QUA
Qualifizierungsagentur

SEMINARPROGRAMM
für Lehrlinge, Ausbilder:innen, Mitarbeiter:innen

AKADEMIE 2026/27









JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge













inkl. WEBINARE & ONLINE-KURSE

AUSGEZEICHNETE LEHRBETRIEBE IM TOURISMUS

Information & Anmeldung



Eure Ansprechpersonen:

MARLIES RAINER
Tel.: +43 664 41 79 805
Mail: marlies.rainer@qua.or.at



LENA BAUER
Tel.: +43 664 25 79 407
Mail: lena.bauer@qua.or.at

Kursbeitrag pro Teilnehmer:in & Seminar

Tagesseminare:	**EUR 190,–**	(exkl. USt. – EUR 47,50 bei 75 % WKO Förderung) *
Halbtagesseminare:	**EUR 130,–**	(exkl. USt. – Förderbar für Ausbilder:innen ab 8 UE /Jahr) *
Praxisseminare „Fachwissen & Praxis“:	**EUR 210,–**	(exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung) *
Stark im Job (Paket):	**EUR 380,–**	(exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung) *
Welcome Days (STMK):	**EUR 450,–**	(exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung) *
Welcome Days (BGLD):	**EUR 210,–**	(exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung) *
Ausbilder:innen-Tage:	**EUR 210,–**	(exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung) *

Für die Seminare verrechnen die Betriebe untereinander die gemeinsam vereinbarte Seminarpauschale von **EUR 45,– pro Teilnehmer:in und Tag, bzw. EUR 35,– pro Teilnehmer:in und Halbtag** (Ausnahmen gibt es bei Terminen die nicht in einem Partnerbetrieb stattfinden – diese Bedingungen werden gesondert bekannt gegeben). Für die Trainer:innen wird keine Seminarpauschale verrechnet.

* vorbehaltlich der WKO-Förderungen. Förderbedingungen finden Sie hier: ***https://www.wko.at/lehre/foerderungen-lehre***

Anmeldebestimmungen

TEILNEHMER:INNEN-ANZAHL: Minimum: 4, Maximum: 15 Teilnehmer:innen (ausgenommen Ausbilder:innentage, Welcome Days & Stammtische)

ANMELDUNG: Die Reservierung der Teilnehmer:innenplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung.

STORNO UND VERHINDERUNG: Im Falle einer Verhinderung bitte um sofortige Information. Grundsätzlich werden keine Stornogebühren verrechnet. Im Sinne einer Gleichberechtigung wird bei übermäßigem Absagen eines Betriebes eine Absprache getroffen. Bei Nichterscheinen zur Veranstaltung ohne Information an den Kursveranstalter wird eine Stornogebühr in Höhe von 50 % des Seminarbeitrages verrechnet. Die Nominierung von Ersatzteilnehmern:innen ist möglich.

TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN werden nur im Falle einer mindestens 75 % igen Anwesenheit ausgestellt.

PROGRAMM-, TERMINÄNDERUNGEN: Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen bei Trainer:innen, Programmpunkten oder Terminen möglich. Einzelne Veranstaltungen kommen nur bei Erreichen einer gewissen Mindest-Teilnehmer:innenzahl zu Stande. Bei Kursabsagen oder Terminverschiebungen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten, allfällige bereits geleistete Kursbeiträge werden selbstverständlich rückerstattet. Maximale Teilnehmer:innenanzahl bei Theorieworkshops beträgt 14 Personen und bei Praxisworkshops 10 Personen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Kursbeiträge werden nach Durchführung der jeweiligen Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Versäumnis von Zahlungsfristen behalten wir uns vor, die für die Geltendmachung unserer Forderungen notwendigen und angemessenen Kosten in Rechnung zu stellen, sowohl für die gerichtliche als auch außergerichtliche Betreibung.

Die Verrechnung der Seminarpauschale erfolgt direkt zwischen den Betrieben.

in Kooperation mit

IMPRESSUM & DATENSCHUTZ
QUA Bildung & Projekt GmbH, 8350 Fehring, Pertlstein 244, www.qua.or.at, Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus; Fotos: © Sarah Raiser, © Adobe Stock - Allen, lucato, Trueffelpix, fotomek, Meline, Song_about_summer, phonix_a, ImageFlow, paseven, lashkhidzetim, simonlaprida, Krism, Adam 121, Bruno Postigo, pic3, Tahsin, Kalim, A.Kazak , Fazeela, lassedesignen, Honey, Marc Wiegelmann, pathdoc, Tam, Delphotostock, Syda Productions, VZ_Art, InfiniteFlow, joeycheung, Jane, Rawpixel.com, NORN, alexandertrou und von den teilnehmenden Betriebe bereitgestellt.

Alle Infos zum Datenschutz findet ihr auf unserer Website unter www.qua.or.at/datenschutz

INHALTSVERZEICHNIS

Persönlichkeit & Kommunikation

NEU	Generationenkommunikation im Tourismus *(Generation 50+)*	17. September 2026	5
NEU	Generationenkommunikation im Tourismus *(Lehrlinge)*	01. April 2027	5
	Beyond Words	06. Oktober oder 10. November 2026	6
	Business-Knigge für Lehrlinge	04. März 2027	8
	Umgang mit schwierigen Gästen	16. März 2027	9
	Resilienz Boost	25. Mai 2027	9
NEU	Kommunikationsprofi	09. Juni 2027	11
	Gemeinsam stark	22. Juni 2027	12
ONLINE-SEMINAR	Finanzfit	30. September 2026	12
KOMBI-SEMINAR	Talk Tourism	17./24. September & 01./08./15. Oktober 2026	13
KOMBI-SEMINAR	KI als Lernbegleiter	19./26. November & 03. Dezember 2026	13
	Stark im Job	20. Okt./24. Nov. 26 & 18. März/15. April 27	14/15

