

Die Zukunft der Hotellerie liegt in den Auszubildenden von Heute

Lerch Genusswelten – Das sind WIR

Die Lerchs, Zwickers und Hasiebers – eine Familie mit Pioniergeist

Wir als familiengeführte Unternehmensgruppe von vier Hotels plus Chaletdorf, Ferienwohnungen, einem Campingplatz und ab August vom Smarhotel „Berg Buddies“ möchten eine einzigartige und nachhaltige Genusswelt schaffen für Gäste, Mitarbeiter und Partner, in der alle Beteiligten langfristig Freude und Spaß haben. Wir sind Gastgeber durch und durch und leben Gastfreundlichkeit in allen Bereichen. Wir begegnen unseren Mitarbeitern auf Augenhöhe und streben eine langfristige Zusammenarbeit an. Die Lerch Gruppe ist ein modernes und innovatives Unternehmen. Dynamik und Entwicklung sowie Weiterbildung, gemeinsame Verbesserung und Leistungsbereitschaft werden hier großgeschrieben.

Unsere Ausbildung

Ganz nach dem Motto „Hier pass ich hin!“ finden unsere Auszubildende hier nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern einen Ort, an dem sie sie selbst sein können. Ein aufgewecktes, verantwortungsvolles und vor allem lebensfrohes Team wartet auf unsere Auszubildenden.

Familie, Tradition und Nachhaltigkeit – Vision und Werte der Lerch Genusswelten

Qualität und Innovation haben für uns oberste Priorität. Das geben wir auch an unsere Auszubildenden weiter. Wir setzen auf eine intakte Unternehmenskultur, in der Zusammenhalt und Kollegialität eine essenzielle Rolle spielen. Wir sind uns unserer sozialen Verantwortung bewusst und nehmen die Nachwuchsförderung sehr ernst. Durch unseren familiären und motivierenden Führungsstil und freundschaftliche Zusammenarbeit schaffen wir ein solides Arbeitsumfeld für all unsere Mitarbeiter. Der moderne, sehr kollegiale Führungsstil wird von den Ausbildern, Abteilungsleitern, Mitarbeitern und Azubis sehr geschätzt. Als innovatives Familienunternehmen agieren wir nachhaltig und mit Weitsicht, um unsere schöne Region zu schützen und sie auch zukünftigen Generationen zu erhalten. Unser Ziel ist es in unseren Allgäuer Betrieben bis 2030 klimaneutral zu sein. Daher sind wir dem „Bündnis Klimaneutrales Allgäu 2030“ beigetreten und verpflichten uns freiwillig, unser Ziel so schnell wie möglich umzusetzen.

Die Lerch Genusswelten wurden 2022 von der DEKRA in Zusammenarbeit mit dem HDV überprüft und als exzellenter Ausbilder in der Hotellerie ausgezeichnet.

Das Besondere an uns – unsere Vielfalt und Teamgeist

Unsere Ausbildung ist von Vielfalt und Teamgeist geprägt. Bei uns treffen verschiedene Kulturen aus aller Welt in einem jungen motivierten Team aufeinander. Unsere Auszubildenden kommen aus Marokko, Ungarn, Indonesien, Tadschikistan, Afghanistan, Nicaragua, Kroatien, Griechenland, Usbekistan, Madagaskar und Deutschland. Jeder bringt unterschiedliche Stärken und Schwächen mit in unser Team und damit auch verschiedene Voraussetzungen für seine oder ihre persönliche und fachliche Entfaltung. Genauso vielfältig

Hier pass ich hin

wie unsere Azubis ist auch unsere Ausbildung. Unsere neuen Auszubildenden werden mit einem Welcome-Day begrüßt und dürfen gleich zu Beginn alle Betriebe, die zu den Lerch Genusswelten gehören, kennenlernen. Zudem wird jedem neuen Auszubildenden ein Pate zur Seite gestellt, der diesen bei allen Fragen behilflich ist. Für unsere Auszubildende finden jährlich Events statt, wie z.B. ein Teambuildingevent „Kettenreaktion“ oder eine Gastro-Tour zusammen mit der Familie Lerch und Zwicker. Dabei dürfen die Auszubildenden und Dual Studierenden des 3. Lehr- und Studienjahrs einen erlebnisreichen und genussvollen Tag verbringen. In diesem Jahr geht es nach Stuttgart, dort wird ein toller Tag geboten mit verschiedenen Aktionen, wie einer Segway Tour, einer Betriebsbesichtigung der Burkhardt Säfte und abschließend einer Weinverkostung beim Weingut Escher mit gemeinsamen Abendessen. Dabei können sich die Auszubildende sowohl persönlich weiterentwickeln als sich auch privat untereinander besser kennenlernen. Um einen besseren Einblick in die weiteren Betriebe der Lerch Genusswelten zu erhalten, dürfen unsere Auszubildenden innerhalb des Unternehmens für einen bestimmten Zeitraum den Betrieb wechseln und dort reinschnuppern.

