

MEDIENSERVICE

Schüler führen Wirtshaus für einen Tag

Die Tourismus-Fachkräfte von morgen zeigen bei „Schule macht Wirtshaus“ ihr hohes Niveau

Linz, 13. März 2024

Ihre Gesprächspartner:

Reinhard Guttner
Obmann KultiWirte Oberösterreich

Felix Hayder und Felix Preschern
Heads of Service „Schule macht Wirtshaus“

Amelie Schnölzer und Kathrin Pirklbauer
Heads of Kitchen „Schule macht Wirtshaus“

KR Gerold Royda
Fachgruppenobmann öö. Hotellerie und Bundesausbildungsexperte

Thomas Mayr-Stockinger
Fachgruppenobmann öö. Gastronomie

Dr. Herbert Panholzer
Direktor Tourismusschulen Bad Leonfelden

Medienservice im Internet: wko.at/ooe/Medienservice

Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller: WKO Oberösterreich | Hessenplatz 3 | 4020 Linz
T 05-90909-3315 | F 05-90909-3311 | E medien@wkoee.at | w wko.at/ooe | DVR 0043087

KultiWirte-Obmann Reinhard Guttner Schule macht Wirtshaus: Frischer Wind bei neuem KultiWirt

Vom Einkauf über das Schreiben der Speisekarte bis hin zum tatsächlichen Kochen und Servieren - bei „Schule macht Wirtshaus“ übernehmen die täglichen Aufgaben von Wirtsleuten Schülerinnen und Schüler der vierten Klassen der Tourismusschulen Bad Leonfelden. „Die Nachwuchs-Fachkräfte können hier ihr gesamtes Können in einem realen Setting zur Schau stellen und die Verantwortung über ein Wirtshaus übernehmen“, so die öö. KultiWirte, der Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie sowie die Tourismusschulen Bad Leonfelden über die gemeinsame Initiative. Das Projekt „Schule macht Wirtshaus“, dient den jungen Leuten als Präsentationsplattform für ihr Können und ihre Leistungsbereitschaft und soll zugleich auch eine Orientierungshilfe für ihre künftige Berufsentscheidung bilden. „Wir wollen den Abgängern der Tourismusschulen bereits vor ihrem Schulabschluss die Chancen in der Branche aufzeigen und sie für eine künftige Gastro-Karriere begeistern“, erklärt Reinhard Guttner, Obmann der öö. KultiWirte.

Schauplatz der bereits 5. Auflage von „Schule macht Wirtshaus“ ist dieses Jahr das „s'Wirtshaus zu Pichling“ der Familie Duschanek, das seit Jänner ein KultiWirt ist. „Der Betrieb ist einer unserer Neuzugänge bei den KultiWirten und hat sich sofort bereit erklärt, das Gasthaus zur Verfügung zu stellen. Das beweist die hohe Identifikation mit den Werten unseres Gastronomieverbands“, ist Guttner überzeugt.

„Seit letzten Herbst haben sich vier neue KultiWirte der Wirtekooperation angeschlossen. Voraussetzung ist, dass sie die dafür notwendigen Kriterien erfüllen. Dazu zählen beispielsweise die Zubereitung traditioneller Speisen mit Zutaten aus der Region“, so Guttner weiter. Die Regionalität war auch zentrale Vorgabe an die 19 Schülerinnen und Schüler, bei der Erstellung eines viergängigen Menüplans.

Heads of Service Felix Hayder und Felix Preschern Intensive Vorbereitungen

Die jungen Talente tragen im Rahmen dieses Projekts die Verantwortung für sämtliche Betriebsabläufe. „Wir alle konnten durch unsere Praktika in verschiedenen Betrieben bereits viel Praxisluft schnuppern, aber für alle Abläufe verantwortlich zu sein ist doch etwas Anderes. In der Schule haben wir uns deswegen in den letzten Monaten intensiv auf den heutigen Tag vorbereitet“, verraten Felix Hayder und Felix Preschern, die als Heads of Service die Hauptverantwortung für den reibungslosen Ablauf vor den Gästen tragen.

