

Weizer Lehrlinge



**Daniel Zechner holte im Bewerb Küche den zweiten Platz. Er wird im Alm-
wellnes Hotel Pierer ausgebildet.**

Helmut Lunghammer

Bei den diesjährigen JuniorSkills Steiermark standen vier Lehrlinge aus dem Bezirk auf dem Stockerl.

VON LEONIE HERRMANN

Der Bezirk Weiz hat bei den JuniorSkills Steiermark, welches ihr 25. Jubiläum feierte, in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg gleich mehrfach gezeigt, dass die jungen Talente viel zu bieten haben: Insgesamt vier Medaillenplätze gingen an Nachwuchskräfte aus der Region. Acht Teilnehmer traten heuer für Lehrbetriebe aus Weiz an.

Erfolgreicher Wettbewerb

In der Küche gab es gleich doppelt Grund zur Freude: Daniel Zechner holte im Bewerb Küche den zweiten Platz. Der



räumen ab

angehende Gastronomiefachmann absolviert seine Lehre im Almwelness Hotel Pierer. Auch Dorina Unterlercher schaffte es aufs Podest und belegte im Bewerb Küche den dritten Platz. Sie wird im Dorfhotel Fasching zur Gastronomiefachfrau ausgebildet.

Einen weiteren Medaillenplatz erkämpfte Samira Lanz im Bewerb Rezeption: Sie erreichte Platz drei und absolviert ihre Lehre als Hotel- und Restaurantfachfrau im Naturhotel Bauernhofer. Auch im Bewerb Service waren die Lehrlinge vorn mit dabei: Julia Allmer holte ebenfalls eine bronze Medaille. Sie wird im Naturhotel Bauernhofer ausgebildet.

Auf Erfolgskurs

Mit vier Stockerlplätzen in gleich mehreren Disziplinen zeigt der Bezirk Weiz ein-drucksvoll, wie viel Können,

Routine und Leidenschaft in den jungen Fachkräften steckt – und wie stark die regionalen Lehrbetriebe den Nachwuchs fördern.

„Die JuniorSkills zeigen jedes Jahr beeindruckend, auf welchem Niveau unsere Lehrlinge bereits arbeiten. Für uns als Landesberufsschule ist es ein starkes Signal: Praxisnähe, Disziplin und Teamgeist werden hier sichtbar. Und genau das ist die Basis für erfolgreiche Karrieren in Tourismus und Lebensmittelgewerbe“, betont Wolfgang Gressel, Direktor LBS Bad Gleichenberg.

Insgesamt stellten sich 45 Lehrlinge aus der ganzen Steiermark den vier Bewerbungen in Küche, Service, Rezeption und Konditorei. Bewertet wurden neben der fachlichen Umsetzung auch Kriterien wie Präsentation, Auftreten und die Kreativität.