

Die «Güggeli-Beiz» im Schwellenmätteli begeisterte zum dritten Mal als «Lehrlingsrestaurant»

Rothenburg, 30. Januar: Vom 22. – 24. Januar führten die Lernenden die «Güggeli-Beiz» der Schwellenmätteli Restaurants in Bern mit grossem Erfolg. Auch in der dritten Ausgabe des «Lehrlingsrestaurants» bewiesen sie ihre Kompetenzen in allen Bereichen des Gastronomiebetriebs.

Drei Tage lang führten die Remimag-Lernenden die «Güggeli-Beiz» eigenständig – und das erfolgreich! Sie übernahmen sämtliche Aufgaben eines Gastronomiebetriebs, begrüßten über die drei Tage mehr als 180 Gäste und stellten Ihre Fähigkeiten mit kreativen Gerichten und einem erstklassigen Service unter Beweis.

Gemeinsam lernten die Nachwuchstalente, Führung und Verantwortung zu übernehmen, als Team zu funktionieren, selbständig mit neuen Situationen umzugehen und Entscheidungen zu treffen. Sie meisterten die Herausforderung mit Bravour und sammelten wertvolle Erfahrungen – die ideale Vorbereitung auf die Abschlussprüfung und den Einstieg ins Berufsleben nach der Lehre.

Bastian Eltschinger, Co-Geschäftsführer der Remimag Gastronomie AG, freut sich über den Erfolg: *«Es ist beeindruckend zu sehen, mit wie viel Engagement und Professionalität unsere Lernenden dieses Projekt angegangen sind und gemeistert haben. Sie haben als Team Verantwortung übernommen und bewiesen, dass die Zukunft der Gastronomie in guten Händen liegt. Wir sind stolz auf unseren Nachwuchs und freuen uns schon auf die nächste Ausgabe!»*

Ausbildungsprojekt «Lehrlingsrestaurant»

Mit dem Projekt «Lehrlingsrestaurant» setzt die Remimag ein starkes Zeichen für die Nachwuchsförderung in der Gastronomiebranche. Dabei übernehmen die Lernenden das Zepter und stellen Ihre Fähigkeiten mit kreativen Gerichten und einem erstklassigen Service unter Beweis. Von der Entwicklung eines Menus und der passenden Weinkarte über die Organisation des Personaleinsatzes bis hin zum Marketing übernehmen die Lernenden alle Aufgaben eines Gastronomiebetriebs und sammeln so wertvolle Erfahrungen für die Zukunft.

Kontakt

Bastian Eltschinger, Co-Geschäftsführer
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 10, 6023 Rothenburg
Tel: 079 202 85 59
E-Mail: bastian.eltschinger@remimag.ch

Die Remimag Gastronomie AG

Als kreatives Familienunternehmen mit Wurzeln in der Zentralschweiz, entwickelt und betreibt die Remimag Gastronomie AG seit über 40 Jahren innovative und qualitativ hochstehende Restaurant- und Hotelkonzepte, getragen von der Philosophie einer lebendigen und sympathischen Unternehmenskultur. Jeder der über 20 Gastronomie- und Hotelbetriebe ist einzigartig, hat sein eigenes Angebot und seinen unverwechselbaren Charakter. Momentan beschäftigt die Gruppe über 600 Vollzeitangestellte, davon ca. 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.