

Erster Azubitag

Mit hoch qualifiziertem Nachwuchs fit für die Zukunft: Zehn junge angehende Fachkräfte zeigten beim ersten Azubi-Tag in der Geschichte der Landschlachterei W. Hanke in Gronau, was sie in den letzten Wochen, Monaten oder Jahren gelernt haben. Und das kann sich sehen lassen!

Für diesen besonderen Tag konnte sich jede(r) Auszubildende im Vorfeld ein Thema aussuchen, das zusammen mit den jeweiligen Ausbildern/Ausbilderrinnen bearbeitet wurde. Und so kamen alle Anwesenden in den Genuss, zehn unterschiedliche, köstliche kulinarische Themen zu bestaunen und zu probieren.

Gefüllte Bratenspezialitäten zur Adventszeit, bayerische Köstlichkeiten, liebevoll dekorierte Käsespezialitäten und leckere Schlachteplatten lassen erahnen, wie umfangreich der Beruf der Fleischereifachverkäufer und -verkäuferinnen heutzutage ist.

Das Fingerfood-Buffet verdeutlicht außerdem, wie nah am Puls der Zeit die Ausbildung des Nachwuchses der Landschlachterei Hanke ist.

Familie Hanke bedankt sich für das Engagement ihrer Azubis.