

# WIRTSCHAFT <sup>IN</sup> NÖ

Das Mitglieder-Magazin der **Wirtschaftskammer Niederösterreich**

wirtschaft-noe.at

**SPEZIAL**

## **WEITBLICK**

Trends für sich nutzen

## **AUFSTIEG**

Vielfältige Karrieremöglichkeiten

## **PERSPEKTIVE**

Top-Ausbildung am Puls der Zeit



# **EINE BRANCHE MIT AUSSICHT**

Die niederösterreichische Tourismus- und Freizeitwirtschaft.



# Lern, was in dir steckt.

## Jetzt 4.000 neue Kurse online entdecken!

ZUKUNFT.

GEMEINSAM.

UNTERNEHMEN.

W K O NÖ

WIFI Niederösterreich

noe.wifi.at

## INHALT



Fotos: Institut für Tourismus & Freizeitforschung, MIKU media, Veronika Wachreich e.U.

- 4 Freizeitforscher Peter Zellmann über Veränderungen und aktuelle Herausforderungen.
- 6 Zahlen, Daten, Fakten zur NÖ Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.
- 8 Von Gastronomiefachfrau/-mann bis Veranstaltungstechnik: Die Branche bietet vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten.

- 10 Das Triad: Gewinner der Ausbildertrophy macht seine Lehrlinge zu erfolgreichen und gefragten Fachkräften.
- 11 Top Weiterbildungen: Die Lehrlingsakademie des WIFI NÖ bietet vielfältige Weiterbildungen für Lehrlinge und Lehrbetriebe.
- 12 Junges Team rockt Traditionsgasthaus: Die 27-jährige Geschäftsführerin und ihre 20-jährige Küchenchefin schupfen den Brauhoft in Amstetten mit einem kleinen, motivierten Team.
- 14 Projekt „Get a Job“ bringt Jugendliche und Ausbildungsbetriebe zusammen.
- 16 Kontakt zur NÖ Sparte Tourismus & Freizeitwirtschaft: alle Ansprechpartner



## IMPRESSUM

**Eigentümer, Herausgeber und Verleger:** Wirtschaftskammer Niederösterreich. Verlags- und Herstellungsort: St. Pölten. Offenlegung: wko.at/noe/offenlegung. **Redaktion:** DI (FH) Bernhard Tröstl, Christian Buchar, Mag. Birgit Sorger, Mag. Andreas Steffl, Mag. Gregor Lohfink, Mag. Simone Stecher, Barbara Pullirsch, Nina Gamsjäger, BA, Peter Jankowicz, BA, DI (FH) Gerald Bischof, Nathalie Kunesch, BA. Alle: Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten, T 02742/851-0. E kommunikation@wknoe.at. Bei allen personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für alle Geschlechter. Nachdruck von Artikeln auch auszugsweise gestattet; dies gilt jedoch nicht für namentlich gezeichnete Artikel. Anzeigenrelevanz: 1. Halbjahr 2021: Druckauflage: 94.236 Stück. **Anzeigenservice:** Media Contacta Ges.m.b.H., T 01/523 18 31, E anzeigenservice@mediacontacta.at. **Titelfoto:** NÖ Werbung/Robert Herbst. **Druck:** Walstead NP Druck GmbH Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten, Österreich, **Druckdatum:** 20.5.2022 (12 Uhr).



-gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“  
des Österreichischen Umweltzeichens, NP DRUCK, UW-Nr. 808

# LICHT UND SCHATTEN PRÄGEN DIE BRANCHE

**W**ir leben in Zeiten, die geprägt sind von Herausforderungen und Veränderungen. Zeiten, die viel Flexibilität und Kreativität von den Unternehmen erfordern – auch von den Betrieben im Tourismus & der Freizeitwirtschaft. Die Branche kämpft mit den Nachwirkungen und anhaltenden Unwägbarkeiten der Coronakrise sowie der Inflation. Dazu kommen die Unsicherheit wegen der Ukraine-Krise und ein weiter steigender Mitarbeitermangel. Nach zwei Jahren im Zeichen von Corona wollen die Menschen wieder ins Gasthaus, ins Kino und auf Reisen gehen. Sie wollen Veranstaltungen besuchen und im Fitnessstudio trainieren. Mit diesem Nachholbedarf steigt auch die Nachfrage nach den Angeboten der NÖ Tourismus- und Freizeitbetriebe. Doch hier stellt sich das Problem der fehlenden Arbeits- und Fachkräfte. Der Arbeitsmarkt scheint wie leergefegt zu sein. Die Betriebe berichten von vollständig ausbleibenden Rückmeldungen auf Stelleninserate oder gemeldete offene Stellen

beim AMS. Auch Löhne weit über dem Kollektivvertrag führen oft nicht zum Erfolg.

Zusätzlich zeigen sich die Auswirkungen der Corona- und Ukraine-Krise auf dem Energie- und Lebensmittelsektor. Die mangelnde Verfügbarkeit von Zutaten in Kombination mit exorbitanten Preissteigerungen, insbesondere auch

und ein Drittel der Betriebe erwartet sich eine Auslastung von mehr als 70 Prozent. Die Politik ist gefordert, etwa durch Lohnsteuersenkungen, dafür zu sorgen, dass die so dringend notwendige Erholung und Rückkehr zum gewohnten Freizeitverhalten auch weiterhin leistbar bleibt.

