

Jugend an die Macht: Hohnsteiner Azubis schwingen das Zepher

Zum Azubi-Tag am 13. November leiten Lehrlinge das PARKHOTEL ambiente

Scheinbar verkehrte Welt in Hohnstein: Am Sonntag, dem 13. November 2011 übernehmen im **PARKHOTEL ambiente Hohnstein** die Azubis die Macht. Einen ganzen Tag lang tanzt dann alles nach ihrer Pfeife! Für Besucher lockt der Tag mit köstlichen Speisen und der Möglichkeit, einmal einen exklusiven Blick hinter die Kulissen des 4-Sterne-Hauses werfen zu dürfen.

„Es ist in diesem Jahr bereits unser achter Azubi-Tag. Dabei geht es weniger um einen freien Sonntag für uns und unser leitendes Personal als vielmehr darum, dass unsere sechs angehenden Köche und Hotelfachleute des ersten bis dritten Lehrjahres einen Arbeitstag lang zeigen, was sie können“, erläutert Silke Geike, Direktionsassistentin des **PARKHOTELS ambiente**. Damit nichts schief geht und die Gäste den gewohnten Spitzenservice erhalten, sind natürlich alle Abteilungsleiter des PARKHOTELS im Haus und stehen ihren Schützlingen mit Rat und Tat zur Seite. „Allerdings müssen sich die Führungskräfte am Sonntag ihren Lehrlingen unterordnen“, schmunzelt Frau Geike. Die Auszubildenden sind am Azubi-Tag also die eigentlichen Gastgeber und so haben die auszubildenden Köche ein Finger-Food-Bufferet kreiert, welches dann am 13. November von den „Küchenchefs von morgen“ zubereitet wird. Währenddessen werden die auszubildenden Hotelfachleute dafür sorgen, dass sich alle Besucher im Hause wohl fühlen.

„Der Azubi-Tag ist zudem an einen Tag der offenen Tür gekoppelt: Besucher und Jugendliche, die sicher über unsere Ausbildungsmöglichkeiten informieren wollen, können ab 13.30 bis 15.30 Uhr direkt hinter die Kulissen schauen und Fragen stellen. So wird es unter anderem kleine Führungen durch das Vier-Sterne-Haus geben. Ziel des Azubi-Tages ist natürlich auch, geeigneten Nachwuchs für die kommenden Ausbildungsjahre zu finden. „Die Ausbildung in den Häusern der ambiente Wellness Hotel Group gilt in Fachkreisen als sehr hochwertig. Wir pflegen einen hohen Ausbildungsstandard und achten auf eine umfassende Ausbildung mit Schulungen durch renommierte Fachleute zu verschiedenen Themen“, erläutert Frau Geike.

Die auszubildenden Köche und Hotelfachleute hoffen auf eine rege Beteiligung und zahlreiche interessierte Jugendliche, die Spaß am Umgang mit Menschen haben und sich deshalb die Chance auf Gespräche mit den Lehrlingen des Hauses nicht entgehen lassen wollen. Mit dem Erlös des Tages möchten die Auszubildenden für einen gemeinnützigen Zweck spenden. Der Preis für Bufferet und Getränke beträgt pro Person 15,00 Euro.

Weitere Infos gibt es unter www.hotelambiente.com.

Presserückfragen: Silke Geike (Direktionsassistentin), Tel. 035975 / 86 20
Franziska Märtig (MEDIENKONTOR), Tel. 0174 / 96 19 740