

KARRIERE MIT LEHRE

UNGELIEBTE LEHRBERUFE

Vom Lehrling zum Generaldirektor: Nach wie vor ist im Gastgewerbe, in der Hotellerie, die Lehre eine sehr gute Basis für eine spätere Karriere. Trotzdem ist das Image der Tourismus-Lehrberufe mittlerweile dramatisch gesunken. Dieser Entwicklung darf man nicht tatenlos zusehen, es gehören Akzente und Aktionen gesetzt, so die Meinung der Experten.

TEXT: GERALD ZEMANN/FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER

Wenn in den Medien das Thema „Lehrlinge“ abgehandelt wird, so geht dies meist wie folgt über die Bühne: Ein Funktionär der Wirtschaftskammer zeigt auf (und beklagt sich oft), wie schwierig und aufwändig die Ausbildung der Lehrlinge sei. Dann kommt noch ein Funktio-

när der Gewerkschaft zu Wort, der mit einem besonders schlechten Beispiel einer Lehrstelle samt unerlaubten Überstunden und persönlichen Übergriffen aufwarten kann. Beide Standpunkte und Meinungen sind nicht dazu angetan, das Image der Lehrberufe auch nur

ansatzweise zu verbessern. Dass die Betroffenen, also Lehrlinge und Ausbilder, nur selten bis gar nicht zu Wort kommen, verbessert das Image nicht unbedingt.

Und die Situation am Arbeitsmarkt ist, um es vorsichtig auszudrücken, alles andere denn erfreulich. In Zahlen: Laut AMS waren per Ende März österreichweit 450 sofort verfügbare Lehrstellen für die Ausbildung zum Restaurantfachmann gemeldet, 394 für die Ausbildung zum Koch. Im Gegenzug werden die Tourismus-Fachschulen gestürmt, bis zu zwei Drittel der Bewerber müssen wegen Platzmangel abgewiesen werden. Obwohl die Zahl der Lehrlinge im Tourismus ins-

gesamt leicht steigend ist (1998 gab es 13.031 Lehrlinge, im Vorjahr immerhin 14.756), wird sich in vielen Regionen Österreichs der bereits vorhandene Mangel an ausgebildeten Fachkräften weiter vergrößern.

IMAGESKALA: KELLNER VORLETZTE STELLE

Zum Image: Das Marktforschungsinstitut „market“ hat vor wenigen Wochen eine Studie über das „Ansehen“ von Lehrberufen veröffentlicht. Das für die Branche sicher nicht schmeichelnde Ergebnis: Im Ranking liegt der Beruf des Kellners an vorletzter Stelle (Schlusslicht: „Berufskraftfahrer/Lkw-Fahrer“), der Beruf des Kochs rangiert im Mittelfeld, nach „Industriekaufmann“ und vor „Kfz-Mechaniker“. Um das Thema „Lehrberufe“ eben nicht wie üblich in der Öffentlichkeit zu diskutieren, organisierte der F & B Manager Club Vienna in Kooperation mit dem a3GAST-Expertenforum im Rahmen der Fachmesse „Alles für den Gast“ in Wien eine hochkarätig besetzte Podiumsdiskussion. Zu Wort kamen weder Kammer- noch Gewerkschaftsfunktionäre, sondern Betroffene, also ein Lehrling ebenso wie Arbeitgeber und Ausbilder. Und Hotelmanager, die einst selbst eine Lehre absolvierten. Wie etwa Riccardo Giacometti, der in der Schweiz seine berufliche Karriere als Lehrling startete und heute Direktor der noblen Hotels Bristol und Imperial in Wien ist. Er bestätigt, dass in der internationalen Hotellerie Fachkräfte, die in Österreich, Deutschland und der Schweiz eine Lehre absolvierten, nach wie vor ein sehr gutes Image haben, weltweit gefragt sind.



Die Teilnehmer (v. li.): R. Mauersics, G. Zemann, S. Mauersics, T. Eder, H. Wittrich, S. Kröpfl, R. Giacometti, G. Bauer, R. Melter und M. Lewis

Natürlich ist eine absolvierte Lehre kein Garantieschein für eine spätere Spitzenposition. Nach der Lehrzeit ist Flexibilität, Praxis im Ausland und ständige Weiterbildung gefragt. Und natürlich Selbstvertrauen und Mut, sich neuen Aufgaben zu stellen.