Im Service-Bereich erstrecken sich die Aufgaben der Tourismusschülerinnen und -schüler weit über die Gästebetreuung, das Servieren von Speisen und die Präsentation von Getränken hinaus. Sie waren im Vorfeld auch für die Zusammenstellung passender Getränkebegleitungen, die Erstellung von Einkaufs- und Bedarfslisten sowie die Gestaltung der Menükarte verantwortlich. Zusätzlich zählt die Tischdekoration zu ihren Aufgaben.

Heads of Kitchen Amelie Schnölzer und Kathrin Pirklbauer Zutaten aus der Region

Die Aufgabe der Schülerinnen und Schüler in der Küche ist es, ein viergängiges Menü zu kreieren, das sich an den kulinarischen Vorlieben der 63 öö. KultiWirte orientiert. Dabei setzen sie auf saisonale Lebensmittel und Produkte aus der Region. „Wir haben uns von den Werten der KultiWirte inspirieren lassen und unseren Fokus auf die regionale und traditionelle oberösterreichische Küche gelegt“ erklären Amelie Schnölzer und Kathrin Pirklbauer, die als Heads of Kitchen für die Tätigkeiten am Herd hauptverantwortlich zeichnen. „Für uns ist es eine große Ehre, unser Können bei einem KultiWirt zu zeigen und in dessen Küche zu kochen. Zudem macht das Projekt Lust, selbst ein eigenes Restaurant zu eröffnen.“

Die KultiWirte erhalten das typisch oberösterreichische Wirtshaus als kommunikativen Mittelpunkt des Ortsgeschehens nicht nur am Leben, sie entwickeln es auch ständig zeitgemäß weiter. Sie bekennen sich zur Regionalität, vor allem auch mit dem, was in den Küchen verarbeitet und den Gästen als qualitätsvolle Schmankerl auf den Tellern serviert wird. „Aus diesem Grund haben auch wir Klassiker neu interpretiert und da-

bei so gut wie möglich saisonale und regionale Lebensmittel verwendet“, so die Küchenchefs.

Oö. Hotellerie-Obmann und Bundesausbildungsexperte Gerold Royda Intensive Bemühungen um Tourismus-Nachwuchs

Der Berufsnachwuchs ist für die oö. Gastronomie- und Hotellerie sehr wichtig. „Mit unterschiedlichen Projekten und Initiativen lassen wir nichts unversucht, um junge Erwachsene für die Tourismusbranche zu gewinnen und sie auch in der Branche zu halten“, so Gerold Royda, österreichweiter Bildungsexperte für Gastronomie und Hotellerie sowie Fachgruppenobmann der Hotellerie in Oberösterreich. „Die beiden Ausbildungsschienen Lehre und Schule sind dabei gleichermaßen wichtig für den Tourismusstandort Oberösterreich. Das übergeordnete Ziel ist, dass die Betriebe über ausreichende und gut ausgebildete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verfügen, die mit Leidenschaft bei der Arbeit sind“, so Royda weiter.

Enge Zusammenarbeit mit Betrieben, Berufs- und Tourismusschulen

Bei der Lehre gibt es eine enge Zusammenarbeit mit der Berufsschule Altmünster, mit der die WKOÖ immer wieder im Austausch ist, um die Lehrpläne bestmöglich an die Praxis anzupassen. Gleiches gilt für die Tourismusschulen Bad Leonfelden, Weyer und Bad Ischl. „So wird garantiert, dass die Inhalte up-to-date sind und gelernt wird, was wirklich im Berufsalltag gebraucht wird“, ist Royda überzeugt.

