



## Lehrlinge managen eine Woche lang eine Ströck-Filiale â€“ BILD

ID: LCG23084 | 16.03.2023 | Kunde: Ströck | Ressort: Wirtschaft  
Österreich | APA-OTS-Meldung

**Von 20. bis 24. März 2023 ist die Ströck-Filiale Stephansdom fest in der Hand von Lehrlingen. Sie servieren das nachhaltige „Wiedermandel-Croissant“.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Bereits zum sechsten Mal, nach dreijähriger Corona-bedingter Pause, übernehmen Lehrlinge eine Woche lang das Kommando über eine Ströck-Filiale und stellen ihr Können unter Beweis. Rund 40 Lehrlinge bildet die familiengeführte Traditionsbäckerei jedes Jahr aus und bereitet sie auf eine aussichtsreiche Karriere in der Backstube oder in einer der 75 Filialen des Unternehmens vor. Ein Höhepunkt der vielseitigen Ausbildung ist die Lehrlingswoche, in der die Auszubildenden das Zepter über die Filiale Stephansdom übernehmen und alle Positionen – von der Filialleitung über den Verkauf bis hin zur Produktion in der Backstube – eigenständig besetzen. Während der fünf Tage können die 27 Auszubildenden ihr gesammeltes Theorie- und Praxiswissen umsetzen und vertiefen. Dabei sammeln sie wertvolle Erfahrungen für ihre berufliche Zukunft und bekommen einen Vorgeschmack auf die Aufgaben, die sie künftig beispielsweise als Filialleiter erwarten. Bevor die jungen Talente die Filiale schupfen, werden sie in eigenen Workshops auf ihren ersten großen und verantwortungsvollen Einsatz vorbereitet, um schon als eingespieltes Team an den Start zu gehen.

„Wir möchten jungen Talenten bereits in der Ausbildung großes Vertrauen entgegenbringen und ihnen Verantwortung übertragen. Diese außergewöhnliche Erfahrung soll sie motivieren, ihre berufliche Zukunft auch weiterhin bei uns aktiv zu gestalten. Es ist eine große Freude, den engagierten und tollen Einsatz, die Freude bei der Arbeit und den Stolz der Lehrlinge bei dieser Lehrlingswoche zu beobachten. Dieses großartige Engagement unserer Lehrlingsteams wird auch von unseren Kundinnen und Kunden wertgeschätzt, da auch diese sich sehr lobend über diese spezielle Ausbildungswoche zeigen. Wir freuen uns, diese Aktion ins Leben gerufen zu haben und setzen diese auch weiterhin sehr gerne fort“, erklärt Geschäftsführerin **Irene Ströck** .

## Nachhaltiger Snack im Gepäck

Während der Lehrlingswoche servieren die Auszubildenden eine besondere Mehlspeise, die sich nicht im klassischen Sortiment aller Filialen befindet und die von ihnen selbst zubereitet wird. Von 20. bis 24. März 2023 können sich Kunden der Filiale Stephansdom das „Wiedermandel-Croissant“ schmecken lassen, das normalerweise nur in den drei Ströck-Feierabend-Bäckereien erhältlich ist. Die süße Köstlichkeit ist ein Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung und Teil der umfangreichen Nachhaltigkeitsbestrebungen der familiengeführten Traditionsbäckerei. Die Feierabend-Croissants erhalten ein zweites Leben, indem die Backware vom Vortag in Läuterzucker getränkt und mit Mandelcreme gefüllt wird, bevor sie als „Wiedermandel-Croissant“ wieder frisch aufgebacken werden. Zubereitet werden die süßen Köstlichkeiten, die mit gutem Gewissen genossen werden können, von den Konditor- und Bäckerlehrlingen direkt in der Filiale. Auch Handsemmeln werden von den jungen Talenten in der Schaubackstube frisch geschlagen und gebacken.

„Die praxisnahe Ausbildung weckt den Appetit auf eine erfolgreiche Karriere bei Ströck. In der Lehrlingswoche lernen die Lehrlinge alle Prozesse des Filialgeschäfts und die Vielseitigkeit traditioneller Backkunst kennen“, fasst Human-Ressources-Leiterin **Katharina Pichler** zusammen.

## Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 75 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.550 Mitarbeiter. Mit 40 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend“ servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf <https://feierabend.stroeck.at> und [stroeck.at](https://stroeck.at)

### + + + BILDMATERIAL + + +

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