Hoffnung für die hart betroffene Tourismuswirtschaft geben auch die aktuellen Lehrlingszahlen in NÖ: Mit Stand Ende März ist die Zahl der Lehranfänger in Gastronomie & Co in Niederösterreich gegenüber dem Vorjahr um über 40 Prozent gestiegen. Aktuell befinden sich 296 Jugendliche im ersten Lehrjahr, Ende März 2021 waren es 211, also um 85 weniger. Dieser große Anstieg ist ein gutes Zeichen, dass es aufwärts geht.

Der Tourismus ist eine Zukunftsbranche mit guter Entlohnung, Flexibilität und super Aufstiegschancen. Unsere Betriebe bieten vielfältige Ausbildungen mit tollen Perspektiven. Und sie brauchen Mitarbeiter. Deshalb: Chance ergreifen und zur begehrten Fachkraft werden!



*Unsere Betriebe bieten vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten mit tollen Chancen.*

*Wolfgang Ecker, WKNÖ-Präsident  
Mario Pulker, Spartenobmann*

bei Heizung und Strom, werfen die bisherige Kalkulation über den Haufen und stellen die Betriebe vor große Belastungen.

## CHANCEN NUTZEN

Für NÖ kann die aktuelle geopolitische und die damit verbundene Inflationssituation aber auch Chancen bieten. Viele Gäste werden wohl ihr Glück in der Nähe suchen. Mit der Nachfrage für den Sommer sind laut einer aktuellen Umfrage 56 Prozent der Hoteliers zufrieden



# „GAST ÄNDERT BEI JEDEM URLAUB SEINE IDENTITÄT“

*Peter Zellmann, Leiter des Institutes für Tourismus- und Freizeitforschung, über Veränderungen, Herausforderungen und was Betriebe machen müssen, um die aktuellen Entwicklungen zu meistern und langfristig erfolgreich zu sein.*



Foto: Michael Liebert

**Wirtschaft NÖ:** *Der Tourismus hat bekanntlich besonders unter der Pandemie gelitten. Warum und wie hat Corona den Tourismus und die Freizeitwirtschaft verändert?*

**Peter Zellmann:** Büro oder Produktion ließen sich nicht so stark reglementieren wie der Alltags- und Freizeitbereich. Deshalb hatten die Restriktionen im Tourismus auch einen so starken Einbruch zur Folge. Freizeitalternativen im Alltag sind eher zu finden und zu organisieren. Es ist aber nicht möglich, auf Urlaub zu fahren, wenn dieser Sektor komplett stillsteht. Wie es etwa für den Städtetourismus 2020 regional verschieden der Fall war.

*Orten Sie durch die Pandemie Veränderungen bei Bedürfnissen und*

*Motiven für Reisen, Sportaktivitäten, für den Besuch im Gasthaus, und so weiter?*

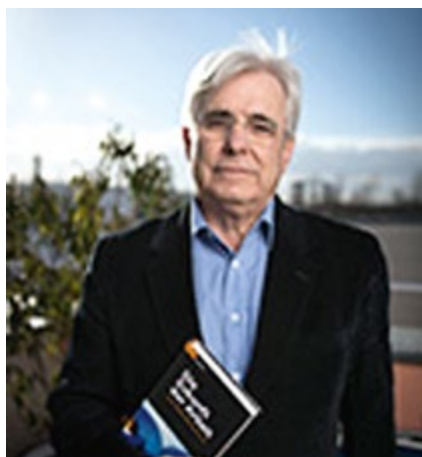
Die Pandemie hat ein Freizeitverhalten verstärkt, das ohnedies im Gange war. Outdoor, Naturverbundenheit, Freiheit, Überlegungen von Nachhaltigkeit – all das gab es schon vor Corona, wurde nun aber beschleunigt. Man könnte sagen, Corona hat hier als Turbo gewirkt. Das wird sich auch wieder ein wenig zurückentwickeln. Auslandsreisen, Mittelmeeraufenthalte werden – wenn es Corona zulässt – wieder zunehmen, auch zu Lasten des Booms, den wir 2021 mit Urlaub in Österreich verzeichnet haben.

*Werden die Veränderungen dauerhaft sein?*

Urlauber haben ein Kurzzeitgedäch-

nis. Es wird nicht so sein, dass die Menschen keine Flugreisen und Kreuzfahrten mehr machen und nur mehr ökologisch sanft unterwegs sind. Doch was in den letzten Jahren – unabhängig von Corona – auffallend war, ist der Trend zu mehreren aufeinanderfolgenden Kurzurlauben. Jeder Urlaub hat dabei ein anderes Thema. Somit ändert sich von Urlaub zu Urlaub auch die Identität des Gastes. Mal ist die Software wichtig, die Betreuung, die Pflege – etwa beim Wellnessurlaub. Beim Städtetrip hingegen ist die Infrastruktur zweitrangig, da steht die Lage im Fokus. Von einem Familienurlaub erwartet sich der Gast etwas ganz anderes als von einer Kreuzfahrt auf dem Nil mit seinem Partner. Die Themen, welche die Kurzurlaube bestimmen, werden weiter zunehmen.

Foto: Institut für Tourismus- und Freizeitforschung



**PETER ZELLMANN** forscht auf dem Gebiet der Freizeitwirtschaft.

*Was können Betriebe machen, um sich kurzfristig auf diese Veränderungen einzustellen und langfristig vielleicht sogar davon zu profitieren?*

Es gilt zu bedenken, dass jeder Urlaub einen andern Inhalt hat, eine andere Zusammensetzung (mit Kindern, ohne Kinder, mit Partner). Dadurch fällt die Zuordnung zu Zielgruppen immer schwerer. Deshalb müssen sich die Unternehmen bei der Angebots- und Programmerstellung den Erlebnisgruppen zuwenden. Und diese sind weder geschlechts- noch altersgebunden. Es geht darum, nicht mehr den Menschen in eine Zielgruppe einzuteilen, sondern sein Urlaubsverhalten. Der Teilnehmer ist anonym, aber das, was diese Erlebnisgruppe will, hat natürlich eine große Gemeinsamkeit. Diese

Entwicklungen ziehen einen Paradigmenwechsel in der Angebots- und Programmgestaltung nach sich. Darauf müssen die Touristiker in Zukunft noch stärker achten als bisher.