So erzählte etwa Thomas Eder, Direktor des Renaissance Wien Hotel, von einem Schlüsselerlebnis während seiner Berufslaufbahn: „Ich war damals im Service eines Münchner Marriott-Hotels tätig, als der Direktor zu mir sagte: ‚Thomas, du kannst



R. Giacometti (li.): Lehre hat ein hohes Image
T. Eder (li. unten): Lehrlinge sind nicht teuer



für Schritt kletterte er die Karriereleiter hinauf. Als Direktor des Renaissance Wien Hotel ist er auch für die Ausbildung von derzeit 15 Lehrlingen verantwortlich. Immer wieder klagen Betriebe wegen der hohen Ausbildungskosten. Konkrete Frage an Thomas Eder: „Sind Lehrlinge teuer?“ Seine spontane Antwort: „Nein, sicher nicht. Es kommt darauf an, wer und wie sie ausgebildet werden. Sie arbeiten ja bereits während ihrer Ausbildung, verrichten bald wichtige Tätigkeiten.“

LEHRLINGE KÖNNEN EIN GEWINN SEIN

Zu diesem Thema eine aktuelle Studie aus der Schweiz: Zwei Drittel aller Lehrlinge sind für ihren Betrieb bereits während der

besser verkaufen als servieren, du musst in den Verkauf gehen.“ Eder wagte den Sprung, bereits ein Monat danach war er der Salesmanager des Hotels. Im Zuge seiner weiteren Berufslaufbahn war er unter anderem in der Schweiz, in Tschechien oder in Saudi-Arabien engagiert, Schritt



Mark Lewis (li., Präsident des F & B Manager Club Vienna) lud zu einer hochkarätig besetzten Expertendiskussion im Rahmen der Wiener Fachmesse „Alles für den Gast“

URBANI HOF

DER TRAUBENSAFTMACHER

F E L S

Unser Traubensaft heißt „100%“, weil er keine Konservierungsmittel, kein Wasser, keine künstlichen Aromastoffe und keine Säuren enthält. „100%“ ist zu 100% naturreiner Traubensaft mit einer Prise Vitamin C. Er stammt vom Grünen Veltliner (weiß) oder vom Blauen Zweigelt (rot). Ergänzend dazu gibt es „50%“ - eine mit Sodawasser gespritzte, erfrischende Variante.

A - 3481 Fels am Wagram • St. Urbanstr. 3
Tel. ++43-2738-2344-12 • www.urbanihof.at



Oben: Nach der Diskussionsrunde gab es noch Expertengespräche am a3GAST-Stand



G. Bauer (li.): Chance Centrope



H. Krammer (li. u.): Kritisch gegenüber Schulabsolventen

Ausbildung entweder ein „finanzieller Gewinn oder zumindest kostenneutral“. Umgerechnet 4350 Euro „verdient“ im Durchschnitt (quer durch alle Branchen) ein Schweizer Betrieb durch einen Lehrling. In Österreich dürfte die Situation ähnlich sein, so Experten aus Vorarlberg, in Deutschland sieht dies anders aus. Stefan Wolter, Direktor der Schweizerischen Koordinationsstelle für Bildungsforschung und Autor der Studie, begründet dies so: „Während der Schweizer Lehrling arbeitet, übt der Deutsche.“

Schlechtes Image hin oder her, Sabine Mauersics hat sichtlich Freude an ihrer Arbeit und bei der Ausbildung. Sie ist im zweiten Jahr der Restaurantfachfrau-Lehre, ihr Arbeitgeber ist das Renaissance Wien Hotel. Auch sie saß, begleitet von ihrem Vater



S. Kröpfli (li. o.)



E. Mitsche (li. m.)



PR-Fachmann R. Melzer (li. u.)



Roland Mauersics, auf dem Podium und nahm aktiv an der Diskussion teil. Weder sie noch ihr Vater bereuten bisher die Entscheidung, diesen Ausbildungsweg zu beschreiten. Ein besonderes Highlight für sie war der exklusive Galaabend, den die Lehrlinge des Hotels selbstständig organisierten und gestalteten, a3GAST berichtete darüber in der Ausgabe 2/07. Sabine Mauersics: „Das war spannend und toll, wir durften unseren Vorgesetzten und Eltern zeigen, was wir schon können.“ Auch ihr Vater zeigte sich von diesem Abend beeindruckt: „Die Speisen waren hervorragend, das Service perfekt, ich habe keinen Fehler gesehen, es war eine sehr gelungene Veranstaltung – ganz super. So etwas sollte man un-

