QUA
Qualifizierungsagentur

MAGAZIN
Nur die Besten bieten einen Job mit Aussicht.

FRÜHLING 2020

JOB UPGRADE

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

AUSGEZEICHNETE TOURISMUS-BETRIEBE FÜR LEHRLINGE

ENTDECKE NEUES!
Vorstellung der aktuellen Hotel-Lehrberufe

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:

VANESSA MEYER
+43 677 62 39 83 76
vanessa.meyer@qua.or.at

ENTDECKE NEUES!

Im Tourismus wird's nie fad. Wir behalten den Überblick und haben in dieser Ausgabe alle Änderungen, Neuerungen und Möglichkeiten für euch zusammengefasst. Dies reicht von 2 weiteren Ausgezeichneten Lehrbetrieben bis hin zum neuen Hotel-Lehrberuf.

Bewährt hingegen haben sich die Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe. Allen voran Felix Spandl, Julia Mauerhofer und Lukas Terler. Sie haben bei den Junior Skills Steiermark abgeräumt. Herzlichen Glückwunsch!

Der Lehrberuf Hotel- und Restaurantfachmann/-frau wird hier erstmals vorgestellt. Auch die Ausbildung zum RegionsExperten/zur RegionsExpertin sowie unser Schulungsangebot ist brandneu und wie wir finden auch „total genial".

Um bei *Entdecke Neues* zu bleiben, möchten wir mit euch gerne die EuroSkills im September in Graz besuchen. Hier sind die besten Fachkräfte Europas auf einem Haufen, das sollte man sich nicht entgehen lassen!

In diesem Sinne,
„STAY HUNGRY, STAY FOOLISCH"
(bleibt hungrig, bleibt tollkühn – Steve Jobs, 2005)

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** © QUA, © Heldentheater, © EuroSkills 2020/Kanizaj, © Brandluckner Huab´n Theater, © Barbara Majcan © Garten-Hotel Ochensberger – Die Mosbachers, © Werner Krug und von den Betrieben bereit gestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir sind ziemlich stolz, dass wir wieder 2 neue Ausgezeichnete Lehrbetriebe präsentieren dürfen. Das **GARTENHOTEL OCHENSBERGER** in St. Ruprecht an der Raab und das **KURHAUS BAD GLEICHENBERG**.

13 + 2 = 15

Die Steiermark zählt bereits 15 ausgezeichnete Lehrbetriebe. Sie bieten ihren Lehrlingen eine hochwertige fachliche Ausbildung und stellen das Miteinander in den Vordergrund. Gemeinsam mit der Wirtschaftskammer haben wir im Vorjahr alle unsere Lehrbetriebe abgecheckt und sie wieder für „ausgezeichnet" befunden.

Das familiengeführte Garten-Hotel Ochensberger in St. Ruprecht/Raab ist als erstklassiges Seminarhotel bekannt. Zusätzlich wird den Gästen eine Gartenlandschaft auf über 2.500 m², ein bezaubernder Wellnessbereich sowie eine ausgezeichnete Kulinarik geboten. Das 45-köpfige Team verfolgt wichtige Ziele: Freude an der Arbeit, Produktivität und ständige Weiterentwicklung.

„Die Lehre in der Gastronomie ...

...ist eine Schule fürs Leben! Wir legen hohen Wert auf eine professionelle Ausbildung, die Freude am Beruf bereitet – mit viel Fachwissen, aber auch Persönlichkeitsentwicklung. Dabei achten wir sehr auf individuelle Förderung der Lehrlinge.

Astrid und Peter Ochensberger
Garten-Hotel Ochensberger

Das Kurhaus Bad Gleichenberg ist eine der modernsten und schönsten Kureinrichtungen Österreichs. Das Kurhaus verfügt über ein Hotel mit 107 Zimmern, eine öffentliche Therme mit Saunabereich, ein Kosmetikinstitut und ein Therapiezentrum.

„Als Teil des Teams ...

