

Tag der offenen Hoteltüre

Die größte Karriere- und Joboffensive in der
Geschichte des österreichischen Tourismus

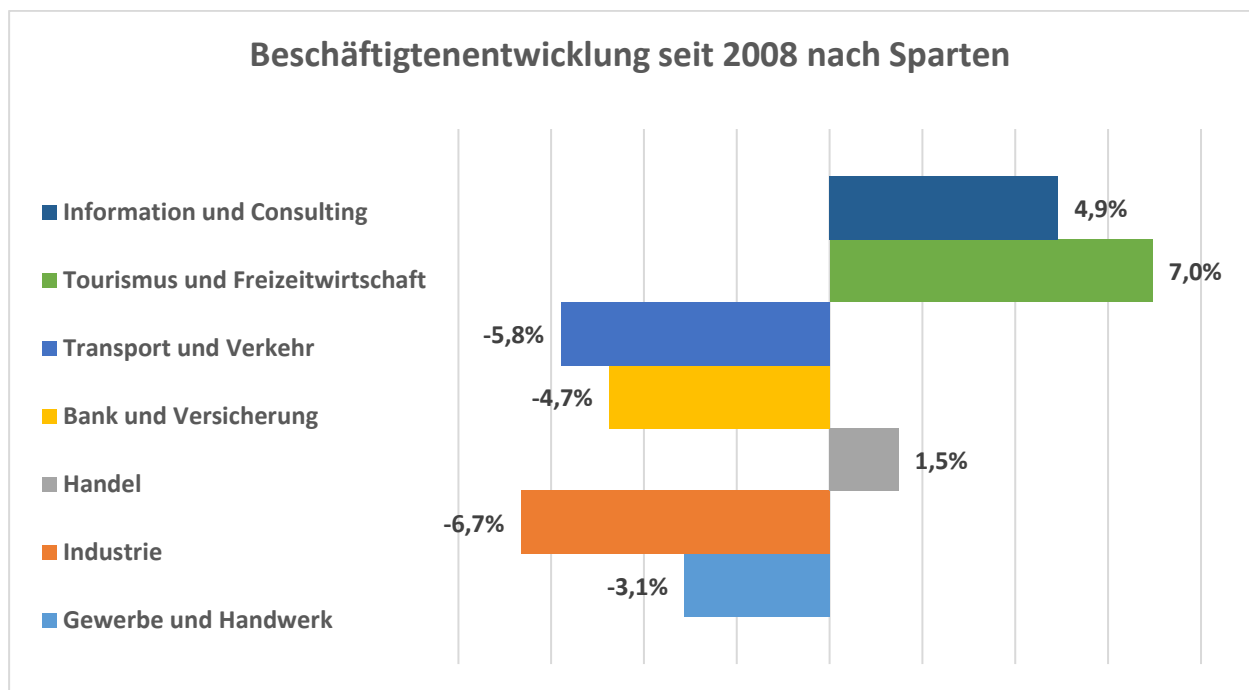
Inhalt

Zahlen, Daten, Fakten zum Tag der offenen Hoteltür.....	3
Unbezahlte Praktika oder internationale Karriere	3
Gehalt: top!.....	4
„Z-gemäße“ Arbeitszeiten	4
Frauenbranche? Frauenchance!.....	4
Auszubildende und Fachkräftenachfrage	4
Unschlagbare Dynamik trotz Wirtschaftskrise	4
Der Tag der offenen Hoteltür	5
Lehrberufe in Hotels: Tätigkeitsfelder, Anforderungen und Ausbildungszeiten im Überblick.....	6
Gastronomiefachmann/-frau	6
Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in (HGA)	6
Hotelkaufmann/-frau	6
Koch/Köchin.....	7
Restaurantfachmann/-frau	7

Mit **MACH KARRIERE IM HOTEL** hat die Österreichische Hoteliervereinigung die größte Ausbildungsoffensive im Tourismus gestartet. Jährlicher Höhepunkt ist der **Tag der offenen Hoteltür**. Dieser findet 2016 erstmals statt – am 9. Oktober. Rund 200 Top-Hotels in ganz Österreich präsentieren sich an diesem Tag als Arbeitgeber und geben Jugendlichen und ihren Eltern Einblick in die verschiedenen Hotelberufe. Das Projekt wird u.a. unterstützt von AMS, Sozialministerium, BMWFW, hogast, hollu, Europäische Reiseversicherung, American Express, Segafredo, TransGourmet, ncm.at und BTV Bank für Tirol und Vorarlberg.

