



Mentoren für Praktikanten gesucht

HGV PRAXIS-Fachdiskussion mit Hotelfachschülern

Die Schüler der Abschlussklassen der Tourismusschulen Bad Gleichenberg wissen recht genau, was sie wollen. Leider wollen nicht alle in der Branche bleiben. Das hat vielfältige Gründe.

Zuerst die gute Nachricht: Die Schüler der Tourismusschulen Bad Gleichenberg wissen recht genau um die Qualität der Ausbildung, die sie in fünf Jahren erfahren, Bescheid. Allerdings bemerken die jungen Menschen im Laufe der Jahre auch, dass die erworbenen Fähigkeiten eine gute Basis für viele Berufe bilden. Ein sicheres Auftreten, Freundlichkeit, positive Selbstdarstellung, der versierte Umgang mit Menschen – das sind, neben einer soliden Allgemeinbildung sowie einer fundierten theoretischen und praktischen Berufsausbildung, die Skills, die viele Wege öffnen. Nicht zu vergessen die sozialen Fähigkeiten, die ein Leben im Internat vermittelt.

Neun selbstbewusste Mädchen und Burschen aus den diesjährigen Maturaklassen der Tourismusschulen Bad Gleichenberg stellten sich Anfang Oktober der HGV PRAXIS-Fachdiskussion. Und hatten gleich zum Start viel Kritisches anzubringen.

Erste Runde: „Welche Erfahrungen habt ihr so mit dem Praktikum gemacht?“

Da präsentieren sich die Erlebnisse eher durchwachsen. „Also ich habe in erster Linie Geschirr abgewaschen. In meinem Praktikumszeugnis stand aber etwas ganz anderes“, lautet die erste Meldung. „Teils, teils“, die zweite. „Ich war in einem Fünf-Stern-Hotel in Wien. Da bist du halt erst einmal die Praktikantin, die eh nichts kann. Aber wenn man sich ein wenig mit den Mitarbeitern in der Küche anfreundet, dann kümmern sie sich schon um dich und zeigen dir das Handwerk ein bisschen. Aber wenn es darauf ankommt, bleiben wieder nur niedere Dienste,

wie dass man halt jeden Tag für das Personalesen zuständig ist. Ich hätte schon gerne auch was anderes gemacht.“

Daneben gibt es Positives zu berichten: „Ich war in einem Betrieb, in dem mir sehr viel über Getränke und Barkeeping beigebracht wurde“, meint ein Schüler, dessen Praktikum sich in diesem Fall idealerweise mit seinem Spezialinteresse traf.

Ein weiterer Schüler sagt eben-

ler richtiggehend. Sie kommen vom Praktikum zurück und berichten, dass sie nur ausgenutzt wurden“, resümiert Birgit Knaus-Siegel, stellvertretende Direktorin von Gleichenberg.

Ein Schüler relativiert: „Es kommt wirklich auf die einzelnen Betriebe an, ob man Pech oder Glück mit einem Praktikumsplatz hat. Es gibt schon auch sehr gute. Ich persönlich habe mit kleineren die besten Erfahrungen gemacht, die weniger guten meistens mit der Kettenhotellerie.“

Die Einstellung vieler Unternehmer, Praktikanten lediglich als billige Arbeitskräfte zu sehen, stößt beim Nachwuchs auf mas-

wollen keine billige Putzhilfe sein.“

Besonders hoch, und das bestätigen auch die Pädagogen, ist die Leistungsbreitschaft vor dem ersten Praktikum. Nach den ersten Erfahrungen schwächt sich die Einsatzbereitschaft merklich ab. Und man wundert sich in den Schulklassen: „Dauern lesen wir, dass die Kammerfunktionäre, Unternehmen und Manager jammern, dass es keinen Nachwuchs gibt. Warum behandeln sie die Leute dann oft so schlecht?“, wird eine berechtigte Frage gestellt.

Vermisst wird von der Jugend zum Beispiel in Betrieben, die Praktikanten einstellen, ein Men-



„Wir wollen arbeiten. Aber wir brauchen auch Chancen.“



„In fünf Jahren Schule ändert man auch seine Ansichten und Ziele.“

falls, mit dem letzten Praktikum hätte er Glück gehabt und viel aus der Praxis gelernt. In den vergangenen Jahren seien die Erfahrungen aber nicht so positiv gewesen.

So traurig es ist: Die negativen Erfahrungen überwiegen. Arbeitszeiten, die außerhalb jeder Norm stehen, Überstunden, die nicht bezahlt werden, Arbeiten, die nur wenig mit Ausbildung zu haben, null Motivation durch die Unternehmer – jede und jeder kann davon berichten.

