QUA
Qualifizierungsagentur

MAGAZIN
Nur die Besten bieten einen Job mit Aussicht.

SOMMER 2019

JOB UPGRADE

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

AUSGEZEICHNETE TOURISMUS-BETRIEBE FÜR LEHRLINGE

Mach dein Hobby zum Beruf

KOCH/ KÖCHIN

Unsere Vision. Das beste Umfeld für touristische Lehrausbildung in Österreich.

Fragen zu den Betrieben und zur Kooperation:

MARLIES RAINER
+43 664 41 79 805
marlies.rainer@qua.or.at

Fragen zu den Seminaren:

SANDRA BURITSCH
+43 677 62 39 83 76
sandra.buritsch@qua.or.at

NICHTS FÜR GESCHMACK-LOSE...

Diese Ausgabe dreht sich um den Lehrberuf Koch/Köchin. Hier sind Geschmacks- und Geruchssinn, aber auch Kreativität und Teamfähigkeit gefragt.

Wir haben Constantin, Kochlehrling beim Thermenhotel Stoiser, einen Tag lang begleitet und über die Schultern geblickt. Seine Begeisterung fürs Kochen ist ansteckend!

Außerdem stellen wir euch zwei neue Ausgezeichnete Tourismusbetriebe vor. Das Naturparkhotel Bauernhofer und das Thermenhotel Das Sonnreich wollen Lehrlinge zukünftig optimal begleiten. Wir bieten dabei Unterstützung, damit sich unsere Betriebe auf die Lehrlinge und ihre Ausbildung konzentrieren können. Und das zahlt sich aus, denn auch diesmal haben Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe bei den Staatsmeisterschaften abgeräumt! Wir gratulieren!

www.qua.or.at

IMPRESSUM:
QUA – Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH,
Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus,
8350 Fehring, Pertlstein 244 **–Telefon** 0664/96 44 160
–E-Mail office@qua.or.at **–Website** www.qua.or.at
–Gestaltung RNPD.com, QUA **–Fotos** © Heldentheater,
© Patrick Nunner, © Julia Rauchenberger, © Marianne
Häusler, © Bernhard Bergmann, © Erwin Muik,
© Andreas Kolarik, © Naturburschen, © Adobe Stock –
Anatoliy Sadovskiy, Jérôme SALORT

WIR PRÄSENTIEREN...

...zwei neue Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge. Das **NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER** im Almenland und das **THERMENHOTEL DAS SONNREICH** in Loipersdorf.

Wir haben sie besucht, getestet und für **SEHR GUT** befunden. Sie arbeiten mit uns zusammen daran, ihren Lehrlingen das beste Umfeld für ihre touristische Lehrausbildung zu ermöglichen.

BAUERNHOFER Naturparkhotel

DAS SONNREICH THERMENHOTEL LOIPERSDORF ****

11 + 2 = 13

Aus 11 Ausgezeichneten Tourismusbetrieben wurden nun 13! Diese Lehrbetriebe bieten Jugendlichen nicht nur eine erstklassige Ausbildung im Tourismus, sondern sie stellen auch den Menschen in den Vordergrund. Wertschätzung und Ehrlichkeit im Umgang mit den Lehrlingen sind bei den Ausgezeichneten Tourismusbetrieben nicht nur Überschriften. Wir schauen darauf!

Das Naturparkhotel Bauernhofer im Almenland empfängt seine Gäste auf 1.132 Metern Seehöhe. Ein Team aus rund 40 MitarbeiterInnen und 10 Lehrlingen sorgt für einen unvergesslichen und erholsamen Aufenthalt.

„Wir sind ein Familienbetrieb!

Wir arbeiten alle zusammen und profitieren voneinander. Unsere jungen Kollegen bringen frischen Wind herein. Das gefällt uns!"

