

Fünf neue Lehrlinge starten ihre Karriere bei Hochreiter in Bad Leonfelden

Die Hochreiter-Gruppe in Bad Leonfelden begrüßt fünf neue Lehrlinge in der hochwertigen Ausbildung Fleischerei, Lebensmitteltechnik und Labor.



Die Hochreiter Unternehmensgruppe mit Zentrale in Bad Leonfelden freut sich über fünf neue Lehrlinge. Gesamt lernen hier 10 Lehrlinge. © Hochreiter Gruppe

In Bad Leonfelden gibt es Grund zur Freude: Die **Hochreiter Gruppe** hat fünf neue Lehrlinge in den Bereichen Fleischerei, **Lebensmitteltechnik** und Labor willkommen geheißen. Damit stärkt das Unternehmen nicht nur seine Eigenverantwortung im Bereich der Nachwuchs- und Fachkräftesicherung, sondern betont auch sein Engagement für eine fundierte Ausbildung junger Talente. Der neu eröffnete **Hochreiter-Campus** bietet ideale Voraussetzungen für eine praxisnahe Lehre. Durch die moderne Ausstattung und ein engagiertes Team wird den

Lehrlingen nicht nur theoretisches Wissen, sondern insbesondere praktische Fähigkeiten vermittelt. „Wir sind stolz darauf, unsere Lehrlinge bei ihrer beruflichen Entwicklung zu unterstützen“, erklärt die Unternehmensleitung. Die Absolventen sollen durch spannende Projekte und wertvolle Einblicke in die Branche bestens auf ihre berufliche Zukunft vorbereitet werden.

Ein Blick auf die Hochreiter Gruppe

Die Geschichte der Hochreiter Gruppe geht über 60 Jahre zurück, als das Unternehmen als traditionelle Fleischhauerei gegründet wurde. Seither hat es sich erfolgreich zu einem der führenden Lebensmittel- und Convenience-Unternehmen in Österreich entwickelt. Zusätzlich hat sich die Hochreiter Gruppe auch im Gastronomiebereich etabliert, was zur Diversifizierung ihrer Geschäftstätigkeit beiträgt. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 1.000 Mitarbeiter, was nicht nur einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wirtschaft leistet, sondern auch zahlreiche Arbeitsplätze schafft.

Interessierte an der Ausbildung können weitere Informationen auf der Website der Hochreiter Gruppe unter **www.hochreiter-gruppe.at/lehre** einholen. Die Förderung des örtlichen Fleischerhandwerks und der Lebensmittelindustrie ist essenziell, da hier nicht nur die Qualität der Produkte sichergestellt wird, sondern auch die Wertschöpfung im Land bleibt und das Tierwohl in allen Prozessen gewährleistet ist.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at