Fachwissen & Praxis

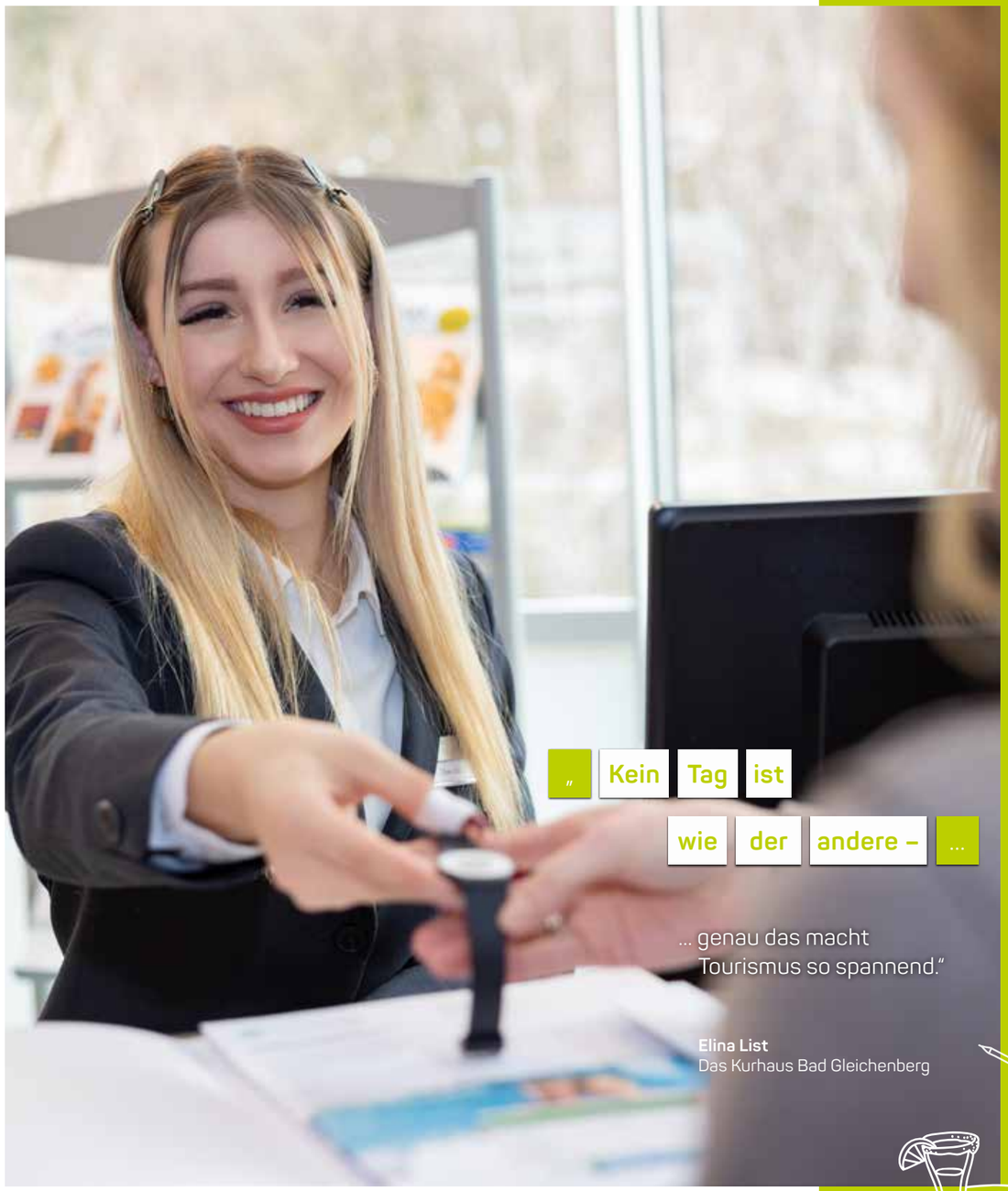
	Mach dich zum/zur Weinkenner:in	22. September 2026	17
NEU	Veganer Herbstgenuss	29. September 2026	17
	Sales Pro	07. Oktober 2026	18
	Bar_Hero	14. Oktober 2026 oder 02. Juni 2027	18
	Sensitive Kitchen – Unverträglichkeiten im Fokus	21. Oktober 2026	19
NEU	Brew & Create	05. November 2026	19
	Kreatives Empfangsdesign	11. November 2026	20
	Cheese Mastery	11. März 2027	20
NEU	Frühlingstapas & Mezze	31. März 2027	21
	Perfekt am Telefon	21. April 2027	21
NEU	Tellerdesserts	20. Mai 2027	23
	Geflügelküche mit Raffinesse	08. Juni 2027	24
	Service á la carte	17. Juni 2027	24

Leben & Mehr

	Schnell gecheckt	16. September 2026	27
NEU	Souverän im Berufsalltag	23. März 2027	28
	Karrierecoaching	08. April 2027	28
	Der Start ins Erwachsenenleben	13. April 2027	29
	Do's & Don'ts in Job und Alltag	13. Mai 2027	29

für Lehrlingsausbilder:innen

	Ausbilder:innen-Tag #2	10. September 2026	31
	Ausbilder:innen-Tag #3	24. September 2026	31
	Ausbilder:innen-Tag #1	14. Juni 2027	31
	HR Breakfast	17. Nov. 2026/28. Jänner 2027 /27. April 2027	31
NEU	Professionelle Lehrlingsbegleitung im Betrieb	11. Februar 2027	32



PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION



„ Teamwork kennt kein Alter - gemeinsam besser kommunizieren. “

NEU

GENERATIONENKOMMUNIKATION IM TOURISMUS

PROFESSIONELL, PRAXISNAH & ALLTAGSORIENTIERT

- Generationen & Kommunikationsstile im Überblick
- Erwartungen unterschiedlicher Altersgruppen im Tourismus
- Professionelle Kommunikation mit Gästen, Kolleg:innen & Führungskräften
- Umgang mit Beschwerden, Konflikten und Stresssituationen
- Körpersprache, Auftreten & Wirkung
- Digitale Kommunikation & professioneller Online-Auftritt
- Praxisübungen, Rollenspiele & Fallbeispiele aus dem Tourismus Alltag
- Teamarbeit zwischen jungen und erfahrenen Mitarbeitern

FÜR MITARBEITER:INNEN & AUSBILDER:INNEN:

Trainerin: **Claudia Pirkner**
Kursdauer: **8–12 Uhr**

Termin

Donnerstag, 17. September 2026 _____Hotel Stoiser

FÜR LEHRLINGE:

Trainerin: **Claudia Pirkner**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin

Donnerstag, 01. April 2027 _____Hotel Stoiser



„Gute Kommunikation beginnt schon vor dem ersten Wort."