...können junge Menschen im Kurhaus einen Beruf erlernen, der wesentlich dazu beiträgt, dass sich unsere Patienten wohlfühlen."

Karl Feyrer
Kurhaus Bad Gleichenberg

SMALL TALK

SIMON BAUERNHOFER

Inhaber beim Naturparkhotel Bauernhofer in Heilbrunn/STMK

Hotelier zu sein, bedeutet_**den geilsten Beruf der Welt leben zu dürfen.**

Als Kind wollte ich werden_**Gastwirt und Musiker.**

Meine liebste Tätigkeit als Kind im Betrieb_**Bierein-schenken und Eis verkaufen (beim Eis blieb für mich auch immer eines übrig)**

An meiner Arbeit mag ich_**an guten Tagen alles, weil an guten Tagen ist unser Lachen echt und alle Fragen weg (aus „An guten Tagen" von Johannes Oerding)**

Am schwierigsten ist_**keinen guten Tag zu haben und trotzdem Fokus zu zeigen.**

Das sollte man als Gastronom gesehen haben_**das Biohotel Daberer im Gailtal in Kärnten. Das sind die mit dem Vogel ;-)**

In meiner Freizeit mache ich gern_ **alleine auf Berge zu gehen. Weil die Vorfreude oben zu sein, erinnert mich an die schönsten Dinge in meinem Leben.**

BAUERNHOFER ★★★★ Naturparkhotel

JEANNINE PAAR

HGA-Lehrling (im 3. Lehrjahr) im European Ayurveda Resort Mandira

An meinem Beruf gefällt mir_**die abwechslungs-reichen Tätigkeiten an meinem Ausbildungsplatz.**

Diese Gäste habe ich am liebsten_**wenn sie nett und zuvorkommend sind.**

In meiner Freizeit mach ich gern_**mit Freunden etwas unternehmen**

Das will ich unbedingt mal sehen/kennenlernen_ **ich möchte gerne mal nach Amerika und Dubai.**

Am liebsten arbeite ich_**an der Rezeption.**

Ich kann nicht ohne_**meine Familie**

Mit meinem Trinkgeld mache ich_ **Shoppen und Sparen für Reisen**

European Ayurveda Resort Mandira Styria

EIN NEUER HOTEL-LEHRBERUF!

Mit dem neuen Lehrberufspaket wurden die Lehrberufe Hotelkaufmann/-frau und Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in modernisiert. Zusätzlich wurde der neue vierjährige Lehrberuf des Hotel- und Restaurantfachmannes/-frau auf Schiene gebracht. Diese neue Doppellehre verbindet Rezeption und Service.

Wer sich in Service und Rezeption wohlfühlt, für den ist es genau das Richtige!

NEU

Hotel- und Restaurant-Fachmann / Fachfrau

DAUER

4 Jahre

TÄTIGKEITEN & INHALTE

Der Beruf verbindet gleichwertig Rezeption und Restaurant als Doppellehre mit eigenem Berufs-schul-Lehrplan.

WEITERE INFOS

Wer gerne mehr über den neuen Lehrberuf erfahren möchte ist bei der QUA genau richtig. Wir unterstützen euch gerne bei der Berufswahl und Betriebssuche!

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

DEINE VORTEILE *

1 Benefits

Ein Ausgezeichneter Tourismusbetrieb 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 LEHRLINGSAUSSTAUSCH

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 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°3

LEHRLINGSAUSTAUSCH

Selina

Michael

Stefanie

„Die Küche und die Mengen waren riesig. Es war super interessant, in so einem großen Betrieb zu arbeiten."

Selina vom Genusshotel Riegersburg ist ein „alter Hase" wenn es um den Lehrlingsaustausch geht. Das Thermenhotel 4-Jahreszeiten kennt sie bereits. Diesmal war sie in der Küche im Rogner Bad Blumau. Die vielen Restaurants, das volle Haus und die riesengroße Küche waren neu für Selina. Sie hat viel gesehen und gelernt und ist stolz auf ihre gesammelten Erfahrungen.