*Nun war in der Branche und bei den Konsumenten eine gewisse Aufbruchstimmung spürbar. Doch der Konflikt in der Ukraine, die damit verbundenen Unsicherheiten und finanziellen Sorgen könnten den Aufschwung wieder bremsen?*

Noch ist es zu früh für wissenschaftlich fundierte Prognosen. Doch was klar ersichtlich ist: Zum einen gibt es einen großen Nachholbedarf. Die Menschen wollen wieder reisen, die



*Nicht der Mensch ist die Zielgruppe – das Angebot schafft Erlebnisgruppen.*

*Peter Zellmann*

Koffer sind gedanklich schon gepackt. Zum anderen sind die Sorgen durch Inflation und Preisexplosionen natürlich groß, was das Urlaubsbudget betrifft. Hier gibt es zwischen Wunsch und Wirklichkeit oft eine große Kluft. Was sich abzeichnet, ist, dass der Trend zum Urlaub daheim bleiben wird.



## ZUR PERSON

Peter Zellmann ist Leiter des Instituts für Freizeit- und Tourismusforschung in Wien und Autor zahlreicher Publikationen. Seine Forschungsgebiete sind: Freizeitwissenschaft, Lebensstile, Arbeitswelt und Zukunft.

*Wie können Betriebe auf diese Entwicklungen reagieren?*

Es geht darum, einen Mittelweg zwischen Euphorie und Pessimismus zu finden. Es geht darum, seine eigene Situation realistisch einzuschätzen, sich Strategien zurechtzulegen und diese konsequent zu verfolgen.

*Haben Sie konkrete Tipps?*

Hotels rate ich dazu, den Gästen bei Stornos entgegenzukommen und Möglichkeiten von Umbuchungen oder Gutscheine anzubieten.

*Was raten sie Gastronomen, wenn der Besuch im Lokal vielleicht zum Luxusgut wird?*

Die Gastronomie wurde in den letzten beiden Jahren so stark gebeutelt, dass ich hier von empfindlichen Teuerungen abrate. Die Tourismus- und Freizeitbetriebe müssen versuchen, den Gästen in ihrer Bedürfnislage bestmöglich entgegenzukommen. Patentrezept gibt es keines. Jedes kleinstrukturierte Unternehmen ist individuell zu betrachten. Erfolg wird haben, wer seine Klientel am besten kennt und versteht.

Foto: Hauke Dressler



Einerseits orten Tourismusbetriebe Aufbruchstimmung und Nachholbedarf, andererseits führen die steigenden Preise in allen Branchen zu großen Unsicherheiten bei den Gästen. Hier gilt es für Betriebe, die richtigen Schritte zu setzen.

12.396



aktive Spartenmitglieder (4/22)



46.844

Unselbständig Beschäftigte (7/21)



Lehrlinge (Sparte)

913



2021: **3.129.832**

2020: **2.872.545**

2019: **5.222.621**



Nächtigungen (in gewerblichen NÖ Betrieben)

**1,11 Mrd.**

Wertschöpfung der Sparte  
Tourismus und Freizeitwirtschaft  
vor der Corona-Krise

# MEIN-ZUG.AT – CHARTERN SIE IHREN ZUG.

Ihren Ausflug genau dort erleben, wo es am schönsten ist. Ohne Auto, absolut stressfrei und in geselliger Runde. Mit Geschäftspartner\*innen, Mitarbeiter\*innen, Kolleg\*innen oder Freund\*innen. Gönnen Sie sich ein einzigartiges Erlebnis und chartern Sie Ihren eigenen Zug.

Sie planen einen Firmen-, Vereins- oder Betriebsausflug – oder ein Team-event? Sie sind Reiseveranstalter und planen ein außergewöhnliches Angebot? Sie suchen das Besondere für Ihr

Jubiläum, Ihren Geburtstag oder zu einem speziellen Anlass? Bei mein-zug.at sind Sie in den besten Händen. Ihre Wünsche und Vorstellungen sind unser Auftrag. Gerne schnüren wir Ihnen Ihr maßgeschneidertes Angebot.

## UNSER ANGEBOT – IHR ERLEBNIS:

- Chartermöglichkeiten mit individuellem Programm auf allen unseren Bahnen.

- Zusätzlich bieten wir als Eisenbahnverkehrsunternehmen (EVU) individuelle Eisenbahnreisen für Chartergruppen im österreichischen Normalspurnetz.
- Unsere regionalen Partner\*innen runden Ihr Gruppenerlebnis ab.

Schneebergbahn, Mariazellerbahn, Waldviertelbahn, Wachaubahn und Reblaus Express freuen sich auf Ihren Besuch.

Fotos: NB/Wegeberbauer, NB/Kerschbaummayr



## KONTAKT

**Niederösterreich Bahnen  
Infocenter**

+43 2742 360990-1000

info@niederosterreichbahnen.at

www.mein-zug.at

**Niederösterreich Bahnen**

# Chartern Sie Ihren eigenen Zug.

Wir planen für Sie und Ihre Gruppe individuelle Erlebnisse und organisieren Charterfahrten mit unseren Zügen. Genießen Sie einen besonderen Ausflug ohne Auto, komplett stressfrei und in geselliger Runde.

