

Ausbildungsprojekt «Lehrlingsrestaurant»

Mit dem Projekt «Lehrlingsrestaurant» will die Remimag ein Zeichen für die Nachwuchsförderung in der Gastronomiebranche setzen. Dabei übernehmen die Lernenden das Zepter: Von der Entwicklung eines Menüs und der passenden Weinkarte über die Organisation des Personaleinsatzes bis hin zum Marketing übernehmen die Lernenden alle Aufgaben eines Gastronomiebetriebs und sammeln so Erfahrungen für die Zukunft. (mm)

Über die Remimag Gastronomie AG

Die Remimag Gastronomie AG ist ein Familienunternehmen mit Wurzeln in der Zentralschweiz. Seit über 40 Jahren betreibt die Remimag Gastronomie AG Restaurant- und Hotelkonzepte. Zum Unternehmen gehören über 20 Gastronomie- und Hotelbetriebe. Momentan beschäftigt die Gruppe über 600 Vollzeitangestellte – davon ungefähr 40 Lernende.

Nebst den Schwellenmätteli Restaurants gehören das Restaurant Toi et moi, das Restaurant Röschtigrabe sowie die Brasserie Röschtigrabe in Bern auch zur Remimag-Gruppe.