

Manuela Eigelsreiter, Svenja Wiemer und Stefan Christamentl (von links): „In der Branche herrschen recht spezielle Bedingungen.“



„Wir wollen gehört werden“

Fachdiskussion mit Studenten der FH Wien

Selbstbewusst präsentieren sich die Studenten des Lehrganges Tourismus der FH Wien. Sie verstehen sich als eine effiziente Verbindung zwischen Praxis und Theorie.

Das Pendel schlägt zurück. Gaben die Regierenden vor einigen Jahren die Parole aus, Österreich müsse den Anteil an Akademikern im Berufsleben erhöhen, wird nun der Ruf nach mehr Praktikern laut. Genau dafür aber wurden die Fachhochschulen ins Leben gerufen: um akademisches Wissen besser mit der Praxis zu verzahnen. Neuerdings sprechen aber zum Beispiel die Spitzen der ÖHV Absolventen der entsprechenden FH-Lehrgänge mitunter die Praxis-tauglichkeit ab. HGV PRAXIS machte sich vor Ort ein Bild und veranstaltete gemeinsam mit Ronge & Partner eine Fachdiskussion mit Absolventen des Bachelor-Lehrganges Tourismus an der FH Wien.

Die sechs teilnehmenden Studenten befinden sich im 5. Semester. An der Diskussion beteiligten sich auch Institutsleiter Mag. Michael Mair sowie mit Christian Wally ein Teilnehmer am akademischen Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement. Eines darf gleich vorweg behauptet werden: Die jungen Men-

schens sind durchwegs über die Praxis zum Studium gekommen und schätzen auch die Praxis-Orientiertheit des Studienganges. Und sie fühlen sich bestens gerüstet für viele Aufgaben im weiten Bereich der touristischen Branche.

Manfred Ronge: Was waren Ihre Beweggründe, sich für ein Tourismusstudium zu entscheiden? Und welche Eindrücke haben Sie bisher von der Branche gewonnen?

Svenja Wiemer: Ein Entscheidungskriterium war auf jeden Fall, dass ich im Tourismus gute

Berufsaussichten sehe. Im Laufe der Zeit bin ich zu der Überzeugung gekommen, dass in dieser Branche, sagen wir es einmal so, ganz besondere Bedingungen herrschen.

Andrea Gredisnjak: Ich bin erst über Ferialarbeit und dann übers Kellnern zum Tourismus gekommen. Ich will mich mit dem Studium an der FH einfach besser qualifizieren.

Stefan Christamentl: Ich komme aus einer Gastronomenfamilie – meine Eltern haben ein Wirtshaus und etliche Verwandte auch. Nach der Matura in Bad Gleichenberg arbeitete ich als F & B-Manager unter anderem auch auf Schiffen und in den USA. Zum Studium haben mich eine Reihe von schlechten Erfahrungen gebracht, die ich in Österreich machte. Vielleicht werde

ich auch nach dem Abschluss wieder im Tourismus arbeiten, dann aber sicher im Ausland.

Christian Wally: Ich habe ja schon einiges in der Gastronomie gemacht. Unter anderem an vorderster Stelle am Aufbau einer Restaurantkette mitgewirkt. Ich mache jetzt den akademischen Lehrgang, weil ich einmal sehen wollte, ob meine Praxis und die Theorie zusammenpassen.

Stephan Gossler: Ich habe eine höhere Schule abgebrochen und dann eine Kochlehre in der Gemeinschaftsverpflegung gemacht. Darauf habe ich Praxiserfahrungen in der Haubengastronomie gemacht. Aber irgendwann denkt man sich, man will nicht sein ganzes Leben als Koch verbringen. Also habe ich mich über einen Vorbereitungslehrgang für das FH-Studium qualifiziert.

Michael Mair: Wir haben hier an der FH Wien die Möglichkeit, über einen Aufbaulehrgang Studium mit Lehre zu verwirklichen. Die jungen Leute, die so aus der Praxis kommen, sind im Übrigen die besten Studenten.

Manfred Ronge: Die meisten von Ihnen kommen aus der Pra-



Institutsleiter Michael Mair (links) und Diskussionsleiter Manfred Ronge.

Bilder: HGV PRAXIS

xis. Vor diesem Hintergrund: Welche Erfahrungen haben Sie bisher beim Praktikum gemacht und welche Erwartungen haben Sie für die Zeit nach dem Studium?

Xixia Chen: Ich habe auch Erfahrung in der Gastronomie und ich weiß genau, was ich will. Ich möchte ins Hotelmanagement und dafür fühle ich mich nach dem Studium hier gut vorbereitet. Allerdings werden wir beim Praktikum oft wie die letzten Deppen behandelt. Mir wurde zum Beispiel für ein Praktikum eine Stelle in der Rezeption versprochen und dann wurde ich ins Service für Anfängerarbeiten abgeschoben. Dabei könnten wir durchaus etwas in einen Betrieb einbringen.

Manuela Eigelsreiter: Ich plädiere dafür, dass Maturanten aus höheren Tourismusschulen nicht sofort studieren, sondern erst einmal zwei Jahre Praxis machen. Andererseits: Mit der Matura alleine sind die Berufschancen auch im Tourismus nicht mehr besonders.

