

**LOCKDOWN.** Aus Trockentraining für Lehrlinge wird ein Lern-Event mit Erfahrungen für alle



Lehrlinge in der ersten Reihe im Schlosshotel.

JANA IDLHAMMER

# Lehrlinge managen Hotel

Was passiert, wenn Lehrlinge einen Tag Hotelalltag übernehmen?

**BLUDENZ** Ein Sonntag im Dezember. Das Finale. Die Gesellschaft wird um 16 Uhr im Schlosshotel eintreffen. Bis dahin ist alles vorbereitet. Die vier Lehrlinge im Service Yunnus, Sophie, Pauline und Helin, empfangen die Gesellschaft und werden im Ablauf vom Jana (HGA Lehrling) unterstützt. Sie haben die Tafeln für die Gesellschaft gedeckt. Die beiden Küchenlehrlinge Laura und Sarah haben bereits alles für das Menü vorbereitet und kochen an diesem Tag frisch das 5-gängige Menü. 15 Gäste werden erwartet.

Der Service kümmert sich um das Platzieren der Gäste, nimmt die Getränkebestellung auf, führt das Weinservice am Tisch durch und serviert das Menü.

Währenddessen kochen die zwei Lehrlinge fleißig in der Küche.

Laura Bertsch hat das Menü entwickelt. Sie ist GASCHT Lehrling im 3. Lehrjahr.

Sie ist Dienstälteste des gesamten Lehrlingsteams und hat den Lead in diesem Projekt übernommen. Die geladenen Mitarbeiter:innen konnten einen genussvollen Tag als Gast im Schlosshotel erleben. Die Lehrlinge in die erste Reihe zu stellen und sich selbst in der Verantwortung etwas zurückzunehmen, war eine besonderes Erlebnis für alle Beteiligten.

Die Service-Leiterin Manuela Artinyan hat es so erlebt: „Für mich war es wie in einem tollen Theaterstück, als Gast den ganzen Abend unser junges Lehrlingsteam zu beobachten. Es hat mich berührt, unsere Jungmannschaft mit Freude und völlig selbstständig, wenn auch manchmal ein bisschen chaotisch, bei der Arbeit zu beobachten.“

Im Anschluss wurden Feedbackgespräche geführt. Küchenchef Christos Lapis gab dem Küchenteam Rückmeldung und die Serviceleiterin Manuela Artinyan diskutierte mit ihren Lehrlingen. Für die Rezeption gab es Feedback von der Geschäftsführerin.

Das Projekt wurde in einem Meeting mit allen Lehrlingsausbilder:innen abgeschlossen und jeder Lehrling erhielt ein Zertifikat für die Teilnahme.

Das Ziel des Projekts, den Lehrlingen praktische Erfahrungen zu ermöglichen, wurde mehr als erreicht. Die fehlende Praxis ist schon seit 1,5 Jahren ein großes Thema.

Die Ausbildung von jungen Menschen in der Tourismusbranche ist sehr wesentlich, denn der Tourismus bzw. die Gastronomie ist von einem enormen Fachkräftemangel gekennzeichnet. Das Team im Schlosshotel schätzt sich glücklich, dass sie derzeit sieben junge Menschen im Haus haben und im Winter noch zwei Praktikanten dazu bekommen.

Deshalb wird alles versucht, dass alle genügend Praxismöglichkeit erhalten und sich entwickeln können. „Zum Beispiel für den Lehrling Yunnus: Er hat jetzt etwas mehr als ein Jahr im Hotel verbracht. Von diesen zwölf Monaten gab es ca. drei Monate überhaupt keinen Restaurantbetrieb, zwei Monate war er in der Schule und somit bleiben noch sieben Monate Praxis mit diversen Auf und Abs. Und doch sehen wir eine großartige Entwicklung und auch eine Begeisterung“, erläutert Susanne Dörflinger und sagt zum Abschluss: „Ich sehe immer mehr, dass die Jugendlichen

selbst unsere besten Werbeträger sind und es ist schön zu sehen, dass sie Freude an diesem Beruf haben.“

Wie sieht es mit Nachwuchskräften generell aus und ist es wirklich zunehmend schwieriger, Auszubildende zu finden?

Es ist schon viele Jahre schwierig und eine große Herausforderung.

Wir hatten bereits vor Corona Jahrgänge ohne einen Neuzugang an Lehrlingen. Umso glücklicher sind wir über die aktuelle Situation.

Sämtliche Initiativen sind für die Industrie ausgelegt. Auch die Preise für Teilnahme an Messen oder Veranstaltungen sind an der Industrie orientiert und für uns nicht tragbar.

Neben diesen großen Konkurrenzten gehen wir als Ausbildungsbetrieb unter.

Ich würde es begrüßen hier in der Branche stärkere Netzwerkarbeit und Kooperation zu finden. Die GASCHT ist Vorreiter und vorbildhaft. Das Netzwerk „Gastgeben auf Vorarlberger Art“ ermöglicht Austausch und Voneinander-Lernen.

Aber wir dürfen trotzdem die normale Lehrlingsausbildung nicht vernachlässigen, da sie uns immer noch die größte Chance für Fachkräfte in der Region bietet.

Ich hoffe hier sehr auf eine Weiterentwicklung und Verbesserung der Situation.

Wichtig sind Schnuppertage für die jungen Menschen, die an der Lehre interessiert sind und die Verbindung zu Schulen wie zum Beispiel die Polytechnischen Schulen.



Schlosshotel Dörflinger, Schloss Gayenhofplatz 5, 6700 Bludenz, T: +43 (0) 5552 63016, F: +43 (0) 5552 63016-8, www.schlosshotel.cc, mailto:welcome@schlosshotel.cc

## Konkretes Tun mit Feedback fördert Lernen

Zuschauer-Perspektive ermöglicht völlig neue Einblicke zur Führung und Ausbildung der Lehrlinge.