BEYOND WORDS:

ENTSCHLÜSSELN VON MIMIK, GESTIK & KÖRPERSPRACHE

- Eingehen auf Formulierungen, die erfahrungsgemäß anders ankommen als beabsichtigt
- Erkennen von mimischen und körpersprachlichen Ausdrücken
- Erlernen des 0,12 Sekunden-Vorteils der Gästekommunikation
- Mythen der Kommunikation und Körpersprache

Trainerin: Marie Theresa Chorinsky
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termine:

BURGENLAND
Dienstag, 06. Oktober 2026 _____ AVITA Therme & Resort

Dienstag, 10. November 2026 _____ Natur- & Wellnesshotel Höflehner
OBERSTEIERMARK

QUA

ONLINE-ACADEMY

E-TRAININGS

Ausbilder:innen, Lehrlinge und Mitarbeiter:innen

WAS BIETEN DIE E-TRAININGS?

Unsere E-Trainings bieten eine effektive Kombination aus Video, interaktiven Übungen und zielgerichteten Begleitmaterialien. Jedes Modul ist auf ist auf etwa 45-60 min ausgelegt, um Ihnen fokussiertes und nachhaltiges Lernen zu ermöglichen – genau in dem Tempo, das zu Ihrem Alltag passt.

VORTEILE AUF EINEM BLICK:

- Individuell buchbar
- Flexibel lernen
- Vielfältige Themen
- Einfache Buchung

WIE FUNKTIONIERTS?

1. Buche einen Kurs
2. Erhalte Zugangsdaten per E-Mail
3. Selbstständige Kursabsolvierung *(innerhalb 4 Wochen)*

➡ **EUR 89,00** *exkl. 10 % USt. pro Kurs*

ÜBER 130 KURSE IN 12 THEMENFELDERN!

- Achtsamkeit und Gesundheit
- Motivation und Persönlichkeitsentwicklung
- Zeit- und Selbstmanagement
- Kreativität und Problemlösung
- Führung und Management
- Kommunikation und Interaktion
- Diversität, Inklusion u. gesellschaftl. Verantwortung
- Agiles Arbeiten und Projektmanagement
- Analyse und Entscheidungsfindung
- Strategie und Planung
- Innovation- und Technologie-Management
- Vertrieb und Marketing

HIER GEHTS ZUR KURSÜBERSICHT:

Scan me

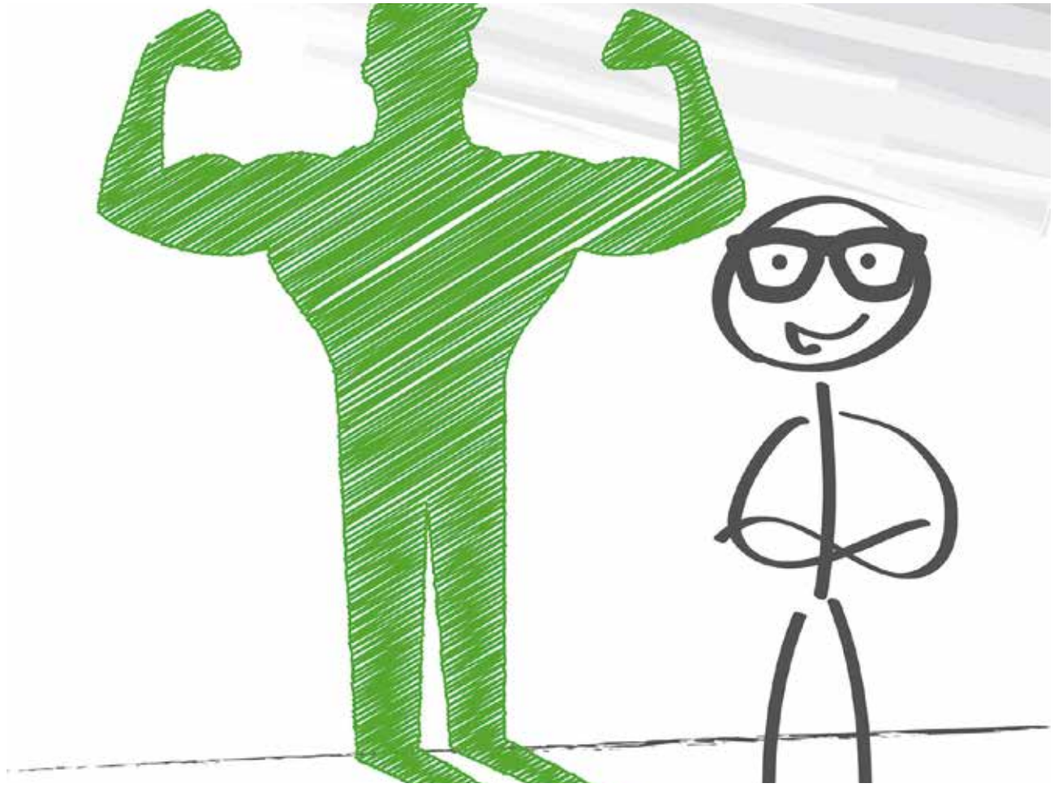
INFO & KURSBERATUNG:



EVA MICHELIC
Tel.: +43 664 25 79 406
Mail: eva.michelic@qua.or.at



LENA BAUER
Tel.: +43 664 25 79 407
Mail: lena.bauer@qua.or.at





BUSINESS-KNIGGE FÜR LEHRLINGE

WERTSCHÄTZENDER UMGANG UND SICHERES AUFTRETEN IN BERUF UND ALLTAG

Gerade im Dienstleistungsbereich übernimmt der Faktor Mensch eine Schlüsselrolle. Wir fangen bei uns selbst damit an, den Menschen an sich und erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen.