**Infocenter** | +43 2742 360 990-1000 | info@niederosterreichbahnen.at | www.niederosterreichbahnen.at



# VIelfÄLTIGE AUSBILDUNGS MIT TOLLEN CHANCEN

Mit Stand Ende März 2022 ist die Zahl der Lehranfänger in der NÖ Tourismus- und Freizeitwirtschaft gegenüber dem Vorjahr um über 40 Prozent gestiegen. Aktuell befinden sich 296 Jugendliche im ersten Lehrjahr, Ende März 2021 waren es 211, also um 85 weniger. Die Richtung stimmt. Aber zahlreiche Betriebe quer durch die Branchen suchen nach wie vor dringend Lehrlinge und freuen sich über engagierte junge Menschen, die mit der Lehre in ihre berufliche Karriere starten möchten.



**Sebastian Hölzl, 17,**  
Gastronomiefachmann

## ANDEREN EINE GUTE ZEIT BEREITEN

„Als Kind war ich mit meiner Mama öfters in Kaffeehäusern. Da wusste ich, das will ich eines Tages auch machen“, erinnert sich Sebastian Hölzl, Gastronomiefachmann-Lehrling im Babenbergerhof in Ybbs. Besonders taugt dem jungen Mann, dass er mit seiner Arbeit anderen Menschen eine gute Zeit bereiten kann. „Das ist das schönste Geschenk.“



**Stefanie Schneider, 25,** Fitness- und Gesundheitsbetreuerin

## MENSCHEN ZU EINEM GESÜNDEREN LEBEN VERHELFFEN

„Ich hatte immer schon Spaß an Bewegung und bin ein hilfsbereiter Mensch. Das schönste an meiner Arbeit ist es, Menschen auf ihrem Weg zu einem besseren, schmerzfreien und gesünderen Leben zu unterstützen“, erklärt Stefanie Schneider, Fitness- und Gesundheitsbetreuerin bei „Gesund und Fit.“



**Isabella Karner, 21,**  
Hotel- und Restaurantfachfrau

## GÄSTE GLÜCKLICH MACHEN

„Mir war es immer wichtig, mit Menschen zu arbeiten. Ich finde es schön, wenn man anderen eine Freude machen kann. Und das geht nirgends besser als in der Hotellerie und Gastronomie“, betont Isabella Karner, die eine Lehre zur Hotel- und Restaurantfachfrau bei Schachner in Maria Taferl macht – im Modell Lehre mit Matura.



# MÖGLICHKEITEN



**Alja Bittarova, 24,**  
Veranstaltungstechnikerin

## BEGEISTERUNG FÜR LICHTTECHNIK

„Ich habe immer mal wieder im Bereich der Veranstaltungstechnik gearbeitet, als Helferin sozusagen. Was ich dabei gesehen habe, hat mich so fasziniert, dass ich tiefer in die Materie eintauchen und den Beruf von der Pike auf lernen wollte“, erzählt Alja Bittarova, angehende Fachkraft bei der Habegger GmbH in Münchendorf. Am meisten taugen der 24-Jährigen die Abwechslung – „man sieht so viele verschiedene Orte und Locations“ – der Facettenreichtum und die permanente Weiterentwicklung der Technik. Die Möglichkeiten nach der Lehre sind zahlreich: „Von der Organisation (Projektleitung) über die Logistik, dem Service (Werkstatt) bis hin zu Spezialisierungen.“ Bittarovas Begeisterung liegt im Bereich der Lichttechnik. „Hier möchte ich mich spezialisieren, um in Zukunft als Head of Light, als firmeninterne oder gegebenenfalls als selbstständige Lichttechnikerin, zu arbeiten.“



**Bernhard Harm, 18,**  
Gastronomiefachmann

## MENSCHEN ZUM STAUNEN BRINGEN

„Ich mag die Arbeit mit frischen Zutaten und Gewürzen. Ich bringe Menschen gerne zum Staunen und es macht mir Freude, den Gästen einen Gaumenschmaus zu bereiten“, sagt Bernhard Harm und greift fröhlich zum Kochlöffel. Der 18-Jährige macht im Gasthof Winkler in St. Pölten die Lehre zum Gastronomiefachmann. „Meine Leidenschaft gehört mehr dem Kochen als dem Service“, meint er und schmunzelt. Nach seiner Lehre möchte Harm gerne im Betrieb bleiben.



**Carolina Weiss, 19, Verena Mayer (r.), 21,** Reisebüroassistentinnen

## SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM TRAUMURLAUB

„Menschen in den Urlaub zu schicken und sie wieder zufrieden empfangen zu können, ist ein schönes Gefühl“, erklärt Verena Mayer, angehende Reisebüroassistentin bei Renate Moser in Gerasdorf bei Wien. Sie hat sich schon immer für verschiedene Länder interessiert und wollte eine abwechslungsreiche Arbeit, bei der man „nicht stundenlang vor dem PC sitzt.“ Nach ihrer Lehre möchte die 21-Jährige gerne für einige Zeit bei einem Hilfsprojekt in Afrika mitwirken, ihre Matura nachholen und dann in ihrem Lehrbetrieb arbeiten. Carolina Weiss hat sich für die Reisebranche entschieden, weil sie Menschen gerne „Schritt für Schritt zum Traumurlaub begleitet.“ Am meisten Spaß macht der 19-Jährigen das „Planen individueller Reisen und die Beratung der Kunden.“