**BLUDENZ** Wie kann die Zeit eines Lockdowns gut zum Üben und Lernen genutzt werden? Dieser Frage sind die stellvertretende Serviceleitung Daniela Stanisic und der Küche-Souschef Kevin Ostermann, beide Lehrlingsausbilder:innen, nachgegangen. Ohne Gäste wird das wohl eine trockene Angelegenheit werden. Der Anstoß für das Projekt war die Idee, aus den Mitarbeiter:innen Gäste zu machen. Dies ist eine perfekte Chance für die Lehrlinge, selbständig und eigenverantwortlich zu arbeiten. Ähnlich wie beim praktischen Teil der LAP für die Küche wird ein Menü aus einem Warenkorb erstellt. Der Hotelbetrieb mit den

Bereichen Empfang/Rezeption, Restaurant/Service und Küche ermöglicht es für dieses Projekt, alle Bereiche zusammenarbeiten zu lassen.

Lehrlingsausbilderin Daniela Stanisic ruft „als Gast“ an der Rezeption an, um ein Angebot für einen Abend mit Menü für eine Gesellschaft im Restaurant zu erhalten und dafür eine Reservierung zu machen. Das war der Beginn der Aktion. Jana (HGA Lehrling) bringt dann den „Stein ins Rollen“ und muss die Anfrage mit der Küche, dem Service und der Reservierung abstimmen. Alle Abläufe erfolgen wie im Alltag. Nur dieses Mal stehen die Lehrlinge in der ersten Reihe. Sie bekommen jederzeit Unterstützung von den LehrlingsausbilderInnen.

Die Meetings, Gespräche und die tägliche Arbeit werden selbständig ausgeführt. Die anschließende Reflexion gibt viel Potenzial zur Weiterentwicklung.



Kevin Ostermann und Daniela Stanisic, Projektidee und Projektleitung.

JANA IDLHAMMER

## Junge Ideen bereichern unsere Visionen

**BLUDENZ** Glückliche Mitarbeiter:innen und zufriedene Gäste machen den Erfolg eines Hotels aus. Uns ist es wichtig, mit Charme und

Niveau zu arbeiten und die über 55 Jahre Tradition zu ehren. Dort nicht stehenzubleiben, sondern uns stets weiterzuentwickeln, das bringt neuen Schwung und neue Ideen, sodass sich alle in unserem Haus wohlfühlen können. Mitarbeiter:innen und Gäste gleichermaßen. Für mich war es sehr beeindruckend, zu erleben, wie die Lehrlinge an ihren Aufgaben gewachsen sind. Darüber hinaus wurde das Zusammenspiel der unterschiedlichen Bereiche konkret sichtbar. Nur gemeinsam können wir den Gästen und uns besondere Genussmomente schaffen. Dies zu erleben ist wunderbar und stärkt den Teamzusammenhalt. Junge Menschen zu fördern und für den Beruf im Tourismus zu begeistern, ist mir ein wertvolles Anliegen.



Susanne Dörflinger, Geschäftsführerin.

CHRISTA ENGSTLER

### UMFRAGE Wie hast du das Projekt erlebt und was hast du gelernt?



Mir hat es Freude gemacht, mit meinen Kollegen zusammenzuarbeiten. Daniela hat mir die Führung des Service Team zusammen mit Yunnus übertragen. Das war eine große Verantwortung. Man lernt am besten, wenn man das selbst üben darf. Im Alltag würde ich mich das noch nicht trauen. **Sophie Lang**, 2. Lehrjahr Restaurantfachfrau, 16 Jahre



Durch dieses Projekt konnte ich erleben, wie das ist, wenn man von der Menükarte, Tischdekoration bis hin zum Einführen in die Gäste, die kommen werden, alles im Blick haben sollte. Das war anstrengender, als ich dachte. Das gemeinsame Erfolgserlebnis danach war umso schöner. **Jana Idlhammer**, 1. Lehrjahr HGA Assistentin, 16 Jahre



In der Küche hatten wir an diesem Tag genug Zeit zur Vorbereitung. Das ist im Alltag nicht immer so. Es war ungewohnt, allein ohne unseren Küchenchef Chris zu arbeiten. Das Wichtigste ist, dass man sich vorher gut überlegt, in welcher Reihenfolge welche Arbeiten gemacht werden. **Laura Bertsch**, 3. Lehrjahr Köchin, 18 Jahre



Daniela und ich waren am Tag der Veranstaltung ein wenig nervös. Einfach nur Zuschauen ist ungewohnt. Man wünscht sich, dass jeder Handgriff sitzt, weil man sich verantwortlich für die Arbeit der Lehrlinge fühlt. Es war eine gute Erfahrung mit wichtigen Erkenntnissen. **Kevin Ostermann**, Sous-Chef, 27 Jahre



Ich habe mich an diesem Abend als Gast manchmal nicht so entspannen können. Aber in dieser Situation war es wichtig, die Lehrlinge ganz allein auf sich gestellt zu lassen. Eine wichtige Erfahrung, um zu sehen, wie ich sie zukünftig im Alltag besser unterstützen und führen kann. **Daniela Stanisic**, Stellvertretende Serviceleitung, 41 Jahre



Ich bin seit Anfang November im Schlosshotel in der Küche beschäftigt und es war für mich ein tolles Erlebnis, diese jungen Menschen selbständig arbeiten zu sehen. Wir haben in keinem anderen Betrieb davor so ein Projekt mit den Lehrlingen gemacht und mir hat es sehr gefallen. **Antoine Marinier**, Chef de Partie und Gast an diesem Abend, 44 Jahre