- Ihr werdet damit vertraut, in alltäglichen Situationen im Berufs- und Privatleben sicher aufzutreten und klassische Fettnäpfchen zu vermeiden.
- Ihr erfährt in diesem Training die wichtigsten DO´s und DONT´s aus den Bereichen Manieren, Etikette, Umgangsformen und Tischkultur.
- Mit diesem Wissen hinterlässt ihr bestimmt einen professionellen und sympathischen Eindruck.

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Zielgruppe: **Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 04. März 2027_____ Garten-Hotel Ochensberger



mehr Infos zum Seminar

PERFEKT ABGESTIMMTE KOMBI

UMGANG MIT SCHWIERIGEN GÄSTEN

HERAUSFORDERNDE SITUATIONEN SOUVERÄN UND EMPATHISCH MEISTERN

Lehrlinge und Ausbilder:innen im Tourismus- und Gastronomiebereich stehen täglich vor der Herausforderung, auf unterschiedliche Gäste und Persönlichkeiten professionell zu reagieren. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer:innen, auch in schwierigen Situationen ruhig, lösungsorientiert und empathisch zu bleiben.

- Selbstwahrnehmung und Wirkung im Gästekontakt
- Kommunikation mit unterschiedlichen Gäste- und Persönlichkeitstypen
- Aktive, wertschätzende Gesprächsführung und Beziehungsaufbau
- Meinungsverschiedenheit vs. Konflikt – von Argumentation zu Konfliktsprache
- Umgang mit schwierigen Persönlichkeiten und Training von Schlagfertigkeit

Trainer: **Manfred Wolf**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 16. März 2027 _____ Retter Bio-Natur-Resort



RESILIENZ BOOST

DEIN TRAINING FÜR MENTALE STÄRKE

In diesem praxisnahen Seminar lernen die Teilnehmer:innen, wie Stress entsteht und verarbeitet wird – und wie sie aktiv zu mehr Gelassenheit und innerer Balance im Berufsalltag finden können.

- Die drei Stressteufel – Ursachen und Dynamik von Stress verstehen
- Eigene Stressbooster erkennen (inkl. Selfcheck)
- Belastungen vermeiden und innere Balance aufbauen
- Quick-Tipps für mehr Gelassenheit im Arbeitsalltag
- Persönliche Energietankstellen aktivieren

Trainerin: **Dagmar Lercher**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 25. Mai 2027 _____ Genusshotel Riegersburg

DIE LEHRBERUFE IM ÜBERBLICK



HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN



HOTELKAUFMANN/-FRAU



RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU

NEU: FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK



KOCH / KÖCHIN *oder* FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARK



SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

DAUER

HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH / KÖCHIN *oder* FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARK	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre

WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?

HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH / KÖCHIN *oder* FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARK	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
Liebe zu Zahlen und zum Arbeiten am PC, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche Begabung, gutes Auftreten, Teamfähigkeit, Flexibilität und Genauigkeit	Organisationstalent, gutes Auftreten, Liebe zu Zahlen, Begeisterung für die Arbeit am PC, Kreativität und Genauigkeit, Kommunikations- und Sprachenfreude	Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit	Kreativität, Interesse an Gewürzen, Kräutern und *(vegetarischen)* Lebensmitteln, top Geschmack- und Geruchssinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen	Schnelle Auffassungsgabe, Teamfähigkeit, Organisationstalent, Freundlichkeit, gutes Auftreten; Freude an raschen Abläufen die fix vorgegeben sind; Sprachgewandtheit, Zahlenverständnis

WAS MACHST DU DA?

HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH / KÖCHIN *oder* FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARK	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
Back- und Frontoffice-Management, Angebote schreiben, Abrechnungen erledigen, Gäste betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage; Seminare oder Events begleiten	Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z. B. Werbung und Einkauf), Arbeiten mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen	Bei der Menü- und Getränkewahl beraten, Tische decken und dekorieren, Gäste begleiten, Empfänge und Feiern organisieren, Speisen servieren, flambieren, filetieren, tranchieren	Vor- und Zubereitung Speisen aller Art *(inkl. vegetarischer/veganer)*, Erstellen von Menüplänen und Speisekarten, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren	Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, Fertig- und Halbfertiggerichte verarbeiten, anrichten, verpacken und servieren, Lagerverwaltung, Kassaführung

WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?

HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH / KÖCHIN *oder* FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARK	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
Rezeptionsleiter/in, Empfangschef/in, Marketing, Direktor/in, Bankett, Eventmanagement usw.	Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw.	Abteilungsleiter/in, Barchef/in, Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.	**KOE:** Küchenmeister/in, Patissier, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw. **FVK:** Spezialisierungskurse, usw.	Abteilungsleiter/in, Assistent/in der Geschäftsleiter/in, Qualitätsmanager/in usw.



HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau







„Ein freundlicher Ton macht den Unterschied!"

