

7 Medaillen für touristischen Nachwuchs

Gastro - beeindruckende Leistungsschau

Die juniorSkills Austria 2022 – vormals Staatsmeisterschaften für Tourismusberufe in Salzburg – sind soeben zu Ende gegangen. Burgenlands Nachwuchs kam mit sieben Medaillen nach Hause.

02.05.2022, 13:38



© WKB

An drei Wettbewerbstagen wurde gekocht, gedeckt, geschakt und serviert. 81 Nachwuchskräfte aus allen Bundesländern gaben vor den gestrengen Augen der Juroren Kostproben ihres Könnens. Jedes Bundesland war dabei durch drei Köche/Köchinnen, drei Restaurantfachleute sowie drei Hotel- und GastgewerbeassistentInnen vertreten.

Wirtschaftskammerpräsident Peter Nemeth gratuliert dem erfolgreichen Nachwuchs: „Ich gratuliere dem gesamten Team sehr herzlich. Ganz besonders bedanke ich mich bei den heimischen Betrieben, die die Jugendlichen ausbilden und so die Zukunft des heimischen Tourismus sichern.“

Matthias Mirth, Obmann der Fachgruppe Gastronomie: „Unsere burgenländischen Lehrlinge haben wieder einmal das hohe Ausbildungsniveau eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Die jungen Leute bewiesen in dieser Leistungsschau, dass der burgenländische Qualitätstourismus nachhaltig abgesichert ist.“

Die juniorSkills Austria für Tourismusberufe, gemeinsam getragen von den Fachverbänden Gastronomie und Hotellerie, brachte folgendes, erfreuliches Ergebnisse für das Burgenland:

Küche: 1 Silber, 2 Bronze

Service: 1 Silber: 1 Bronze

HGA: 2 Bronze

Die Silbermedaillen-Gewinner:

- Angelina Plöchl aus Weppersdorf vom Lehrbetrieb Angerer Thomas Gottfried in Lutzmannsburg (Service)
- Marcel Plöchl aus Weppersdorf vom Lehrbetrieb Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau GmbH (Koch)

Die Bronzemedailien-Gewinner:

- Georgina Szukics aus Mogersdorf vom Lehrbetrieb Falkensteiner Hotel BRS & BL GmbH (Service)
- Aleksandar Maksic aus Hagenbrunn vom Lehrbetrieb Avance Hotel GmbH & Co KG (Koch)
- Mattias Kroboth aus Neusiedl vom Lehrbetrieb Gruze, Mayer & Co Immobilien GmbH (Koch)
- Kerstin Krug aus Pilgersdorf vom Lehrbetrieb Kurbad Tatzmannsdorf AG (HGA)
- Leonie Pöchlhacker aus Horitschon vom Lehrbetrieb Habeler-Knotzer Tennis und Freizeitanlagen GmbH (HGA)

Erfolgreich teilgenommen hat:

- Lisa-Marie Benedek aus Loipersdorf vom Lehrbetrieb AVITA Resort GmbH & Co KG (Service)

Aufgabe Menü-Kochen: An jedem Wettbewerbstag wird durch Losentscheid der Warenkorb für diesen Wettbewerbstag definiert. Alle Produkte in diesem Warenkorb sind in einer erkennbaren Hauptkomponente zu verarbeiten. Unerheblich in welcher Reihenfolge. Nach der Auslosung, muss ein 4-gängiges Menü kreiert werden. Dieses besteht aus kalter Vorspeise (kann auch warme oder lauwarne Komponenten beinhalten), Suppe, Hauptspeise und Dessert.

Aufgabe Service: Jede Mannschaft erhält durch Losentscheid sechs Küraufgaben. Für die Verschriftlichung des Menüs steht dem Kandidaten Zeit während der Aufgabe „Tisch decken“ zur Verfügung. Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass besonderes Augenmerk auf die wirtschaftliche Verwertung (Über- und Untermengen) der verwendeten Produkte gelegt wird.

Aufgabe HGA: Die Hotel- und GastgewerbeassistentInnen müssen in einem simulierten Gästegespräch bestehen, den kaufmännischen Bereich im Griff haben und bei der gästebezogenen Korrespondenz die richtigen Worte finden.



© WKB

Gruppenfoto vor der Wirtschaftskammer: Christian Mancs, Kerstin Krug, Leonie Pöchlhacker, Lisa-Marie Benedek, Angelina Plöchl, Georgina Szukics, Philip Szemes, Simon Tury, Marcel Plöchl, Aleksandar Maksic und Matthias Kroboth (v.l.)



© WKB

Das erfolgreiche Team mit den Betreuern.



© ZVG/ANDREAS KOLARIK

Bereich Service: Lisa-Marie Benedek aus Loipersdorf vom Lehrbetrieb AVITA Resort, Angelina Plöchl aus Weppersdorf vom Lehrbetrieb Angerer und Georgina Szukics aus Mogersdorf vom Lehrbetrieb Falkensteiner Hotel(v.l.)



© ZVG/ANDREAS KOLARIK

Bereich HGA: Kerstin Krug aus Pilgersdorf vom Lehrbetrieb Kurbad Tatzmannsdorf AG und Leonie Pöchlhacker aus Horitschon vom Lehrbetrieb Habeler-Knotzer (v.l.)



© ZVG/ANDREAS KOLARIK

Bereich Küche/Koch: Aleksandar Maksic aus Hagenbrunn vom Lehrbetrieb Avance Hotel, Marcel Plöchl aus Weppersdorf vom Lehrbetrieb Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau und Mattias Kroboth aus Neusiedl vom Lehrbetrieb Gruze, Mayer & Co (v.l.)

Das könnte Sie auch interessieren



Taxiunternehmer aus Oberwart feierte runden Geburtstag

Roland Horvath aus Oberwart, Taxiunternehmer und Vorstandmitglied der Fachgruppe Taxi in der Wirtschaftskammer Burgenland, feierte kürzlich seinen 50. Geburtstag. Vertreter der Wirtschaftskammer überbrachten herzliche Glückwünsche. [➤ mehr](#)



Lara Klarl und Julia Meitz sind die besten Maler-Lehrlinge des Burgenlandes

Beim Landeslehrlingswettbewerb der Maler zeigten die besten burgenländischen Maler-Lehrlinge in der Berufsschule in Eisenstadt ihr Können. Der Sieg ging an Lara Klarl vom Lehrbetrieb Maler Waller aus Zillingdorf-Bergen. Auf Platz 2 landete Julia Meitz vom Lehrbetrieb Harald Meitz aus St. Martin/Raab. Den 3. Stockerlplatz erlangte Kian Klimek vom Lehrbetrieb Tim Schöberl in Rotenturm an der Pinka. [➤ mehr](#)



Lehre mit Matura wieder gestartet

Erfolgsprojekt > mehr