Stefanie Bauernhofer
Naturparkhotel Bauernhofer

Das Thermenhotel DAS SONNREICH, direkt an der Therme Loipersdorf gelegen, bietet mit 197 Zimmern und Suiten modernes Design und Komfort auf hohem Niveau. Die herzlich-entspannte Atmosphäre ist für die Gäste und unsere 97 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen spürbar.

„Unsere Lehrlinge sind ein wichtiger Teil des Teams!

Wir binden sie komplett ein und wollen gemeinsam zeigen, dass das Hotel ein attraktiver Arbeitsplatz mit vielfältigen Möglichkeiten sein kann."

Christine Schönberger
Thermenhotel Das Sonnreich

SMALL TALK

ANDREAS KRAXNER

Inhaber & Koch beim Gasthof Kraxner in Hatzendorf

Ich bin Koch_**weil es ein sehr abwechslungsreicher Beruf ist, man kann Gäste kulinarisch verwöhnen und auch die ganze Welt kennenlernen.**

Der wichtigste/größte Unterschied zwischen einer Hotelküche und einer Wirtshausküche_**wir sind ein kleineres Team, deswegen dürfen und sollen unsere Lehrlinge von Anfang an alles probieren.**

Am liebsten koche ich_**Regionale Spezialitäten und Wildgerichte.**

Diesen Koch/Köchin finde ich interessant_ **Johann Lafer, weil er seine großen Erfolge mit typisch steirischer Wirtshausküche erzielt.**

Die Arbeit in einem Familienbetrieb ist_**nicht immer einfach, aber es steckt viel Liebe & Leidenschaft drinnen.**

Ich bin mein eigener Chef – das Beste daran ist_ **ein tolles Team zu haben, das einen unterstützt, da man alleine in der Gastronomie keine großen Erfolge erzielen kann.**

GASTHOF KRAXNER

LENA PULLER

Köchin (im 2. Lehrjahr) im Thermenhotel Vier Jahreszeiten in Loipersdorf

Ich wurde Köchin, weil_**ich zuhause mit der Mama gerne gekocht habe.**

Das Tolle an der Gastro ist_**dass du immer etwas Neues dazulernst.**

Da will ich hin_**ich will einmal nach Thailand auf Urlaub und Saison arbeiten nach der LAP.**

Diesen Koch/Köchin möchte ich kennenlernen **_Jamie Oliver**

Das koche ich am liebsten_**Lasagne**

Mein Lehrbetrieb ist toll, weil_**ich mich mit allen Kollegen gut verstehe und sie mir sehr viel zeigen.**

Ich hab auch unter der Woche frei, da mach ich meistens_**etwas mit meinen Freunden, z. B. zusammen essen gehen.**

THERMENHOTEL VIER JAHRESZEITEN Therme Loipersdorf

EIN TAG MIT CONSTANTIN

Lehrling als Koch im Thermenhotel Stoiser

07:00

In der Früh kommt die Lieferung, alles muss frisch sein - ich weiß worauf es ankommt!

08:30

Gleich danach wird eingeteilt, jeder ist für etwas zuständig. Ich koche heute zusammen mit dem Küchenchef den Hauptgang.

09:30

Selbstständig starte ich die Vorbereitung und beginne mit dem Gemüse schneiden.

11:00

Unser Frühstücksbuffet ist ein Traum! Bevor wir wegräumen machen auch wir noch eine kleine Pause.

12:00

Jetzt wird gekocht - egal ob Gemüse oder Fleisch - mein Küchenchef ist echt gut drauf, er zeigt mir viel und ich lern richtig was!

14:00

Meine Kollegin im Service braucht Dessertnachschub - ich brings ihr schnell, denn bei uns ist Teamarbeit angesagt.

15:00

Das hat sich ausgezahlt - ein Stammgast läuft mir über den Weg, sie reist ab und bedankt sich mit Trinkgeld fürs gute Essen.

15:30

Meine Kollegin und ich müssen die Wunschliste für freie Tage durchgehen, ich hab nämlich Festivaltickets.