„Die Zusammenarbeit mit den Kollegen hat sehr gut funktioniert. Wir haben unsere Gäste gerne bedient!"

Michael vom Naturparkhotel Bauernhofer hat eine Woche als Restaurantfachmann im Thermenhotel Stoiser verbracht. Dabei wurde er gut eingebunden. Vor allem der Restaurantleiter, Werner Weber, hat sich Zeit genommen und Michael viel erklärt. Fazit? Michael hats in Bad Loipersdorf Spaß gemacht.

Ich wurde vom ersten Tag an freundlich begrüßt und miteingebunden. Ich hab mich sehr wohl gefühlt!"

Stefanie lernt Restaurantfachfrau im Thermenhotel Stoiser in Bad Loipersdorf. Ihren Lehrlingsaustausch hat sie auf der Brandlucken/Teichalm beim Naturparkhotel Bauernhofer verbracht. Am besten am Lehrlingsaustausch waren ihre Kollegen, sie wurde gut eingeschult, aufgenommen und es war immer Zeit für ihre Fragen.

DEINE VORTEILE: LEHRLINGSAUSTAUSCH
Mehr auf Seite 06

DEIN JOB-CHECK TEST

Wenn eine Aussage auf dich zutrifft, markiere ALLE KREISE rechts in der gleichen Zeile. Wenn sie nicht zutrifft, mache mit der nächsten Frage weiter. Dort, wo du zum Schluss die meisten gleichfarbigen Kreise hast, kannst du vermutlich am besten deine Stärken einbringen.

Finde heraus welcher TOURISMUSBERUF zu dir passt !

KREUZE AN

1.	Ich kann gut mit Menschen umgehen.		●		●	●
2.	Ich kann leicht auf neue Personen zugehen, sie ansprechen und Kontakt mit ihnen aufnehmen.	●	●		●	●
3.	Ich bin ein Feinschmecker und liebe es, gut zu essen und zu trinken.			●		●
4.	Ich kann mich gut in ein Team einfügen und arbeite gerne mit anderen zusammen.	●	●	●	●	●
5.	Ich bin kreativ, gestalte und dekoriere gerne.			●	●	●
6.	Ich organisiere gerne.	●	●		●	●
7.	Ich arbeite gerne am PC oder am Schreibtisch.		●		●	
8.	Ich fühle mich wohl, wenn immer dieselben Menschen um mich herum sind.			●		
9.	Ich mag es, immer wieder neue Leute kennen zu lernen.	●	●		●	●
10.	Mich interessiert, wie Speisen und Gerichte zubereitet werden und habe selbst Spaß am Kochen.	●		●		
11.	Es macht mir Spaß, anderen Freude zu bereiten, sie zum Lachen zu bringen und zu unterhalten.					●
12.	Ich habe einen guten Geschmacksinn und kann beim Verzehr von Speisen Zutaten herausschmecken.	●		●		
13.	Ich liebe es, ordentlich gekleidet und gestylt zu sein.		●		●	●
14.	Ich möchte vielleicht einmal im Ausland arbeiten und auch andere Länder kennenlernen.	●	●	●	●	●
15.	Andere sagen von mir, ich habe ein gutes Auftreten.		●		●	●
16.	Die Atmosphäre in einem Hotel gefällt mir.		●		●	
17.	Die Qualität von Nahrungsmitteln, woher sie kommen und was darin enthalten ist, ist mir wichtig.			●		
18.	„Checker/in" für alles zu sein, ist total meins.		●		●	
19.	Managen und dafür sorgen dass Abläufe gut vorbereitet sind – das kann ich.	●	●		●	
20.	Ich bin fingerfertig und habe geschickte Hände.	●		●		●
21.	Ich habe ein gutes Stehvermögen und kein Problem damit, lange auf den Beinen zu sein.	●		●		●
22.	Ich bin ein „ Action-Junkie" und habe es lieber, wenn ich viel zu tun habe und die Zeit schnell vergeht.	●	●	●	●	●
23.	Ich möchte so rasch wie möglich mein eigenes Geld verdienen.	●	●	●	●	●
24.	Ich bin flexibel und habe kein Problem mich auf neue Situationen einzustellen.		●	●	●	●
25.	Tische und Räume zu gestalten macht mir Spaß.					●
26.	Es macht mir Freude, Essen schön anzurichten und appetitlich zu servieren.			●		
27.	Ein kurzes Gespräch in einer Fremdsprache traue ich mir zu.	●	●		●	●
28.	Manchmal am Wochenende arbeiten, aber dafür unter der Woche frei zu haben, ist für mich kein Problem.	●	●	●	●	●
29.	Ich koche gerne und habe auch schon mal meine Familie mit einem Essen überrascht.			●		
30.	Ein schön gedeckter Tisch macht mir Freude.				●	●
31.	Ich liebe Abwechslung und möchte einmal in vielen unterschiedlichen Bereichen arbeiten.				●	
32.	Genauigkeit, Zahlenverständnis und Kommunikation gehören zu meinen Stärken.		●			
33.	Mir gefällt es, wenn Abläufe gut geregelt sind und ich mich daran orientieren kann.	●				
34.	Es macht mir Spaß, Einträge im Internet zu checken		●			

