



Helmut Hinterleitner, WKO-Obmann des Fachverbandes Gastronomie, Wien, www.gastronomieverband.at



Sabine Rohrmoser, Dienstleistung Personalentwicklung bei der hogast Einkaufsgenossenschaft, www.hogast.at

nuerlich ausgeweitet wurden, Animation, Wellnessbetreuung – wir haben das Auslangen gefunden. Allein im klassischen Bereich haben wir den Restaurantfachmann, den Kochlehrling, den HGA-Lehrling, Gastronomiefachmann, Systemgastronomiefachmann – im Tourismus haben wir ständig steigende Zahlen an Lehrlingen.

Zur Zeit 14.756 in Österreich, 1999 hatten wir noch 13.515. Das ist eine Branche, die jungen Leuten auch in Zukunft Jobs anbieten kann. Eine konstante Steigerung der Beschäftigung. Es werden mehr Leute benötigt.

Wie sehen Sie die Lehre mit Matura in der Tourismusbranche?

SPENDIER: Das ist eine Niveaufwertung für den Tourismus. Ich bilde leidenschaftlich gerne Lehrlinge aus. Wir haben mit ihnen sehr gute Preise erzielt. Seit es die Lehre mit Matura gibt, haben wir vermehrt Anfragen.

HINTERLEITNER: Lehre mit Matura ist ein ganz interessanter Schritt, damit fällt diese gesellschaftliche Diskussion um die Wertigkeit zwischen Lehre und Matura weg. In meinem Bereich sind gerade noch zwei umgesattelt.

Nützt man das Mitarbeiterpotenzial aus den neuen EU-Ländern?

ROHRMOSER: Wir haben zur Zeit 1500 offene Stellen österreichweit. Natürlich greifen wir auch auf diese Mitarbeiter zurück. Polen braucht noch eine Bewilligung. Das dauert noch bis 2009. **SPENDIER:** Wir haben gerade auf der Etage einen Mangel an heimischem Personal, kein Zimmermädchen war verfügbar. Natürlich greift man dann auf Personal in den neuen EU-Ländern zurück.

ROHRMOSER: Die Frauen und Herren, die auf der Etage arbeiten, dringen in meinen privatesten Bereich ein. Das sollte man wirklich mehr wertschätzen. Man müsste viel mehr Anerkennung zeigen. „Ist eh' nur eine Putzfrau“, gilt nicht!

Sie ist für die lieben, kleinen Details zuständig, für jedes Staubkörnchen und somit für den Komfort der Gäste. Im Grunde genommen verwalten diese Mitarbeiter den größten Umsatzposten im Haus.

PATRICIA RADL-REBERNIG: Genau der Bereich kann auch viel an einem Hotel kaputt machen. Wenn die Zimmer

TOP-AKTUELL

Netzwerken im Netz

Eine Internet-Community der besonderen Art: Auf dem Prinzip „empfehlen und empfohlen werden“ basiert das Konzept von www.mywhitelist.de. Der Service ist für Selbstständige und mittelständische Unternehmen aller Branchen, die sich gegenseitig weiterempfehlen können, wenn sie gute Erfahrungen miteinander gemacht haben, angelegt. Das System soll vor allem die Betriebe selbst stärken, da es große Firmen nicht berücksichtigt.

Steuerrecht Seminare 2007

Österreichs größte Fachtagung für Recht und Steuern, „RuST in Rust“, findet von 18. bis 19. Oktober am Neusiedlersee statt. Die Veranstaltung bietet Juristen und Steuerfachleuten eine große Vielfalt an aktuellen Themen der Branche, die besten Referenten und eine ideale Plattform für Geschäftskontakte. Frühbucherbonus gibt es für Anmeldungen bis zum 30. August. Weitere Informationen unter: www.businesscircle.at

Arztpraxis als Unternehmen

Eine Ordination ist ein kleines Unternehmen und verlangt nach Management-Kompetenzen. Ein neuer Universitätskurs schließt ab Herbst 2007 diese Bildungslücke. Der einsemestrige Kurs wird in acht Modulen berufsbegleitend an einem Wochenende im Monat angeboten. Info-Abend für Interessenten: Am 10. September um 18 Uhr, Seminarraum 15.26, Resowi-Zentrum. www.uniforlife.at

nicht sauber sind, fühle ich mich nicht wohl. Ein maßgeblicher Part, der so wenig Beachtung findet. In Kärnten gibt es eine eigene Ausbildungsreihe für Stubenmädchen.

ROHRMOSER: Gute Gouvernanten, also Abteilungsleiterinnen, zu finden ist auch sehr schwierig.

Könnte man die hohe Fluktuation in den Gastro- und Tourismusberufen ein wenig verringern, in dem man schon bei der Berufswahl einen umfassenderen Einblick in die verschiedenen Jobs gibt?

HINTERLEITNER: Man muss die Berufsbilder richtig vermitteln. „Viel Abwechslung“, stimmt schon, aber rund 80 Prozent ist Routine wie in jedem anderen Job auch. Wochenendarbeit muss man auch rechtzeitig anmerken.

Allerdings: Dieses klassische Arbeitszeitdenken bis 16 Uhr gibt es ja auch in vielen anderen Jobs nicht mehr. Solange jemand stöhnt, dass er am Wochenende arbeiten muss, ist er sowohl im freiberuflichen aber auch im Gastro- und Tourismusbereich falsch besetzt. Es gibt mittlerweile viele Teilzeitmodelle.

INTERVIEW: BIRGIT PICHLER



Jetzt aktuell
Top-Jobs auf
einem Klick

www.kleinezeitung.at/job