16:30

Geschafft! Ich verbring jetzt einen chilligen Nachmittag. Wir dürfen alle Bereiche im Haus kostenlos nutzen.

INTERVIEW MIT JAN JUNGWIRTH

Vom Techniker zum Touristiker! Jan Jungwirth ist 19 Jahre alt und Lehrling als Hotel- und Gastgewerbeassistent im Rogner Bad Blumau. Nach 3 Klassen technischer Ausbildung in einer HTL, hat sich Jan für den Tourismus entschieden. Wir haben ihn zu seiner Entscheidung befragt.

HGA

Mir gefällt, dass ich auch unter der Woche viel Freizeit habe.

Mein | Betrieb | unterstützt | mich | – | auch | bei | meiner | Lehre mit Matura!

WARUM HAST DU GEWECHSELT? JAN_ Es haben sich nach und nach Zweifel eingeschlichen. Ich habe mich gefragt, ob ich meinen Lebensunterhalt nur mit Computern verdienen möchte.

DU HAST DICH DANN FÜR EINE LEHRE ZUM HOTEL- & GASTGEWERBEASSISTENTEN ENTSCHIEDEN. JAN_ Ja, ich habe einfach geschaut, was kann ich gut und was gefällt mir. Getratscht hab ich immer schon gern. Deshalb hab ich mich dann für HGA und Lehre mit Matura entschieden.

WAS IST FÜR DICH DAS TOLLE AM TOURISMUS? JAN_ Man kriegt gleich ein direktes und ehrliches Feedback von den Gästen und von den Kollegen. Außerdem gefällt mir, dass ich viel Freizeit habe, auch unter der Woche, das find ich klasse und hatte ich vorher nicht!

WIE IST DEIN TEAM/DEINE KOLLEGEN? JAN_ Super, wir sind ein großes Team. Dadurch gibt es auch immer jemanden der etwas gut kann und von dem man lernen kann.

DU BIST ERST SEIT EIN PAAR MONATEN DABEI. WELCHER BEREICH GEFÄLLT DIR BIS JETZT AM BESTEN? JAN_ Ich bin derzeit an der Rezeption. Das gefällt mir sehr gut, denn ich habe den ersten Kontakt zu Gästen wenn sie einchecken und verabschiede sie beim Heimfahren. Das macht schon Spaß, denn mit mir starten die Gäste in den Urlaub.

WIE GEHT'S DANN BEI DIR WEITER? JAN_ Als nächstes komme ich ins Service. Da bin ich gespannt und habe auch Respekt davor. Und im September bin ich das erste Mal in der Berufsschule. Dafür fühle ich mich aber gut vorbereitet, also das wird schon werden!

WIR GRATULIEREN

NINA ACKERL & LUKAS PREM
(Gasthaus Haberl & Finks Delikatessen)

BERNADETTE LEDEL
(Rogner Bad Blumau)

zu ihrem Erfolg bei den
STAATSMEISTERSCHAFTEN
der Tourismuslehrlinge!

Sie gehören zu den besten Lehrlingen Österreichs!

ÖSTERREICHISCHE STAATSMEISTERSCHAFTEN DER LEHRLINGE IM TOURISMUS

Lehrberufe	Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
Anzahl Teilnehmer/Innen	81 – Jedes Bundesland entsendet 3 Repräsentanten pro Bereich.
Wer darf teilnehmen	Die Vorauswahl erfolgt über die Landesmeisterschaften.
Wer wird Staatsmeister	Je nach Leistung erhalten die TeilnehmerInnen entweder eine Gold-, Silber-, Bronzemedaille oder ein Teilnahmezertifikat. Die besten Lehrlinge in den drei Kategorien werden als „STAATSMEISTER" ausgezeichnet.
Wie geht's danach weiter	Die besten Tourismuslehrlinge haben die Chance, Österreich bei den europäischen und internationalen Berufsmeisterschaften (Euro- bzw. WorldSkills) zu vertreten.

