



17.11.2025 - 08:07 Uhr

„Next Generation“: Lehrlinge übernahmen das Hotel Sacher Salzburg für 24 Stunden



Salzburg (ots) -

Sacher-Lehrlinge zeigten Managementkompetenz, Eigenverantwortung und die Stärken einer Lehre im Tourismus

Am 15. November 2025 stand das Hotel Sacher Salzburg ganz im Zeichen der nächsten Generation. Für einen ganzen Tag übernahmen 19 Lehrlinge das traditionsreiche und familiengeführte 5-Sterne-Superior Hotel Sacher Salzburg und leiteten eigenständig alle operativen Abteilungen, von der Hoteldirektion bis zur Küche. Mit Begeisterung, Eigenverantwortung und echter Sacher-Gastfreundschaft zeigten sie, wie spannend und verantwortungsvoll eine Lehre im Tourismus sein kann. Dieses Vorzeigeprojekt ist ein klares Zeichen für Vertrauen und Wertschätzung. Zugleich ermöglichte der Perspektivenwechsel Sacher wertvolle Einblicke und direktes Feedback der Lehrlinge, die zur Weiterentwicklung des Hotels beitragen.

Hoteldirektorin Angélique Weinberger erzählt begeistert: „Unsere Lehrlinge sind die wichtigste Innovationskraft für die Zukunft des Hotel Sacher. Sie haben gezeigt, dass eine Karriere in der Hotellerie Leidenschaft, Mut und Eigenverantwortung vereint und gestalten das Unternehmen aktiv mit. Darauf sind wir unglaublich stolz.“

„Aus einer mutigen Idee wurde ein reales Projekt, bei dem wir zeigen konnten, wie vielseitig und cool eine Lehre im Hotel Sacher ist. Vielen Dank an die Geschäftsführung und Hoteldirektion für das Vertrauen“, sagen Katharina Aichhorn und Elena Jenisch, Lehrlinge im Hotel Sacher Salzburg und Hoteldirektorinnen für 24 Stunden.

10 % von Sacher, 100 % Zukunft

Rund 10 % der Belegschaft des Hotel Sacher Salzburg sind Lehrlinge und stehen gleichzeitig für 100 % Zukunft. Als Familienunternehmen legt Sacher besonderen Wert auf die Lehrlingsausbildung und investiert gezielt in die Förderung der Fachkräfte von morgen. Unter dem Motto „Next Generation“ führten die Lehrlinge sämtliche Abteilungen selbstständig, von Reservierung über Gästeerlebnis, Service und Küche bis zum Housekeeping. Das vollständig von den Lehrlingen geplante und umgesetzte Projekt ist ein starkes Zeichen für Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und Teamgeist. Das Projekt wurde von Küchenchef Michael Gahleitner und F&B-Direktor Rogier Hartman geleitet, die dabei eine wichtige Mentorenrolle im Team übernahmen.

Empfang im Wintergarten mit jungen Gastgeber:innen

Das Highlight war der Empfang im Wintergarten, bei dem die Lehrlinge ihr Projekt der Presse und externen Besucher:innen vorstellten. Zum Auftakt bekamen die Lehrlinge symbolisch die Schlüssel der Abteilungen und übernahmen für 24 Stunden den operativen Hotelbetrieb. Begleitet von Canapés und Drinks aus der Lehrlingsküche präsentierten die jungen Talente ihre Aufgaben und ihr Können. Eine ganztägige Ausstellung mit Fotos, Videos und Storyboards machte den kreativen Prozess sichtbar.

Über Sacher

Luxus, magische Momente und kulinarischer Genuss – Sacher zählt mit seinen zwei Hotels in Wien und Salzburg und dem Alpin Resort Sacher in Seefeld-Tirol, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg, Parndorf und Triest sowie der Original Sacher-Torte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt. 1832 kreierte Franz Sacher die Original Sacher-Torte und begann damit ein Stück österreichische Kulturgeschichte. Heute begeistern die Sacher Hotels unter der liebevollen Obhut der Familien Winkler und Görtler täglich Besucher aus aller Welt und gehören den „Leading Hotels of the World“ an.

Pressekontakt:

Sacher Communications
Telefon: +43 1 51456 1276
E-Mail: communications@sacher.com

Medieninhalte



Gruppenfoto mit den Lehrlingen, Hoteldirektion und Abteilungsleiter:innen beim Lehrlingsevent „Next Generation“ im Hotel Sacher Salzburg



Hoteldirektorinnen bei der Schlüsselübergabe im Hotel Sacher Salzburg

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100089120/100936614> abgerufen werden.