

Westerwald-Brauerei macht Azubis fit für den Berufsalltag

Die Westerwald-Brauerei in Hachenburg legt schon immer großen Wert auf die betriebliche Ausbildung. Mit einer Ausbildungsquote von weit mehr als zehn Prozent liegt die Familienbrauerei deutlich über dem Branchendurchschnitt, jeder 50. Brauer und Mälzer in Deutschland wird mittlerweile in Hachenburg ausgebildet.



Stolz präsentierten die Auszubildenden Ihre Urkunden nach dem Azubitag für Gastronomie und Handel in der Westerwald-Brauerei.(Foto: Westerwald-Brauerei)

Hachenburg. Fördern und fordern heißt das Motto in Hachenburg, hiervon konnten sich jetzt auch externe Auszubildende von Partnerunternehmen aus Gastronomie und Getränkehandel ein Bild machen. Die Westerwald-Brauerei hatte sie exklusiv zum Azubitag für Gastronomie und Handel eingeladen, mehr als 50 Nachwuchskräfte aus der Gastronomie, dem Lebensmitteleinzelhandel und dem Getränkefachgroßhandel folgten dem Aufruf.

Ein Tag für die Fachkräfte von morgen

Das Vertriebs-Team der Westerwald-Brauerei hatte sich den Tag geblockt, um gemeinsam mit den Azubis Workshops zu veranstalten und für Fragen jeder Art bereitzustehen. Die gesamte Weiterbildungsmaßnahme ging auf den Deckel der Familienbrauerei. "An dem Tag wollten wir einzig und allein für den Nachwuchs unserer Gastronomen und Getränkehändler da sein", berichtet Benny Walkenbach, Vertriebsleiter Gastronomie und Handel bei der Westerwald-Brauerei. Klar, am Azubitag haben er und sein Team kein Bier verkauft, "aber es ist ja keinesfalls verlorene Zeit, im Gegenteil: Von den Inhalten, die die Azubis bei uns gelernt haben, profitieren langfristig sowohl unsere Kunden als auch die Westerwald-Brauerei", ist sich Walkenbach sicher. Schließlich seien die Azubis von heute die Fachkräfte und Ansprechpartner von morgen. "Langjährige Partnerschaften auf Augenhöhe sind uns sehr wichtig. Den Azubitag für Gastronomie und Handel haben wir daher als Chance gesehen, unseren Getränkehändlern und Gastronomen aus der Region unkompliziert einen echten Mehrwert zu bieten", erklärt Fabian Hüscher, Kundenberater Gastronomie & Handel bei der Westerwald-Brauerei.

Abwechslungsreiches Programm mit unterschiedlichen Schwerpunkten

Nach einer gemeinsamen Vorstellungsrunde, an der auch Brauereichef Jens Geimer teilnahm, erhielten die Azubis zunächst eine Brauereiführung. Anschließend gab es eine Zapfschulung und Tipps und Tricks von einem geprüften Schankanlagentechniker. Nach einer Mittagspause standen wiederum die Themen kundenorientierter Service und eine Food-Pairing-Session auf dem Programm. Danach teilte sich die Gruppe: Die Azubis aus der Gastronomie lernten Gastronomiekonzepte der Zukunft kennen, während sich

die Auszubildenden aus dem Getränkehandel mit kreativen Zweitplatzierungskonzepten für die Hachenburger Biere beschäftigten.

"Ich habe mich echt auf den Tag gefreut, aber dass wir so viel gezeigt bekommen, das ist anders krass - richtig gut", freute sich eine angehende Hotelfachfrau. Auch Fabian Hüscher zog nach der Veranstaltung ein sehr positives Fazit: "Die Jugendlichen waren alle unglaublich interessiert. Wer die aufgeweckte Truppe heute erlebt hat, macht sich um die Zukunft in der Gastronomie, im Lebensmitteleinzelhandel und auch im Getränkefachgroßhandel definitiv deutlich weniger Sorgen." (PM)