Zahlen, Daten, Fakten zum Tag der offenen Hoteltür

Journalist, Arzt, Rechtsanwalt, Techniker – liegen diese Berufe im Trend? So scheint es – aber in keiner anderen Branche treten so viele neue Mitarbeiter den Dienst an wie im Tourismus. Das zeigt ein Blick auf die Entwicklung der vergangenen Jahre:



Unbezahlte Praktika oder internationale Karriere

Wichtig ist für Berufsanfänger, sich die richtigen Fragen zu stellen: „Will ich jahrelang studieren und bei unbezahlten Praktika Erfahrung sammeln – oder will ich Jobsicherheit kombiniert mit guter Bezahlung und internationalen Karrierechancen?“. Getragen wird der Trend im Tourismus von der Top-Hotellerie: Die einfache Gleichung lautet:

Steigende Gästezahlen x hohe Servicequalität = Karrierechance

Wien mit seinen Top-Betrieben ist hier für alle, die Karriere machen wollen, besonders attraktiv.

Denn die United Nations World Tourism Organization (UNWTO) verzeichnete im Vorjahr 1,186 Mrd. grenzüberschreitende Reisen und geht von einer Zunahme auf 1,8 Mrd. im Jahr 2030 aus: Also kann von einem gesunden Wachstum ausgegangen werden. Und dafür sucht die Hotellerie schon heute Mitarbeiter und Führungskräfte von morgen. Gefragt: Weltoffenheit, Fremdsprachenkenntnisse, generelles Interesse an Reisen natürlich und ein Spezialgebiet.

Gehalt: top!

Keine Sorgen muss man sich um das Gehalt machen: Unsichere Praktika gibt es praktisch nicht. Die Top-Hotellerie zahlt teils deutlich über KV und Branchendurchschnitt. Wer gut ist, verdient viel besser. Branchenvergleiche sind wenig aussagekräftig: Denn in der Hotellerie ist der Anteil an Hilfs- und Fachkräften ungemein höher als in andere Branchen, wo einfachere Tätigkeiten von Maschinen ausgeführt oder in Länder mit niedrigeren Gehältern und Standards im Arbeitsrecht ausgelagert wurden. Daher kann etwa der Betrieb in einem Hotel, wo mehr als die Hälfte der Mitarbeiter Fachkräfte sind und noch ein Teil Hilfskräfte dazukommt, nicht mit einem Betrieb verglichen werden, wo außer ein paar Technikern nur Maschinen zum Einsatz kommen.

„Z-gemäße“ Arbeitszeiten

Die Arbeitszeiten sind mit denen in vielen anderen Dienstleistungsbereichen vergleichbar. Der Trend hin zu EPUs und Dienstleistungsgesellschaft ist ungebremst und forciert das Modell der flexiblen Arbeitszeit. Die Generation Z versteht zum allergrößten Teil absolut nicht, warum am Sonntag nur online eingekauft wird oder warum sie sonntags nicht arbeiten darf. Diese starren Strukturen lösen sich auf.

Frauenbranche? Frauenchance!

Klar ist für ÖHV-Präsidentin Michaela Reitterer, dass der Tourismus eine Branche ist und bleibt, in der der Mensch unersetzlich ist – und Frauen nutzen Arbeitsmarktchance häufiger als Männer. Die Führungsrollen im österreichischen Tourismus sind durchwegs von Frauen besetzt, neben Reitterer sind das Spartenobfrau Petra Nocker-Schwarzenbacher, ÖW-Geschäftsführerin Dr. Petra Stolba, Sektionschefin Tourismus im Wirtschaftsministerium Mag. Elisabeth Udolf-Strobl, HOTREC-Präsidentin Mag. Susanne Kraus-Winkler, WKÖ-Vizepräsidentin Martha Schulz. Das zeigt, dass Frauen im Tourismus Chancen haben – und nützen!

Auszubildende und Fachkräftenachfrage

2015 haben 5.016 Jugendliche bis 18 in der Hotellerie gearbeitet, 4.069 in der Gastronomie. In Summe also 9.085 Jugendliche im Tourismus (aktuellste verfügbare Zahlen). Aktuell suchen Beherbergung und Gastronomie 5.000 ausgebildete Fachkräfte und 2.100 Lehrlinge.

