QUA

Qualifizierungsagentur

Qualifizierungsprojekte in der Region.

www.qua.or.at

ZUKUNFTS REICHE ZUKUNFT.

einsteigen.umsteigen.
aufsteigen.

[2]
DER SCHLÜSSELFAKTOR IM TOURISMUS
Ausbildung Regionsexperte/in

[4]
DEIN EINSTIEG IN DIE LEHRE
INPETO – Integrationsperspektive Tourismus

[5]
MEHR CHANCEN
200 Prozent Chancen

[5]
KÜCHE & SERVICE
Fachausbildung

[6]
ARBEITSPLATZNAHE QUALIFIZIERUNG
Was ist AQUA

[7]
JOBS MIT AUSSICHT
Nur die Besten

BOTSCHAFTER. REGIONAL.

Ausbildung Regionsexperte/in

Die persönliche Beratung der Gäste schafft Erlebnisse! Hierfür braucht es gut geschulte Mitarbeiter/innen.

- **Gesamt-Kursumfang: 66 UE**
- **Anwesenheit: 24 UE**
- **Selbstlernzeit: 42 UE**

Kosten der Ausbildung:
€ 85,- Unkostenbeitrag
pro Teilnehmer/in
inkl. aller Unterlagen und Eintritte

Smartphone/Tablet muss vorhanden sein

www.regionsexperten.at

Tourismusmitarbeiter/innen und Regionsinteressierte können in der Ausbildung zum/zur Regionsexperten/Regionsexpertin ihr Wissen aufbauen und vertiefen. Wobei das Einzigartige an der Ausbildung die Kombination von Ausflügen und Exkursionen mit selbständigem Lernen am Handy oder Tablet ist. Vermittelt werden allgemeines Wissen zur Region und zu den Ausflugszielen sowie Geheimtipps, um dem Gast Lust auf die Region zu machen.

Profitieren wird die gesamte Region, die Betriebe, die Gäste und die Bevölkerung. Denn nichts begeistert mehr als Erzählungen und Berichte, wenn man selbst dort war. Das macht dann Lust darauf, die Ausflugsziele zu erkunden.

Die ersten Regionsexperten haben die Ausbildung bereits abgeschlossen und setzen neue Maßstäbe in der Gästeberatung.

Wer kann

an der Ausbildung Regionsexperte/in teilnehmen?

- Mitarbeiter/innen in der Beratung von Gästen wie z. B.:
  - Rezeptionsmitarbeiter/innen & Servicekräfte
  - Betriebsinhaber/innen
  - Mitarbeiter/innen der Tourismusverbände
- Privatpersonen, die ihre Region näher erkunden möchten

Vorteile

für den Betrieb

- Gut geschulte Mitarbeiter/innen
- Erhöhte Qualität in der Gästeberatung – Der Gast wird zum Stammgast
- Geringe Fehlzeiten durch Online-Schulung
- Niedrige Schulungskosten
- Möglichkeit, als Teambuilding zu nutzen

für den/die Mitarbeiter/in

- Sicherheit in der Beratung der Gäste
- Kontakte in der Region mit anderen Tourismusmitarbeiter/innen
- Interessante Zusatzausbildung
- Exklusiver Zugang zum Experten-Club

Ansprechperson
Marlies Rainer, MA
+43 664 417 98 05
marlies.rainer@qua.or.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

VORBEREITUNG FÜR DIE LEHRE IN TOURISMUS & KULINARIK

INPETO – Ein Qualifizierungsprojekt für Jugendliche und junge Erwachsene.

DEIN EINSTIEG IN DIE LEHRE

INPETO
Integrations
Perspektive
Tourismus/Kulinarik

In diesem Lehrgang werden Sie theoretisch und praktisch auf Ihre Lehrausbildung vorbereitet. Der Kurs unterstützt Sie beim Einstieg in eine Lehrausbildung und bei der Betriebssuche. Neben dem Unterricht an der Fachberufsschule werden auch Praktika absolviert.

