

Wien, am 27.03.2008

Sensation - Lehrlinge vom Relais & Chateaux Hanner gewinnen ersten Lehrlingswettbewerbe der Top Hotellerie!

Gestern Abend luden 48 Top-Lehrlinge der Spitzenhotellerie Wien, Niederösterreich und Burgenland zur 1. großen Amuse Bouche Lehrlingsfeier ins Wiener Rathaus.

Im Rahmen des Events fand die große Siegerehrung vom 1. Wettkampf der Top-Lehrlinge, Amuse Bouche, statt.

Alle 48 teilnehmenden Lehrlinge wurden für ihre herausragenden Leistungen von der internationalen Koch-Elite wie Eckart Witzigmann, Anton und Philip Mosimann geehrt und feierten mit ihren Eltern und Arbeitgebern sowie den circa 800 hochkarätigen Gästen gemeinsam. Darunter viele VIP's und Promis wie Petra Stolba (Geschäftsführerin Österreich Werbung), Gen.Sek. Dr. Gerhard Bauer (Österreichische Gesellschaft für Europapolitik), Rainer Ribing (GF Bundessparte Tourismus WKÖ), Oliver Stamm, Nora Frey, Herbert Steinböck u. v. m.

Die Sensation dabei: das Hanner Team ging als klarer Sieger hervor und konnte damit die Spitzenhotels aus Wien wie Imperial, Sacher, Hilton, Bristol, Intercont, Marriott, usw (insgesamt 23 Hotels) auf die Plätze verweisen.

Für Heinz Hanner ist dies der Beweis, das sich langjähriges Engagement für die Jugend z.B : werden ca. 10 Lehrlinge jährlich ausgebildet, die Kooperation mit der Polytechnischen Schule in Baden, ausahlt und zeigt wie erstklassig die Lehrlingsausbildung bei Hanner ist.

Platz 1: Dominik Hayduck (Küche) und Marco Francelin (Service), Relais & Châteaux Hanner (Mayerling, NÖ) - Dem Siegerteam wurde ein Gutschein für den 1. Preis - eine Woche „Schnupperarbeiten“ bei einem Event der Britischen Königsfamilie in London von Anton Mosimann, dem Exklusiv-Caterer der Royal Family, persönlich übergeben.

Heinz Hanner wird diese natürlich als Mentor und Coach begleiten und auch per TV darüber berichten.

ALLE Lehrlinge werden im Mai 2008 zu einem gemeinsamen Wochenende am Ossiachersee eingeladen!