## LEHRBERUFE

### IM BEREICH TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT

<i>ReisebüroassistentIn</i>	3 Jahre
<i>Eventkauffrau / Eventkaufmann</i>	3 Jahre
<i>VeranstaltungstechnikerIn</i>	3 ½ Jahre
<i>FitnessbetreuerIn</i>	3 Jahre
<i>SportadministratorIn</i>	3 Jahre
<i>Gastronomiefachfrau / Gastronomiefachmann</i>	4 Jahre
<i>Hotel- und GastgewerbeassistentIn</i>	3 Jahre
<i>Hotel- und Restaurantfachfrau / Hotel- und Restaurantfachmann</i>	4 Jahre
<i>Hotelkauffrau/Hotelkaufmann</i>	3 Jahre
<i>Köchin / Koch</i>	3 Jahre
<i>Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann</i>	3 Jahre
<i>Systemgastronomiefachfrau / Systemgastronomiefachmann</i>	3 Jahre

# SICH MIT PASSION WEITERENTWICKELN

*Erfolgreicher Ausbildungsbetrieb – erfolgreicher Nachwuchs. Das Triad aus Krumbach ist Gewinner der Ausbildertrophy der WKNÖ und beschäftigt mit Jan Koller und Nikolaus Mally auch zwei Gold-Zauberlehrlinge 2021/2022 im Betrieb.*



Fotos: Jolly Schwarz, Veronika Machreich e.U.

**W**ir haben selbst eine Lehre absolviert und konnten dadurch viel Erfahrung im In- und Ausland sammeln. Es tun sich immer wieder Türen auf, wenn man sich mit Passion weiterentwickelt“, erklären die Eigentümer vom Triad in Krumbach – Veronika und Uwe Machreich. „Wir versuchen, immer gleich viele Lehrlinge im Betrieb zu haben und ihnen in jedem Stadium der Ausbildung die Liebe zum Detail und die Freude am Beruf näher zu bringen.“ Nach der Lehre besteht die Möglichkeit, sich bei Kollegen weiterzubilden, „die Verdienstmöglichkeiten und Jobchancen in der Branche sind wieder überaus gut“, betont Veronika Machreich.

## GEMEINSAM UNTERNEHMEN

Im Moment bildet der Industrieviertler Tourismusbetrieb vier junge Menschen zu Fachkräften aus. Neben dem täglichen, gemeinsamen Mittagessen werden auch zusammen Produzenten besucht. Darüber hinaus fördert das Ehepaar Machreich Weiterbildungen seiner Lehrlinge und unterstützt sie bei der Teilnahme an Lehrlingswettbewerben. Für sein Engagement in der Ausbildung wurde das Triad heuer mit der Ausbildertrophy der Wirtschaftskammer NÖ ausgezeichnet.

## TOP-LEISTUNGEN BEI WETTBEWERBEN

Das Engagement macht sich bezahlt. Die Lehrlinge vom Triad zeigen bei Wettbewerben regelmäßig Top-Leistungen. So setzte sich Jan Koller etwa beim diesjährigen Lehrlingswettbewerb „Zauberlehrling“ der NÖ Wirtshauskultur in der Kategorie Küche durch. Und sein Kollege Nikolaus Mally konnte die Kategorie Service für sich entscheiden. „Ich liebe meinen Beruf. Ich hab nicht ihn gefunden – er hat mich gefunden“, erklärt Mally, Restaurantfachmann-Lehrling im dritten Jahr, während er Tassen und Gläser auf einem Tablett platziert.

„Die Lehre ist cool. Sie ist herausfordernd. Und sie ermöglicht es mir, mein eigenes Geld zu verdienen.“ Ausbildungsbetrieb und Ausbilder seien für die Entwicklung des Lehrlings von großer Bedeutung. „Ich darf im Team arbeiten und dabei alle Erfahrungen,



**DAS TEAM** des Restaurants Triad um Veronika und Uwe Machreich (oben) verwöhnt seine Gäste mit Top-Qualität. Begeistert von ihrer Arbeit und ihrem Lehrbetrieb: Nikolaus Mally (l.) und Jan Koller (S.11)

die mir meine Kolleginnen und Kollegen mitgeben, nutzen.“

### „WIR HABEN GROSSARTIGE GÄSTE“

Begeistert von seiner Berufswahl zeigt sich auch Jan Koller – in der Küche mit den Vorbereitungen für den Abend beschäftigt. „Ich bin ein kreativer Mensch und habe als Kind schon gerne gekocht und die Speisen schön angerichtet. Bei meiner Arbeit kann ich mich frei entfalten und aus verschiedenen Produkten und Aromen eigene Kreationen zaubern. Das ist

ziemlich cool“, betont Koller und lächelt. Gäste des Triad können aus 600 der besten Weine der Welt wählen. Die Palette bei den Speisen reicht von klassischer französischer Küche bis hin zu den neuesten Trends.

„Wir haben großartige Gäste“, erklärt Veronika Machreich bestimmt – und widmet sich mit ihrem Team wieder den Vorbereitungen, um den Gästen schöne Stunden im Restaurant Triad in Krumbach zu bereiten.