- Jugendliche und junge Erwachsene, die eine Vorbereitung auf eine Lehre absolvieren möchten und benötigen
- Sowohl für Personen mit als auch ohne Migrationshintergrund
- Asylberechtigte und subsidiär Schutzberechtigte
- Vormerkung beim AMS
- Alter zwischen 15 und 29 Jahren (ältere Teilnehmer/innen nach Absprache)
- Interesse an einer Lehrausbildung im Bereich Tourismus und Kulinarik (andere Berufe nach Absprache)
- Sprachniveau ~ A2

Das INPETO-Team und Teilnehmer/innen zu Besuch bei Bundespräsident Alexander Van der Bellen

Rasuli Ruhola startete nach dem INPETO-Vorbereitungslehrgang seine Lehre als Koch im Hotel Schloss Seggau. Er war schon der erste INPETO-Schüler, der die Berufsschule in Bad Gleichenberg mit ausgezeichnetem Erfolg absolviert hat. Nun ist er auch der erste Teilnehmer, der seine Lehre mit ausgezeichnetem Erfolg bei der LAP abgeschlossen hat.

Gefördert im Rahmen der betrieblichen Lehrstellenförderung mit Unterstützung von
Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort
Bundesministerium Arbeit, Familie und Jugend
LEHRE FÖRDERN Projektbüro
In Kooperation mit
AMS Arbeitsmarktservice Steiermark

Ansprechperson
Heinz K. Hödl
+43 664 501 86 01
heinz.hoedl@qua.or.at
oder bei Ihrem/Ihrer AMS-Berater/in
www.inpeto.net

200 Prozent Chancen

Was ist schon typisch für Burschen und Mädchen?

Mehr Chancen in der Berufswahl!

Blick über den Tellerrand

Typische Berufe für Mädchen und Burschen halten sich in vielen Köpfen nach wie vor hartnäckig. Aber warum eigentlich? Schließlich macht es keinen Unterschied, für welchen Beruf Jugendliche sich entscheiden – solange sie Freude daran haben und ihre Interessen und Talente entfalten können.

Es geht um Fähigkeiten

Bei 200 Prozent Chancen werden Jugendliche angeregt, sich aktiv damit auseinanderzusetzen, welche Vielfalt an Berufen ihnen eigentlich zur Verfügung steht. Sie haben die Möglichkeit, sich Inspiration für Berufsbilder zu holen, die sie bislang vielleicht noch gar nicht für sich in Betracht gezogen haben. Ganz nach dem Motto: Hey, es gibt so viel mehr, als du ursprünglich dachtest!

Wollen Sie auch mehr Lehrlinge?

Erste Betriebe haben sehr positive Erfahrungen mit der Ausbildung von Mädchen in typischen Burschenberufen und umgekehrt bei Burschen in typischen Mädchenberufen. Wenn Sie auch von diesem Trend profitieren möchten, sind Sie bei uns richtig. Wir unterstützen Betriebe, die in Zukunft beiden Seiten eine Chance geben möchten, in einem durch die beiden Bundesministerien für Wirtschaft bzw. Arbeit geförderten Projekt bei der Suche nach Lehrlingen.

Gefördert im Rahmen der betrieblichen Lehrstellenförderung mit Unterstützung von
Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort
Bundesministerium Arbeit, Familie und Jugend
LEHRE FÖRDERN Projektbüro

Ansprechperson
Maria Seitz B.Sc.
+43 664 417 98 16
maria.seitz@qua.or.at
www.200prozent.at

FACH AUSBILDUNG

KÜCHE & SERVICE

TEILNAHME

- Frauen und Männer ab dem 19. Lebensjahr
- Personen, die beim AMS als arbeitslos vorgemerkt sind
- Personen mit/ohne Vorerfahrung im Bereich Küche oder Service
- Beschäftigungswunsch im Bereich Küche oder Service
- Teilnahme am Auswahlverfahren