Unschlagbare Dynamik trotz Wirtschaftskrise

Im vergangenen Jahr war Restaurantfachfrau mit 1.489 Lehrstellen in Ausbildung auf Platz 4 der beliebtesten Berufe bei weiblichen Lehrlingen, gefolgt von Köchin mit 1.436 auf Platz 5, Hotel- und Gastgewerbeassistentin mit 1.058 auf Platz 8 und Gastronomiefachfrau 881 auf Platz 9: Der Tourismus belegt vier Plätze unter den Top Ten und 12,4 % aller weiblichen Lehrstellen. Bei den männlichen Lehrlingen liegt der Koch mit 2.608 auf Platz 8. Aber obwohl die Berufe – vor allem bei den jungen Damen – so beliebt sind:

Aber warum braucht die Branche braucht so viele Mitarbeiter, wenn die Berufe so beliebt sind? Die Antwort, die man darauf hört, hat Seltenheitswert seit dem Ausbruch der Wirtschaftskrise: „Schuldig“ ist die dynamische Angebotsentwicklung vor allem im Hochpreissegment. Trotz Euphorie in der Sharing Economy steigt die Zahl der Betten in den **** und *****-Hotels weltweit. Der Nabel der Tourismuswelt ist und bleibt Tourismusweltmeister Österreich mit einer international beachtlichen Kombination aus „Hardware“ (Hotelausstattung), „Software“ (Service) und Preis: wer Wert auf Unterkunft und Servicequalität legt, nächtigt nirgendwo so günstig und so gut.

Der Tag der offenen Hoteltür

Die ÖHV will jetzt aufzeigen, welche Chancen die Top-Hotellerie in einem schwierigen Arbeitsmarktumfeld bietet. Am „Tag der offenen Hoteltür“ am 9.10.2016 von 11 bis 16 Uhr bieten 200 Top-Hotels im gesamten Bundesgebiet einen Blick hinter die Kulissen. Eine Liste der teilnehmenden Betriebe und weitere Infos zum Tag der offenen Hoteltür finden alle Interessierten unter www.karriere-im-hotel.at

Unter dem Motto „eintreten, entdecken und erleben“ informieren die Hotels über Tätigkeiten, Karrierewege sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten und beantworten Fragen von Jugendlichen und deren Eltern, die einen Blick hinter die Kulissen der Hotellerie werfen können. An diesem Sonntag zeigen die Hotels, was sie als Arbeitgeber können und bieten jungen Menschen exklusive und faszinierende Einblicke in die Vielfalt der beruflichen Disziplinen. Die digitale Kampagne läuft unter dem #myhotel und www.facebook.com/karriereimhotel

Die 59 teilnehmenden Betriebe in Wien laden zu vielen Aktivitäten ein:

- Küchen-schnuppern: kulinarische Köstlichkeiten zubereiten im Hotel am Parkring
- Quality-Check: Das muss ein Hotelzimmer können: Boutique Hotel Donauwalzer
- Fotobox, Fotos mit Vintage-Kamera im Stil der 20er Jahre: Vienna Plaza
- Verkostung BIO vs. konventionell: Boutiquehotel Stadthalle
- ...

Lehrberufe in Hotels: Tätigkeitsfelder, Anforderungen und Ausbildungszeiten im Überblick

Gastronomiefachmann/-frau

Die Fachkraft in Küche und Service

Dauer der Lehrzeit: 4 Jahre

Wird in Küche und Service ausgebildet und kann sich nach seiner Lehrzeit auf die eine oder andere Abteilung spezialisieren oder auch den Weg in die Veranstaltungsorganisation gehen. Die Ausbildung umfasst das Zubereiten von Speisen und von Getränken ebenso wie das Anrichten und Servieren. Der Lehrling arbeitet an der Erstellung von Speisekarten, Speisefolgen und Getränkekarten mit. Er lernt die Betreuung und Beratung von Gästen sowie den Umgang mit Reklamationen und Rechnungen. Auch Bestellungen und der Umgang mit Waren und Produkten (z. B. Lagerung) sowie Qualitätskontrolle und -sicherung gehören zum Lehrbild.

Welche Kompetenzen sollte der Lehrling mitbringen? Ist vielseitig interessiert; ist körperlich „hart im Nehmen“; ist ein guter Kalkulierer; hat eine kreative Ader; ist kommunikationsstark; kann einen kühlen Kopf bewahren; beherrscht die Spielregeln der modernen Etikette.

Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in (HGA)

Der/die AllrounderIn

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre

Der HGA wird hauptsächlich in Verwaltung und an der Rezeption ausgebildet. Um den umfassenden Überblick über den gesamten Hotelbetrieb und –ablauf zu bekommen, wird er während seiner Lehrzeit auch in Küche und Service sowie auf der Etage eingesetzt.