■ [www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)



# TOP WEITERBILDUNG IM TOURISMUS

*Die Lehrlingsakademie des WIFI NÖ bietet zahlreiche Weiterbildungen im digitalen, sozial-persönlichen und wirtschaftlichen Bereich für Lehrlinge und Lehrbetriebe.*



Foto: AdobeStock/ xartproduction, AdobeStock/ davit85

**WEITERENTWICKLUNG:** Das Weiterbildungs-Angebot deckt viele Bereiche ab.

Zusätzliche Qualifikationen zu ihrer Ausbildung können NÖ Lehrlinge mit den Weiterbildungsmöglichkeiten der Lehrlingsakademie des WIFI NÖ erwerben. Mit Angeboten im Bereich der digitalen, der sozial-persönlichen sowie der wirtschaftlichen Kompetenz werden zentrale Themen abgedeckt. Das Kursangebot richtet sich sowohl an Lehrlinge, als auch Lehrbetriebe. Die Themen umfassen etwa:

■ **Betriebswirtschaft im Tourismus:** Gastronomiemanagement, Reisebüros, Fremdenführer, etc.

- **Küche:** Breites Seminarangebot zur Küche aus aller Welt bis hin zu Lebensmittelhygiene (GHP und HACCP)
  - **Service:** Getränkekunde, Käsesommelier, etc.
  - **Wein:** Mehrstufige Wein-Ausbildung auf dem Weg zum Sommelier
  - **Sport- und Freizeitwirtschaft:** Eventmanagement, Bademeister, etc.
- Durch den Digi-Scheck – 500 Euro pro Lehrling und Betrieb – entstehen keine zusätzlichen Kosten. Betriebe sollten daher zeitliche Spielräume nutzen, um ihren Mitarbeitern Weiterbildungen zu ermöglichen.



## IN ZAHLEN

Aktuell werden im gesamten Tourismusbereich in NÖ über 900 Lehrlinge in 414 Lehrbetrieben ausgebildet. Rund 230 offene, sofort verfügbare Lehrstellen (Stand Ende April 2022) zeugen vom enormen Bedarf an Fachkräften und zeigen, welche vielfältigen Möglichkeiten für junge Menschen bestehen.

■ [www.noef.wifi.at](http://www.noef.wifi.at)

# JUNGES TEAM ROCKT TRADITIONSGASTHAUS

*Dass der Tourismus eine Branche mit Aufstiegschancen ist, zeigt der Stadtbrauhoﬀ in Amstetten. Die 27-jährige Geschäftsführerin und ihre 20-jährige Küchenchefin schupfen den Betrieb mit einem kleinen, motivierten Team – und das mit Erfolg.*

**W**ie wäre es mit Kässpätzle am Donnerstag?“ Küchenchefin Barbara Hilmbauer setzt die Kaffeetasse ab und schaut Geschäftsführerin Sarah Holzer fragend an. Nach einer kurzen Pause fügt sie hinzu: „Oder besser Eiernockerl?“ „Ja, das ist besser“, antwortet Holzer und gibt in ihren Laptop die entsprechenden Befehle ein. „Wir arbeiten schon so lange zusammen und verstehen einander blind. Ich kann die kurzen Pausen von Sarah sehr gut deuten“, erklärt Hilmbauer und lacht. Es ist Mittwochmorgen, 9 Uhr, im Brauhoﬀ in der Amstettner Innenstadt. Die jungen Frauen arbeiten an der Mittagskarte für die kommende Woche. „Durchschnittlich 60 bis 70 Menüs bereiten wir mittags zu. Das À la Carte-Geschäft nicht mitgezählt“, sagt die Mostviertlerin und führt in ihr Reich – die Küche.



Foto: WKNO

**INGESPIELT** Sarah Holzer und Barbara Hilmbauer (r.) führen den Stadtbrauhoﬀ in Amstetten mit einem kleinen, aber feinen Team.

„  
*Seit meiner Kindheit will ich nichts anderes machen, als Gäste zu bewirten.*

*Barbara Hilmbauer, Küchenchefin*

Nach Abschluss der Lehre zur Gastronomiefachfrau hat sie mit 17 Jahren gleich die Leitung in der Küche übernommen. „Meine Eltern betreiben ein Wirtshaus. Schon als kleines Kind wollte ich nichts anderes machen.“ Im Familienbetrieb lernen war aber keine Option. „Etwas räumlicher Abstand muss schon sein“, meint Hilmbauer und rührt beherzt in einem großen Topf, in dem Gulasch vor sich hinköchelt. „Mittags muss es schnell gehen. Da kommt es auf eine gute Vorbereitung an. Abends kommen die Gäste zum

Genießen und Gustieren. Da kann ich dem Handwerk frönen: Probieren, Experimentieren, Anrichten und Garnieren.“ Was sie lieber mag – die Hektik zu Mittag, oder das Abendgeschäft – kann sie so nicht sagen. „Die Kombination aus beidem macht die Würze aus.“

Seit 1989 besteht der Stadtbrauhoﬀ. Seither gab es den einen oder anderen Führungswechsel.

Seit 1. Oktober letzten Jahres leitet Sarah Holzer die Geschicke des Traditionshauses. „Einmal Brauhoﬀ, immer Brauhoﬀ“, sagt sie und lacht. Schon während der Schulzeit

hat Holzer sich als Kellnerin im Stadtbrauhaus etwas dazuverdient. „Nach der Matura wollte ich erst einmal die Welt sehen“, erzählt sie. „In Neuseeland war ich für eine Restaurantgruppe tätig, die im ganzen Land neue Lokale eröffnet hat. Dabei habe ich viel gelernt – vor allem was den administrativen und organisatorischen Aspekt angeht.“

**ZUR VOLLZEITGASTRONOMIE**

Nach ein paar Jahren kehrte sie in die Heimat zurück. „Meine Eltern sind Buchhalter und Steuerberater. Also habe ich begonnen, BWL zu studieren. Und immer, wenn mir das Geld ausging, jobbte ich im Brauhaus.“ Anfangs, so die junge Frau, „hat mir das Studium Spaß gemacht. Doch irgendwann hab’ ich festgestellt, dass ich mehr Zeit im Brauhaus verbringe als auf der Uni.“ Und so kehrte Holzer Vollzeit in den Betrieb zurück.