NEU

KOMMUNIKATIONSPROFI

E-MAIL UND TELEFON LEICHT GEMACHT

- Grundlagen der wertschätzenden Kommunikation
- Höfliche Formulierungen im Umgang mit Gästen
- Moderner Schreibstil: wesentlich und einfach
- Anrede, Titel & Co in E-Mails
- Etikette & Stil in der schriftlichen Kommunikation
- Stimme & Sprache am Telefon
- Verbinden, Rückrufe notieren, etwas ausrichten

Trainerin: **Claudia Pirkner**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 09. Juni 2027_____ Retter Bio-Natur-Resort



GEMEINSAM STARK

ERFOLGREICH ARBEITEN IN EINEM MULTIKULTURELLEN TEAM

- Umgang mit Anweisungen, Kolleg:innen und Vorgesetzten – auch im Kontext kultureller Unterschiede (z. B. Rolle der Frau im Betrieb)
- Kommunikationsformen am Arbeitsplatz – verbal, nonverbal, Körpersprache und Missverständnisse
- Konflikte, Kritik und Unsicherheiten – wie spreche ich Probleme an?
- Integration ins Team: Aufgabenverteilung, Verantwortung, Herausforderungen

Trainer: **Samandar Yazdani**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 22. Juni 2027 _____Spa Resort Styria

mehr Infos zum Seminar

ONLINE-SEMINAR

ONLINESEMINAR



NUR ONLINE

FINANZFIT

FINANZPLANUNG FÜR JUGENDLICHE

- Rechtliches & finanzielles Basiswissen
- Auseinandersetzung mit der eigenen finanziellen Situation
- Haushaltsplanung & finanzielle Herausforderung von Jugendlichen
- Ursachen & Zusammenhänge der Schuldenprobleme *(typische Schuldenfalle)*

Trainer: **Anton Maresch**
Kursdauer: **14:30 - 17:00 Uhr**
Format: **Onlineseminar** (2,5 Std. online via ZOOM)

➔KOSTENLOS!

Termin:

Mittwoch, 30. September 2026 _____ via ZOOM *(online)*

KOMBI-SEMINARE

Präsenz trifft Online

KOMBI-SEMINAR



TALK TOURISM

ENGLISH IN ACTION

In diesem Seminar trainierst du dein Englisch speziell für den Tourismusalltag – mit Fokus auf Kommunikation, Ausdruck und Selbstsicherheit im Gespräch. Gestartet wird mit einem zweistündigen Präsenztermin, bei dem du die Trainerin und die Teilnehmer:innen kennenlernst. Vanessa Meyer wird sich ein Bild von deinem aktuellen Sprachlevel machen, um die folgenden Trainings individuell auf dich abzustimmen.

Anschließend erwarten dich wöchentliche eineinhalbstündige (1,5h) Online-Sessions, in denen du praxisorientiertes Englisch lernst, aktiv sprichst und viele Tipps für deinen Berufsalltag bekommst. So verbesserst du Schritt für Schritt dein Sprachgefühl und wirst sicherer im Umgang mit internationalen Gästen.

Trainerin: **Vanessa Meyer**
Format: **Kombi-Seminar** (1 Präsenztermin + 4 Online-Einheiten)

Starttermin in PRÄSENZ (2 h)

BURGENLAND

Donnerstag, 17. September 2026 _____ Allegria Resort

Wöchentliche ONLINE-Termine (6 h)

jeden darauffolgenden Donnerstag _____ 24. Sept.; 1./8./15. Okt. 2026

KOMBI-SEMINAR



ONLINE & PRÄSENZ

KI ALS LERNBEGLEITER

UNTERSTÜTZUNG FÜR BERUFSSCHULE & LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

- KI-Tools zur Prüfungsvorbereitung (z. B. Zusammenfassungen, Quiz, Feedback)
- Ethische & datenschutzrechtliche Rahmenbedingungen
- Unterricht digital unterstützen – Tools und Ideen
- Lernpläne & Rituale im KI-Zeitalter
- Erarbeitung von Guidelines für den fairen KI-Einsatz

Trainer: **Samandar Yazdani**
Format: **Kombi-Seminar** (1 Präsenztermin + 2 Online-Einheiten)

Starttermin in PRÄSENZ (4 h)

Donnerstag, 19. November 2026 _____ Das Kurhaus Bad Gleichenberg

ONLINE-Termine (4 h)

jeweils Donnerstag_____ 26. Nov./03. Dez. 2026

STARK IM JOB



SELBSTBEWUSST, PROFESSIONELL & SICHER IM BERUFSALLTAG

Dieses Seminarpaket unterstützt Lehrlinge dabei, Sicherheit, Selbstbewusstsein und Struktur im Arbeitsalltag aufzubauen und ihre persönliche sowie berufliche Entwicklung zu stärken. Besonders in den ersten beiden Lehrjahren bietet es eine wertvolle Unterstützung beim Einstieg in den Berufsalltag im Tourismus.

Im Mittelpunkt stehen praxisnahe Übungen, Rollenspiele und Reflexionsimpulse. Die Inhalte werden gezielt an die Anforderungen von Service & Rezeption sowie Küche angepasst.

Das Paket umfasst einen Seminartag, eine 30-tägige digitale Begleitung mit kurzen Impulsen, Aufgaben und Motivationseinheiten sowie einen abschließenden Reflexionsworkshop zur nachhaltigen Verankerung im Arbeitsalltag.

KONTAKT & ANMELDUNG:
QUALIFIZIERUNGSAGENTUR
Tel.: 0664 25 79 407, E-Mail: akademie@qua.or.at

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

Service & Rezeption

DAUER: 16 UE

TERMINE:
- → **Dienstag, 20. Oktober 2026**
  9-17 Uhr *(8h Seminartag)*
- → **30 Tage Begleitung**
  *(per WhatsApp-Gruppe)**
- → **Dienstag, 24. November 2026**
  9-13 Uhr *(4h Follow-up Reflexionsworkshop)***

