



Vertrauen in die Talente der Zukunft: Lehrlinge übernehmen Ströck-Filiale â€“ BILD

ID: LCG25078 | 20.03.2025 | Kunde: Ströck | Ressort: Wirtschaft
Österreich | APA-OTS-Meldung

**Erfolgsmodell wird fortgeführt: Von 24. bis 28. März 2025 haben
Lehrlinge das Zepter bei Ströck im Westfield Donau Zentrum in der
Hand.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Lukas Lorenz

Wien (LCG) – Backkunst und die Ausbildung junger Talente haben bei der familiengeführten Bäckerei Tradition. Im Durchschnitt eignen sich 45 junge Menschen in fünf Lehrberufen bei Ströck die Kenntnisse für ihre berufliche Zukunft an. Jährlich nimmt Ströck 20 neue Talente auf, um sie für die Backkunst zu begeistern und für unterschiedliche Positionen im Unternehmen auszubilden. Nachhaltigkeit zeigt sich bei Ströck nicht nur in den Produkten, wie der „Bio-Wiederbrot“-Linie zur Vermeidung von Food Waste, sondern auch in der langjährigen Bindung von Mitarbeitern, welche die 1.600-köpfige Ströck-Familie bereichern.

„Vertrauen ist die Basis für ein langjährig ehrliches und produktives Verhältnis zwischen dem Team und dem Unternehmen. Dieser Wert ist uns als Familienunternehmen besonders wichtig. Einmal im Jahr legen wir vertrauensvoll eine stark frequentierte Filiale in die Hände unserer heranwachsenden Talente und lernen gemeinsam aus ihren Ansätzen. Die Lehrlingswoche bringt uns als Unternehmen gemeinsam weiter und öffnet neue Blicke in die Zukunft“, beschreibt Geschäftsführerin **Irene Ströck** das Projekt.

„Die Lehrlingswoche ist weit mehr als nur eine spannende Herausforderung: Sie ist eine wertvolle Gelegenheit für unsere Nachwuchstalente, Verantwortung zu übernehmen, unternehmerisches Denken zu entwickeln und Teamgeist zu beweisen. Unsere Lehrlinge erleben hautnah, was es bedeutet, eine Filiale zu managen – von der Produktpräsentation über den Gästeservice bis hin zur Organisation hinter den Kulissen. Wir sind stolz auf unsere jungen Talente und ihr Engagement. Mit dieser Erfahrung möchten wir ihnen nicht nur das nötige Fachwissen, sondern auch das Vertrauen in ihre eigenen Fähigkeiten mit auf den Weg geben. Die Lehrlingswoche zeigt, wie wichtig es ist, jungen Menschen frühzeitig Gestaltungsspielraum zu geben – denn sie sind die Zukunft unseres Unternehmens“, so **Katharina Pichler**, HR-Leitung.

Ein Meilenstein in der gemeinsamen Zusammenarbeit ist die Lehrlingswoche, die Geschäftsführerin **Irene Ströck** heuer bereits zum achten Mal initiiert. Eine Woche lang übernehmen Auszubildende eine stark frequentierte Filiale und besetzen alle Positionen zwischen Backstube, Verkauf und Management. Zudem sind die Ideen der Backkünstler von morgen gefragt. Alljährlich kreieren sie ein eigenes Produkt, das neu erfunden, durchgehend kalkuliert und ansprechend serviert wird.

Eigener Snack geht über die Theke

In diesem Jahr servieren die jungen Backkünstler das mediterran inspirierte „Checker-Weckerl“. Nur in der Lehrlingswoche kommen Ströck-Kunden in den Genuss des Rucola-Käse-Ciabatta, gefüllt mit Basilikum-Aufstrich, Basilikum-Pesto, Hirtenkäse, Rucola, Prosciutto, getrockneten Tomaten und Crema di Balsamico. Bei der Entwicklung des Produkts sind die künftigen Talente sowohl in der geschmacklichen als auch der kalkulatorischen Entwicklung, Bewerbung und Präsentation gefordert. So wird die gesamte Produkt-

und Wertschöpfungskette greif- und erlebbar und Zusammenhänge in der komplexen Lebensmittellogistik verständlich. Bewährt sich ein von den Lehrlingen kreiertes Produkt, hat es die Chance, künftig in allen 80 Ströck-Filialen im Großraum Wien zum Fix-Starter auf der Karte zu werden.

Süße Motivation

Bei einem Produkt lassen es die Ströck-Talente heuer nicht bleiben. Gemeinsam mit Entwicklungs- und Innovations-Bäcker **Pierre Reboul** lassen sie auch Naschkatzen auf den Geschmack kommen. Als „Checker-Cookie“ tischen sie ein Schoko-Cookie mit Karamell und Meersalzflöckchen-Topping auf. Die süße Versuchung ist optimal auf den herzhaften Snack abgestimmt und von den Lehrlingen ein smarterer Ansatz, Backkunst für alle Sinne als Paket zu verkaufen.

Weitere Informationen zur Ströck-Lehrlingswoche auf stroeck.at

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 80 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.600 Mitarbeiter. Mit 43 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 feierabend.stroeck.at und 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 (Schluss)