

## Totschnig und SPAR-Lehrlinge feiern Ausbildungsabschluss

Neue Käse und Wurst-Expert:innen: Einzigartige  
Zusatzausbildungen in der SPAR-Akademie Wien



SPAR/Brunnbauer

Mit den von der SPAR-Akademie Wien und der AMA-Marketing ins Leben gerufenen Zusatzausbildungen „Käse-Expert:innen“ und „Wurst- & Fleischwaren-Expert:innen“ integriert SPAR umfangreiches Fachwissen rund um die Feinkost in den Ausbildungsplan. Insgesamt 75 Lehrlinge der SPAR-Akademie in Wien konnten die Zusatzausbildung erfolgreich abschließen. Im Marmorsaal des Landwirtschaftsministeriums fand die feierliche Verleihung der Zertifikate an die frischgebackenen Feinkost-Profis statt.

Landwirtschaftsminister **Norbert Totschnig** über die

Zusatzausbildungen: „Österreich ist im internationalen Vergleich ein Vorreiter, wenn es um Lebensmittel-Produktion und -Sicherheit geht. Diese Zusatzausbildung garantiert nicht nur den richtigen Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln – sie bringt auch eine noch bessere Beratung der Konsumentinnen und Konsumenten für den Genuss und die Verarbeitung. Gratulation an alle Absolventinnen und Absolventen und ein Dankeschön an SPAR und **AMA-Marketing** für dieses zusätzliche Ausbildungsangebot.“

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Beste Ausbildung für beste Beratung**
- **Lebensmittelsicherheit garantiert**
- **SPAR-Akademie Wien**

## **Beste Ausbildung für beste Beratung**

SPAR ist der größte private österreichische Lehrlingsausbildner und Arbeitgeber. Die von der SPAR-Akademie Wien entwickelte modulare Ausbildung richtet sich an Lehrlinge im ersten und zweiten Lehrjahr und ist einzigartig in Österreich. Umfangreiches Wissen über die Ware, Hygiene oder Verpackungs- und Präsentationstechnik machen die Lehrlinge fit für die Herausforderungen im Marktalltag. „Diese einzigartigen Ausbildungen findet man in keinem Lehrplan – also eine echte Zusatzausbildung! Davon profitieren nicht nur die SPAR-Lehrlinge, sondern auch unsere Kund:innen beim Einkauf in der SPAR-Feinkost“, ist sich SPAR-Geschäftsführer Alois Huber sicher. „Um den Mehrwert einer Feinkost in Bedienung für unsere Kunden wirklich spürbar zu machen, braucht es top-ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In den Zusatzausbildungen zu Käse-, Wurst- und Fleischwaren-Expert:innen lernen unsere jüngsten Kolleginnen und Kollegen den richtigen Umgang mit unseren Feinkost-Spezialitäten und vertiefen ihr Fachwissen. Herzlichen Glückwunsch an die Absolventinnen und Absolventen“, so Huber weiter.

## **Lebensmittelsicherheit garantiert**

SPAR arbeitet für diese umfangreiche Ausbildung auch mit externen Expert:innen von der AMA-Marketing zusammen. „Lebensmittelsicherheit ist auch an der Feinkost-Theke und im Geschäft wichtig! Wir sind stolz auf die Zusammenarbeit mit SPAR und freuen uns über die Begeisterung der Lehrlinge für feine Lebensmittel“, ist Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, von der Zusammenarbeit überzeugt. „Als erstes österreichisches Handelsunternehmen hat SPAR dieses wichtige Fachwissen über Käse-, Wurst- und Fleischwaren in den Ausbildungsplan der Jugendlichen aufgenommen“, ergänzt Robert Renz, Leiter der SPAR-Akademie Wien.

SPAR/Brunnbauer

### **SPAR-Akademie Wien**

Mit 2.700 Lehrstellen für 24 Lehrberufe ist SPAR der größte private

Lehrlingsausbildner in Österreich. In Wien führt SPAR mit der SPAR-Akademie Wien seit dem Jahr 2000 eine private, staatlich anerkannte Berufsschule mit Öffentlichkeitsrecht. Derzeit werden in der SPAR-Akademie Wien rund 350 Lehrlinge aus 34 Nationen und Volksgruppen, die 29 verschiedene Muttersprachen sprechen und 13 Religionsgemeinschaften angehören, ausgebildet. 2017 wurde die Fläche auf knapp 2000m<sup>2</sup> verdreifacht, 10 Millionen Euro wurden investiert. In den Bundesländern bildet SPAR die Lehrlinge in eigenen SPAR-Akademie-Klassen in ausgewählten Landesberufsschulen aus. Die Zusatzausbildungen sind teilweise auch in den Bundesländern möglich. SPAR bietet daher eine Ausbildung, die weit über eine normale Lehre im Lebensmittelhandel hinausgeht.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**