Als die damaligen Geschäftsführer immer öfter von Ruhestand sprachen, bekundete Holzer ihr Interesse, den Betrieb zu übernehmen. „Dass es dann aber so schnell

geht, damit habe ich nicht gerechnet.“ Binnen zwei Monaten war sie die neue Geschäftsführerin. „Ich kenne die Branche, ich kannte das Team, ich habe Ideen. Wir sind auf einem guten Weg, den Betrieb noch frischer und moderner zu machen.“



*Wir sind wie eine kleine Familie. Wir ziehen alle an einem Strang.*

*Sarah Holzer, Geschäftsführerin*

Schnitzel, Bauernbrat, Spätzle oder Tafelspitz: „Die Klassiker gehen immer. Es gibt so viele gehobene Restaurants, aber kaum mehr richtige Wirtshäuser. Die Menschen sind aber auch auf der Suche nach traditioneller Wirtshaus-

kultur“, wissen Holzer und Hilmbauer. Neben den Klassikern finden sich auf der Speisekarte des Stadtbrauhaus aber auch Gerichte wie Rote-Rüben-Risotto, Kürbislin-senragout oder Kichererbsencurry. „Wir wechseln die Karte alle zwei Wochen und interpretieren die traditionelle Küche neu. Wir setzen auch regionale Produkte, die vielleicht nicht jeder auf Anhieb am Schirm hat, wie Pastinake schmackhaft in Szene“, erklärt die Küchenchefin.

**TOURISMUS IST ZUKUNFTSBRANCHE**

Das Team des Brauhaus ist überschaubar. „Wir sind zu siebt, inklusive dreier Lehrlinge.“ Doch die Suche nach Auszubildenden wird immer schwieriger. „Der Tourismus ist eine Zukunftsbranche. Vielseitig – und entgegen der landläufigen Meinung – flexibel. Und: wer gut ist, verdient auch gut“, versucht Holzer mit Vorurteilen aufzuräumen. „Und die Gäste schätzen unsere Arbeit. Das ist das Schönste“, ergänzt Hilmbauer und widmet sich wieder den Töpfen.

■ [www.stadtbrauhaus.at](http://www.stadtbrauhaus.at)

**Schon seit vielen Jahren** bieten die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie Wertgutscheine zu verschiedenen Beträgen an (10, 20, 50 und 100 Euro). Der Gutschein wird bei den Fachgruppen erworben. Der Betrieb, in dem er eingelöst wurde, sendet ihn per Post an die Fachgruppe und erhält den Gegenwert plus 1 Euro Spesensatz refundiert. Eine Liste aller teilnehmenden Betriebe unter: [www.gastwirtnoe.at/gutschein](http://www.gastwirtnoe.at/gutschein)



# „GET A JOB“ – CHANCEN IM TOURISMUS NUTZEN

Das gemeinsame Projekt von Gastronomie und Hotellerie NÖ mit dem Verein Ben begeistert junge Menschen für die Branche. Seit dem Beginn im Schuljahr 2009/2010 nahmen 15.000 Jugendliche aus 150 Schulen an 800 Veranstaltungen teil.

**W**as ist Ihnen bei der Lehrlingsaufnahme wichtig? Welche Eigenschaften braucht es für einen Beruf in dieser Branche? Das sind einige der Fragen, die bei den Workshops „Get a Job“ der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie mit dem Verein Ben – Berufseingliederung Jugendlicher und Nachwuchskräfteförderung – an die Experten gestellt werden.

„Get a Job“ ist ein interaktives, persönlichkeitsförderndes Berufsorientierungsprojekt, das in NÖ an Mittelschulen und Polytechnischen Schulen angeboten wird. Durch Impulse, Informationen und gezielte Begegnungen mit AusbilderInnen aus Gastronomie und Hotellerie gelingt es, junge Leute für diese Branchen zu begeistern.

## LUST AUF TOURISMUS MACHEN

Ein Workshop läuft so ab: Ein Referent des Vereins Ben besucht die Schülerinnen und Schüler der 7.

oder 8. Schulstufen im Zuge der Berufsorientierung und bringt ihnen die Berufe in den Tourismusbereichen näher. Ebenso wird seitens der Fachgruppen ein Gastreferent (Wirt, Hotelier oder Lehrling) zum Workshop eingeladen. Sie erzählen aus der Praxis, wie sie zu dem Beruf gekommen sind und ermutigen die Schüler, auch einen Lehrberuf im Tourismus zu wählen. Besonders spannend ist für die jungen Menschen, wenn sie mit einem Lehrling „auf Augenhöhe“ sprechen können.

## BETRIEBE PROFITIEREN

Die Unternehmer können sich im Zuge von „Get a Job“ jungen Menschen in einem gut organisierten Umfeld als Ausbildungsbetrieb präsentieren, die Sonnen- und Schattenseiten dieser Branche mit ihnen diskutieren und dabei ihre zukünftigen Lehrlinge kennenlernen.

■ [ben-deinezukunft.com/get-a-job](http://ben-deinezukunft.com/get-a-job)



Katja Polz

„Get a Job“ ist eine Reise in ein Berufsfeld, wie sie junge Menschen von sich aus nicht tun würden – weil sie auf nur wenige Trendberufe fixiert sind. Mit „Get a Job“ gelingt es, Interesse für dieses Berufsfeld zu wecken sowie nachhaltige Eindrücke und Begegnungen zu schaffen.