TRAINERIN: Sabine Ullrich

ORT: Heilthermen Resort Bad Waltersdorf

KOSTEN: **€ 380,-** *(exkl. USt)*

INHALTE:
- Zeitmanagement und Selbstorganisation im Berufsalltag
- Selbstbewusst auftreten und sicher kommunizieren
- Körpersprache und professionelles Erscheinungsbild
- Kleidung, Wirkung und Auftreten im Gästekontakt
- Sinnvoller Umgang mit dem Handy im Arbeitsalltag
- Regeln, Grenzen und Verantwortung verstehen
- Verhalten gegenüber Führungskräften und Gästen
- Praxisnahe Rollenspiele und Alltagssituationen
- Konzentration, Lernen und Achtsamkeit im Berufsalltag
- Ziele definieren, visualisieren und nachhaltig verfolgen

Küche

DAUER: 16 UE

TERMINE:
- → **Donnerstag, 18. März 2027**
  9-17 Uhr *(8h Seminartag)*
- → **30 Tage Begleitung**
  *(per WhatsApp-Gruppe)**
- → **Donnerstag, 15. April 2027**
  9-13 Uhr *(4h Follow-up Reflexionsworkshop)***

TRAINERIN: Sabine Ullrich

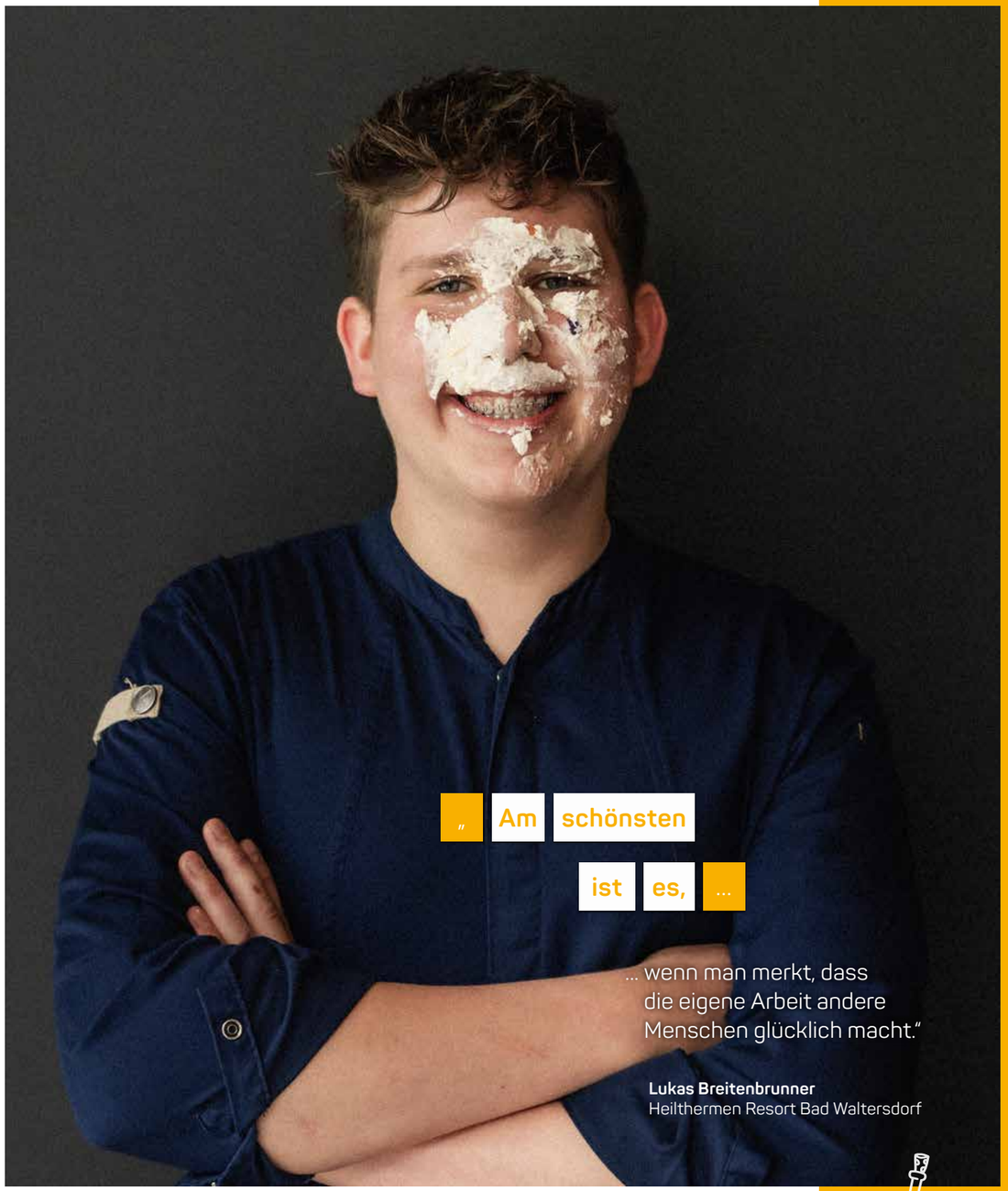
ORT: Genusshotel Riegersburg

KOSTEN: **€ 380,-** *(exkl. USt)*

INHALTE:
- Zeitmanagement und Selbstorganisation im Berufsalltag
- Selbstbewusst auftreten und sicher kommunizieren
- Körpersprache und professionelles Auftreten im Küchenalltag
- Sinnvoller Umgang mit dem Handy im Arbeitsalltag
- Regeln, Grenzen und Verantwortung verstehen
- Verhalten gegenüber Führungskräften und im Team
- Unterschiedliche Kulturen und Arbeitsweisen im Küchenteam verstehen
- Teamdynamik und respektvolle Zusammenarbeit
- Konzentration, Lernen und Achtsamkeit im Berufsalltag
- Ziele definieren, visualisieren und nachhaltig verfolgen

* **30 Tage Begleitung:** Nach dem Seminartag erhalten die Teilnehmer:innen über eine WhatsApp-Gruppe regelmäßige Impulse, kleine Aufgaben, Erinnerungen und motivierende Inputs zur nachhaltigen Umsetzung der Seminarinhalte im Alltag.