DEINE SUMME:

ERGEBNIS:

Zähle nun deine angekreuzten Farben zusammen. Anhand der Häufigkeit der farbigen Kreise erkennst du, welcher Beruf am besten zu dir passt.

DIE AUFLÖSUNG FINDEST DU AUF SEITE 15!

EUROSKILLS 2020

ERSTMALS IN ÖSTERREICH

16. – 20. SEPTEMBER 2020
MESSE CONGRESS GRAZ

euroskills Graz 2020

WIR SIND DABEI!
Gemeinsame Fahrt zu EuroSkills am Fr., 18.09.2020.
Kostenlose Anmeldung unter
MARLIES.RAINER@QUA.OR.AT

DIE EM DER BERUFE

EuroSkills 2020 ist nicht nur eines der größten, sondern auch eines der coolsten Events des Jahres. Bei der Europameisterschaft der Berufe treffen mehr als 650 junge, ausgelernte Fachkräfte aufeinander und rittern um eine der heißbegehrten Medaillen in rund 45 unterschiedlichen Berufen. Die BesucherInnen können live dabei sein, wenn junge Köche kulinarische Extravaganzen auf den Teller zaubern, SchweißerInnen im wahrsten Sinne des Wortes die Funken fliegen lassen oder ExpertInnen der Modetechnologie ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Auf rund 60.000 Quadratmetern zeigen die besten Fachkräfte aus 30 Nationen ihr Können und lassen die BesucherInnen live an ihrer Arbeit teilhaben.

PROGRAMM:

- **Mittwoch, 16.09.2020:**
  Opening Ceremony
- **Donnerstag bis Samstag, 17.–19.09.2020:**
  Wettkämpfe, Try a Skill Probierstationen, internationaler EuroSkills Kongress, Konferenzen und Special Events
- **Sonntag, 20.09.2020:**
  Closing Ceremony und Siegerehrung

FACTS:

- Rund 650 TeilnehmerInnen
- 30 Mitgliedsländer
- 43 Berufe in den Bereichen Industrie, Handwerk und Dienstleistung & 8 Präsentationsberufe
- zahlreiche Try a Skill Probierstationen
- Mehrere zehntausend BesucherInnen
- 600 freiwillige HelferInnen und Volunteers

SEMINAR-HIGHLIGHTS

Der Seminarkatalog 2020 ist da und bietet 27 Seminare für Lehrlinge und AusbilderInnen. Sie haben die Qual der Wahl – denn interessant sind natürlich alle Seminare. Mindestens zwei pro Jahr sollen es sein, häufig sind es viel mehr. Wir präsentieren euch unsere „Neulinge“ unter den Seminaren.

