

SÄ¼Ä Ausbildung wird mit KÄ¼chenparty gefeiert â€“ BILD

ID: LCG19408 | 07.11.2019 | Kunde: Wien Work | Ressort: Wirtschaft
Ästerreich | Medieninformation

Mittwochabend wurde bei Wien Work auf die neue Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor angestoßen. Zahlreiche Prominente gratulierten und zeigten ihr Können in der Pâtisserie.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Sie ist mindestens so weltberühmt wie der Stephansdom: Feine Pâtisserie aus Wien wie etwa die Sachertorte, das kulinarische Wahrzeichen der Bundeshauptstadt. Trotzdem entscheiden sich immer weniger junge Menschen, die Lehre zur Konditorin oder zum Konditor zu absolvieren und die Gastronomie sucht händeringend Fachkräfte. Grund genug für Wien-Work-Geschäftsführer **Wolfgang Sperl** und Ausbildungsleiterin **Marlene Mayrhofer** in nur einem knappen Jahr das neue Ausbildungsprogramm für Konditorinnen und Konditoren auf die Beine zu stellen und der Wiener Wirtschaft damit tatkräftig unter die Arme zu greifen. Als gemeinnütziges Unternehmen der Sozialwirtschaft mit arbeitsmarktpolitischen Auftrag orientiert sich Wien Work stark an den Bedürfnissen der Wiener Unternehmen und bietet nun bereits zehn Lehrlingsausbildungen an. Insgesamt 180 junge Menschen bereiten sich derzeit auf eine erfolgreiche berufliche Zukunft vor, die Menschen mit Lernbehinderungen sowie sozialen Benachteiligungen ein selbstbestimmtes Leben ermöglicht. Acht Lehrlinge, darunter sieben Mädchen, haben diesen Herbst ihre vierjährige Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor bei Wien Work gestartet und werden bald dafür sorgen, dass die Wiener Pâtisserie die Herzen von Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern höherschlagen lässt.

Schmackhafte Inklusion in der Wien-Work-Pâtisserie

Mittwochabend wurde die neue Pâtisserie im „Speiseamt Seestadt“ offiziell eröffnet. Während die Auszubildenden die über 100 Gäste mit der eigens kreierten „Wien Work Torte“ verwöhnten, bewiesen auch Prominente wie **Elisabeth Engstler** (Sängerin und erste Fernsehköchin der Nation), **Peter Hacker** (Sozialstadtrat), **Nhut La Hong** (Modeschöpfer), **Marianne Mendt** (Schauspielerin und Sängerin), **Ernst Nevrivy** (Bezirksvorsteher Wien Donaustadt) oder **Paul Scharner** (Ex-Fußballer und Karrierecoach) gemeinsam mit Moderator **Markus Pohanka** Talent bei der Zubereitung süßer Köstlichkeiten.

„So schmeckt Inklusion besonders gut! Es ist toll, mit wie viel Engagement und Freude die angehenden Konditorinnen und Konditoren die Sache angehen“, zeigte sich Mendt beeindruckt.

„Konditorin oder Konditor ist ein Job mit großen Zukunftschancen. Wenn ich die Begeisterung der Lehrlinge bei Wien Work sehe, bekomme ich gleich Lust auf eine eigene Pâtisserie-Fernsehshow mit ihnen“, scherzte Engstler.

„Die praxisnahe Ausbildung bei Wien Work bietet Menschen mit Benachteiligungen große Chancen und einen fundierten Zugang zum Arbeitsmarkt. Die enge Zusammenarbeit mit der Wiener Wirtschaft ist gelebte Inklusion und seit knapp 40 Jahren ein Leuchtturmprojekt der sozialen Marktwirtschaft“, betont Sozialstadtrat **Peter Hacker** .

„Das neue Ausbildungsprogramm ist Teil der arbeitsmarktpolitischen Bestleistungen von Wien Work, von denen sowohl die Menschen selbst als auch die Wiener Wirtschaft profitieren. Wir schaffen Zukunftsperspektiven und unterstützen die Gastronomie mit motivierten und hervorragend ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die dringend gesucht werden“, ist Wien-Work-Geschäftsführer **Wolfgang Sperl** überzeugt.

Auf Einladung von Sperl und Mayrhofer konnten den süßen Köstlichkeiten der angehenden Konditorinnen und Konditoren auch **Robert Bacher** (Fonds Soziales Wien), **Petra Draxl** (AMS Wien), **Claudia Haiden** (Schlumberger), **Stefan Hawla** (ARWAG), **Aimée Klein** (Loreley Saal), **Ingrid Kohout** (Wirtschaftsagentur Wien), **Uschi Masopust** (Diebold Nixdorf), **Karin Ortner** (Volkshilfe), **Christina Schneyder** (dabei austria), **Alexander Stark** (WAFF), **Heinz Stiastry** (Bundesministerium für Landesverteidigung) oder **Wilhelm Turecek** (Wirtschaftskammer) nicht widerstehen. Beim entspannten Ausklang der Küchenparty ging es neben kulinarischen Köstlichkeiten vor allem um das Thema, wie Wiens Wirtschaft weiter von attraktiven Inklusionsprogrammen profitieren kann, die neue berufliche Chancen für junge Menschen öffnen.

Detaillierte Informationen zur neuen Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor bei Wien Work auf <https://www.leisure.at/de/presse/4721/Beruf-mit-Zukunft-Wien-Work-bildet-Konditorinnen-und-Konditoren-aus--BILD>.

Über Wien Work

Wien Work integrative Betriebe und AusbildungsgmbH ist ein gemeinnütziges Unternehmen der Sozialwirtschaft mit arbeitsmarktpolitischem Auftrag. Das Unternehmensziel ist es, Arbeitsplätze für am Arbeitsmarkt benachteiligte Menschen zu vermitteln und zu schaffen. Wien Work bietet ein qualitativ hochwertiges Angebot an Produkten und Dienstleistungen aus

unterschiedlichen Geschäftsfeldern. Wien Work wird gefördert aus Mitteln des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, der Stadt Wien/ Fonds Soziales Wien, des Sozialministeriumservice/ Landesstelle Wien, des Arbeitsmarktservice Wien und des ESF. Wien Work ist im Eigentum des Kriegsopfer- und Behindertenverbands für Wien, NÖ und Burgenland und der Volkshilfe Wien gemeinnützige Betriebs-GmbH. Derzeit werden rund 680 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, wovon sich rund 180 in Ausbildung befinden. 70 Prozent der Angestellten, Arbeiterinnen und Arbeiter im integrativen Betrieb sowie alle Lehrlinge haben Körper-, Sinnes- oder Lernbehinderungen oder eine chronische Erkrankung. Im Sozialökonomischen Betrieb Michl´s wird darüber hinaus langzeitarbeitslosen Menschen eine berufliche Perspektive geboten. Weitere Informationen zum Unternehmen auf <http://www.wienwork.at>.

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)

