



PERSONAL MOVES

KARIN BAUER

Was ansteht

Was Firmenchefs von den Märkten erwarten, von der Inflation, von den Devisenmärkten, von ihrer Branche – all das sind übliche Medienthemen dieser Tage. Darüber wird referiert, spekuliert, geplaudert. Es befreit und ängstigt zugleich. Sprecher wie Zuhörer. Wirtschaftsprognostiker und Analysten liefern das Unterfutter.

Abseits davon haben 1200 von Schober-Ehmer-Consulting befragte Führungskräfte in Österreich und Deutschland jetzt im Vorfeld des Symposiums Leadership-Mind-Spirit am 22. Jänner in Wien (www.schoberehmer.com) gesagt, sie würden sich in Zukunft intensiver mit dem Thema Spiritualität beschäftigen. Mehr als zwei Drittel erwarten „generell steigende Bedeutung von Spiritualität für die Funktion von Leadership“. Gemeint ist dabei mit Spiritualität nicht Esoterisches oder Jenseitiges, sondern die Auseinandersetzung, die Konkretisierung von Sinnbezug, Selbstbezug, Weltbezug im Rollenzusammenhang. Jeder Mensch, heißt es in diesem Fragebogen, der sich mit seiner Person, seinen Werten, seiner Wirksamkeit und seiner Verantwortung für das Gesamte beschäftigt, übe sich in Spiritualität.

So verstanden, ist Spiritualität ein wunderbares Motto für den Rutsch ins neue Jahr. Und eigentlich ein selbstverständlicher Auftrag zur Reflexion für Menschen, die im Job für andere Menschen verantwortlich sind.

„Nach den Sternen

Lehrberufe in der Gastronomie sind eine gute Basis für die weitere Karriere, trotzdem fehlt es an Nachwuchs. Die Initiative „Amuse Bouche“ will das ändern.

Gudrun Ostermann

„Wenn wir nichts tun, wird es in zehn Jahren krachen“, diagnostiziert Siegfried Kröpfl, Küchenchef im Hotel Imperial. Das Gastgewerbe habe ein Nachwuchsproblem und in den letzten Jahren nur wenig zur Verbesserung getan.

Mit der Initiative „Amuse Bouche“, die vom F&B Manager Club Vienna gemeinsam mit Vertretern der Spitzenhotellerie entwickelt wurde, soll nun ein notwendiger Schritt zur Imagekorrektur gesetzt werden. Als erster Höhepunkt findet im März ein Wettbewerb unter Top-Lehrlingen statt. Lehrlingsteams aus den Bereichen Küche und Service werden von den jeweiligen Hotels entsandt und kämpfen um den Titel „Top-Lehrling des Jahres“. Die Besten von ihnen werden im Rahmen einer feierlichen Galaveranstaltung im Wiener Rathaus geehrt.

„Getreu dem Motto ‚Gemeinsam sind wir stark‘ kann der talentierteste Koch nicht erfolgreich sein, wenn die Mitarbeiter im Service nicht ausreichend qualifiziert sind,“ so Piroska Payer, Gesamtkoordinatorin von Amuse Bouche. Deshalb sollen bei diesem Bewerb auch Teams der Spitzenhotellerie gegeneinander antreten und ihr Können zeigen. Der Wettbewerb beschränkt sich vorläufig auf den Osten Österreichs, soll sich aber zu einem bundesweiten Wettkampf entwickeln.

Das Nachwuchsproblem im Tourismus betrifft ganz Österreich. „Viele Betriebe bilden gar keine Lehrlinge mehr aus, da darf man sich auch nicht wundern, wenn man keine Spitzenkräfte mehr findet“, so Kröpfl. Auf der anderen Seite sei es aber auch schwierig motivierte Lehrlinge zu finden, beurteilt Kröpfl die derzeitige Situation.

Die Tourismus- und Hotelfachschulen könn-



Er sollte dann einen Beruf aus seinem Portfolio behalte gegen Küche und Service abbauen

ten diesen Engpass nicht ausgleichen. Schulen werden zwar immer mehr, trotzdem wechseln 99 Prozent der Absolventen die Branche. Außerdem kann man die Praxis, die bei einer Lehre bekommt, nicht in Schulen lernen“, unterstreicht Hermann Krammer, General Manager Hotel de France.

Es gäbe viele Vorurteile, die junge Menschen davon abhalten, eine Lehre in der Gastronomie zu machen, hält Mark Lewis, Präsident des Manager Club Vienna, fest. „Die Arbeit macht für viele diesen Beruf unattraktiv. Sie müssen auch Lehrlinge anderer Branchen, Samstag oder abends arbeiten“, so Lewis.

Außerdem seien die Arbeitszeiten für Lehrlinge im Gastgewerbe, so wie in allen anderen Branchen auch, ganz genau geregelt. Kröpfl hervor. „Wir müssen uns daran hal-



Piroska Payer, Imagebeauftragte Amuse Bouche.



Nina Kubena, Director F&B Renaissance Penta.



Siegfried Kröpfl, Küchenchef Hotel Imperial.



Riccardo Giacometti, Direktor Imperial, Bristol.



Hermann Krammer, General Manager de France.



Daniela Lehner, F&B Manager Club Vienna.



Mark Lewis, Präsident F&B Manager Club Vienna.

NP

Unser Klient *Atesse* ist einer der renommiertesten Hersteller von Zigarettenpapier, Zigarettenhüllen und Raucher Accessoires. Als Tochter der international agierenden *Republic Gruppe* erzeugt *Atesse* jährlich mehr als 10 Milliarden Zigarettenhüllen. Für das Verkaufsbüro in Wien suchen wir ab sofort eine/n Allround-MitarbeiterIn für

Vertriebsinnendienst/Assistenz des GF

Best People -
Best Business.