**Katja Polz** Berufsorientierungspädagogin und Unternehmensberaterin – Verein Ben



Fotos: Dorian Steidl, AdobeStock, Verein Ben

„GET A JOB“ will mehr Nachwuchskräfte für den österreichischen Tourismus gewinnen. Beim Workshop in der MS Ziersdorf.



▲ **STAMMTISCH – INFORMATION UND NETZWERKEN**

Gemeinsam mit der NÖ Gastronomie und Hotellerie organisieren die Bezirksvertrauenspersonen Stammtische bei NÖ Wirten – mit individuellem Programm. Nach einem Einblick in aktuelle Themen und einem kleinen Ausblick werden bei diesen Veranstaltungen auch Schulungen absolviert, etwa kostenlose Hygieneschulungen (HACCP) – speziell für Gastwirte konzipiert. Als Nachweis für die Lebensmittelinspektion erhalten die Teilnehmer eine Urkunde. Es werden aber auch Vorträge zu verschiedenen Themen gehalten, beispielsweise zu „Betriebswirtschaftliche Aspekte in der Gastronomie.“ Im Anschluss an den Stammtisch besteht bei einem kleinen Imbiss die Möglichkeit für Gespräche und Austausch.



▲ **EVENTFORUM**

Die Veranstaltungsserie Event.Forum der Fachgruppe der Freizeit- und Sportbetriebe befasst sich mit Schwerpunktthemen der Branche. Startschuss war ein Online-Event zu Beginn der Corona-Krise in der leeren Event-Pyramide Vösendorf mit WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker (r.), Obmann Gert Zaunbauer (Mitte) und Landesrat Jochen Danning (l.), um zu zeigen, dass die Locations brachliegen und die Veranstalter stark unter finanziellen Einbußen leiden. Daran anschließend wurde ein Streaming-Event zum Thema „Veranstaltungsmotor Kommune: Können Events in der Stadt die Branche retten?“ im Congress Casino Baden abgehalten. Im April 2022 konnte das Event.Forum nach zwei Jahren Pandemie und Lockdown wieder live als Hybrid-Event umgesetzt werden. Zwei aktuelle Themen standen dabei im Fokus. Zum einen ging man mit der Frage „Wird Nachhaltigkeit der Sicherheit als Top-Event-Thema bald wieder den Rang ablaufen?“ auf das Spannungsverhältnis zwischen den verpflichtenden Corona-Event-Präventionskonzepten und dem aktuellen, unrühmlichen Welt-Klimabericht ein. Andererseits wurde anlässlich der massiven Personalnot in der Event-Branche explizit die FH St. Pölten – als bekannte Ausbildungsstätte der Veranstalterprofis von morgen – als Austragungsort gewählt. Eine Kooperation mit der FH St.Pölten wird zukünftig weiter angestrebt.

■ [wko.at/noe/eventforum](http://wko.at/noe/eventforum)



▲ **GESELLSCHAFTSZERTIFIKAT**

Mit dem Gesellschaftszertifikat zu einem guten Auftritt in der Arbeitswelt: Richtiges Auftreten ist in unserem Wirtschaftsleben keine Nebensächlichkei. Im Gegenteil: Es ist unerlässlich und sichert oft den entscheidenden Vorsprung. Die Idee des „Gesellschaftszertifikats“ der Fachgruppe der Freizeit- und Sportbetriebe ist es, diese entscheidenden Social Skills auf unterhaltsame Art zu vermitteln. Auch das Arbeitsmarktservice greift gerne auf die Kenntnisse der Experten zurück, um hier eine Basisgrundschulung durchzuführen. Um für das Arbeitsleben gut gerüstet zu sein, bietet das Gesellschaftszertifikat einen grundlegenden Überblick über: (Be)Grüßen, Pünktlichkeit, Business Dress, Mailing und Social Media, Dinner Faults, Bewerbung und vieles mehr. Auftretende Konflikte und mögliche Lösungsansätze werden ebenfalls besprochen. Ein gemeinsamer Restaurantbesuch krönt den Abschluss des 9-stündigen Kurses. Er soll eine Art Rundum-Benimm-Ratgeber sein und Werte sowie moderne Umgangsformen vermitteln.

■ [www.tanzschulen-noe.at](http://www.tanzschulen-noe.at)

# IHR DIREKTER KONTAKT ZUR SPARTE TOURISMUS & FREIZEITWIRTSCHAFT

Der direkte Draht zur NÖ Sparte Tourismus und  
Freizeitwirtschaft: alle Fachgruppen, die Geschäftsführer,  
Telefonnummern und E-Mail-Adressen.

## **Spartenobmann:**

Senator h.c.  
Mario Pulker



## **TOURISMUSFACHGRUPPEN 1**

### **Geschäftsführer:**

Mag. Walter  
Schmalwieser  
T 02742 851-18601  
E TF1@wknoe.at



- Fachgruppe Gastronomie
- Fachgruppe Hotellerie

## **TOURISMUSFACHGRUPPEN 2**

### **Geschäftsführer:**

Mag. Franz  
Rauchenberger  
T 02742 851-19621  
E TF2@wknoe.at



- Fachgruppe Gesundheitsbetriebe
- Fachgruppe Reisebüros
- Fachgruppe Kino-, Kultur-  
und Vergnügungsbetriebe
- Fachgruppe Freizeit-  
und Sportbetriebe

[wko.at/noe/tf](http://wko.at/noe/tf)