** **Follow-up Reflexionsworkshop:** Ca. 30 Tage nach dem Seminar findet ein halbtägiger Reflexionsworkshop statt. Dabei werden Erfahrungen ausgetauscht, Herausforderungen besprochen und Erfolge sichtbar gemacht, um die Inhalte langfristig im Berufsalltag zu verankern.



FACHWISSEN UND PRAXIS



MACH DICH ZUM/ZUR WEINKENNER:IN

WEINWISSEN AUFFRISCHEN UND UMSÄTZE STEIGERN!

- Herstellungsverfahren
- Weinanbaugebiete
- Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine
- Erkennen von Weininhaltsstoffen und Aromen
- Weinansprache und Weinbeschreibung
- Praktisches Verkostungstraining

Trainer: **Mario Haberl**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 22. September 2026 _____Hotel Stoiser



VEGANER HERBSTGENUSS

KREATIV, MODERN & VOLL GESCHMACK

- Einführung in die saisonale Herbst- & Winterküche: Aromen, Gewürze, Grundprodukte
- Saisonale Zutaten im Überblick: Kürbis, Maroni, Kraut & Kohl, Rote Bete, Wurzelgemüse
- Verarbeitung & Methoden: Sortenkunde und vielseitige Zubereitungsarten
- Pflanzliche Proteine: Linsen, Bohnen & Tofu – Aufarbeitung, Verarbeitung & Einsatz
- Warme, deftige Gerichte für den Winter: Eintöpfe, Ragouts, Suppen
- Basics zu Fermentation & Haltbarmachung
- Herbstliche Desserts & süße Akzente

Trainer: **Joachim Kuzmits**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin: BURGENLAND

Dienstag, 29. September 2026 _____ Reduce Gesundheitsresort



SALES PRO

DEIN WEG ZUR VERKAUFSSTÄRKE

- Empfehlungen und Zusatzverkäufe sind ein wesentlicher Bestandteil in der Kommunikation mit dem Gast. Auch ihr seid gefordert, in der Kund:innen-orientierung entsprechende Akzente zu setzen.
- In diesem Workshop werden unterstützende Werkzeuge vermittelt, wie ihr kompetent, freundlich und serviceorientiert auftretet, den Verkauf im Auge behält und daran Spaß haben könnt.
- Hier entdeckt ihr euer individuelles Verkaufstalent. Am Programm stehen neben den Bedürfnissen und Motiven der Gäste vor allem auch praktische Übungen und Rollenspiele.

Trainerin: **Claudia Lackner-Heschl**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 07. Oktober 2026 _____ Ratscher Landhaus



BAR_HERO

BARKULTUR UND GETRÄNKEKUNDE

Mehr als nur Cocktails mixen! Werde zum Bar_Hero und biete deinen Gästen eine perfekte Kombination von gemixten Getränken mit dazugehöriger Atmosphäre.

- Was gehört zur perfekten Präsentation eines Cocktails?
- Wie werden sie gemixt?
- Inhaltsstoffe, Getränkekunde und praktische Zubereitungstipps
- Was ist beim Arbeiten an der Bar wichtig?

Trainer: **Flamur Bajgora**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termine:

Mittwoch, 14. Oktober 2026 _____ Drops Bar, Graz

Mittwoch, 02. Juni 2027 _____ Drops Bar, Graz



SENSITIVE KITCHEN– UNVERTRÄGLICHKEITEN IM FOKUS

FACHWISSEN & PRAXISTIPPS FÜR MODERNE KÜCHENPROFIS

- Ernährungsphysiologische Grundlagen zu Lebensmittelunverträglichkeiten
- Was bedeutet es, Unverträglichkeiten zu haben – und worin unterscheiden sie sich?
- Reaktionsmöglichkeiten und Verantwortungsbewusstsein in der Küche
- Kreative Alternativen und Ersatzprodukte in der Praxis
- Schwerpunkte: Gluten, Laktose, Fruktose, Histamin u. v. m.

Tainer:in: **Ferdinand Bauernhofer & Tamara Gößler**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 21. Oktober 2026 _____ LöKe Lödersdorf

NEU



BREW & CREATE

LATTE ART BASICS FÜR KREATIVE KÖPFE

- Technisches Know-How zum Milchaufschäumen
- Richtiges Zubehör
- Milch schäumen – inkl. Milchalternativen
- Milch gießen mit kreativen Motiven

Trainerin: **Tanja Koller**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 05. November 2026 _____ Naturhotel Bauernhofer



KREATIVES EMPFANGSDESIGN

GESTALTUNG EINES ZEITGEMÄSSEN UND EINLADENDEN EMPFANGSBEREICH

- Front Office Management – ein Überblick über die wichtigsten Begriffe, Inhalte und Organisation
- Aufgaben und Mitarbeiter:innen am Front Office
- Feedback- und Beschwerdemanagement
- Moderne und technisch aktuelle Gestaltung eines Front Office
- Ev. Exkurs: Beruf Concierge – Bis heute aktuell oder längst veraltet?
- Alle Punkte beziehen sich auf das Front Office der gehobenen Hotellerie – 4*, 5*

Trainerin: **Helene Rennhofer**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 11. November 2026 _____H20 Hotel-Therme



CHEESE MASTERY

TECHNIK, GESCHMACK, WISSEN

In diesem Praxisseminar lernen die Teilnehmer:innen die Entstehung von Käse und die einzelnen Schritte der Käse-Erzeugung kennen. Sie erzeugen Frischkäse selbst, lernen die Einteilung der Käsearten und verkosten unterschiedliche Käsevertreter, wobei besonders die sensorische Wahrnehmung – Geschmack, Geruch, Konsistenz – betont wird.

