



Den jungen Menschen im Bulls' Corner sieht man den Spaß an ihrer Ausbildung an. V.l.: Leon (Kochlehrling), Daniela (Jungköchin), Tobias (Kochlehrling) und Alexander (Demis Chef de Rang).



Ich habe mich von Anfang an im Bulls' Corner wohlfühlt. Die Abläufe meiner Kollegen vom Service kennenzulernen war sehr lehrreich. Nur so kann man den gesamten Dienstleistungsbereich Gastronomie verstehen.

Daniela Popovic, Jungköchin Bulls' Corner

Gelernt, um im Team zu bleiben

Wer im Bulls' Corner seine Lehre absolviert, schaut über den Tellerrand hinaus

Es schwingt immer ein Stück ansteckendes Freizeit-Feeling mit im sportlichsten Restaurants Salzburgs im Herzen der Red Bull Arena. Wenn im Bulls' Corner alle Plätze von Genießern besetzt sind, bedeutet das für die Teams in Küche und Service zwar eine besondere Herausforderung, aber die positive Stimmung ist ansteckend. Für Menschen zu arbeiten, die sich zwischendurch Gutes gönnen und dabei Zufriedenheit ausstrahlen, macht Spaß und ... verleiht Flügel. Das ist wohl auch der Grund, weshalb Lehrlinge, die im Bulls' Corner eine fundierte Ausbildung genossen haben, nicht selten nach kleinen beruflichen „Ausflügen“ wieder an ihren Ausbildungsplatz zurück kommen. Wie beispielsweise Jungköchin Daniela Popovic die nach abgeschlossener Ausbildung zur Köchin



drei Wochen im Service geschnuppert hat, um dann wieder in die Küche zurück zu kehren. Oder Alexander Brandis, der nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann Erfahrung in anderen Betrieben gesammelt und dann zu aller Freude wieder Teil des Bulls' Corner Teams wurde. Gründe, gerne in dem Lokal zu arbeiten, in dem auch Stars von FC Red Bull Salzburg gern gesehene „Testesser“ sind, gibt es viele. Der Bulls' Corner bietet geregelte Arbeitszeiten mit gesicherter Freizeit an Sonn- und Feiertagen, er ist ein Ganzjahresbetrieb und auch die Verpflegung der Mitarbeiter ist kostenlos. Zusätzlich zum täglichen à la carte-

Restaurantbetrieb werden Seminare, Meetings und Firmenveranstaltungen ausgerichtet, sodass Erfahrungen in der Eventbranche gesammelt werden können. Unterstützung gibt es auch bei eventuellen „Hängern“ in der Berufsschule. Da kam es sogar schon vor, dass der rasante Sprung von einem Nichtgenügend

zu einem Sehr Gut gelang. Zudem warten Benefits wie Fußballtickets für die Bundesliga-Spiele und konzerninterne Ermäßigungen. Ein schöner Anreiz sind auch Goodies bei positivem Lehrabschluss wie beispielsweise Mitreise und VIP-Ticket bei einem internationalen Auswärtsspiel des FC Red Bull Salzburg.



In diesem Ambiente fühlen sich nicht nur die Gäste wohl.



Restaurant Bulls' Corner
Stadionstraße 4/20, 5071 Wals, Tel. +43/662/43 33 323-4512
Mail: esther.woertz@redbulls.com ● www.bullscorner.at

LEHRBERUFE

- Im Bulls' Corner hat der Lehrling schnell die Gewissheit, die richtige Berufswahl getroffen zu haben. Daraus resultieren Freude am Beruf, Motivation und Engagement. Seit 12 Jahren wird hier ausgebildet. Derzeit lernen zwei künftige Köche und eine Restaurantfachkraft.
- In der Küche wird es kreierte, die Gastronomiefachkräfte bringen es formvollendet zum Gast. Die Lehre Koch/Köchin über drei Jahre führt dazu, dass man durch seinen ebenso verantwortungsvollen wie künstlerischen Umgang mit Lebensmitteln Menschen begeistern lernt. In drei Jahren werden Gastronomiefachleute auf ihren Allround-Job vorbereitet und in einer 4-jährigen Lehrzeit kann man beide Berufe kombinieren.