

# MEDIENSERVICE

## Lehrlingsinitiative „Heartbeat Gastro“

Oö. Wirtshauskultur KultiWirte,  
hotspots Linz und BÖG OÖ setzen  
gemeinsamen Schritt bei der  
Aus- und Weiterbildung

Linz, 30. September 2015

## Ihre Gesprächspartner:

**Landesrat Dr. Michael Strugl**

**Gerold Royda**

Fachgruppenobmann Hotellerie, Ausbildungsexperte OÖ

**Artur Ramsebner**

Ausbildungsexperte hotspots

**Reinhold Baumschlager**

Obmann BÖG OÖ

## Heartbeat Gastro: Bildung mit Herz und Hirn

Bewerbermangel, Imageprobleme und sinkende Motivation der Lehrlinge stellen die heimische Gastronomie zunehmend vor Herausforderungen, die einzelne Betriebe alleine kaum bzw. schwer bewältigen können. Damit das Herz der jungen Leute wieder stärker für einen Job in der Gastronomie bzw. Hotellerie schlägt, bündeln die drei öö. Wirtekooperationen Kultiwirte, hotspots Linz und BÖG OÖ ihre Kräfte und beschreiten gemeinsam neue Wege im Bereich der Aus- und Weiterbildung, verrät Artur Ramsebner, Ausbildungsexperte der hotspots Linz, als einer der maßgeblichen Initiatoren dieses Projekts.

Die Lehrlingsinitiative Heartbeat Gastro versteht sich ergänzend zur fachlichen Qualifikation der jungen Leute in Betrieb und Berufsschule vor allem als Bildungsschiene mit Herz und Hirn, die neben den Jugendlichen als Hauptadressaten sehr stark auch die Unternehmer selbst und die Auszubildenden mit einbezieht.

Durch die Einbindung der Unternehmer, Auszubildenden sowie der Gesamtorganisation und natürlich der Lehrlinge entsteht eine Wertschöpfung für den gesamten Betrieb, auf sozialer, persönlicher und kultureller Ebene. Fach- bzw. Schlüsselkräfte der Zukunft werden somit professionell und gezielt aufgebaut. Das unternehmerische Denken und Handeln der Lehrlinge wird gefördert und die soziale Kompetenz der Lehrlingsauszubildenden gestärkt.

Ziel ist es, ...

- die Qualität der internen Lehrlingsausbildung auf ein neues Level zu bringen,
- das Image der Lehrbetriebe zu verbessern,
- eine Aufwertung der jugendlichen Mitarbeiter im Unternehmen zu erreichen,
- höhere Motivation und Selbstverantwortung der Lehrlinge zu erlangen,
- durchgehend mehr Bewerber zu bekommen, die das Potenzial mitbringen und
- eine positive Bewusstseinsveränderung im gesamten Betrieb zu bewirken.

## Startschuss mit 16 Betrieben

Bereits vor rund einem Jahr starteten insgesamt 16 öö. Gastronomiebetriebe der OÖ. Wirtshauskultur KultiWirte, der hotspots Linz und der öö. BÖG-Betriebe deshalb ein Initiativprojekt zur Neuausrichtung ihrer Lehrlingsausbildung, bei der der Fokus vorrangig auf die Ganzheitlichkeit gelegt wird.

Gestartet wurde mit dem Cheflnntag. 18 Chefs und Chefinnen erfuhren bei diversen Aufgabenstellungen und Übungen, auf welche Themen künftig der Fokus gelegt werden soll und welche Rolle sie als ChefInnen in diesem Prozess spielen. Im September folgte dann die Grundausbildung der Ausbildner, bei der sie sich mit pädagogischem, didaktischem und kommunikativem Handwerkszeug für die Lehrlingsausbildung rüsteten.

Anschließend ging es für rund 45 Lehrlinge in nach Lehrjahren aufgeteilten Gruppen zu den jährlichen Lehrlingscolleges, wo zusätzlich zur betriebsinternen Ausbildung und zur Berufsschule insbesondere die soziale Kompetenz, das Auftreten, die Präsentation und Selbstreflexion, aber auch Lebensthemen aus dem Alltag der Jugendlichen für diese erleb- und erfahrbar wurden.

Die Einbeziehung der Unternehmensleitung, der Lehrlingsausbildner, der Schlüsselmitarbeiter, der Lehrlinge und somit der Gesamtorganisation macht die Ganzheitlichkeit aus und leistet dadurch einen wesentlichen Beitrag, auch nachhaltig in der Lehrlingsausbildung erfolgreich zu sein. So bekommt Bildung – im Speziellen die Lehrlingsausbildung – einen sehr hohen Stellenwert und sichert die Qualität im Heartbeat-Gastro-Unternehmen. Bildung mit Herz und Hirn steht also im Vordergrund.