Alle Seminare und Workshops findest du im Seminarkatalog „Akademie 2020“, erhältlich bei uns unter 0664/96 44 160 oder www.qua.or.at/downloads

STRESS- UND ZEITMANAGEMENT

GELASSEN – AUCH WENN ES STRESSIG WIRD!

- Was ist Stress und wie entsteht er?
- Wie reagiere ich auf Belastungen?
- Bewältigungsstrategien
- Zeitmanagement & Übungen zur Entspannung

Vortragende: Brigitte Dokl

Mittwoch, 18. März 2020, 9–17 Uhr
Retter Bio-Natur-Resort

KRÄUTER-WORKSHOP

LEBEN MIT KRÄUTERN

- Gartenrundgang (Kennenlernen der Pflanzen)
- Anbau von Kräutern
- Zubereitung Mittagessen
- Herstellung von Salzen, Essig und Ölen
- Sirupherstellung
- Theoretische Übung zu Küchenkräutern

Vortragender: Andrea Bregar

Dienstag, 16. Juni 2020, 9–17 Uhr
Kräuterhügel (8330 Gossendorf 79)

SCHWAMMERL & KASTANIEN

GUTES AUS UNSEREN WÄLDERN

Der Herbst bietet in unseren heimischen Wäldern eine Vielzahl von Spezialitäten, die wir auch in unserer Küche verwenden können. Lass dich überraschen von der Vielfalt an Gerichten mit Schwammerl, Kastanien & Co.

Vortragender: Erich Kutmon

Dienstag, 20. Oktober 2020, 9–17 Uhr
LBS Bad Gleichenberg

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

FÜR KÜCHE, SERVICE UND REZEPTION

Hier erfährst du wie man trotz einer bestehenden Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie eine ausgewogene und genussvolle Ernährungsweise anbieten kann, sowie einige Tipps, wie man trotzdem eine hohe Lebensqualität erzielen kann!

Vortragende: Gerlinde Mock

Dienstag, 13. Oktober 2020, 9–17 Uhr
Rogner Bad Blumau

DEINE VORTEILE: AKADEMIE FÜR LEHRLINGE
Mehr auf Seite 06

Auch sie sind stolz auf ihre erfolgreichen Lehrlinge: Mag. Josef Schellnegger (LBS), Johann Spreitzhofer (WK) und Klaus Friedl (WK) mit den Siegern Julia Mauerhofer, Felix Spandl und Lukas Terler.

JUNIORSKILLS STEIERMARK

LANDESMEISTERSCHAFTEN FÜR TOURISMUSBERUFE

Die „JuniorSkills" – das ist die Landesmeisterschaft für Tourismusberufe – sind geschlagen. 37 Lehrlinge wagten es, sich einer sehr hochkarätigen, strengen Jury zu stellen, um als Koch (Köchin), Gastronomiefachmann(frau) oder Hotel- und GastgewerbeassistentIn auf das Podest der Landessieger zu gelangen. In Bad Gleichenberg kämpfte man am 14. Jänner 2020 um die besten Plätze bei den Landesmeisterschaften in Tourismusberufen – den JuniorSkills.

Manche rangen zwar etwas mit ihrer Nervosität, aber die Motivation, bei diesem Wettbewerb unter die ersten drei des Landes zu kommen, überwog. Während in den Lehrküchen fleißig Zwiebel, Kräuter und Kartoffel geschnitten wurden, wurden an der Bar Cocktails gemixt und an der Rezeption Gäste beraten. In der Landesberufsschule für Kulinarik, in der elf kulinarische Lehrberufe untergebracht sind, wurde eifrig gearbeitet, um am Ende des Tages das beste Ergebnis einzufahren.