ZIEL

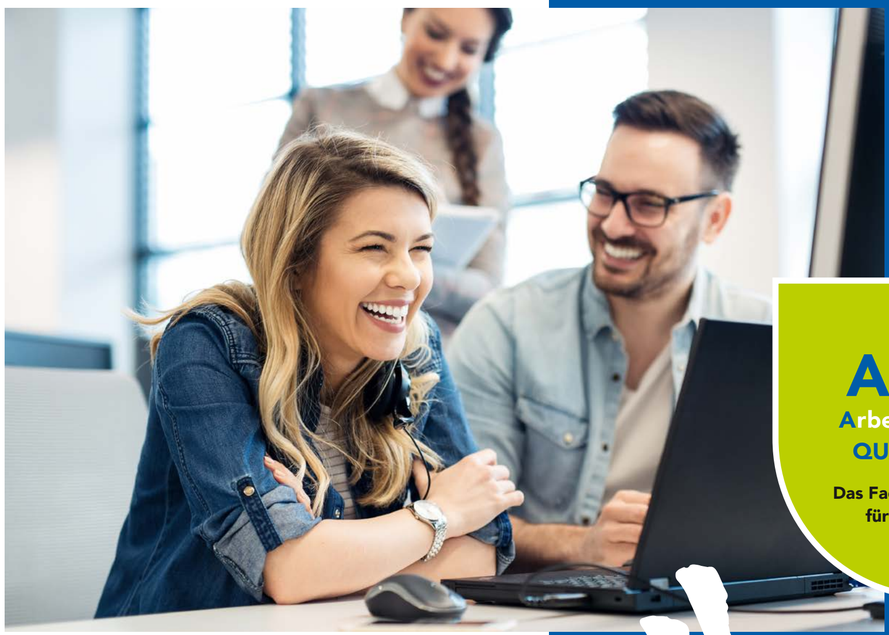
In dieser Ausbildung erarbeiten Sie Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachbereichen Küche oder Service und lernen auch, diese in der Praxis umzusetzen. In theoretischen und praktischen Fächern werden Ihnen die Kenntnisse des jeweiligen Berufsbereichs vermittelt. Damit erwerben Sie die notwendige Fachkompetenz. Zusätzlich absolvieren Sie ein Praktikum in einem Betrieb.
Die Ausbildung bietet die optimale Voraussetzung für den Weg zum Lehrabschluss, kann aber auch nach jedem Lehrgang, mit einem Kompetenzzertifikat, beendet werden.

WEITERE INFORMATIONEN

Eine ausführliche Beschreibung der einzelnen Module und alle Termine zur Fachausbildung finden Sie auf unserer Homepage www.qua.or.at

Im Auftrag des
AMS Arbeitsmarktservice Steiermark

Ansprechperson
Erich Kutmon
+43 664 501 86 00
erich.kutmon@qua.or.at
oder bei Ihrem/Ihrer AMS-Berater/in



VORAUSSETZUNGEN

- Ab dem vollendeten 18. Lebensjahr
- Beim AMS als arbeitslos vorgemerkt
- Hauptwohnsitz in der Steiermark
- Zustimmung des AMS

AQUA
Arbeitsplatznahe QUAlifizierung

Das Fachkräfteprogramm für alle Branchen.

WAS IST AQUA

Wenn Sie in Ihrem Unternehmen offene Stellen besetzen wollen, dafür aber keine geeigneten Fachkräfte finden, bietet das Modell AQUA eine gute Möglichkeit. In einem Zeitraum von max. 24 Monaten erfolgt die theoretische und praktische Ausbildung, wobei die theoretische Ausbildungszeit ca. ein Drittel der Gesamtdauer betragen muss. Nach Ausbildungsende können gut ausgebildete und eingeschulte Mitarbeiter/innen in ein Dienstverhältnis übernommen werden.

Die Ausbildung von neuen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen über AQUA ist für uns ein Erfolgsmodell – sowohl für den Betrieb als auch für die Teilnehmenden.

Christian Emetsberger
Leitung Human Resources Quellenhotel Heiltherme Waltersdorf

Von der ersten Minute meiner Ausbildung im Rahmen von AQUA habe ich mich wohlgefühlt und war sofort bestens im Unternehmen integriert. Die Qualifizierungsagentur hat mich immer unterstützt. Ich bin froh diesen Weg eingeschlagen zu haben.

Thomas Ulz
Ausbildung zum Hörgeräteakustiker bei Hartlauer

WELCHE AUSBILDUNGEN SIND MIT AQUA MÖGLICH?

✓ LEHRE

Sie absolvieren in verkürzter Form eine Ausbildung mit dem Ziel, die Lehrabschlussprüfung (LAP) abzulegen.

ODER

✓ KURSE allg. Qualifizierungen

Sie brauchen für den neuen Job Ausbildungen oder Kurse. (z.B. EDV, Fachkurse, Sprachen)

ODER

✓ SCHULE

Besuch einer Schule mit dem Ziel Fach- oder Diplomabschluss (z.B. Schule für Sozialberufe).

