

EIN KOCH FÜR ALLE FÄLLE

Dengler Catering besteht seit 1988 und zählt damit zu den Traditionsbetrieben in St. Pölten. Mit der geplanten Verjüngung in der Geschäftsleitung sollen auch Lehrlinge aufgenommen werden und zu Koch/Kellnern ausgebildet werden.

Wenn es darum geht bei Firmenfeiern, Hochzeiten, Empfängen, Geburtstagsfeiern, Party, Präsentationen etc. den Durst und den Hunger von zahlreichen Gästen zu stillen, ist man bei Dengler Catering an der richtigen Adresse. 300 Events werden pro Jahr betreut und damit rund 20.000 Personen kulinarisch auf hohem Niveau verköstigt. Somit kann man mit Fug und Recht behaupten, dass beinahe jede/r St. Pöltner BürgerIn und einige Wiener schon einmal von Dengler Catering mit Speis und Trank versorgt wurde.

Das St. Pöltner Unternehmen ist seit jeher ein Familienbetrieb und hat seine Wurzeln nicht vergessen: Einfühlungsvermögen, Professionalität, Austausch, Lernen und Freundschaft sind Werte, die bei Dengler intern bei der Zusammenarbeit und gegenüber den zahlreichen KundInnen zählen.

LEHRE BEI DENGLER

Mit einem nahenden Generationenwechseln der Geschäftsleitung, sind auch die Ambitionen gestiegen, jungen Leuten die Möglichkeit zu geben, von der langjährigen Erfahrung zu profitieren und in einem familiären Umfeld zu arbeiten. Dengler Ca-



Auch wenn der Job manchmal sehr stressig sein kann, kommt der Spaß an der Arbeit bei Dengler Catering nie zu kurz.

tering bietet motivierten Lehrlingen eine Umgebung, in der sie die Möglichkeit bekommen, ihr Potential auszuschöpfen und sich zu entfalten. Es erfolgt die Ausbildung zum Koch/Kellner. Dabei werden traditionelle Werte in einem modernen Paket und

natürlich das notwendige Fachwissen vermittelt. Schwerpunkt in der Ausbildung ist auch das Logistik-Management, das bei einem professionellen Catering natürlich eine wichtige Rolle spielt.

WER MIT HERZ DABEI IST, KANN KOCHEN

Dipl. Ing Wolfgang Kern, angehender Geschäftsleiter bei Dengler Catering, beschreibt seinen Berufseinstieg so: „Ich wurde gefragt, ob ich mithelfen kann in der Küche, da es einen Engpass gab, worauf ich erwiderte: Ich kenn mich nicht aus mit Kochen! Lächelnd nahm mich die Köchin bei der Hand und meinte: Zum Erdäpfel schälen brauchst du kein Diplom, ich werde mit dir den besten Erdäpfelsalat machen, den du je gegessen hast. Und Recht hatte Sie: Seitdem freue ich mich immer wieder, in der Küche auch mal mitzuhelfen.“

Bewerbungen an

Dengler Catering
z. Hdn . Herrn Dipl. Ing Wolfgang Kern
Mariazellerstrasse 39, 3100 St. Pölten
www.dengler.cc,
02742/73455

Neue Wohnungen in Ober-Grafendorf von der NÖ Wohnbaugruppe/Austria AG

Die Gemeinnützige Wohnungsgesellschaft AUSTRIA AG hat mit Mitteln der NÖ Wohnbauförderung in 3200 Ober-Grafendorf, Mühlweg 18 + 20, eine Wohnhausanlage mit

insgesamt 24 Wohneinheiten in zwei Etappen errichtet. Der zweite Bauabschnitt verfügt über **zwölf Wohneinheiten in Miete mit Kaufrecht**.

Die Wohnhausanlage wurde in Passivbauweise mit kontrollierter Wohnraumlüftung errichtet. Die Beheizung sowie Warmwasseraufbereitung des gesamten Objekts erfolgt mittels Wärmepumpe, unterstützt durch eine Photovoltaikanlage. Die einzelnen Wohnungen sind mit einer Fußbodenheizung und elektrisch bedienbaren Sonnenschutz-Raffstores ausgestattet.

Die 2- bis 4-Zimmer-Wohnungen haben eine Wohnnutzfläche von ca. 57-78 m².

Die Wohneinheiten verfügen über einen Balkon oder eine Terrasse mit Eigengarten sowie einen Pkw-Stellplatz.

Planung: Arch. Wallner & Partner ZT GmbH
3100 St. Pölten, Josefstraße 3
Örtliche Bauaufsicht: Gemeinnützige Wohnungsgesellschaft AUSTRIA AG,
2340 Mödling, Bahnhofplatz 1
Generalunternehmer: Sandler Bau GesmbH
3233 Fohrafeld, Nr. 9

Interessenteninformation:

Fr. Doris Lintner, ☎ 0676/912 20 90

wohnen@nwbg.at | www.nwbg.at

Werbung



Schlüsselübergabe in Ober-Grafendorf: Bürgermeister DI (FH) Rainer Handlfinger, Doris Lintner (Verkauf NWBG), LR Mag. Karl Wilfing, Familie Krach, Pfarrer Mag. Dr. Emeka Emeakaroha, Prok. Bmstr. Ing. Manfred Schaufler (NWBG) und Dir. Mag. Manfred Fabsits (NWBG).