HIER DIE GEWINNERiNNEN:

HGA

1. **JULIA MAUERHOFER**
   RETTER Bio-Natur-Resort, Pöllau
2. **ELENA PAINSIPP**
   Spa Resort Styria, Bad Waltersdorf
3. **SIMON WECHNER**
   Wander-Vitalhotel Steirerhof, Bad Waltersdorf

SERVICE

1. **FELIX SPANDL**
   RETTER Bio-Natur-Resort, Pöllau
2. **NICOLE ANNA TRUMMER**
   Delikaterie, Bad Gleichenberg
3. **KATRIN FÄRBER**
   Spa Therme, Bad Blumau

KÜCHE

1. **LUKAS TERLER**
   Fink-Haberl, Walkersdorf
2. **SEBASTIAN SCHULLI**
   Malerwinkl, Hatzendorf
3. **MAXIMILIAN KOCH**
   Gasthof Steirereck'n, Bad Schwanberg

JOB MIT AUSSICHT

Infos & Fotos finden Sie auf **www.jobmitaussicht.at**

DEINE VORTEILE: LAP UND MEHR
Mehr auf Seite 06

Er ist Steiermarks größtes Talent im Service.

Auch das RETTER Bio-Natur-Resort freute sich über die beiden Gold-GewinnerInnen Julia Mauerhofer und Felix Spandl.

Felix bei der Arbeit und auf dem Weg zum Sieg!

INTERVIEW MIT

FELIX SPANDL

Felix Spandl holte Gold bei den Junior Skills Steiermark. Warum die Wertschätzung der Gäste aber mehr wiegt als jede Auszeichnung, erzählt er uns im Interview.

WELCHE AUFGABE WAR FÜR DICH DIE HERAUSFORDERNDSTE BEI DEN JUNIOR SKILLS? FELIX_ Mein Vorteil war, dass ich gerade in der Berufsschule bin und da haben wir im Service schon alles gelernt – von Crêpes Suzette bis hin zum Filetieren von Fisch. Im Bewerb selbst musste ich zum Beispiel noch zwei bestimmte Cocktails zubereiten sowie einen Käseteller und zudem auch Weine und Spirituosen nur durch das Riechen erkennen.

WOHER KOMMT DEINE LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE? FELIX_ Die liegt in der Familie. Mein Opa betreibt die Arzberghütte in Waldbach. Da durfte ich schon als Bub mithelfen. Seitdem ist mir klar, dass ich in die Gastro will. Ich liebe den Austausch mit den Gästen und genieße es jeden einzelnen Tag im Hotel.

BRAUCHT MAN DAZU EINE BESONDERS GUTE NASE? FELIX_ Die ist mittlerweile gut trainiert. Parallel zur Lehre absolviere ich gerade die Ausbildung zum Jungsommelier. Das bedeutet noch mehr Lernen und weniger Freizeit, aber wenn du von etwas begeistert bist, wie ich von der Gastro, dann macht das vor allem eines – Freude.

DEIN BETRIEB IST EIN AUSGEZEICHNETER LEHRBETRIEB. WAS MACHT DEN UNTERSCHIED AUS? FELIX_ Ja das finde ich super. Wir haben hier wirklich ein Umfeld, das einen sehr unterstützt und fördert. Ich besuche immer wieder Seminare der Qualifizierungsagentur und wir Lehrlinge kennen uns untereinander schon sehr gut. Dann machts auch gleich noch mehr Spaß. Ich finds toll, dass mein Betrieb auch ausgezeichnet ist **:-)**