Stefan Christamentl: Da stimme ich zu. Und die Praxiserfahrungen helfen beim Studium. Und die Branche braucht beides.

Michael Mair: Wir legen beim Studienlehrgang Tourismus ohnehin viel Wert auf die Praxis. Dazu gehört auch ein komplettes Auslandssemester.

Svenja Wiemer: Ich bin da ja fast ein Außenseiter. Ich habe erst während des Studiums mit dem Kellnern angefangen. Aber die Lehrer hier vermitteln viel aus dem praktischen Berufsleben.

Christian Wally: Ich erwarte mir von einem Studium in erster Linie das Erwerben von Tools für Managementaufgaben.

Manfred Ronge: Einmal umgekehrt: Was darf sich die Branche von Ihnen erwarten?

Stefan Christamentl: Auf jeden Fall einmal, dass wir die Zukunft in die Hand nehmen wollen.



Andrea Gredisnjak (links) und Xixia Chen: „Wir sind gut ausgebildet und wollen arbeiten.“



Christian Wally (links), Stefan Gossler: „Das Tagesgeschäft ist nicht Managementaufgabe, aber die Veränderung des Tagesgeschäfts.“

Xixia Chen: Man sollte uns mehr mitreden lassen. Wir hätten ja schon die Tools, um zum Beispiel Prozesse in den Betriebsabläufen positiv zu verändern.

Stephan Gossler: Ich habe als gelernter Koch absichtlich ein F & B-Praktikum gemacht, weil ich auch einmal diese Seite kennenlernen wollte. Da habe ich gemerkt, wie oft bei den in der Gastronomie Beschäftigten der Dienstleistungsgedanke fehlt. Unser Vorteil für die Branche ist, dass wir Praxis und Theorie schneller verbinden können. Und wir erfahren durch das Studium durchaus auch eine Prägung in Dienstleistung.

Manfred Ronge: Was fordern Sie und was würden Sie ändern?

Manuela Eigelsreiter: Wir hätten gerne, dass uns mehr Kompetenz zugetraut wird. Wir wünschen uns, dass auch auf unsere Vorschläge gehört wird.

Svenja Wiemer: Genau, „die Praxis“ sollte uns zuhören.

Andrea Gredisnjak: Wir sind bereit, wir wollen arbeiten und Geld verdienen. Und wir wollen die Chance dazu.

Stephan Gossler: Die Unternehmen sollten wissen: Wir sind bestens ausgebildet und haben sowohl die theoretische als auch die praktische Ausbildung für touristische Berufe.

Stefan Christamentl: Meine Forderung ist es auch, dass die generelle Wertschätzung für die Branche und die einzelnen Berufe in diesem Bereich steigt. In Österreich sind Tätigkeiten in Hotellerie und Gastronomie nicht besonders hoch angesehen.

Manuela Eigelsreiter: Ich habe im Ausland gearbeitet und auch beim Auslandspraktikum hatte ich schon den Eindruck, dass die gastronomischen Mitarbeiter in anderen Ländern besser geschätzt werden. Sie haben da einen höheren Stellenwert, auch bei den Gästen.

Stefan Christamentl: Öster-

reich ist einfach zu muffig. In den USA zum Beispiel ist das viel besser. Da herrscht viel mehr positive Energie und Offenheit.

Xixia Chen: Man soll uns einfach einmal auf die Probe stellen. Wir sind sicher ein Gewinn für die Unternehmen. So sind wir zum Beispiel durch unsere Ausbildung an der FH viel teamfähiger als andere. Alleine durch die vielen Gruppenarbeiten sind wir es gewohnt, Dinge im Team zu erledigen. Wir sind einfach offener für verschiedene Zugänge zu einem Problem, und das ist nicht wenig.

Christian Wally: Ich möchte darauf hinweisen, dass das Tagesgeschäft noch lange nicht Management ist.

Stephan Gossler: Aber das Tagesgeschäft zu verändern ist eine Managementaufgabe. Prozesse zu ändern und zu steuern und einen Betrieb erfolgreicher zu machen, das gehört auch zu den Dingen, die wir hier gelernt haben.

Manfred Ronge: Haben Sie das Gefühl, gefragt zu sein? Wie schaut es mit Bewerbungen aus?

Manuela Eigelsreiter: Es ist durchaus schwierig, überhaupt einmal eine Antwort auf eine Bewerbung zu bekommen.

Christian Wally: Ein Problem für die Absolventen ist sicher auch die kleinteilige Struktur der Branche. In vielen Betrieben ist oft kein Platz mehr zwischen dem Unternehmer und den Mitarbeitern.

Manuela Eigelsreiter: Genau da könnten wir unter Umständen hingehören. Mit unserer guten Ausbildung und einem offenen Blick von außen können wir so viele Betriebe modernisieren und noch erfolgreicher machen.

Michael Mair: Genau, und das ist jetzt meine Schlussforderung an euch: Ihr müsst auch weiterhin offen und flexibel bleiben, dann steht einem beruflichen Erfolg in der Branche nichts entgegen.

*Aufzeichnung:
Harald Lanzerstorfer*