



Goldwerte Lehrlinge in der Post Lech

Zwei Mal Gold am Arlberg: Beim österreichischen Wettbewerb juniorSkills Austria für Lehrlinge in Tourismusberufen räumen zwei Nachwuchstalente der Post Lech ab

München / Lech am Arlberg, 28. April 2023 – Engagement, Einsatz und harte Arbeit – das zeichnet laut den Organisatoren der diesjährigen Staatsmeisterschaft für Tourismusberufe juniorSkills Austria in Klagenfurt die Nachwuchstalente Vorarlbergs aus. In den Sparten „Cook“, „Restaurant Service“ und „Hotel Reception“ messen sich jedes Jahr Lehrlinge aus der Branche und stellen ihr Können unter Beweis. Dieses Jahr haben die Nachwuchstalente der Post Lech, David Gottein im Bereich Hotel- und Gastgewerbe und Peter Bitschnau im Bereich Küche, Gold geholt! „Durch ein großes Talent und eine noch größere Disziplin bei der Vorbereitung konnten die Burschen dieses hervorragende Ergebnis erreichen“, sagt Eigentümer und Gastgeber der Post Lech Florian Moosbrugger stolz. Weitere Informationen unter postlech.com.

Für die juniorSkills Austria stellt, nach einer Vorentscheid, jedes Bundesland je drei Repräsentanten für die Bereiche „Cook“, „Restaurant Service“ und „Hotel Reception“. An drei Tagen beweisen die jugendlichen Teilnehmenden ihr Können und werden entsprechend der persönlichen Leistungen entweder mit einer Gold-, Silber-, oder Bronzemedaille geehrt. Die jeweils besten Lehrlinge der drei Kategorien werden als „Staatsmeister“ ausgezeichnet. Zusätzlich erhalten Österreichs beste Tourismuslehrlinge danach die Chance, ihr Land bei den europäischen und internationalen Berufsmeisterschaften zu vertreten. Dieses Jahr nahmen 78 Nachwuchstalente teil, darunter David Gottein und Peter Bitschnau – beides Lehrlinge des Traditionsgasthauses Relais & Châteaux Post Lech am Arlberg. David Gottein gelang es die Jury zu überzeugen und einmal Gold sowie den Vizestaatsmeistertitel im Bereich Hotel- und Gastgewerbeassistent zu sichern. Im Bereich Küche überzeugte Peter Bitschnau die Jury und holte sich ebenfalls Gold. Mit ihrem ausgezeichneten Service und der Leidenschaft für ihren Beruf passen die jungen Männer hervorragend in das Team der Post Lech, das neben familiärer Wohlfühl-Atmosphäre für Qualität auf dem höchsten Niveau steht.

Mit diesem Erfolgskonzept etabliert sich das Traditionsgasthaus auch als ideale Lehrstelle für junge Menschen, die ihre Zukunft in der Tourismusbranche oder im Servicebereich sehen. Die nun errungenen Auszeichnungen der Lehrlinge David Gottein und Peter Bitschnau zeigen einmal mehr, dass in der Post Lech viel Wert auf den Nachwuchs und auf eine hochwertige Ausbildung gelegt wird. „Wir sind unglaublich stolz auf Peter und David und auf ihre fantastische Leistung bei den diesjährigen Staatsmeisterschaften! Dieser Erfolg beweist, dass eine Lehre im Hotel Post Lech attraktiv und qualitativ hochwertig ist. Denn egal ob als Restaurantfachfrau-/mann, Koch/Köchin oder als Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, jeder interessierte junge Mensch wird von uns unterstützt und gefördert.“, bekräftigt Felix Roesger, HR Manager im Hotel Post Lech. Der im ganzen Team spürbare Stolz über die Erfolge seiner Nachwuchstalente spricht Bände: Der Post Lech sind ihre Lehrlinge wichtig, sie werden



bereits zu Beginn ihrer Karriere als vollwertiger Teil des Teams gesehen – Lehrlinge werden nicht nur mit Gold ausgezeichnet, sondern sind für die Post Lech auch ohne Auszeichnung goldwert.

Über Relais & Châteaux Post Lech

Das Fünf-Sterne Haus Relais & Châteaux Post Lech liegt wie im Bilderbuch, umgeben von blühendem Alpengarten und beeindruckender Bergkulisse, in Lech am Arlberg. Im Winter wie im Sommer ist die Post Lech ein Traumziel für Skisportler, Bergabenteurer und Golfer; auch Erholungssuchende finden im großzügigen Spa Ruhe und Entspannung. Wie kaum ein anderer Ort, zeichnet sich die Post Lech durch die harmonische Verbindung aus Familientradition, die bis in das Jahr 1937 zurückreicht, und modernem Stil aus. Die Gastgeber Sandra und Florian Moosbrugger empfangen Gäste in ihren 46 individuell eingerichteten Zimmer und Suiten sowie dem exklusiv im Winter buchbaren Chalet Saage. Kulinarisch verwöhnt der Tiroler Küchenchef Michael Rieser Gäste mit ausgesuchten Gaumenfreuden. Weitere Informationen unter postlech.com.

Die Bildrechte liegen bei der Post Lech. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Post Lech verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Gasthof Post GmbH & Co KG
Familie Moosbrugger
Dorf 11
6764 Lech am Arlberg
Tel.: +43 (0) 55 83 22 06 0
info@postlech.com
postlech.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Aline Vitzthum
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60
aline@segara.de
www.segara.de