



Tourismus-Staatsmeisterschaften „JuniorSkills 2023“: Beste Lehrlinge in Hotellerie und Gastronomie gekürt

Staatsmeistertitel gehen an Lina Humml (Köchin), Lena Prommegger (Hotel- u. Gastgewerbeassistentin) und Lukas Riegler (Restaurant-Service) – Bestes Bundesland: Vorarlberg

21.04.2023, 10:17



© BILD[ART]ISTEN

Die Staatsmeister Lukas Riegler, Lina Humml und Lena Prommegger

Insgesamt 78 Lehrlinge gingen heuer bei den "Junior Skills", den Lehrlingsmeisterschaften für Tourismusberufe im WIFI Kärnten (Klagenfurt) an den Start. An 3 Wettbewerbstagen von 18. bis 20. April stellten die Jugendlichen in den Disziplinen Koch, Restaurant Service und Hotel Rezeption, ihr Können, ihren Ehrgeiz und ihre Ausdauer unter Beweis. Unter den Augen einer fachkundigen Jury wurden wahre Köstlichkeiten zubereitet, Gäste willkommen

geheißten und durch ein exzellentes Service am Tisch verwöhnt.

Bei der Siegerehrung mit anschließender Gala im Casineum Velden standen dann die frischgebackenen Staatsmeister:innen fest:

- Lina Humml vom Hotel Rote Wand (Vorarlberg) im Bereich Küche
- Lena Prommegger vom Hotel Das Edelweiss (Salzburg) im Bereich Rezeption
- Lukas Riegler vom Gesundheitsressort Königsberg GmbH (Niederösterreich) im Bereich Service

Der Titel für das beste Bundesland ging an Vorarlberg, gefolgt von Salzburg und Niederösterreich.

“Wir gratulieren den Sieger:innen ganz herzlich! Bei diesem Wettbewerb werden Entscheidungen oftmals nur durch Nuancen entschieden. Jede Teilnahme ist wie beim Oscar schon eine Auszeichnung für sich! Die Teilnehmer:innen sind auch die besten Botschafterinnen und Botschafter für die duale Ausbildung und die hohe Ausbildungsqualität in Österreich“, so die Obleute der Fachverbände Hotellerie und Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), Hans Spreitzhofer und Mario Pulker. “Eine betriebliche Ausbildung ist Gold wert, das zeigen die Top-Leistungen der letzten Wettbewerbstage. Die Lehrlinge erlernen den Beruf von Grund auf, haben die Möglichkeit, sich zu entfalten und zu entwickeln und können dabei das Fundament für nationale und internationale Karrieren setzen. Die Freude, der Stolz und die Stimmung bei der Preisverleihung haben gezeigt, dass die jungen Leute in ihrem Tourismusberuf voll in ihrem Element sind“, so die Obleute.

“Der Abschluss einer mehrjährigen beruflichen Ausbildung ist ein bedeutender Meilenstein im Leben junger Menschen und ein Grund zum Feiern und der Freude. Wir hoffen, dass unsere Lehrlinge diese positiven Erfahrungen weitergeben und dadurch als Sprachrohr der gastgewerblichen Ausbildung fungieren können. Ihre Geschichten und Erfolge leisten einen wertvollen Beitrag zur Bedeutung der Lehre in der Gastronomie und Hotellerie. Und: Wie bei Sportler:innen spielt auch das Team im Hintergrund eine wichtige Rolle: Eltern, Ausbildungsbetriebe, Ausbilderinnen und Ausbilder, Berufsschullehrer und Lehrerinnen, Prüferinnen und Prüfer. Ein herzliches Dankeschön an alle, die dazu beitragen, die jungen Menschen auf ihrem Weg zu unterstützen“, so Gerold Royda, Bundesausbildungsexperte und Juryvorsitzender.

Damit wir die beste Qualität für unsere Lehrlinge auch in den Ausbildungsbetrieben im Hotel- und Gastgewerbe sicherstellen können, wird nun das Gütesiegel “Ausgezeichneter Lehrbetrieb” in Gastronomie und Hotellerie ausgerollt, welches verbindliche Qualitätskriterien für Ausbildungsbetriebe festlegt. Betriebe können den Prozess nutzen, um die Qualität ihrer Ausbildung zu stärken, Aus- und Weiterbildung für Ausbilder:innen und Lehrlinge wird gefördert und last but not least werden die ausgezeichneten Ausbildungsbetriebe bestens präsentiert, um so auch möglichst viele neue Lehrlinge für die Tourismusberufe zu gewinnen. Alle ausgezeichneten Lehrbetriebe, auch die zukünftig prämierten werden vor den Vorhang geholt und sind auch auf der Plattform www.jobmitaussicht.at wiederzufinden.

“Derzeit lassen sich in der österreichischen Gastronomie und Hotellerie über 6.200 Lehrlinge ausbilden. Die Lehrlingszahlen konnten sich im Vergleich zu den Pandemiezeiten wieder einpendeln und zeigen, dass wir mit unseren Aktivitäten in diesem Bereich auf dem richtigen Weg sind“, so Spreitzhofer und Pulker abschließend.

Bildmaterial:

- [Fotos vom Wettbewerb](#)
- [Fotos vom Galaabend](#)

credit: bild[ART]isten

Das könnte Sie auch interessieren



WKÖ: Das europäische „Eis des Jahres“ kommt heuer aus Österreich

Eissaison 2023 offiziell eröffnet – Die Sorte „Apfelstrudel“ zum europäischen Eis des Jahres ernannt - Handwerkliche Eismacher spenden an die St. Anna Kinderkrebsforschung [➤ mehr](#)



Chemische Industrie begrüßt wichtige Investition für den Pharmastandort Österreich

Standorterweiterung bei Takeda sorgt für Sicherheit bei neuem Dengue-Impfstoff [➤ mehr](#)



EcoDriving und assistiertes Fahren benötigen Lenker-Schulung

WKÖ-Fachverband Fahrschulen: Klimaaktiv Fahrschulen bieten Führerschein-Ausbildung mit E-Autos an – neue, breitere Schulungsangebote geplant [➤ mehr](#)