Von der Arbeitsablaufplanung über Gästekorrespondenz bis hin zur Preiskalkulation und zur Mitarbeit an Marketingmaßnahmen reicht das Spektrum, das der Lehrling kennenlernt. An der Rezeption gehören die Bearbeitung von Reservierungen, die Planung der Zimmerbelegung, die umfassende Gästebetreuung (Empfang, Beratung, Beschwerdemanagement) und das Führen einer Hotelkassa zu den Aufgaben, die er lernt.

Welche Kompetenzen sollte der Lehrling mitbringen? Mag den Kontakt mit Menschen. Ist freundlich, zuvorkommend und offen. Ist ein Problemlöser. Beherrscht die Spielregeln der modernen Etikette. Ist ein guter Kommunikator. Mag Fremdsprachen. Liebt die Abwechslung. Steht auf wechselnde Herausforderungen.

Hotelkaufmann/-frau

Der/die SpezialistIn für Rezeption, Marketing, Vertrieb und Office

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre

Das „jüngste Kind“ unter den Hotellehrberufen ist besonders auf die Anforderungen eines state-of-the-art-Vertriebs ausgerichtet. Der Lehrling lernt einerseits alle Aufgaben an der Rezeption und im Marketing (Zimmerbelegung, Gästebetreuung, Zahlungsverkehr, Packages, Social Media) kennen – und das mit besonderem Augenmerk auf Fremdsprachen. Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt im Know-how um Vertrieb und die heute dafür notwendigen Tools: Hotel-Website,

Reservierungssysteme, Reiseplattformen, Bewertungsplattformen, Concierge-Informationssystemen. Zum Inhalt der Ausbildung gehört auch das Wissen um die dynamische Preispolitik und der Umgang mit Revenue Management.

Welche Kompetenzen sollte der Lehrling mitbringen? Ist technik- und technologieaffin. Ist fit im Umgang mit Zahlen. Hat betriebswirtschaftliches Interesse. Behält in komplexen Situationen den Überblick. Ist ein Kommunikationsprofi.

Koch/Köchin

Der/die Kreative

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre

Vom Wissen über Lebensmittel über die Kreation neuer Rezepte und die Zubereitung der Speisen bis zur Anwendung verschiedener Kochtechniken: Der Lehrberuf birgt eine Palette an Möglichkeiten – Jamie Oliver & Co. haben es vorgezeigt. Es ist aber auch Knochenarbeit, wenn es darum geht, die Speisen frisch, delikater angerichtet und heiß in die Hände des Serviceteams zu geben: Das bedarf eines zeitgerechten Einkaufs, der richtigen Lagerung der Waren und einer klug geplanten Küchenorganisation. Immer wichtiger wird auch für Köche, im Umgang mit dem Gast geschult zu sein: Sei es bei der Präsentation eines Büffets oder bei der Beratung von Gästen mit Sonderwünschen oder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Diäten.

Welche Kompetenzen sollte der Lehrling mitbringen? Ist stressresistent. Kann konzentriert unter Druck arbeiten. Ist flexibel. Ist ein Teamplayer. Ist körperlich „hart im Nehmen“. Ist ein guter Kalkulierer. Hat eine kreative Ader. Ist neugierig. Ist ein Organisations- und Planungstalent.

Restaurantfachmann/-frau

Der Beratungsprofi

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre

Welches Glas zu welchem Wein, welches Besteck zu welchem Menü, welche Form der Serviette passt zum Anlass? Das lernt der Restaurantfachmann. Auch das Wissen um Speisen und Getränke gehört dazu, um die Gäste fachkundig zu beraten. Service- und Verkaufstechniken sind das A&O des Lehrberufs: Nur so werden die Gäste zufriedengestellt und der Umsatz im Restaurant angekurbelt. Der Lehrling wird auch im Umgang mit computerbasierten Bonierkassen geschult und lernt bare und unbare Zahlungsvorgänge abwickeln. Gelernt wird alles über die Planung und Durchführung von Veranstaltungen wie Hochzeiten und Banketts und das Arbeiten in einer Bar.

Welche Kompetenzen sollte der Lehrling mitbringen? Ist ein guter Verkäufer. Ist kommunikationsstark. Kann einen kühlen Kopf bewahren. Beherrscht die Spielregeln der modernen Etikette. Ist ein Teamplayer. Ist interessiert an neuen Techniken, Produkten und Kenntnissen. Hat eine gute Kondition.

Neben den branchenspezifischen Lehrberufen (Gastronomiefachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in (HGA), Hotelkaufmann/-frau, Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau) gibt es zahlreiche andere Möglichkeiten der Ausbildung in spezialisierten Hotelbetrieben wie z. B. im Wellnessbereich.