

# GASTRO VIBES

by [www.jobmitaussicht.at](http://www.jobmitaussicht.at) 



Fotos: © Sebastian Friedl



## WEIL WIR FÜR DEN TOURISMUS BRENNEN!

Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, braucht es neue Ansätze, um vor allem junge Menschen zu motivieren eine Lehre in der Gastronomie oder Hotellerie zu absolvieren. Allerdings können sich viele Jugendliche nicht vorstellen, wie der tatsächliche Arbeitsalltag in Tourismusberufen aussieht. Das Projekt Gastro Vibes setzt deshalb genau dort an! Gastro Vibes ermöglicht Schüler\*innen (v.a. der 2. und 3. Klassen der Mittelschule) bei einem halbtägigen Betriebsbesuch einen praxisnahen Einblick in den realen Arbeitsalltag in der Gastronomie und Hotellerie zu erlangen.

### DARUM SOLLTEST DU MITMACHEN

Weil es auch in deinem Interesse ist, gutes Personal zu finden und das, zu Unrecht, angekratzte Image der Tourismusbranche zu korrigieren.

### TIPP

**WENN ES ALLEINE NICHT UMSETZBAR IST,  
KÖNNEN SICH AUCH MEHRERE PARTNERBETRIEBE  
ZUSAMMENSCHLIEßEN UND GEMEINSAM DIE  
GASTRO VIBES GESTALTEN.**



### VORAUSSETZUNGEN AN DEINEN BETRIEB

- \_ Du bist ein Lehrlings-Ausbildungsbetrieb,
- \_ hast zeitliche Ressourcen, um die Schüler\*innen mind. 3 Stunden zu beschäftigen (kochen, servieren, ...),
- \_ hast die Fähigkeit den Schüler\*innen die Lehre im Tourismus mit Leidenschaft zu erklären,
- \_ kannst pro Team eine\*n Teamleiter\*in für die Schüler\*innen abstellen.

## SO KANN EIN GASTRO VIBES TAG AUSSEHEN

### BETRIEBS- FÜHRUNG

Der Tag startet mit einer Führung, bei der die Schüler\*innen alles Wissenswerte über deinen Betrieb, deine Mitarbeiter\*innen und deren Berufsbilder erfahren.

### THEORIE

Während der Führung bekommen die Schüler\*innen laufend theoretischen Input über den Betrieb, die einzelnen Berufe und die Branche im Allgemeinen zu hören und zu sehen.

### PRAXIS

Die Schüler\*innen sollen die Möglichkeit bekommen, unterschiedliche Dinge auszuprobieren, z.B. gemeinsam ein dreigängiges Menü kochen.

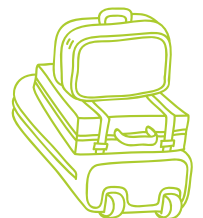


## MÖGLICHER ZEITPLAN

<b>08.30 Uhr</b>	<b>Führung durch alle Bereiche des Betriebs:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>_ Wie viele Mitarbeiter*innen sind im Haus?</li><li>_ Wie viele Abteilungen und Jobmöglichkeiten gibt es?</li><li>_ Was sind Vorteile, die Mitarbeiter*innen nutzen können?</li></ul>
<b>09.15 Uhr</b>	Einteilung der Teams z.B. ein Serviceteam und drei Kochteams
<b>09.30 bis 11.30 Uhr</b>	Die Kids arbeiten unter Anleitung eines Kochs/Köchin oder Servicemitarbeitenden, aber machen alles selbst. Es wird ein 3-Gänge-Menü zubereitet.
<b>11.30 Uhr</b>	Gemeinsames Mittagessen und anschließend Gruppenfoto
<b>13:15 Uhr</b>	Ende der Gastro Vibes und Abfahrt

## WORÜBER DU MIT DEN KIDS SPRECHEN KÖNNTEST

Bei Gastro Vibes sollst du über die Vorteile einer Lehre im Tourismus informieren: Arbeitszeiten, Entlohnung, Trinkgeld und die vielen Extras, die unsere Branche bietet. Erkläre zum Beispiel, dass am Wochenende arbeiten doch auch lässig ist, man super verdient und der Stellenwert von Service und Küchenmitarbeiter\*innen wesentlich höher ist, als man glaubt. Du kannst ihnen erklären, dass sie für das „Schule gehen“ bezahlt werden und nicht nur eine tolle fachliche Ausbildung erhalten, sondern viel Allgemeinwissen bekommen und zu Menschenkenner\*innen werden.



## WAS BLEIBT VOM TAG

Um diesen Projekttag nachhaltig wirksam zu machen ist eine qualitativ hochwertige Dokumentation mittels Videos besonders bedeutend. Nach der Veranstaltung wird ein Kurzvideo gemacht und auf Social Media veröffentlicht. Zusätzlich wird der Presse ein Nachbericht über den von dir veranstalteten Gastro Vibes Tag zugeschickt. Gerade das Teilen auf Social Media (Facebook, Instagram) ist wichtig, für die Außenwirkung des eigenen Betriebs und damit Mama, Papa, Oma und Opa auch sehen, wie toll die Gastro Vibes waren. Diese Multiplikator\*innen sollten nicht unterschätzt werden. Weiters bekommen die Kids ein Goodie-Bag mit Infos über die Lehre, die Betriebe und eine Urkunde.

## DU MUSST NICHT ALLES ALLEINE STEMMEN!

- \_ Wir stellen einen Umsetzungsleitfaden inkl. weiteren Hilfsmitteln bereit,
- \_ beauftragen eine professionelle Film-Begleitung vor Ort, die den Tag mit Videos festhält,
- \_ und bereiten einen passenden Infotext vor und schicken diesen an die regionalen Medien aus.



**GUT ZU  
WISSEN**

**DIE WKO SPARTE TOURISMUS UND FREIZEITWIRTSCHAFT  
STELLT PRO TERMIN EINEN GUTSCHEIN FÜR DEN WARENEIN-  
SATZ IN HÖHE VON € 500 ZUR VERFÜGUNG.**

## SO SIND DIE SCHÜLER:INNEN VERSICHERT

Da es sich um eine klassische Schnupperlehre im Rahmen einer Schulveranstaltung gemäß § 13 SchUG handelt, wird die Unfallversicherung durch den Schulbesuch sichergestellt, die Krankenversicherung durch die Mitversicherung bei den Erziehungsberechtigten und die Schule könnte eine Haftpflichtversicherung über das BiWi sicherstellen.

### KONTAKT

Qualifizierungsagentur

Marlies Rainer

Tel.: +43 664 41 79 805

E-Mail: [marlies.rainer@qua.or.at](mailto:marlies.rainer@qua.or.at)



Das Projekt wird von der Qualifizierungsagentur im Auftrag der der Wirtschaftskammer Steiermark, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft umgesetzt.