## Landesrat Dr. Michael Strugl Maßnahmenbündel gegen den Personalmangel in der Gastronomie

„Neben der überbordenden Bürokratie ist gerade der Personalmangel eine besondere Herausforderung für die heimische Gastronomie“, betont Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Dr. Michael Strugl. Die Aufgabe der Arbeitsmarktpolitik, jene, die Ausbildung und Arbeit suchen, mit den Arbeitgebern, die Mitarbeiter benötigen, zusammenzubringen, ist gerade in diesem Bereich schwierig. Denn dieser „Matching-Prozess“ wird dadurch erschwert, dass österreichweit insgesamt ein Drittel aller Lehrstellensuchenden einen Ausbildungsplatz in nur drei verschiedenen Lehrberufen suchen (Einzelhandelskauffrau/-mann, Bürokauffrau/-mann und Kfz-Techniker/in). Gleichzeitig entfallen 43 Prozent aller offenen Lehrstellen auf die drei Ausbildungsberufe Restaurantfachfrau/-mann, Köchin/Koch und Einzelhandelskauffrau/-mann.

Das Land OÖ setzt auf ein Bündel von Maßnahmen gegen den Personalmangel in der Gastronomie: „Im Rahmen des Konjunktur- und Wachstumsprogramms des Landes OÖ wird intensiv am Thema ‚Employer Branding‘ gearbeitet. Auf Branchenebene versucht man, die sogenannten ‚Mangelberufe‘ zu attraktivieren. Dieses Projekt ist stark auf Gastronomie und Hotellerie zugeschnitten und soll das oft einseitige Bild, das von Tourismusberufen existiert, in ein positiveres Image wandeln“, erläutert Landesrat Strugl.

Weiters wird vom Wirtschaftsressort in enger Zusammenarbeit mit dem AMS OÖ eine Reihe von arbeitsmarktpolitischen Aktivitäten für die Gastronomie angeboten: So absolvieren pro Jahr etwa 100 Jugendliche eine Ausbildung im Gastro- und Cateringbereich im Rahmen der Produktionsschulen, die Jugendliche mit Ausbildungshandicaps an die Arbeitswelt heranführen soll. Auch im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung absolvieren rund 150 Jugendliche aus dem Gastronomie- und Hotellerie-Bereich ihre Lehre. Mit den sogenannten „Gastrokursen“ bietet das Land OÖ gemeinsam mit dem AMS für 220 arbeitslose Personen eine zielgerichtete Ausbildung im Gastronomiebereich, die inklusive Lehrabschluss innerhalb von 18 Monaten abgeschlossen wird.

Als Mitveranstalter der Messe „Jugend & Beruf“ in Wels leistet das Wirtschaftsressort auch an der Schnittstelle von Schule und Beruf einen wichtigen Beitrag zur Information der Jugendlichen. Dort ist der Gastronomiebereich mit ca. 20 Ausstellern

immer stark vertreten. Heuer findet die Messe „Jugend & Beruf“ von 14. bis 17. Oktober statt.

„Besonders begrüßenswert sind aus meiner Sicht Initiativen, die aus der Branche selbst gesetzt werden: Daher unterstützt das Wirtschaftsressort auch ganz bewusst das Lehrlingsprojekt ‚Heartbeat-Gastro - mit Herz und Hirn‘ der Wirtekooperationen KultiWirte, hotspots und öö. BÖG-Betriebe“, hebt Landesrat Strugl hervor. „Diese gemeinsame Lehrlingsinitiative steht unter dem Motto Kooperation statt Konkurrenz und eine solche konstruktive Zusammenarbeit nützt der gesamten Gastronomie-Branche“, so Strugl weiters. Die ganzheitliche Zusatzausbildung im Rahmen dieses Projektes fördere nicht nur die Lehrlinge selbst, sondern stärke auch das positive Image der Unternehmen als Ausbildungsbetrieb und unterstütze zudem die Entwicklung einer positiven Unternehmenskultur.

## **Fachgruppenobmann/Ausbildungsexperte Gerold Royda Zusatzausbildungen sind wichtig, um die Fachkräfte der Zukunft zu sichern**

Der Tourismus ist für junge, flexible Menschen als Arbeitgeber besonders attraktiv, weil er ein spannendes Betätigungsfeld und einen sicheren Arbeitsplatz bietet. Man hat täglich mit Menschen aus den verschiedensten Ländern und Kulturen zu tun, zudem stehen einem in der Tourismusbranche Tür und Tor in die Welt offen. Einer Karriere im In- und Ausland steht nichts im Wege, denn touristische Ausbildungen in Österreich werden weltweit geschätzt.

