

Pressemeldung

AZUBIS von Schloss Romrod erarbeiten 500 Euro für den guten Zweck *Spende an das Freiwilligenzentrum Alsfeld übergeben*

(Romrod, 03.Juli.2018) Jedes Jahr bekommen die Azubis vom Schloss Romrod neben ihren eigentlichen Ausbildungsschwerpunkten besondere Projekte, in denen Sie über den Tellerrand ihrer Ausbildung hinausschauen müssen und dürfen!

Das AZUBIER Projekt zum jährlichen Schlossfest ist eines von diesen Projekten, in dem die Auszubildenden in allen Bereichen der Projektarbeit gefordert werden und zwar nicht, um die Umsätze nach oben zu treiben, sondern um zu lernen und möglichst viel Gewinn für einen guten Zweck zu erwirtschaften – in diesem Jahr für das Freiwilligenzentrum in Alsfeld.

500 Euro hat die AZUBILEAGUE, wie sie sich selber nennen, in diesem Jahr mit bierigen Gelees und BBQ Soße erwirtschaftet und darauf dürfen die „kleinen Schlosshelden“ auch mächtig stolz sein. „In diesen Projekten kommen die Azubis aus ihren Alltagsarbeiten heraus und lernen die Bereiche ihrer Kollegen und Kolleginnen intensiv kennen. Am Ende ist es unser Ziel, ihnen zu zeigen, wie wichtig jeder einzelne Bereich ist, und wie wichtig es ist, dass alle im Team verlässlich miteinander arbeiten, damit am Ende ein tolles Produkt dabei rauskommt, das unserer Gäste begeistert,“ so Sandra Christiansen, Marketing & Sales Managerin auf Schloss Romrod, die mit den Bereichsleitern aus Küche und Service die Auszubildenden in diesen Projekten unterstützt und betreut.

Das Projekt AZUBIER

Macht etwas Kreatives mit Bier – ein Produkt, das eigenständig entwickelt, umgesetzt, dann präsentiert und verkauft wird und das ein besonderes Erlebnis für die Gäste vom Schloss Romrod bietet - das war die Aufgabenstellung und die Köpfe von den Hotelfachkräften und Köchen Theresa, Mustafa, Felix, Marcel und Kevin rauchten. Doch dann war sie da, die Idee: Wir machen Biermarmelade und eine bierige BBQ Soße!

Der Weg von der Idee am Anfang des Jahres bis zum fertigen Produkt, das am 17.06.2018 beim jährlichen Schlossfest präsentiert wurde, war lang und mit vielen Aufgaben gesäumt. Rezepte suchen, ausprobieren, testen – es wurden z.B. 7 Geschmackvarianten von Marmelade bzw. Gelee vorgekocht, von Küchenprofis und Schlosscrew verkostigt und zwei Favoriten ausgewählt und verfeinert. Dann kalkulieren, Waren bestellen, produzieren – ach ja – Gläser braucht man auch noch und einen Namen für das Produkt, der dann auch noch auf ein Etikett muss und alles muss zur richtigen Zeit gemacht und da sein. Phuuu – da muss man einen Produktionstermin schon mal verschieben, weil die Flaschen für die Soßen noch nicht da sind und wie soll es denn bloß heißen? „Männerlade“ – das Gelee aus dem prämierten Craftbier „Samt & Seide“ vom Atelier der Braukünste natürlich. Pures Bier für's Brot – und schnell hieß es mit einem Augenzwinkern – kein Gelee vor vier! Einfach und doch irgendwie ganz besonders, denn ehrlich – wer hat schon mal Bier auf Brot gegessen? Grandios lecker noch dazu. Für die fruchtigen Genießer gab's die „Mango Unchained“ aus

dem Romröder Original Kellerbier mit Mangopüree aromatisiert und „Hopfenliebe BBQ“, wenn am Abend der Grill angeschmissen wird.