DEINE VORTEILE *

1 BENEFITS

Ein Ausgezeichneter Tourismuslehrbetrieb für Lehrlinge garantiert faire Entlohnung und zahlreiche finanzielle Vorteile. Gute Leistungen in der Berufsschule werden ebenso belohnt wie ein ausgezeichneter LAP-Abschluss.

2 Akademie für Lehrlinge

Jährlich garantieren wir zusätzliche Seminare, mit denen wir unsere Lehrlinge sowohl in der fachlichen als auch in der persönlichen Entwicklung unterstützen. Die Ausbildungen finden in der Region und während der Arbeitszeit statt.

3 Lehrlingsaustausch

Betriebe mit der Auszeichnung ermöglichen einmal pro Jahr einen Austausch mit anderen Tourismusbetrieben, bei freier Kost und Logis. So kann man über den Tellerrand blicken und die Abläufe in anderen Betrieben kennenlernen.

4 Lehre mit Matura

Lehrlinge, die die Matura machen wollen, werden nach Möglichkeit unterstützt, zum Beispiel durch Berücksichtigung im Dienstplan. Nach dem erfolgreichen Abschluss steht damit sogar einem Studium nichts im Wege.

5 Unterstützung

Verbindliche Kriterien für alle Ausgezeichneten Tourismusbetriebe für Lehrlinge garantieren, dass jeder Lehrling individuell gefördert wird – von der Lernhilfe bis zum regelmäßigen Feedback-Gespräch.

6 Gemeinschaft

Wir sind ein Team. Die Lehrlinge lernen sich durch die Kooperation der Betriebe untereinander besser kennen und vernetzen sich über den Betrieb hinaus. Denn gemeinsam sind wir stärker.

7 LAP und Mehr

Das gemeinsame Ziel von Betrieb und Lehrling ist der erfolgreiche Abschluss der Lehre. Wer höher hinaus will, wird bei der Teilnahme an Lehrlingswettbewerben bis hin zu den Weltmeisterschaften unterstützt.

* Details zu den einzelnen Vorteilen sind in den Qualitätskriterien „Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge" festgelegt.

DEIN VORTEIL N°1

BENEFITS

Wir belohnen DEINE GUTEN LEISTUNGEN in jeder Klasse der Berufsschule sowie den Erfolg bei der Lehrabschlussprüfung mit GELD- ODER SACHLEISTUNGEN!

DAS IST DEIN VORTEIL IN EINEM AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEB:

Qualitätskriterium	Dein Erfolg	Wert der Leistung
Berufsschule	Ausgezeichneter Erfolg	mind. € 50,–
	Guter Erfolg	mind. € 30,–

Qualitätskriterium	Dein Erfolg	Wert der Leistung
Lehrabschluss-prüfung*	Ausgezeichneter Erfolg	mind. € 150,–
	Guter Erfolg	mind. € 100,–

* Nur bei aufrechtem LV oder DV.

Lehrlinge können während der Lehrzeit **ANGEBOTE DES BETRIEBES KOSTENLOS/ VERGÜNSTIGT** kennenlernen!

BEISPIELE UND SO MACHEN ES DIESE 3 BETRIEBE:

THERMENHOTEL VIER JAHRESZEITEN

Jeder EINSER → € 15,–
Jeder ZWEIER → € 8,–

GASTHOF KRAXNER

→ persönliche Geschenke (Schmuckstücke, Gutscheine,...)

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

→ individuelle Gutscheine (Riegersburg, Kletterpark,...)

