

PROJEKT

Lehrlingsakademie OX – STEAKS & GRILL goes to THALINGER HOF

Schwierige Zeiten erfordern neue Ideen!

Nicht mit Stillstand, sondern nur mit Engagement und Innovation kommt man voran.

THALINGER HOF präsentiert in Kooperation mit OX – STEAKS & GRILL ein neuartiges Projekt für unsere Lehrlinge.

Unter dem Motto „Des Lehrlings Lieblingsgericht“, möchten wir jedem Lehrling die Möglichkeit bieten, sein Lieblingsgericht der traditionellen österreichischen Küche individuell zu interpretieren.

„Aus 2 mach 1“

Julia Nöster ist Küchenchefin im **OX – STEAKS & GRILL Steyr** seit der Eröffnung im Mai 2011. Sie ist stets bemüht, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen und auch unseren Lehrlingen das bestmögliche Wissen weiterzugeben.

Raphael Bogner ist Küchenchef im **THALINGER HOF**, ebenfalls seit der Eröffnung im November 2016. Jeden Tag interpretiert er die traditionelle österreichische Küche aufs Neue und bietet so unseren Gästen eine sehr facettenreiche Auswahl an Gerichten. Zusammen werden sie somit unseren Lehrlingen neue Gerichte, Arbeitsweisen und Techniken beibringen.

Die bestmögliche Ausbildung unserer Lehrlinge liegt uns sehr am Herzen. Sie sind die zukünftigen Fachkräfte, Führungskräfte, Ausbilder oder neue Arbeitgeber!

Gerne können Sie die gerierten Gerichte unsere Lehrlinge probieren. Als Tagesgericht stehen sie zur Abholung im Thalingler Hof zur Verfügung. Wir freuen uns, auf Ihren Anruf und Ihr Kommen.

Freundliche Grüße und bleiben Sie Gesund!!!

Andreas Floimayr und Robert Würmer