Ein Zustand, der auch von den Pädagogen bestätigt wird. „Manche Betriebe verheizen die Schü-

sives Unverständnis: „Es ist ja wirklich blöd, dass sich die Gastronomen und Hoteliers so wenig um die Auszubildenden kümmern. Ein gutes Praktikum wäre doch die beste Werbung als Arbeitgeber für eine künftige Fachkraft.“

Dabei zeigen sich die jungen Menschen durchaus leistungswillig. Man starte ja mit dem Vorsatz ins Praktikum, jetzt einmal richtig Gas geben zu können. Was dann folge, sei oft Demotivation und ein Gefühl des Ausgenutztseins. „Wir wollen arbeiten und wir wollen etwas leisten“, so der Tenor, „aber wir

tor, der sie in das Unternehmen einführt und ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht. Eine Anregung, die an dieser Stelle gerne weitergereicht wird.

Zweite Runde: „Was erwartet sich die Jugend von einer Zukunft in der Branche?“

Auch hier gehen die Meinungen auseinander. Dabei ist die Einschätzung der aktuellen Situation sowie die Selbsteinschätzung durchaus realistisch. „Wir wollen ja alle einmal Führungskräfte werden“, heißt es, „aber wir wissen, dass der Weg dahin weit und nicht unbedingt leicht ist.“



„Die Zeit des Lernens ist mit dem Schulabschluss keinesfalls zu Ende.“

Gut wäre es, nach der Matura einmal in einem Betrieb als Trainee arbeiten zu können, also einmal alle Abteilungen eines Hotels zu durchlaufen. „Wir haben jetzt einmal die Basis, wir sind Allrounder. Aber die Praxis hält sich andere Herausforderungen als die Schule bereit“, sind sich die Schüler sicher. Wobei sich die Zukunftspläne

der an der Diskussion teilnehmenden Schüler zum Teil gravierend unterscheiden. Die Palette reicht von konkreten Vorstellungen bis zu abwartenden Stellungnahmen – und auch bis zum deklarierten Ausstieg aus der Branche. Auch wenn das heute noch nicht so klar erscheint. Neun Teenager, neun verschiedene Zukunftsperspektiven sind

zu notieren. Da findet sich der begeisterte Gastronom, der unbedingt im Service bleiben möchte und sich vor allem im Getränkebereich weiterbilden will. Da ist der junge Mann, der bereits das Marketing- und Sales-Studium im Visier hat. Spannend auch die Zukunft der jungen Dame, die auf jeden Fall nach der Schule die Ausbildung

zur Diplom-Sommelière abschließen und dann in den Weinbetrieb ihres Freundes einsteigen möchte. Immerhin zwei wollen nach dem Maturastress noch eine Saison in der Gastronomie oder Hotellerie anhängen und streben dann ein Engagement im Ausland – auf einem Schiff zum Beispiel – an. Auch die junge Dame, die mit ih-

Eine Klasse für sich: Die neue Premium-Linie von TEEKANNE.

Die TEEKANNE serviert Ihnen erstmals die neue Premium-Klasse. Neu daran ist die hochwertige, exklusive Packung, die einen kleinen Vorgeschmack auf den köstlichen Inhalt bietet. Zudem setzt TEEKANNE weiterhin auf die edelsten Zutaten und die strengsten Qualitätskontrollen. Eröffnen Sie Ihren Kunden eine neue Welt des guten Geschmacks - mit 18 außergewöhnlichen Tee-Spezialitäten von TEEKANNE!



Die TEEKANNE macht den Tee. Seit 1882.



Stellvertretende Direktorin Birgit Knaus-Siegel, Fachvorstand Johann Sokoll und Manfred Ronge (v. l.).



„Warum behandeln die Unternehmer künftige Fachkräfte oft so schlecht?“

rem Praktikum in der Rezeption eines Top-Hotels auf dem Arlberg beste Erfahrungen machte, möchte in diesem Haus noch eine Saison absolvieren und sich dann in Richtung Universität ein wenig von der Branche entfernen.

Noch wenig Sorgen um die Zukunft macht sich ein weiterer Bursche, tendiert aber nicht unbedingt zum Verbleib in der Branche: „Mit unserer Ausbildung stehen uns ja viele Möglichkeiten offen“, hält er sich bedeckt. Einen akademischen Abschluss strebt auch eine weitere Schülerin an, jedoch durchaus mit der Vorstellung, der Hotellerie auch weiter erhalten zu bleiben. Erst einmal ein Studium in Richtung Marketing und dann vielleicht Consulting für Hotelketten zu betreiben – das wäre die Wunschkarriere.

Ganz konkrete Vorstellungen hat dagegen lediglich nur ein junger Mann. Er wird nach Schule und Bundesheer den Betrieb eines Verwandten im Salzburger Land übernehmen.

