



## Hofer-Lehrlinge: fit für eine grüne Zukunft

**Im Zeichen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ stand der diesjährige Hofer-Lehrlingsworkshop mit rund 90 Teilnehmern aus der Zweigniederlassung Stockerau. Ganz oben am Stundenplan befanden sich der nachhaltige Konsum und der Umweltschutz.**

(Sattledt, 28. Februar 2017; Hofer) Durchschnittlich wirft jeder österreichische Haushalt Lebensmittel im Wert von jährlich 300 Euro in den Müll. Viel zu viel, wie Hofer meint. Grund genug, diese Thematik als Schwerpunkt in die Hofer-Lehrlingsausbildung zu integrieren: In der diesjährigen Workshop-Woche lernten etwa 90 Lehrlinge rund um Stockerau einerseits viele Umweltthemen zu verstehen, andererseits sowohl beruflich als auch privat umweltfreundlich zu handeln. *„Am Stundenplan in Kleingruppen stand u. a. zu erforschen, was die Ursachen für die Lebensmittelverschwendung sind“*, so Mario Gstöttenbauer, Lehrling im 2. Ausbildungsjahr. *„Besonders interessant war jedoch im Team zu erarbeiten, was wir selbst dagegen tun können“*, ergänzt der 16-Jährige. Dabei gingen die Jugendlichen unterschiedlichsten Fragestellungen nach, z. B.: Wie werden Lebensmittel richtig gelagert? Wann ist ein Lebensmittel verdorben und muss entsorgt werden? Was ist der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum?

### Kochen einmal anders: erst die Lebensmittel, dann das Menü

Ihr neu erworbenes theoretisches Wissen setzten die Teilnehmer auch gleich noch in die Praxis um: Im Kochworkshop *„Mir schmeckt‘ s restlos.“* - benannt nach der gleichnamigen Hofer-„Projekt 2020“-Initiative - lernten die jungen Hobbyköche, wie man mit einfachen Tipps und Tricks aktiv der Lebensmittelverschwendung entgegenwirkt. *„Ich habe das erste Mal in meinem Leben nicht nach Rezept gekocht, sondern meiner Kreativität freien Lauf gelassen, indem ich einfach die vorhandenen Lebensmittel kombiniert habe. Das Resultat hat total gut geschmeckt“*, freut sich der Lehrling über seinen ersten Kochkurs und das gelungene Essen.

### Mit gutem Beispiel voran in eine grüne Zukunft

Welches Ziel die nachhaltige Ausrichtung des diesjährigen Lehrlingsworkshops verfolgt ist einfach: Die frisch gebackenen Nachhaltigkeits-Botschafter geben ihr neues Wissen um den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln an Kunden, Kollegen, Familie sowie Freunde weiter und klären über die Vorteile eines verantwortungsvollen Konsums auf. So tragen bereits die jüngsten Hofer-Mitarbeiter im Sinne von „Projekt 2020“ dazu bei, die Welt Stück für Stück ein bisschen besser zu machen.

### Hofer als Arbeitgeber

Wir sind Hofer: Hinter dem Erfolg von Österreichs beliebtestem Lebensmitteleinzelhändler stehen mehr als 10.000 motivierte Mitarbeiter. Vom Verkauf über die Logistik bis hin zum Einkauf, Beschaffung und Verwaltung sowie IT: Menschen mit Persönlichkeit sind es, die den Erfolg des Unternehmens mitgestalten.

Abgesehen von der guten Erreichbarkeit der knapp 480 Filialen – am Land gleichermaßen wie in der Stadt – machen ein breites Aufgabengebiet, vielfältige Karrieremöglichkeiten oder etwa ein vergleichsweise hohes Gehalt, Hofer zu einem attraktiven Arbeitgeber und gern gesehenen Lehrlingsausbilder. Dies bestätigt einerseits der wiederholte Branchensieg



bei BEST RECRUITERS - der größten Recruiting-Studie im deutschsprachigen Raum - andererseits das Zertifikat „Österreichs Beste Lehrbetriebe 2016 - von Lehrlingen empfohlen“.

## **Rückfragehinweis**

Stefanie Bramböck & Marion Bischof – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-216 und -228

E-Mail: [stefanie.bramboeck@rosam-gruenberger.at](mailto:stefanie.bramboeck@rosam-gruenberger.at); [marion.bischof@rosam-gruenberger.at](mailto:marion.bischof@rosam-gruenberger.at)

## **Bildbeschriftung**

Foto 1: In Kleingruppen erarbeiten die Lehrlinge unterschiedliche Fragen zum Thema Nachhaltigkeit. V.l.n.r. Marko Trajkovski (1. LJ in Wien Donaustadt), Miodrag Radanovic (1. LJ in Wien Brigittenau), Sadin Mujcic (1. LJ in Mistelbach), Eldin Tadzic (1. LJ in Wien Döbling) und Karl Binder (1. LJ in Wien Floridsdorf)

Foto 2: Die Lehrlinge sind vom Kochworkshop „Mit schmeckts restlos“ restlos begeistert. V.l.n.r. Jennifer Hammernik (2. LJ in Wien Brigittenau), Simon Dan (2. LJ in Stockerau), Mario Gstöttenbauer (2. LJ in Langenzersdorf), Raphael Siedl (2. LJ in Langenrohr), Marie-Anne Gonchar (2. LJ in Wien Floridsdorf) und Andreas Egelkraut (2. LJ in Wien Währing).

## **Fotocredit**

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.