Tourismusbetriebe sind auch sichere Arbeitgeber, denn im Gegensatz zum produzierenden Bereich können sie nicht abwandern. Sie sichern deshalb gerade auch in Regionen außerhalb der Ballungszentren Ausbildungs- und Arbeitsplätze. Wichtigste Arbeitgeber im Tourismus sind nach wie vor die Gastronomie und Hotellerie.

Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Oberösterreich zählen aktuell 437 Lehrbetriebe, die Lehrlinge in den Bereichen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, die Doppellehre Gastronomiefachmann/-frau, Hotel- und GastgewerbeassistentIn und Systemgastronomiefachmann/-frau ausbilden.

Für derzeitig 1200 Lehrlinge in der Gastronomie und Hotellerie (Stichtag 31. 7. 2015) wird der Traum von der eigenen Bar, vom eigenen Restaurant, von der Freiheit, seinen Beruf selbst

gestalten zu können und damit erfolgreich – wenn nicht sogar weltberühmt – zu sein, über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre im Tourismus möglich.

Wie gut die österreichische Lehrlingsausbildung im Tourismus ist, zeigen nicht zuletzt auch die Ergebnisse der diesjährigen „Österreichischen Staatsmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen“ ([www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at](http://www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at)). Weiters kann die Gastronomie stolz auf eine neue Weltmeisterin sein. Franziska Ehgartner hat bei den WorldSkills 2015 in Brasilien Gold geholt und beschreibt ihren Beruf so: „Das Schönste an meinem Beruf ist es, täglich mit Menschen zu arbeiten und in der Zufriedenheit der Gäste den Erfolg der Arbeit selbst sehen zu können“.

Dieses Bild spiegelt sich allerdings leider nicht in der Realität der Branche. Die Lehrlingszahlen in der Gastronomie und Hotellerie sind in den letzten Jahren spürbar gesunken, was Royda neben der demografischen Entwicklung u.a. auch darauf zurückführt, dass die Vorschriften für Ausbildungsbetriebe verschärft wurden. Ein Lehrbetrieb muss das Berufsbild der Lehrberufe erfüllen, in dem die österreichische Küche ein ganz wesentliches Kriterium darstellt. Dass die Branche generell mit einem Imageproblem zu kämpfen hat, führt Royda als weiteres Argument für die aktuelle Situation ins Spiel.

## Einmalige, herzeigbare Initiative

Umso mehr begrüßt Royda deshalb die Initiative, dass Wirtskooperationen, wie die KultiWirte, die hotspots und die BÖG OÖ, im Bereich der Aus- und Weiterbildung ihre Kräfte bündeln und kooperieren: „Das ist einmalig und auf alle Fälle vorzeigbar“. Mit dem Projekt Heartbeat Gastro wird die gesamte Unternehmenskette miteingebunden, vom Chef über die Auszubildner bis hin zu den Lehrlingen. Die Unternehmer nehmen Geld und Zeit in die Hand und investieren in ihr wichtigstes Kapital, nämlich in ihre Mitarbeiter.

In den letzten 12 Monaten haben 42 Lehrlinge, 37 Auszubildner und Unternehmer von 16 öö. Betrieben der Gastronomie und Hotellerie intensiv an ihrer strategischen Ausrichtung in der Lehrlingsausbildung gearbeitet. Durch die Investition in die Entwicklung der Jugendlichen - vorrangig in die soziale Kompetenz - übernehmen die Heartbeat-Gastro-Betriebe Verantwortung für eine positive Entwicklung der öö. Gastronomie und Hotellerie.

## Ausbildungsexperte hotspots Linz, Artur Ramsebner Gemeinsam stärker - Kooperationen sind keine Konkurrenz

Meist kocht jeder Gastronom sein eigenes Süppchen. Das Nachbar-Restaurant, die Nachbar-Kneipe oder der Nachbar-Biergarten werden als Konkurrenz gesehen, man denkt nicht im Traum daran, mit diesem zusammenzuarbeiten. Das bringt ohnehin nur Neid und Ärger, also zieht man lieber „sein eigenes Ding“ durch.

Mit Heartbeat Gastro machen wir genau das Gegenteil. Mitte Juli wurde von den hotspots, den Kultiwirten und der BÖG Oberösterreich ein Kooperationsvertrag unterzeichnet, mit dem Ziel, gemeinsam Maßnahmen gegen den in der Gastronomie und Hotellerie bekannten Fachkräftemangel zu setzen.

Die Wirtekooperationen warten nämlich nicht länger zu. Mit attraktiven Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen im fachlichen sowie im persönlichen Bereich sind für alle Mitgliedsbetriebe (49 hotspots, 76 Kultiwirte, 34 BÖG-Betriebe) die Chancen gleich hoch. So sollen das Image und die Bereitschaft junger Leute, einen (Lehr-)beruf in der Gastronomie oder Hotellerie anzunehmen, kontinuierlich gesteigert werden.

