



Entschlossen, dem Bild vom uninteressanten Job in der Hotellerie mit handfesten Inhalten zu Leibe zu rücken: die Runde der „Amuse Bouche“, entstanden im F&B Manager Club Vienna zu den Chancen in ihren Häusern.

Foto: Matthias Cremer

Fortsetzung von Seite K 1

Doch nicht nur innerhalb der Branche seien diese gut ausgebildeten Mitarbeiter gefragt, so Mark Lewis, Präsident des F&B Manager Club Vienna. „Ein ausgebildeter Restaurantfachmann ist auch in anderen Dienstleistungsbranchen heißbegehrt.“

Die Kellnerlehre sei eine gute psychologische Grundausbildung. „Bei kaum einem anderen Beruf hat man so intensiven Kontakt zu den Menschen und wird mit den Reaktionen unmittelbar konfrontiert“, unterstreicht Krammer, und diese erworbene Menschenkenntnis schätzen auch viele andere Branchen.

Und Koch kann eine äußerst kreative Tätigkeit sein, merkt Daniela Lehner, F&B Manager Club Vienna, an. „Dafür muss man aber zuvor das Handwerk erlernen.“

Die Karrierechancen seien sowohl für Köche als auch für Kellner ausgezeichnet, so Nina Kubena, Director F&B Renaissance Penta, „denn Networking funktioniert in der Branche durch die Gerichte, die man zubereitet, und anhand der Art, wie sie zum Tisch gebracht werden.“

Um sich einen Namen zu machen, sollte man nach Abschluss der Lehre in andere Betriebe gehen, lautet der Rat von Lewis an künftige Spitzenköche und -restaurantfachleute. „Wenn man in Häusern wie dem Imperial gearbeitet hat, ist das Weiterkommen einfach. Nach spätestens zwei solcher Stellen wird man auch international weitergereicht.“

Dafür müsse man aber auch einiges mitbringen, so die Einschätzung von Kröpfl. „Wichtig ist, dass einem die Branche Spaß macht, dass man ein gewisses Maß an Durchhaltevermögen mitbringt und vor allem ambitioniert ist, dann kann man im Gastgewerbe ziemlich schnell weit kommen.“

Payer unterstreicht diese Forderung nach Mitarbeitern, „die von ganzem Herzen und mit viel Freude die perfekten Gastgeber sein möchten.“

Dafür stelle sich der Erfolg, auch in finanzieller Hinsicht, rasch ein. Nirgendwo sonst könne man so schnell Karriere machen, wie in dieser Branche, bestätigen die Teilnehmer.

Karrierepfade, die vom Kellner zum Generaldirektor eines

Hotels führen, seien keine Seltenheit. Und viele international bekannte Köche hätten als Lehrling klein begonnen, so Payer.

Eine Lehre in der Hotellerie habe aber neben schnellen Aufstiegschancen noch viele andere Vorteile, ergänzt Lewis. „Die geografische Ungebundenheit und die damit verbundene Möglichkeit, seine Sprachkenntnisse zu verbessern und gleichzeitig neue Kulturen kennenzulernen, waren für mich die entscheidenden Faktoren für diese Berufswahl.“

Das Image der Kellner müsse sich aber auch innerhalb der Branche ändern, es herrsche die Meinung, dass dieser Beruf nicht erlernt werden müsse, gesteht Giacometti kritisch ein. „Wir müssen wegkommen vom ‚Tellertaxi-dienst‘ als Nebenjob zu gutgeschulten Kellnern, die die Gäste auch fachmännisch beraten können.“

Um das Image von Lehrberufen in der Gastronomiebranche verbessern zu können, dürfe auf die Einbeziehung der Eltern nicht vergessen werden, hält Kubena fest. „Die Eltern wollen häufig nicht,

dass ihre Kinder eine Lehre machen, sie wollen, dass ihre Kinder Matura machen“, schildert Kubena ihre eigenen Erfahrungen, „Ich wollte den Kontakt mit den Menschen und hab auf Wunsch meiner Eltern die Matura gemacht und dann mit der Lehre begonnen.“

Für den Imagewandel können auch die Eltern viel beitragen, sie sollten daher auch verstärkt miteinbezogen werden. Schon im Vorfeld müssen die Chancen und Möglichkeiten den Eltern besser

kommuniziert werden, und während der Ausbildung müsse ein aktiver und ständiger Austausch zwischen Eltern und Auszubildner stattfinden, so Lehner. Daher solle dieser Wettbewerb auch als erster Schritt dienen und das Engagement und Können der Lehrlinge der Spitzenhotellerie einer breiteren Öffentlichkeit zeigen, so Payer. „Die Resonanz auf diese Initiative ist in der Branche äußerst positiv. Unterstützungen dafür kommen von allen – auch von unerwarteter Seite.“

DER STANDARD WebTipp:
www.f-b-manager.com

„
Ich wollte den Kontakt mit den Menschen und habe nach der Matura mit der Lehre begonnen.“

Nina Kubena

„
Ein ausgebildeter Restaurantfachmann ist auch in anderen Branchen heißbegehrt.“

Mark Lewis

ESPRIT
CONSULTING

Wer nach vorne will,

BANK