„Sie haben geschwitzt und auch mal geflucht,“ so Sandra Christiansen, „aber am Ende waren sie schon alle sehr stolz, als ihre Produkte fertig waren und voller Begeisterung von den Gästen probiert und gekauft wurden!“

Spaß muss man haben, um seinen Job besonders gut zu machen! Ein Grundsatz, den das Team vom hôtel schloss romrod lebt und das erleben dann eben auch die Gäste bei allen Veranstaltungen auf dem Schloss. „Sich das kleine bisschen mehr zu engagieren, und einfach mit dem Herzen dabei zu sein, zahlt sich für ein Unternehmen und für jeden persönlich doppelt und dreifach aus – denn das Lächeln eines begeisterten Gastes ist mit Geld nicht zu bezahlen! Daher soll es speziell bei diesen Azubi-Projekten auch nicht um Geld für uns gehen, sondern um die Leidenschaft, für das was wir tun!“ Damit bietet hôtel schloss romrod seinen Auszubildenden einen wirklichen persönlichen Mehrwert, um sich im späteren Berufsalltag erfolgreich zu positionieren.

Wer sich über eine Ausbildung im Schloss als Hotelfachmann (w/m) oder Koch (w/m) informieren möchte, ist herzlich eingeladen einfach mal reinzuschnuppern – sei es über ein Praktikum oder auch als Teamverstärker - denn insbesondere mit Blick auf die Eröffnung von hôtel villa raab in 2019 werden viele tolle Jobs für kreative und motivierte Menschen in Alsfeld geschaffen. Einfach Kurzbewerbung an info@schloss-romrod.com. Und nur so nebenbei – die Gelees wurden für so gut befunden, dass sie künftig das Frühstücksbuffet im Schloss bereichern werden und auch über das Schlossfest hinaus im Schloss gekauft werden können. Ein echt bieriger und nachhaltiger Fußabdruck, den die Azubis Felix, Theresa, Kevin, Marcel und Mustafa im Schloss Romrod hinterlassen haben.



c/o hôtel schloss romrod

Die AZUBIs vom hôtel schloss romrod verkauften ihre kreativen „Eigenprodukte“ auf dem Schlossfest 2018 und erzielten 500 Euro für den guten Zweck.

Pressekontakt:

Sandra Christiansen,
Marketing - & Salesmanagerin hôtel schloss romrod
Schloss Romrod, 36329 Romrod
sc@schloss-romrod.de, 06636 | 9181-618

Zum Unternehmen:***hôtel schloss romrod - ein ausgezeichnetes Hochzeits-, Tagungs- und Eventhotel***

Das historische Schloss Romrod empfängt seine Gäste seit 2004 als hôtel schloss romrod. Das vielfach ausgezeichnete Hochzeits-, Tagungs- und Eventhotel wird von den zwei jungen dynamischen Unternehmern, Andreas Otterbein und Nico Döring, privat geführt. Mit seinem breiten Angebot zieht hôtel schloss romrod Gäste aus ganz Deutschland und über die Grenzen hinaus in den Vogelsberg.

Das Hochzeitsschloss mit besonderem Wedding-Service ist ein Garant für besondere Traumhochzeiten, aber auch für viele Unternehmen ist es mit seinen exklusiven Tagungsräumen erste Wahl, nicht zuletzt durch die Zertifizierung zum Green und Conference Hotel in 2015. Unternehmen wie die Deutschen Bahn, die deutsche Telekom aber auch zahlreiche regionale Firmen nutzen die Möglichkeit, in dem außergewöhnlichen Ambiente erfolgreich und erlebnisreich zu tagen. Wer in dieser Hinsicht noch etwas mehr Erlebnis in seine Veranstaltung bringen möchte ist bei den Eventprofis, die mehr als 100 Eventangebote für Teambuildings, Kick-offs, Weihnachtsfeiern u.v.m. im Programm haben, gut aufgehoben. Durch die zentrale Lage direkt an der A5 werden die 39 Zimmer des Romröder Schlosses zusätzlich gerne von Geschäftsreisenden genutzt – national wie international.

Regional bietet hôtel schloss romrod stets die passende Location für private Veranstaltungen jeglicher Art – Geburtstage, Jubiläen, Taufen oder Konfirmationen - und natürlich das beste Essen. Wer dieses einfach mal so genießen möchte, kehrt in der „mathilde“, Restaurant für Gaumenfreuden, ein und nimmt vielleicht im Anschluss noch einen Cocktail in der havanabar 2059. Abgerundet wird das Angebot durch zahlreiche öffentliche Events wie Krimidinner, Cocktail- und Kochkurse sowie legendären Partys für Jung und Alt. Schloss Romrod ist einfach ein schloss zum Heiraten, Tagen, Erleben, Genießen und natürlich zum Schlafen. Weitere Informationen unter www.schloss-romrod.com.