Volles Haus: Trotz Messetrubel gab es großes Interesse für die Diskussionsrunde

bedingt wiederholen.“ Was ihre berufliche Zukunft betrifft, hat Sabine Mauersics bereits sehr konkrete Pläne: „Ich will nach der Lehre unbedingt ins Ausland gehen, etwa nach Dubai.“

„GEZIELT FÖRDERN UND FORDERN“

Host Wittrich, F & B Manager des Renaissance Wien Hotel, ist nach seiner Lehre einst ins Ausland gegangen. Er arbeitete in Neuseeland ebenso wie in Portugal, Griechenland, Marokko oder der Schweiz, nur um einige Stationen zu nennen. Und er räumt ebenfalls mit einem Vorurteil auf. Vertreter der Branche be-

TEILNEHMER DER PODIUMSDISKUSSION

- Sabine Mauersics, Lehrling, Renaissance Wien Hotel, und ihr Vater Roland Mauersics
- Gerhard Bauer, Generalsekretär der Österreichischen Gesellschaft für Europapolitik
- Thomas Eder, Direktor Renaissance Wien Hotel
- Riccardo Giacometti, Direktor der Hotels Bristol und Imperial
- Wolfgang Glotz, Hotel-Restaurant Stasta
- Hermann Krammer, Direktor Hotel de France
- Siegfried Kröpfli, Küchenchef Hotel Imperial
- Mark Lewis, e-catering und Präsident des F & B Manager Club Vienna
- Rudolf Melzer, Melzer-PR-Group
- Eduard Mitsche, Tourismusschule Wassermannsgasse
- Horst Wittrich, F & B Manager Renaissance Wien Hotel



Heinz Reitbauer und Sabine Mauersics



R. Mauersics (li.): Stolz auf seine Tochter



Verkostung: Zigarrenbrand El Puro

klagen, die Jugendlichen, die heute mit einer Lehre beginnen, seien durch die Bank eher dumm und faul: „Das stimmt überhaupt nicht. Im Gegenteil, unsere Lehrlinge sind heute viel aufgeschlossener, als wir es früher waren. Es sind Jugendliche, die zu uns kommen. Sie gehören gezielt gefördert und gefordert.“ Wittrich betreute auch die Lehrlinge seines Hauses bei den Vorbereitungen für den exklusiven Gala-Abend: „Es gab dabei nur ganz wenige Fragen, die von unseren Jugendlichen an mich gestellt wurden. Sie haben das alles sehr selbstständig organisiert. Und ganz ehrlich: Es war ein klasser Event. Die jungen Leute haben das wunderbar hingekriegt, von der Dekoration über das Menü bis zum Service, es war hervorragend. Ich würde dieses Team jederzeit wieder einen Event machen lassen – und den sogar verkaufen.“ Als Horst Wittrich diesen Satz beendete, gab es vom Publikum spontan einen sehr lauten Applaus.

EU: FÖRDERUNGEN NUR FÜR STUDENTEN

Während der Staat sehr viel Geld in die Schulausbildung, etwa von Maturanten, investiert, hohe Summen für Universitäten, für Studenten bereitstellt, schaut es im Vergleich dazu für Lehrlinge eher mickrig aus. Es gibt zwar finanzielle Förderungen für Lehrstellen (ob diese im Bereich Gastgewerbe überhaupt fortgesetzt werden, steht wieder einmal in Frage), aber damit hat es sich auch schon. Und: Studenten dürfen sich in vielen Bereichen über Ermäßigungen freuen. Lehrlinge hingegen werden wie „normale“ Staatsbürger mit gesicherten Einkünften behandelt und bezahlen daher bei vielen öffentlichen Veranstaltungen etwa den vollen Preis. Sie verdienen ja bereits – so das übliche Argument. Und: Für Schüler und Studenten gibt es innerhalb der EU eine Vielzahl von Förderprogrammen. Hat man diesbezüglich auf die Lehrlinge vergessen? Gerhard Bauer, Generalsekretär der Österreichischen Gesellschaft