Wie fördern wir unsere Auszubildenden?

Um zukünftige Fach- und Führungskräfte zu entwickeln, übertragen wir unseren Auszubildenden Verantwortung. Grundlage für selbständiges Handeln bildet das Vertrauen zwischen unseren Ausbildern und den Auszubildenden. Zusätzlich fördern wir unsere Azubis durch wöchentliche Schulungen und Seminare, wie z. B. mit dem Seminar im zweiten Lehrjahr zum Thema Persönlichkeitsentwicklung. Auch durch die eigenständige Planung des Azubitags haben die Azubis die Möglichkeit Projekte eigenständig durchzuführen und den Familien, Freunden und Berufsschullehrern zu zeigen, was sie können.

Außerdem unterstützen wir die Teilnahme an berufsbezogenen Wettbewerben, wie z.B. Schulwettbewerbe, Jugendmeisterschaften oder auch die Teilnahme an wöchentlichen Schulungen und Betriebsbesichtigungen, um die Herstellung der Produkte kennenzulernen und Lieferketten zu verstehen. Eine unserer Auszubildenden wurde dieses Jahr zum Kick Off „Ausbildung macht VIELFALT“ in Berlin eingeladen. In dem Programm bekommen ausgewählte Mentees strukturierte Einblicke in den Berufsalltag der MentorInnen, die in wichtigen Positionen des Gastgewerbes arbeiten. Ziel dieser Veranstaltung ist es sich zu vernetzen und persönlich weiterzuentwickeln. Durch die Maßnahmen, Zusatzleistungen, Schulungen etc. schaffen wir es, dass die Auszubildenden zufrieden mit ihrer Arbeit und ihrer Wahl des Arbeitsplatzes sind. Die durchschnittliche Übernahmequote unserer Azubis und Studenten liegt bei über 80%.

Praktikum – die Vorstufe zur Ausbildung

Man hört es überall und immer wieder: Das Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie ist nicht für jeden etwas – denn die Arbeit erfordert einiges an Disziplin und Motivation. Deshalb darf jeder, der Interesse an einer Ausbildung hat, bei uns ein Praktikum absolvieren. In dieser Zeit wird der Praktikant als vollwertiges Mitglied des Teams integriert und darf sämtliche Tätigkeiten im Betrieb nachgehen, die auch ein Auszubildender machen kann und darf. Im Praktikum können die Praktikanten wunderbar testen, wo ihre Stärken und Talente liegen und finden heraus, was ihnen Spaß macht.

Arbeitszeit ist Lebenszeit

Und da das Leben nicht nur aus Arbeit bestehen kann, ist uns eine ausgewogene Work-Life-Balance mit fairem Überstundenabbau und Zeitausgleich wichtig. So haben wir bereits in der Küche die 4-Tage-Woche eingeführt. Unsere Koch-Azubis profitieren von den Vorteilen schon während ihrer Ausbildung und arbeiten auf Wunsch an nur vier Tagen in der Woche.

Bei Betriebsfeiern zelebrieren wir unsere gemeinsamen Erfolge und pflegen auch den privaten Kontakt unter allen Mitarbeitenden. Zusätzlich kommen unsere Mitarbeitenden in den Genuss der kostenfreien Nutzung des Aktivprogramms, des Mitarbeiter-SPAs und des Fitnessstudios rund um die Uhr. Und damit der Arbeitsweg nicht allzu lang ist, bieten wir direkt neben dem Hotel Personalwohnungen zu einem vergünstigten Preis an.

Wir sind stolz auf unser Team, welches durch jeden unserer Azubis bereichert wird.

Wir sind stolz auf die Herzlichkeit und Freundlichkeit, welche von unseren Gästen immer wieder als besonders positiv hervorgehoben wird.

Und vor allem sind wir stolz auf all unsere Mitarbeiter, denn diese machen die Lerch Genusswelten zu dem, was sie sind!

Hier pass ich hin!