KOCH

KOCH/KÖCHIN

Dreijährige Lehre

Riechen, schmecken, kochen und kosten – mach dein Hobby zum Beruf! Als Koch/Köchin startest du im Zentrum jedes Gastronomie- und Hotelbetriebes – in der Küche. Du schälst nicht nur Kartoffeln im Keller, du füllst die Speisekarte mit Leben und zauberst die leckersten Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert. Jeder Betrieb hast ein eigenes Koch-Team, im Küchenrevier kannst du selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen. Dein organisatorisches und kaufmännisches Geschick sind beim Arrangieren von Buffets und beim Einkauf der Lebensmittel gefragt.

Fast jeder kennt mindestens einen berühmten Koch. Auch du kannst einer werden! Zum Beispiel mit der richtigen Zusatzausbildung. Werde Spezialist für Braten (Rotisseur), Fisch (Poissonnier) oder Süßspeisen (Pastissiert). Such dir die schönsten Orte aus. Geh auf ein Luxuskreuzfahrtschiff, in ein 5-Sterne-Hotel oder zu deinem Lieblingswirt ums Eck. Alles geht!

Dein Hobby als Beruf

WELCHER LEHRBERUF PASST ZU DIR?

KOCH / KÖCHIN

RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

HOTEL- UND GAST-GEWERBEASSISTENT/-IN

HOTELKAUF-MANN/-FRAU

WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?

Kreativität, Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen & Kräutern, top Geschmacks- und Geruchssinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen

Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit

Liebe zu Zahlen und Arbeit am PC, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche Begabung, gutes Auftreten, Teamfähigkeit, Flexibilität und Genauigkeit

Organisationstalent, gutes Auftreten, Liebe zu Zahlen, Begeisterung für die Arbeit am PC, Kreativität und Genauigkeit, Freude an Kommunikation und Sprachen

WAS MACHST DU DA?

Menüpläne und Speisekarten erstellen, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren, Speisen vor- und zubereiten

Beraten bei Menü- und Getränkewahl, Organisation von Empfängen und Feiern, Flambieren, Filetieren, Tranchieren ...

Back- & Front-Office-Management, Anbote und Abrechnungen, Gäste informieren und betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage ...

Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z.B. Werbung und Einkauf), mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen arbeiten ...

WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?

Weiterbildung und Spezialisierungskurse: Küchenmeister/-in, Pâtissier/Pâtissière, Sous-Chef/-in, F&B-Manager/-in usw.

Weiterbildung und Spezialisierungskurse: Abteilungsleiter/-in, Empfangschef/-in, Restaurantleiter/-in, F&B-Manager/-in usw.

Durch Fleiß, Einsatz und Weiterbildung in leitende Positionen (z.B.: Bankett, Rezeption, Marketing ...)

Gute Aufstiegsmöglichkeiten durch Weiterbildung und Spezialisierung z.B.: Chef-Rezeptionist/-in oder Bereichsleiter/-in für Marketing, Personal oder Verrechnung

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau in einer Lehre kombiniert

ROGNER BAD BLUMAU
www.blumau.com

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG
www.genusshotel-riegersburg.at

THERMENHOTEL STOISER
www.stoiser.com

HOTEL STEIRERRAST
www.steirerrast.at

G'SUND & NATUR HOTEL DIE WASNERIN
www.diewasnerin.at

RETTER SEMINAR HOTEL BIO RESTAURANT
www.retter.at

GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN
www.finks-haberl.at

NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER
www.bauernhofer.at

GASTHOF KRAXNER
www.gasthof-kraxner.at

WELLNESS- & AYURVEDA-HOTEL PAIERL
www.paierl.at

THERMENHOTEL 4 JAHRESZEITEN
www.4-jahreszeiten.com

WELLNESS-HOTEL ALLMER
www.allmer-hotel.at

THERMENHOTEL DAS SONNREICH
www.sonnreich.at

Das sind sie, die besten und ausgezeichneten Betriebe. Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

Ein Projekt der

QUA Qualifizierungsagentur

In Kooperation mit

WKO Tourismus • Freizeit

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

WWW.JOBMITAUSSICHT.AT