für Europapolitik, gab unumwunden zu: „Die Schüler und Studenten hatten es in der Vergangenheit besser. Für sie gab es etwa Austausch-Studienplätze oder Stipendien. Aber: Wir haben zuletzt auch etwas geschaffen, die Region Centrope etwa. Sie vereint grenzüberschreitend rund sechs Millionen Menschen rund um Wien, sie reicht von Brünn über Eisenstadt bis nach Győr. Sie umfasst Teile von Tschechien, der Slowakei, Österreich und Ungarn. Centrope wird eine der am schnellsten wachsenden Regionen der gesamten EU werden. Für den Bereich Centrop wird es etwa einen eigenen Lehrlingswettbewerb geben. Das ist eine Chance für die Jugendlichen, sich mit ihren Kollegen jenseits der Grenzen zu messen, sie kennen zu lernen und künftig zusammenzuarbeiten. Aber: Centrop ist derzeit ein Projekt, das ganz am Beginn steht. Obwohl das Projekt Centrop bereits im Jahr 2003 von den Politikern beschlossen wurde, haben fast alle von ihnen bisher diesbezüg-

lich geschlafen. Die Wirtschaft hat nun begonnen, das Heft in die Hand zu nehmen.“ Zur Erklärung: Die Österreichische Gesellschaft für Europapolitik (ÖGfE) wurde 1991 als überparteiliche und unabhängige Plattform aufgrund einer Idee des damaligen Europa-Staatssekretärs Peter Jankowitsch gegründet. Sie ist in dieser Form und mit ihren Aufgaben die einzige regierungsunabhängige Einrichtung in Österreich, die auf einer derartigen Basis steht. Primäres Ziel der Gesellschaft ist die Beseitigung des Informationsdefizits betreffend die Europäische Union und die Entwicklung des Integrationsprozesses. **Zurück zu Österreich:** Für Luxusbetriebe wie eben die Hotels Imperial oder Bristol ist es eher kein Problem, die geeigneten Kandidaten für ihre Lehrstellen zu finden. Anders sieht die Situation in der bodenständigen Gastronomie und Hotellerie aus, wie Wolfgang Glotz (siehe auch Seite 18), Mitinhaber des Hotel-Restaurants Stasta in Wien-Liesing, be-



„Get together“ der a3GAST-Experten



Ferdinand Höpfe und Eduard Mitsche



E. Mitsche, G. Salzner und E. Hummel

richten musste: „Wir haben zwar viele Anfragen und Bewerbungen, aber nur wenige geeignete Kandidaten. Wir haben oft das Gefühl, bei uns bewerben sich eben nur jene, die in Luxusbetrieben keine Chance haben. Weiters erzählen oft die Bewerber, dass sie eigentlich einen anderen Beruf erlernen wollen, etwa Automechaniker oder Friseur, aber keine entsprechende Lehrstelle gefunden haben und daher kommen sie zu uns, um halt irgendeine Lehre zu machen.“

Völlig konträr ist die Situation bei den Fachschulen, wie Eduard Mitsche von der Wiener Tourismusschule Wassermannsgasse berichtete: „In den vergangenen Jahren ist das Image der Lehrberufe stark zurückgegangen. Man muss hinterfragen, warum dies so ist. Unsere Schulen sind mittlerweile überlaufen. Aber: Rund ein Drittel unserer Schüler verlassen uns aber im ersten oder zweiten Jahr, weil sie überfordert sind.“

LEHRLINGE KONTRA SCHULABSOLVENTEN

Hermann Krammer, Direktor des Hotel de France, deklarierte sich, obwohl er selbst eine Hotelfachschule absolvierte, als „Verfechter für die Lehrausbildung“. Erkennt man, aus seiner Sicht, bei den jungen, bereits ausgebildeten Fachkräften, einen Unterschied je nach Ausbildungsweg? Anders gefragt: Sind in der Praxis Absolventen einer Tourismusschule besser als jene Mitarbeiter, die eine Lehre absolvierten? Krammer: „Uns wurde einst in der Schule gesagt, dass wir weniger wert wären als gelernte Fachkräfte, weil uns ja die Praxis fehlte. Wir mussten ganz unten anfangen. Heute wird, so habe ich das Gefühl, den Jugendlichen vermittelt: Wenn sie die Tourismusschule absolviert haben, sind sie bereits fertige Direktoren. Ich kann nur betonen: Unser Betrieb bildet gerne Lehrlinge aus, wir stehen dazu und unterstützen jede Aktion für eine Lehrlingsoffensive.“



Das angeschlagene Image der Lehrberufe aufzupolieren, ist kein einfaches Unterfangen, wie Rudolf Melzer, Kommunikationsfachmann und Gründer der Melzer-PR-Group, ausführte: „Image kommt aus dem Englischen und bedeutet nichts anderes wie Bild. Ein Bild, das sich eben jemand beziehungsweise die Öffentlichkeit über ein bestimmtes Thema macht. Das Bild, das Image, entsteht durch viele persönliche Empfindungen, Eindrücke und Erfahrungen. Ein Image kann man daher nicht so einfach verändern. Die besten

