



Ca ma a anders? fairlockend essen und trinken

Unser Herzstück - Die Lehrlingsausbildung bei cammerlanders

Wir sind uns der Verantwortung eines jeden jungen Menschen gegenüber und auch der gesellschaftspolitischen Verantwortung voll bewusst. Viel Zeit und Engagement der AusbilderInnen wird investiert und auch finanzielle Mittel in die Hand genommen um eine umfassend Ausbildung fürs Leben zu ermöglichen. Nicht nur fachliche Wissensaneignung und Kompetenzen auch eine umfassende Persönlichkeitsbildung wird unterstützt.

Derzeit sind 11 junge Menschen bei uns in Ausbildung, 8 in der Küche, 4 im Service (vom 1. bis zum 4. Lehrjahr), 2 verlängerte Lehren, eine Teilqualifizierung.

Öffentliche Anerkennungen

Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb, Integrationspreis 2008, Nominierung TrigOS 2013, Beste Lehrbetriebe – Fit for Future 2013

Fachliche Kompetenzen

Laufende Schulungen im täglichen Arbeitsalltag, Intern Fachseminare die von unseren Fachkräften monatlich durchgeführt werden, Führen einer Ausbildungsdokumentation, Externe Schulungen, Besuch von Lieferanten, Zusatzangebote und Lernhilfen, Einladen von Fachleuten zu verschiedenen Bereichen, die referieren, Fragen beantworten und Informationsmaterial zur Verfügung stellen

Persönliche und soziale Entwicklung

Jährliches Praxisprojekt, Lehrlingsausflüge, Lehrlingsvertrauensperson, Integration als Basis der Zusammenarbeit

Beschreibung des Projekts

Selbstständig und eigenverantwortlich entwickelten 12 Lehrlinge des Restaurant Cammerlander, des Löwenhaus und der Geisterburg in engagierter und zeitintensiver Zusammenarbeit eine 100% verantwortliche Karte. Viele Gespräche wurden geführt, Fragen gestellt, Bücher studiert, gegoogelt und diskutiert, Köpfe geschüttelt über diese Welt und Mut gesammelt, es besser zu machen. Saisonal, regional, biologisch, faire trade - oft benutze Schlagwörter, doch was bedeuten sie konkret und was bedeuten sie für mich als Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-fachfrau?

Die Lehrlinge des Cammerlander, der Geistburg und des Löwenhaus beschäftigten sich einige Monate, im Rahmen des Lehrlingsprojekt 2013, mit dieser Thematik. Jedes verwendete Produkt muss mindestens eins der Kriterien erfüllen. Vom Salz bis zum Tiroler Bier machten sich die Lehrlinge nun auf die Suche nach passenden Grundprodukten für ihre Karte. Sie entwickelten Gerichte und Zutatenlisten, kontaktierten Getränke-Lieferanten sowie Bauern und trafen sich mit den Küchenchefs und Betriebsleitungen der drei Gastronomiebetriebe. Nun mussten noch Kollegen und Kolleginnen informiert und eingeschult werden.

Warum dieses Projekt? Ab 24.04.13 wurden die Gerichte für ca. 2 Monate in allen drei Restaurants als 100% verantwortliche, konsequente Speisekarte angeboten. Unsere Vision ist es, dass unsere Lehrlinge als „BotschafterInnen“ in die Welt der Gastronomie weiterziehen und dort ein nachhaltiges und respektvolles Denken und Handeln verbreiten. Intern hat das Projekt eine sehr große Bewusstseinsänderung bei ALLEN MitarbeiterInnen bewirkt. Vor allem die begeisterungsfähigen Jugendlichen haben ihre KollegInnen und Kollegen bereits mit ins Boot geholt.

Für das Lehrlingsprojekt erhielt die Cammerlander GmbH den Österreichischen Staatspreis „Beste Lehrbetriebe - Fit for Future“ für das kompetenzorientierteste Lehrlingsprojekt des Jahres 2013.