

PRESSEINFORMATION

Schlumberger unterstützt Gastronomie-Nachwuchs

Lehrlingswettbewerb Amuse Bouche zu Gast in den Kellerwelten

Wien, 30. September 2021 – Die österreichische Traditionssektkellerei Schlumberger hat im Zuge der Amuse Bouche Challenge 20 ausgewählte Lehrlinge in die Schlumberger Kellerwelten geladen: Beim ganztägigen Schaumwein-Workshop lernten die künftigen Gastronomieprofis nicht nur alles zur Theorie der Sektherstellung, sondern durften auch direkt in die Praxis der Sektpäsentation und -verkostung eintauchen. Die Amuse Bouche Challenge ist ein exklusiver Vorbereitungskurs für die Lehrabschlussprüfung, mit dem der pandemiebedingte Praxisverlust der Lehrlinge ausgeglichen werden soll. Unterstützt wird die Initiative von zahlreichen namhaften Unternehmen wie etwa dem Hotel Sacher, dem Imperial Riding School Renaissance Vienna Hotel oder dem SO/ Vienna Hotel, die ihre besten Lehrlinge schicken. „Als langjähriger Partner von Amuse Bouche möchten wir einen wesentlichen Beitrag zur Nachwuchsförderung der Gastronomie und Hotellerie leisten“, so Schlumberger-Geschäftsführer Benedikt Zacherl.

In den letzten 18 Monaten waren wegen der Covid19-Pandemie weder Betriebe noch die Berufsschule in der Lage, die Lehrlingsausbildung qualitativ so hochwertig und umfassend wie zu normalen Zeiten üblich zu gestalten. Aufgrund von Lockdowns und Kurzarbeit mussten Lehrlinge gerade im Bereich der praktischen Ausbildung zahlreiche Einschränkungen in Kauf nehmen. Mit der neuen Amuse Bouche Challenge der Wiener Hotellerie und Gastronomie wurde ein Angebot geschaffen, um diese Praxisverluste auszugleichen und den Lehrlingen eine bestmögliche Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung im dritten Lehrjahr zu ermöglichen.

Theorie trifft prickelnde Praxis

Auch die heimische Wein- und Sektkellerei Schlumberger hat sich als langjähriger Partner der Amuse Bouche Challenge der Nachwuchsförderung in der Gastronomie verschrieben. In den Schlumberger Kellerwelten im 19. Bezirk hat der Traditionsbetrieb heuer ein umfassendes Programm auf die Beine gestellt, um den Lehrlingen in einem ganztägigen Workshop die Kunst der Schaumweinerstellung und -präsentation näher zu bringen. Von einem hochkarätigen Schlumberger-Expertenteam erhielten die angehenden Gastronomiefachfrauen und -männer zunächst eine theoretische Einführung ins Thema Schaumwein – bei der anschließenden Besichtigung der Kellerwelten konnte das neu erworbene Wissen bei Verkostungen und Präsentationen gleich in die Praxis umgesetzt werden.

Schlumberger-Geschäftsführer Benedikt Zacherl zeigt sich von der Initiative und der Motivation der Lehrlinge begeistert: *„Die Pandemie hat Gastronomie und Hotellerie besonders stark getroffen – durch monatelange Schließungen sind nicht nur zahlreiche Arbeitsplätze verloren gegangen, auch die Ausbildung der Nachwuchskräfte war starken Einschränkungen unterworfen. Daher ist es umso schöner zu sehen, wie motiviert, wissbegierig und positiv die Lehrlinge das Angebot der Amuse Bouche Challenge annehmen. Die Gastronomie ist ein wichtiger Partner für unser Haus und daher freut es uns besonders, einen Beitrag zu bestens ausgebildetem Personal zu leisten und die Zukunft der Hotellerie und Gastronomiebranche zu fördern und mitzugestalten.“*

Zum Abschluss des erfolgreichen Tages erhielten alle TeilnehmerInnen ein Leistungszertifikat über die absolvierten Module sowie eine Flasche Schlumberger Sparkling.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.schlumberger.at/de und www.amuse-bouche.at

Über Schlumberger:

Schlumberger ist Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei. Das Unternehmen ist Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen. Robert Alwin Schlumberger gründete das Unternehmen 1842 und stellte damals als einer der ersten in Österreich Sekt nach der Méthode Traditionnelle her. 1973 erwarb das Familienunternehmen Unterberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. 2014 wurden die

Mehrheitsanteile von der Schweizer Holdinggesellschaft Sastre SA rund um den Unternehmer Frederik Paulsen erworben. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und in das Unternehmen eingegliedert. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und Alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektmarken zum Ziel. In der Schaumweinproduktion werden seit jeher österreichische Premium-Trauben verarbeitet. Schlumberger beschäftigt durchschnittlich rund 245 Mitarbeiter einschließlich seiner Töchter in Österreich, Deutschland und den Niederlanden.

Über die Amuse Bouche Challenge:

Die Amuse Bouche Challenge ist eine Initiative zur gezielten Lehrlingsförderung, bei der 60 Lehrlinge der Wiener Hotellerie und Gastronomie mit einem Kursprogramm zusätzlich zur Ausbildung in den Lehrbetrieben und der Berufsschule optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorbereitet werden, um coronabedingte Defizite auszugleichen. Das außergewöhnliche Förderprogramm will die schönen Seiten der Lehrberufe „Koch/Köchin“, „Restaurantfachfrau,-mann“ und „Hotel- und GastgewerbeassistentInnen“ durch wissens- und erlebnisreiche Kursmodule aufzeigen, den Lehrlingen werden Einblicke in unterschiedlichste Bereiche – auch hinter die Kulissen – ermöglicht. Die Teilnahme ist für Lehrlinge und Betriebe kostenlos. Ermöglicht wird dies durch die großzügige Unterstützung der BrauUnion Österreich als langjährigem Partner von Amuse Bouche sowie den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Wien und zahlreichen weiteren Partnern aus der Wirtschaft.

Rückfragehinweise:

Pressesprecher Schlumberger:

Mag.(FH) Markus Graser; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH
Tel: +43 664 81 45 901, eMail: markus.graser@schlumberger.at

Ansprechperson Agentur:

Isabel Ungar; P8 Marketing
Tel: +43 664 84 86 082, eMail: i.ungar@p8.eu

Pressekontakt Amuse Bouche Challenge:

Piroska Payer; Gesamtkoordination Amuse Bouche
Tel: +43 / 664 / 138 65 10, eMail: piroska.payer@amuse-bouche.at