Dritte Runde: „Woher die hohe Drop-out-Rate?“

Es ist kein Geheimnis, nicht alle, die eine Hotelfachschule bzw. eine touristisch geprägte höhere Lehranstalt absolviert haben, bleiben der Branche auch treu. Das hat verschiedene Ursachen. Zum einen prädestiniert der Abschluss mit Reifeprüfung dazu, die Ausbildung an einer Universität oder einer Fachhochschule fortzusetzen. Zum Zweiten sind es manchmal auch die Erfahrungen, welche die jungen Menschen außerhalb des Schulbetriebes machen, die sie von einer weiteren

Karriere im Tourismus abhalten. Und dann besteht auch noch die Tatsache, dass Kinder in dem Alter, in dem die Entscheidung für eine weiterführende Schule fällt, in den allermeisten Fällen keine Ahnung davon haben (können), welchen Beruf sie dereinst wirklich ergreifen.

Das bestätigt auch die Diskussteilnehmerin, die meint: „Gestartet sind wir mit dem Gedanken, alle eines Tages Hotelmanager zu werden. Aber am Weg dahin entdeckt man auch andere Möglichkeiten und entwickelt neue Interessen. In diesem Alter verändert man sich ja rasch, und was gestern war, ist heute fraglich und morgen ganz anders.“ Fest steht auf jeden Fall für alle beteiligten Schülerinnen und Schüler, dass auch die Zukunft im weiteren Lernen und Sam-

melnen von Erfahrungen besteht. Welcher Karriereweg auch immer eingeschlagen wird. Dabei wollen sie auch durchaus gefordert werden. Und verlangen im Gegenzug von künftigen Arbeitgebern Unterstützung bei der Ausbildung. Ein Thema, das keineswegs als Einbahn verstanden wird. „Wenn ein Betrieb Zeit und Mittel für Fortbildung zur Verfügung stellt, dann ist es selbstverständlich, dass man dafür im Gegenzug auch selbst Verpflichtungen eingeht“, so die übereinstimmende Aussage.

Nur anbieten müsste man es halt, und dem Nachwuchs vor allem die Möglichkeit geben, eigene Erfahrungen zu machen. „Wir wollen arbeiten und etwas leisten. Aber wir müssen halt auch die Chancen dazu erhalten, unsere Fähigkeiten zu beweisen.“ -bal-

Stellungnahme des Schulleiters

Nachdem Direktor Wolfgang Haas aus Termingründen nicht an der Diskussion teilnehmen konnte, übermittelte er HGVS PRAXIS folgende Stellungnahme:

Die Tourismusschulen Bad Gleichenberg gelten seit mehr als 60 Jahren als die Ausbildungsstätte für Tourismus und sind durch die folgenden drei Kompetenzbereiche charakterisiert: Sprachen, Wirtschaft und Fachpraxis. Zur Sprachausbildung zählen nicht nur das Erlernen von Fremdsprachen, sondern auch Sprachreisen, Ferialpraktika und der Kontakt mit Fremdsprachenassistenten. Im kaufmännischen Bereich dominiert der fächerübergreifende Unterricht mit fachpraktischen Gegenständen, wo beispielsweise die Kalkulation einer Veranstaltung durchgeführt wird. Als dritte Ausbildungssäule erlernen Schüler in der Küchenführung und im Restaurantwesen wichtiges theoretisches Wissen und Grundfertigkeiten, die bei hausinternen Veranstaltungen, regionalen/nationalen/internationalen Veranstaltungen sogleich angewandt werden. Unser oberstes Ziel ist es, Schüler bestmöglich auf eine Karriere im Tourismus, aber auch im Dienstleistungsbereich, vorzubereiten. Hierzu bieten wir neben dem Unterricht Zusatzqualifikationen wie Sprachzertifikate, Wein- und Bier-Jungsommelier, Käsekenner u.v.m. an. Wir möchten alle Praxis-Betriebe dazu auffordern, jungen Leute die Chance zu geben, während der Ferialtätigkeiten viele Bereiche eines Unternehmens kennenlernen zu dürfen, sich Zeit für sie zu nehmen, um so motivierte Nachwuchskräfte für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft auch künftig sicherzustellen.“

Die Teilnehmer

Die Fachdiskussion von HGVS PRAXIS in Zusammenarbeit mit Ronge & Partner fand in den Räumlichkeiten der Tourismusschulen Bad Gleichenberg statt. Wir bedanken uns an dieser Stelle für die freundliche Aufnahme und die perfekte Organisation der Diskussionsrunde.

Unter der Moderation von Manfred Ronge diskutierten die Schüler:

Anna Berger, Anna Ernisa, Sabrina Ferner, Ramona Legat, Maximilian Rath, Ferdinand Ruppert, Sebastian Russold, Michael Winkler und Hermann Zussner.

Mit dabei waren auch die stellvertretende Direktorin Mag. Birgit Knaus-Siegel und Fachvorstand Johann Sokoll.