Neben „Schule macht Wirtshaus“ richtet sich auch die Workshop-Kampagne "Get a Job" an Schüler, allerdings insbesondere an jene aus den Mittelschulen und den Polytechnischen Lehrgängen. Dabei werden im Gespräch mit einem Lehrling und einem Lehrlingsauszubildenden die verschiedenen Berufe im Tourismus direkt im Klassenzimmer vorgestellt und persönliche Einblicke gewährt. Im Rahmen von 134 „Get a Job“-Workshops konnten im vergangenen Jahr 2464 Jugendliche an 57 Schulen erreicht werden. Seit Beginn der Initiative im Jahr 2010 nahmen insgesamt 18.724 Jugendliche aus 120 Schulen an 1006 „Get a Job“-Workshops teil. Die Kampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mich“ ist ein wichtiger Baustein im Kampf gegen den Arbeitskräftemangel im Tourismus. „Die gesamte Summe der unterschiedlichen Berufsfelder und Ausbildungsmöglichkeiten präsentieren wir jährlich auf der Messe ‚Jugend und Beruf‘ in Wels“, so Royda.

Verdiente Bühne

„Um den Nachwuchs-Fachkräften die Bühne zu geben, die sie verdient haben, veranstalten wir jährlich unterschiedliche Events, wie den Lehrlingswettbewerb ‚Junior Skills OÖ‘ oder eben ‚Schule macht Wirtshaus‘“, erklärt Royda. Neben dem Engagement und der Begeisterung der jungen Menschen lobt er auch die hohe Ausbildungsqualität der Betriebe. „Dies wird durch wiederholte Erfolge bei nationalen und internationalen Wettbewerben unterstrichen“, so der öö. Hotellerie-Obmann und Bundesausbildungsexperte.

Oö. Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger Vielfältige Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten

Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher gehen wieder gerne ins Wirtshaus, weshalb auch die Stimmung in der heimischen Gastronomie sehr gut ist. „Um die Gäste bestmöglich zu bewirten, brauchen wir engagierte und gut ausgebildete Fachkräfte. Als Arbeitgeber bietet die Branche jungen Menschen tolle Entwicklungsperspektiven und diverse Karrieremöglichkeiten bzw. Aufstiegschancen in nationalen oder auch internationalen Jobs. Zudem ist die Arbeit in der Gastronomie und im Tourismus abwechslungsreich und erfüllend. Der Umgang mit Menschen und die Möglichkeit, die eigene Kreativität zu entfalten, sind nur einige der Aspekte, die besonders bei jungen Menschen die Begeisterung für diese Branchen wecken“, ist Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger überzeugt.

Durch die sehr gute Ausbildung in Oberösterreich wird den Jugendlichen eine Basis mitgegeben, die verantwortlich für spätere Erfolge ist. „Es ist wichtig, unseren Nachwuchsfachkräften bereits früh Verantwortung übernehmen zu lassen und ihnen somit ein hohes Maß an Wertschätzung entgegenzubringen. Bei Projekten wie ‚Schule macht Wirtshaus‘ zeigen sie ihr hohes Niveau und ihr Verantwortungsbewusstsein. Die engagierte Arbeitsweise der Schülerinnen und Schülern zeigt, dass sie mit Freude bei der Sache sind“, so Mayr-Stockinger.

„Die Nachhaltigkeit des Projekts lässt sich auch anhand der Absolventen der Vorjahre belegen“, verweist Mayr-Stockinger darauf, dass mehr als 40 - 50 Prozent der Absolventinnen und Absolventen der 5-Jährigen und ca. 60 Prozent der 3-Jährigen unmittelbar nach Schulabschluss in der Tourismusbranche - in den Bereichen Küche, Rezeption, Bar, Reisebüro sowie allgemein in elterlichen Betrieben - tätig wurden. Wird dabei bedacht, dass aktuell rund 800 Schülerinnen und Schüler eine Tourismusschule besuchen, wird schnell klar, dass diese zukünftigen Fachkräfte unverzichtbar für den Tourismus in Oberösterreich sind.