Ramsebner: „Nur wer die Suche aktiv angeht, der bekommt die (guten) Leute. Wer zuwartet, geht leer aus. Und genau aus diesem Grund wird diese Kooperation nun mit einem Vertrag auch öffentlich besiegelt.“

Bereits im letzten Jahr wurde durch den Start der Lehrlingsinitiative „Heartbeat Gastro - Bildung mit Herz und Hirn“ der gemeinsame Weg in der Aus- und Weiterbildung eingeschlagen. Unternehmen, die den Heartbeat-Gastro-Prozess leben, haben den Mut, neue Wege zu beschreiten und sich fern vom Alltagsstress neuen Herausforderungen zu widmen. Durch eine Investition in ihre Entwicklung übernehmen diese Gastro-Unternehmen nachhaltig Verantwortung für einen positiven Werdegang der Jugendlichen und somit auch für die Entwicklung der öö. Wirtschaft.

Durch das Kooperationsprojekt können die Unternehmen auf zuverlässige, teamfähige, selbstbewusste und begeisterte Mitarbeiter zurückgreifen, die sich zugehörig fühlen und auch bereit sind, Verantwortung zu übernehmen. Somit sinkt die Fluktuation und steigt die Bindung ans Unternehmen.

Ziel von Heartbeat Gastro ist es, kompetente Fachkräfte für die Zukunft auszubilden und im Unternehmen zu halten, um den Erfolg des Betriebes langfristig sicherzustellen.

Mehr Information, alle teilnehmenden Unternehmen und die Möglichkeit, sich aktiv zu beteiligen gibt es unter: [www.heartbeat-gastro.at](http://www.heartbeat-gastro.at)

## Obmann BÖG OÖ, Reinhold Baumschlager Heartbeat Gastro – Bildung mit Herz und Hirn heißt die Zukunft!

Qualität wird in der BÖG - Besten Österreichischen Gastlichkeit - seit jeher großgeschrieben. Qualität im touristischen Angebot setzt aber auch Qualität bei den Akteuren, sprich Restaurantfachleuten, Köchen und Hotelmitarbeitern voraus, denn nirgendwo sonst als im Tourismus sind neben Kompetenz auch Freundlichkeit und Herzlichkeit maßgebliche Qualitätsfaktoren mit Nachhaltigkeit.

Vor knapp einem Jahr wurde das Pilotprojekt „Heartbeat Gastro - Bildung mit Herz und Hirn“ ins Leben gerufen. Daran beteiligen sich aktuell 16 oö. Gastronomiebetriebe der Kultiwirte, hotspots und BÖG Oberösterreich.

Im Frühjahr/Sommer trafen sich 37 Lehrlingsausbildner (darunter auch Chefleute) der Betriebe, um sich für die Lehrlingsausbildung weiter fit zu machen, Erfahrungen auszutauschen und ihre Handlungsmöglichkeiten zu erweitern. Themen waren unter anderen „Meine Rolle als Auszubildender“, „Zwischen Führung und Selbstverantwortung“, „Lehrlingsausbildung mit Plan? – Planung vs. Improvisation“. Besonders bereichernd wurde die Mischung von Auszubildenden (= Mitarbeitern) und Chefleuten aus unterschiedlichen Betrieben erlebt. Sichtweisen konnten so direkt ausgetauscht werden und es entstanden ein größeres Verständnis und die Bereitschaft, gemeinsam an einen Strang zu ziehen.

„Die Betriebe, die mit Herz und Hirn dabei sind, erfahren nach und nach Veränderungsprozesse im eigenen Unternehmen. Mitarbeiter und Lehrlinge wachsen teilweise über sich hinaus. Es ist sehr schön, mitanzusehen, wie die Mitarbeiter motivierter an ihre Arbeit herangehen. Jeder Unternehmer, der bereit ist, sich zu ändern bzw. Änderungen im Betrieb zuzulassen, lässt auch eine Entwicklung zu.“

Die Einbeziehung der Unternehmensleitung, der Lehrlingsausbildner, der Schlüsselmitarbeiter, der Lehrlinge und somit der Gesamtorganisation macht die Ganzheitlichkeit aus und leistet dadurch einen wesentlichen Beitrag, auch nachhaltig in der Lehrlingsausbildung erfolgreich zu sein. Das besonders tolle an Heartbeat-Gastro-Lehrlingen ist, dass diese Lehrlinge zentral in all diese Prozesse und Maßnahmen einbezogen sind. Ihre Stimme wird gehört. Die Qualität der firmeninternen Lehrlingsausbildung wird erhöht und das Entwicklungspotenzial unserer Jugend gefördert. Ein Heartbeat-Gastro-Lehrling hat ein gutes Auftreten, lernt den Umgang mit Kollegen und Kunden und lebt seine Kreativität.