Ansprechperson
Roswitha Rath
+43 664 964 41 62
roswitha.rath@qua.or.at
oder bei Ihrem/Ihrer AMS-Berater/in

In Kooperation mit dem AMS Arbeitsmarktservice Steiermark

In Zusammenarbeit mit Das Land Steiermark – Soziales, Arbeit und Integration

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

NUR DIE BESTEN BIETEN EINEN JOB MIT AUSSICHT.

VORTEILE ALS ZERTIFIZIERTER BETRIEB

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 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 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 & 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.

MITGLIEDSBETRIEBE

- Rogner Bad Blumau
- Thermenhotel Stoiser, Bad Loipersdorf
- Thermenhotel Das Sonnreich Bad Loipersdorf
- Thermenhotel Vier Jahreszeiten Bad Loipersdorf
- Genusshotel Riegersburg
- Gasthof Kraxner, Fehring
- Hotel Allmer, Bad Gleichenberg
- Das Kurhaus Bad Gleichenberg
- Radkersburger Hof – Zentrum für Gesundheit und Rehabilitation
- Garten-Hotel Ochensberger St. Ruprecht/Raab
- Naturhotel Bauernhofer, Brandlucken
- Retter Bio-Natur-Resort, Pöllauberg
- Hotel Steirerrast, Kaindorf/Hartberg
- Landgasthof Riegerbauer St. Johann bei Herberstein
- Gasthaus Haberl & Fink´s Delikatessen Walkersdorf
- European Ayurveda Resort Mandira Bad Waltersdorf

In Kooperation mit WKO Tourismus • Freizeit Steiermark

Ansprechperson
Marlies Rainer, MA
+43 664 417 98 05
marlies.rainer@qua.or.at

QUA
Qualifizierungsagentur

WER IST DIE QUA?

Wir fördern Entwicklung.

Die Qualifizierungsagentur QUA setzt sich für Bildung, Beratung und das Zusammenspiel von Wirtschaft und Menschen in der Region ein. Als kompetenter Partner unterstützt die 2008 gegründete gemeinnützige Organisation Menschen beim beruflichen Einstieg, Umstieg und Aufstieg und vernetzt sie mit regionalen Betrieben.

MENSCHLICH
Die QUA unterstützt Menschen bei ihrem Wunsch nach Ausbildung oder Beschäftigung auf unterschiedlichste Weise. Entwicklung durch individuelle Förderung und Qualifizierung sowie persönliche Beratung stehen im Mittelpunkt. Basis jeder Zusammenarbeit ist ein wertschätzendes Miteinander, das von gegenseitigem Respekt getragen wird.

PROFESSIONELL
Die QUA führt Menschen mit vielfältigen Projekten an den Arbeitsmarkt heran oder qualifiziert sie für neue Aufgaben. Ziel ist es, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken und gleichzeitig Menschen berufliche Perspektiven zu bieten. Innovative Ansätze und ein hoher Grad an Flexibilität lassen wirksame und erfolgreiche Programme entstehen.

REGIONAL
Die QUA schafft ein tragfähiges Netzwerk, das alle Akteure von Wirtschaftsbetrieben und Ausbildungsstätten über Arbeitskräfte bis hin zu öffentlichen Stellen und Interessensverbänden einbezieht. Ziel ist die ganzheitliche Entwicklung und Stärkung von Wirtschaft und Menschen in der Region mit einer langfristigen Sicherung von Arbeitsplätzen.

GF Dietmar Fuchs

Roswitha Rath

QUA – Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH
8350 Fehring | Pertlstein 244
+43 664 964 4160
office@qua.or.at | www.qua.or.at

www.qua.or.at

Die QUA wurde als gemeinnützige Organisation gegründet von:

Thermen- & Vulkanland Steiermark

Oststeiermark – Urlaub im Garten Österreichs

REGIONALENTWICKLUNG OSTSTEIERMARK

WKO TOURISMUS • FREIZEIT STEIERMARK

vida

Stand: 11/2020. Für den Inhalt verantwortlich: Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH, Pertlstein 244, 8350 Fehring, office@qua.or.at, www.qua.or.at;
Konzeption, Grafik & Druck: G.A. Service GmbH, ga-service.at
Fotos: © Almenland Oststeiermark Tourismus, Bernhard Bergmann, Heldentheater, Peter Lechner/HBF, Sebastian Friedl, Adobe Stock / New Africa, auremar, zorandim75