Aktuell bemühen sich in unserem Bundesland mehr als 7000 Gastronomie- und Hotelleriebetriebe mit ihren rund 21.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (Stand: Dez. 2023) um das Wohl ihrer Gäste. Es könnten allerdings noch mehr sein, so Mayr-Stockinger mit Blick auf die aktuelle Arbeitslosenstatistik, in der in Oberösterreich insgesamt 2.622 gemeldeten Arbeitslosen in der Gastronomie 1.493 offenen Stellen in der Gastronomie gegenüberstehen.

Direktor der Tourismusschulen Bad Leonfelden

Dr. Herbert Panholzer

Theorie und Praxis sind Erfolgsschlüssel für höchstes Ausbildungsniveau

„Schule macht Wirtshaus“ wird bereits zum 5. Mal von den Schülerinnen und Schülern der Tourismusschulen Bad Leonfelden durchgeführt. „Die bisherigen Veranstaltungen haben deutlich gezeigt, dass unsere Ausbildung genau die erforderlichen Kompetenzen und Fertigkeiten stärkt, die in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie benötigt werden. Durch das Projekt streben wir an, dass unsere Absolventinnen und Absolventen die unterschiedlichen Facetten der Gastronomie erleben und somit dazu ermutigt werden, nach ihrem Schulabschluss in der Branche zu bleiben. Neben ‚Schule macht Wirtshaus‘ nehmen wir auch an verschiedenen anderen Veranstaltungen teil, um den Schülerinnen und Schülern einen praxisnahen Bezug zu vermitteln. Beispiele hierfür sind der Wiener Opernball, der Ball der Oberösterreicher in Wien oder der Tourismusball der Schule, der auch maßgeblich von den 4. Klassen organisiert wird“, so der Direktor der Tourismusschulen Bad Leonfelden, Dr. Herbert Panholzer. Ein Highlight wird für einige SchülerInnen sicher die Betreuung des Österreichhauses im Rahmen der Olympischen Sommerspiele in Paris.

„Wichtig ist uns aber auch die Teilnahme an Wettbewerben wie den österreichweiten Wettbewerben im Bereich Wein, Käse, Bar, aber auch international im Rahmen der Vereinigung der Europäischen Tourismusschulen und aktuell bei der Trophée Mille in Frankreich“, erzählt Panholzer.

Das Ausbildungsangebot der Tourismusschulen Bad Leonfelden umfasst zwei Schultypen mit unterschiedlichen Vertiefungsfächern, skizziert Panholzer die Schwerpunkte:

Höhere Lehranstalt für Tourismus

5-jährig mit Reife- und Diplomprüfung
Berufstitel Touristikkauffrau/-kaufmann

Vertiefungen:

- Hotelmanagement und Wellness
- Tourismus- und Reisemanagement
- Hotel- und Gastronomiemanagement

Hotelfachschule

3-jährig mit Abschlussprüfung
Berufstitel Hotelkauffrau/-kaufmann

Zusatzqualifikationen:

- Jungsommelier/e
- Käsekenner/in
- Jungbarkeeper/in
- Gesundheitstrainer/in
- Bierjungsommelier/e

Die Ausbildungsziele konzentrieren sich auf folgende Kriterien:

- Ausgezeichnete Fachkenntnisse
- Praxisorientierung
- Fremdsprachenkompetenz
- Allgemeinbildung
- Teamfähigkeit
- Leistungsbereitschaft

„Diese Ausbildungen werden auf demselben Niveau gewertet, wie Lehrabschlüsse in den Berufen Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Restaurantfachmann/frau sowie Koch/Köchin betont Herbert Panholzer.

Dass die Bad Leonfeldner Tourismusschulen ein Sprungbrett für Karrieren in der Tourismusbranche sind, sieht Panholzer vor allem auch in den zahlreichen Beispielen von Gastronomiebetrieben, Hotels und Tourismusorganisationen bestätigt, in denen Absolventen der Tourismusschule Bad Leonfelden erfolgreich tätig sind.