www.regionsexperten.at

RegionsExperte/RegionsExpertin - Unser Tag 1

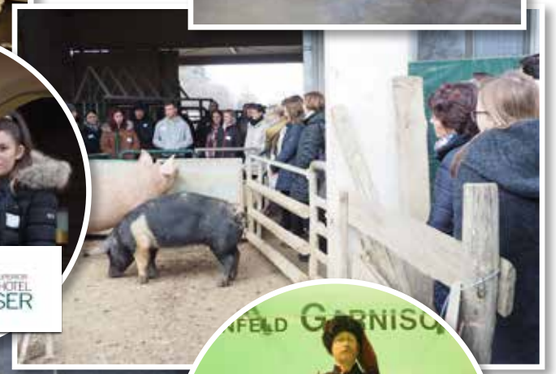
Voller Neugierde, Begeisterung und Tatendrang sind die ersten Teilnehmer in die Ausbildung gestartet. Gemeinsam mit den 44 angehenden RegionsExperten/RegionsExpertinnen wurde die Region rund um Bad Blumau und Fürstenfeld erkundet. Trotz intensivem Programm kam auch das gesellige Miteinander nicht zu kurz. Fazit: Wir freuen uns schon auf den nächsten ExpertInnentag – und für dazwischen gibt's die LernApp ;-)

Der Ausgezeichnete Lehrbetrieb, das Genusshotel Riegersburg, war gleich mit 6 MitarbeiterInnen vertreten.

Beim Weingut Schloss Thaller wurden wir in die „heiligen" Hallen, ins Weinlager, geführt.

Sprossen zum Kennenlernen von Rauer´s Ernte.

Einblicke beim Bio-Leitbetrieb Labonca.



Küchenchef Thomas Kniely (Thermenhotel Stoiser) absolviert die Ausbildung mit seinen Lehrlingen Anja und Nadine.

Unser neuester Ausgezeichneter Lehrbetrieb, das Garten-Hotel Ochensberger, hat künftig 3 Regions-Expertinnen.

Die angehenden RegionsExperten und -Expertinnen erkundeten die Region.

Das Museum Pfeilburg beeindruckte auch die Resortmanager vom European Ayurveda Resort Mandira.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den ländlichen Raum

Das Land Steiermark – Regionen

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Das Projekt RegionsExperten wird im Rahmen des Leader Programmes gefördert und unter Beteiligung der Regionen Steirisches Vulkanland, Thermenland-Wechselland und Oststeirisches Kernland umgesetzt.

JOB-CHECK AUFLÖSUNG

	KOCH / KÖCHIN	RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU	HOTEL- UND GAST-GEWERBEASSISTENT/-IN	SYSTEMGASTRONOMIE FACHMANN/-FRAU	HOTELKAUFMANN/-FRAU
DAUER	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre
WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?	Kreativität, Interesse an Lebensmitteln, Gewürzen & Kräutern, top Geschmack- und Geruchsinn, 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	Auffassungsgabe, Teamfähigkeit und Organisationstalent, Freundlichkeit und gutes Auftreten, Freude an raschen Abläufen, die fix vorgegeben sind, Sprachgewandtheit und Zahlenverständnis	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...	Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, arbeiten mit Fertig- und Halbfertiggerichten bzw. mit Verpackungsmaterial	Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z.B. Werbung und Einkauf), mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen arbeiten ...
WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?	Küchenmeister/in, Patissier, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw.	Abteilungsleiter/in, Barchef/in, Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.	Rezeptionsleitung, Empfangschef/in, Marketing, Direktion, Bankett, Eventmanagement usw.	Abteilungsleiter/in, Assistenz der Geschäftsleitung, Qualitätsmanager/in usw.	Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw.

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau

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 BIO-NATUR-RESORT
www.retter.at

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

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER GMBH
www.ochensberger.at

GASTHOF KRAXNER
www.gasthof-kraxner.at

EUROPEAN AYURVEDA RESORT MANDIRA
www.mandira-ayurveda.at

WELLNESS-HOTEL ALLMER
www.allmer-hotel.at

THERMENHOTEL 4 JAHRESZEITEN
www.4-jahreszeiten.com

NATURPARKHOTEL BAUERNHOFER
www.bauernhofer.at

THERMENHOTEL DAS SONNREICH
www.sonnreich.at

DAS KURHAUS
www.daskurhaus.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

In Kooperation mit

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

www.jobmitaussicht.at