Werbeträger sind sicher zufriedene Lehrlinge und zufriedene Lehrherren. Mit klassischer Werbung kann man hier nicht sehr viel erreichen.“

NEUE AKTION DES F & B MANAGER CLUBS

Um das Image der Tourismus-Lehrberufe in der Öffentlichkeit deutlich positiv zu beeinflussen, organisiert der F & B Manager Club Vienna, so dessen Präsident Mark Lewis, eine besondere Aktion: „Wir planen eine Lehrlingsoffensive, einen Wettkampf, der sehr förderlich für das Image

sein wird. Mehr darf ich im Moment nicht verraten, wir werden dieses Projekt im Juni der Öffentlichkeit vorstellen.“ Getragen wird die Aktion von den Mitgliedern des F & B Manager Clubs und Betrieben der Spitzenhotellerie im Osten Österreichs. Mehr wollte Mark Lewis noch nicht verraten.

Die Podiumsdiskussion ging später fließend in eine Publikumsdiskussion am Messestand von a3GAST über, wo es auch zu einem gelungen „Get together“ vieler Mitglieder des a3GAST-Expertenforums kam.

LEHRLINGSAUSBILDUNG IM FAMILIENBETRIEB

Wie Wolfgang Glotz während der Diskussion anführte, hat es ein „normaler“ Betrieb, der nicht der image-trächtigen Luxus-kategorie angehört, deutlich schwerer, geeignet Lehrlinge zu finden. Sein Betrieb (den er mit seinem Bruder Herbert führt) in Wien-Liesing, das Hotel-Restaurant Stasta (www.stasta.at), befindet sich seit 1936 im Eigentum der Familie. Derzeit beschäftigt er 17 Mitarbeiter, sechs davon sind Lehrlinge. Wolfgang Glotz und sein Bruder investieren viel Zeit, um die möglichst besten Lehrlinge zu bekommen. Bewerbungen gibt es genug, pro offener Lehrstelle zwischen 20 und 40. Jene Kandidaten, die in die engste Auswahl kommen, werden zu einem persönlichen Gespräch geladen und müssen ein bis drei Tage in den Betrieb kommen, um zu „schnuppern“, mitzuarbeiten. Gemeinsam mit dem Team der jeweiligen Station entscheiden dann die Firmenchefs, wer den Lehrplatz bekommt.

Rund 80 Prozent jener, die aufgenommen werden, überstehen auch die Probezeit. Dass jemand die Lehre abbricht, kommt, so Wolfgang Glotz „nur sehr selten vor“. Was jedoch sehr oft passiert: „Nicht wenige geeignete Bewerber sagen oft kurzfristig ab, weil sie eine, wie sie meinen, bessere Lehrstelle gefunden haben, also in einem bekannten Hotel oder Restaurant.“

Seit 2005 ist Wolfgang Glotz auch Lehrlingsbeauftragter der Sparte Tourismus der Wirtschaftskammer Wien. Was ihn derzeit besonders freut: „Seine“ Wiener Lehrlinge haben beim Bundeslehrlingswettbewerb 2007 erstmals die meisten Punkte und damit Gold geholt. Glotz: „Man muss aber betonen, dass nur die Besten aus jedem Bundesland bei diesem Bewerben antreten dürfen. Jeder, der an den Start geht, gehört damit bereits der Elite an und wird von den Betrieben umworben.“ Mit viel Engagement seitens der Lehrbetriebe und den Berufsschulen werden die Lehrlinge auf den Wettbewerb vorbereitet, so müssen sie unter anderem eine Intensivtrainingswoche absolvieren.

Dass in Österreich die Lehrlingsausbildung nach wie vor auf einem sehr hohen Niveau ist, beweist für Glotz folgende Entwicklung: „Immer mehr Maturanten beziehungsweise Abiturienten kommen, etwa aus Deutschland, nach Österreich, nach Wien, um hier eine Lehrstelle zu suchen, als Lehrling eine Ausbildung zu absolvieren. Das ist ja sicher kein Zufall.“ Haben in seinem Betrieb auch bereits Maturanten als Lehrlinge begonnen? Glotz: „Leider nein, die bewerben sich ja nicht bei uns, sondern in Hotels wie Marriott oder InterCont.“



Erfolgreicher Ausbilder:
W. Glotz