



MERKUR zählt mit 125 Märkten zu den beliebtesten und erfolgreichsten Verbrauchermärkten Österreichs und mit etwa 10.000 MitarbeiterInnen zu einem der größten Arbeitgeber des Landes. Die MERKUR Warenhandels AG wurde im Jahr 1969 gegründet und ist Teil der REWE International AG. Rund 2.000 m² Verkaufsfläche und über 20.000 Artikel pro Markt sowie ein prämiertes Store Design sorgen dafür, dass über 1,3 Millionen KundInnen pro Woche ein einzigartiges Einkaufserlebnis erwartet. MERKUR versteht sich als Marktplatz und Erlebnismarkt, der seinen KundInnen eine Vielfalt hochwertiger Produkte unter einem Dach bietet und Einkaufen mit Freude ermöglicht.

MERKUR sucht Systemgastronomie-Lehrlinge für Restaurants

MERKUR startet 2013 wieder eine große Lehrlingsoffensive und sucht engagierte junge Menschen, die eine abwechslungsreiche Ausbildung mit aussichtsreichen Karrierechancen im Unternehmen beginnen möchten. Auch in den rund 70 MERKUR Restaurants in ganz Österreich sind junge und frische Talente gefragt, die an einer Systemgastronomie-Lehre interessiert sind.

Es ist verdammt spannend, beim Besten zu lernen

Im Rahmen der vielseitigen Ausbildung zum Systemgastronomen bei MERKUR erlernen die jungen Menschen einen besonders abwechslungsreichen Beruf. Vorrangig geht es dabei darum, köstliche Gerichte für Kunden, die im Rahmen ihres Einkaufs eine rasche Mahlzeit zu sich nehmen möchten, innerhalb kürzester Zeit zuzubereiten. Dies erfordert natürlich optimale Vorbereitung der Produkte. Aber dahinter steckt noch sehr viel mehr: Die Bestellung der Waren, Kontrolle des Bestandes, Abwickeln der Lieferformalitäten, Überprüfung der Produkte und Kontrolle der Lagerbedingungen bzw. des Einhaltens der Kühlkette. Und natürlich müssen diese Produkte entsprechend verarbeitet werden. Auch dafür sind Systemgastronomie-Fachleute bei MERKUR zuständig.

Es wird nie langweilig...

Im Service-Bereich sind die Mitarbeiter außerdem in engem Kundenkontakt. Sie nehmen Bestellungen entgegen, geben Speisen und Getränke aus und sind ebenso zuständig für das Abkassieren. Abgerundet werden die Aufgaben eines Systemgastronomen bei MERKUR durch die Vorbereitung und Umsetzung von Werbeaktionen oder das Dekorieren des Restaurants. „Ob im Restaurant, in der Küche oder im Büro: Durch die vielseitigen Aufgaben und unterschiedlichen Menschen, die man dabei trifft, wird unseren Lehrlingen nie langweilig. Wer Abwechslung und den Umgang mit Menschen liebt, ist bei uns sicher richtig“, so Karin Schmidt, Leitung Gastronomie und Catering bei MERKUR.

Abwechslung auch bei den Köstlichkeiten im MERKUR Restaurant

Bereits morgens gibt es im MERKUR Restaurant eine große Auswahl an ausgiebigen Frühstücksangeboten bis 10:30 Uhr. Stets frisch gekocht werden die saisonalen und regionalen Tagesteller sowie traditionellen Schmankerl für den kleinen und den großen Hunger. Selbstgebackene Mehlspeisen und süße Delikatessen runden das Angebot im MERKUR Restaurant ab. Die Gerichte werden aus hochwertigen, vorwiegend heimischen und regionalen Zutaten zubereitet.



Lehre bei MERKUR – mehr als nur eine Ausbildung

MERKUR bietet seinen Lehrlingen während und nach der hochqualitativen Ausbildung spannende Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. So haben die jungen Menschen neben der dualen Ausbildung durch Betrieb und Berufsschule jährlich die Gelegenheit, ihre Kompetenzen in speziell auf sie zugeschnittenen Seminaren zu erweitern. Während dieser Seminare und den Lehrlingstrainingstagen können die Lehrlinge Gelerntes gleich on-the-job umsetzen, Neues ausprobieren und permanent dazu lernen. Für außergewöhnliche Leistungen und besonderes Engagement erhalten Lehrlinge bei MERKUR sogar attraktive Prämien. Die Besten des letzten Jahrgangs lädt MERKUR zudem nach ihrer Ausbildung zur Lehrabschlussreise ein.



Infos und Bewerbung

Ab sofort können sich Interessierte auf www.merkurmarktlehrling.at bewerben.

Dort finden sie auch weitere Informationen zur Ausbildung sowie nützliche Tipps für die Bewerbung.