VN-INTERVIEW. Susanne Dörflinger (49), Geschäftsführerin Schlosshotel Dörflinger

Übung macht den Meister

Susanne Dörflinger vom Schlosshotel startete ein Lehrlingsprojekt, um den Azubis mehr Praxis zu vermitteln.

BLUDENZ Durch die Lockdowns entfallen bei den Lehrlingen im Gastro- und Hotelgewerbe wichtige praktische Übungen und Erfahrungen. Das brachte **Susanne Dörflinger** vom Schlosshotel Dörflinger in Bludenz auf die Idee, ein Lehrlingsprojekt für ihre Azubis auf die Beine zu stellen. Die Lehrlinge sollten einen internen Eventabend mit einem 5-Gänge-Menü komplett selbstständig planen, organisieren und durchführen.

Sieben Lehrlinge des Schlosshotels Dörflinger organisierten einen Eventabend mit 5-Gänge-Menü. DÖRFLINGER

Wie ist die Idee zu diesem Projekt entstanden?
DÖRFLINGER Zu Beginn des Lockdowns habe ich unsere Lehrlingsausbilderin **Daniela Stanisic** gebeten, ein Trockentraining für die Lehrlinge für diese Zeit vorzubereiten. Sie hat sich dann mit unserem Souschef **Kevin Ostermann** ausgetauscht und die beiden haben mir die Idee für dieses Projekt vorgestellt. Denn Trockentraining bedeutet bei uns ein Lehrlingstraining ohne Gäste und das ist auch immer etwas langweilig. Deshalb kam die Idee auf, aus unseren Mitarbeitern Gäste zu machen. Das Tolle daran ist, dass wir das Projekt sehr einfach und bereichsübergreifend umsetzen können.

Worauf wird bei diesem Projekt besonders Wert gelegt?
DÖRFLINGER Es ist eine perfekte Chance für die Lehrlinge, selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten. Ähnlich wie beim praktischen Teil der LAP Prüfung für die Küche wird ein Menü aus einem Warenkorb erstellt. Die Bereiche Empfang/Rezeption, Restaurant/Service und Küche arbeiten dabei eng zusammen.

Wie sieht der Ablauf aus?
DÖRFLINGER Unsere 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. **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 Lehrlingsausbildern. Die Meetings, Gespräche und die tägliche Arbeit werden jedoch selbstständig ausgeführt. Das Event selbst ist dann das Finale. Die Gesellschaft traf am Sonntag, 19. Dezember, im Schlosshotel ein. Alle Gäste sind Mitarbeitende. Die vier Lehrlinge (**Yunnus, Sophie, Pauline** und **Helin**) im Service empfingen die 15 Gäste und wurden im Ablauf von Jana unterstützt. Die beiden Küchenlehrlinge **Laura** und **Sarah** hatten bereits alles für das Menü vorbereitet und kochten an diesem Tag das 5-Gänge-Menü. Der Service kümmerte sich um das Platzieren der Gäste, nahm die Getränkebestellung auf, führte den Weinservice am Tisch durch und servierte das Menü.

Was gab es zu essen?
DÖRFLINGER Laura Bertsch hat das Menü entwickelt. Sie ist GASCHT Lehrling im 3. Lehrjahr und damit die „Dienstälteste" im gesamten Lehrlingsteam. Sie übernahm auch in gewisser Weise die Führung in diesem Projekt. Es gab Ziegenfrischkäse mit Honig und frischer Feige, Rote-Beete-Mousse mit Krenhäubchen und geräuchertem Lachs, Maronencremesuppe, Barbarieentenbrust mit Pastinaken-Püree und glacierten Karotten sowie Lebkuchen-Crème-brûlée.

Gibt es ein Abschlussgespräch mit den Lehrlingen?
DÖRFLINGER Auf jeden Fall wird es ein Feedback geben. Der Küchenchef **Christos Lapis** wird dem Küchenteam rückmelden und die Serviceleitung **Manuela Artinyan** gibt ihren Servicelehrlingen ihr Feedback. Für die Rezeption werde ich selbst das Feedback machen. Angedacht ist ein Projektabschluss mit allen Lehrlingsausbildern und mir.

Ist es ein Problem für die Lehrlinge, dass sie aufgrund des Lockdowns nicht genügend Praxis bekommen?
DÖRFLINGER Ja, natürlich fehlt in dieser Zeit die Praxis. Das ist für uns schon seit eineinhalb Jahren ein großes Thema. Die Ausbildung von jungen Menschen in unserer Branche ist so wesentlich, denn der Tourismus bzw. die Gastronomie ist von einem enormen Fachkräftemangel gekennzeichnet. Wir dürfen uns sehr glücklich schätzen, dass wir derzeit sieben junge Menschen im Haus haben und auch im Winter noch zwei Praktikanten dazu bekommen haben. Und wir versuchen alles, damit wir ihnen genügend Praxis bei uns zeigen können und sie sich entwickeln können.

Als zweiten Gang gab es Rote-Beete-Mousse mit geräuchertem Lachs.

Tun sich die Lehrlinge schwerer, die praktischen Ausbildungsinhalte zu erlernen?
DÖRFLINGER Yunnus zum Beispiel hat jetzt etwas mehr als ein Jahr bei uns verbracht. Von diesen zwölf Monaten hatten wir circa drei Monate lang überhaupt keinen Restaurantbetrieb, zwei Monate war er in der Schule und somit bleiben gerade noch sieben Monate Praxis mit diversen Auf und Abs. Und doch sehen wir eine tolle Entwicklung und auch eine Begeisterung. Natürlich haben wir auch mehr Zeit für die Lehrlinge in dieser Zeit. Aber die beste Übung sind die Tage, an denen wir gut besucht sind. Leider halten sich diese noch in Grenzen.

Wird es schwieriger, Auszubildende zu finden?
DÖRFLINGER Es ist schon viele Jahre schwierig und eine große Herausforderung. Wir hatten bereits vor Corona Jahrgänge ohne einen Neuzugang. 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. Die Unterstützung vom Umfeld ist dagegen mager. 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 Konkurrenten gehen wir als Ausbildungsbetrieb unter. Ich würde es begrüßen, in der Branche stärkere Netzwerkarbeit und Kooperation zu finden. Die GASCHT ist hier Vorreiter und vorbildhaft. Aber wir dürfen trotzdem die normale Lehrlingsausbildung nicht vernachlässigen, da sie uns immer noch die größte Chance auf Fachkräfte aus der Region bietet. Ich hoffe sehr auf eine Weiterentwicklung und Verbesserung der Situation. **VN-JUN**

ZUR PERSON

SUSANNE DÖRFLINGER
GEBOREN 25. August 1972
WOHNORT Bludenz
FAMILIE verheiratet
BERUF Geschäftsführerin und Gastgeberin
HOBBYS Yoga, Reisen, Natur