- Schneidetechnik und Anrichten auf dem Gästeteller
- Storytelling zu Herkunft, Herstellung, Reifung und Besonderheiten
- Empfehlung für Beilagen und Getränke
- Vorbereitung von Käse für den Käsewagen und die LAP

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 11. März 2027 _____Die Wasnerin

OBERSTEIERMARK



NEU

FRÜHLINGSTAPAS & MEZZE

KULINARISCHE VIELFALT ZWISCHEN SPANIEN & ORIENT

Eine Verbindung der geselligen Esskultur Spaniens mit aromatischen Vorspeisen aus dem Orient und dem östlichen Mittelmeerraum. Klassische Mezze basieren auf Zutaten wie Kichererbsen, Joghurt und Auberginen und lassen sich im Frühling ideal durch frische, saisonale Komponenten wie Spargel, Bärlauch oder Radieschen ergänzen.

- Verbindung der spanischen Tapas-Kultur mit orientalischen und östlich-mediterranen Vorspeisen
- Entwicklung abwechslungsreicher kleiner Gerichte mit Fokus auf Geschmack, Textur und Präsentation

Tainer: **Johann Pabst**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 31. März 2027 _____Hotel Der Steirerhof



PERFEKT AM TELEFON

REZEPTION UND SERVICE ALS POINT OF SALE

Beim Gespräch am Telefon gilt es einige Regeln zu beachten, da eine direkte Überprüfung über die Körpersprache nicht möglich ist. Ihr lernt die Besonderheiten der Kommunikation am Telefon kennen und wie Ihr Kundenanfragen bestmöglich beantwortet.

- Richtige Begrüßung am Telefon
- Bedeutung von Stimme, Sprache und Zuhören beim Telefonieren
- Aktiver Verkauf am Telefon
- Durch Fragen zum Erfolg

Trainerin: **Claudia Lackner-Heschl**
Zielgruppe: **Für alle Lehrlinge ab dem 2. Lehrjahr**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 21. April 2027 _____ Ayurveda Resort Mandira

QUA
Qualifizierungsagentur

WELCOME DAYS

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

FÜR LEHRANFÄNGER:INNEN

Die neuen Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe starten gemeinsam und gut vorbereitet in die Lehre.

	STEIERMARK	BURGENLAND
START	Do./Fr., 03.–04. Sept. 2026	Mi., 02. Sept. 2026
ZEIT	09:00 – 17:00 Uhr	09:00 – 17:00 Uhr
ZIELGRUPPE	alle Lehranfänger:innen ab Sommer 2026	alle Lehranfänger:innen ab Sommer 2026
DAUER	2 Tage inkl. Nächtigung	1 Tag
ORT	Lehrlingshaus der LBS Bad Gleichenberg	Lehrlingshaus der BS Eisenstadt
KOSTEN	EUR 450,– * (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75% WKO Förderung)	EUR 210,– * (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75% WKO Förderung)

* Förderung durch lehre-foerdern.at

Wenn Schüler:innen zu Lehrlingen werden, beginnen sie nicht nur ein neues Dienstverhältnis, sie starten auch selbstständig in einen völlig neuen Lebensabschnitt.

Für einen erfolgreichen Start erhalten sie in den Welcome Days wichtige Tipps und Tricks für die Lehrzeit und lernen ihre Berufsschule und zukünftige Klassenkamerad:innen kennen.

Denn Glück ist auch eine Frage der Vorbereitung!

SEMINARE RUND UM DIE THEMEN:

- Rollenwechsel Schüler:in - Lehrling
- Meine Rolle als Gastgeber:in
- Gesund durch die Lehre
- Feedback einordnen und umsetzen
- Erlebe vorab die Landesberufsschule und erkunde den Ort
- Teambuildung und gemeinsames Aktivprogramm



scan me



TELLERDESSERTS

MODERNE TECHNIKEN & AUSGEFALLENE GESCHMACKS-KOMBINATIONEN

- Entwicklung & Umsetzung moderner Tellerdesserts
- Arbeiten mit ungewöhnlichen Zutaten (z. B. Gemüse, Sojasauce, Wasabi) im süßen Kontext
- Einsatz moderner Techniken aus der Sterneküche
- Verständnis und gezielter Einsatz verschiedener Texturen
- Entwicklung und Harmonisierung von Geschmackskombinationen
- Anrichtebeispiel sowie praktische Tipps für eine präzise Präsentation

Trainerin: **Jaimy Reisinger**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 20. Mai 2027 _____ LBS Bad Gleichenberg

BETRIEBSBLICK BURGENLAND

Ein Tag hinter den Kulissen

Der BetriebsBlick Burgenland ermöglicht Lehrlingen einen einzigartigen Einblick in ausgewählte Tourismusbetriebe der Region.

WANN? WO?

Montag, 14. September 2026, Reiters Supreme in Bad Tatzmannsdorf

ZIELGRUPPE:

- Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe aller Lehrjahre

WAS ERWARTET DIE LEHRLINGE:

- Geführter Betriebsrundgang durch Küche, Service, Rezeption oder weitere Abteilungen
- Gespräche und Austausch mit Lehrlingen sowie Ausbilder:innen des Partnerbetriebs
- Praxisnahe Themeneinblicke: Gästeservice, regionale Kulinarik, Nachhaltigkeit, digitale Arbeitsweisen
- Möglichkeit, Fragen zu stellen und Erfahrungen mitzunehmen, die im eigenen Betrieb weiterhelfen

Lerne einen anderen BETRIEB kennen!



GEFLÜGELKÜCHE MIT RAFFINESSE

TECHNIKEN UND AROMEN FÜR DIE MODERNE GASTRONOMIE

In diesem praxisorientierten Seminar lernen die Teilnehmer:innen die fachgerechte Zerlegung und Aufteilung eines ganzen Huhns. Unter Anleitung werden die verschiedenen Fleischteile – von Brust und Keule bis zu Karkasse und Innereien wie Leber – optimal genutzt und weiterverarbeitet.

Darüber hinaus erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in unterschiedliche Geflügelarten, deren Herkunft und Besonderheiten. Im Anschluss werden mehrere Gerichte zubereitet, die zeigen, wie vielseitig und geschmackvoll Geflügel in der modernen Küche eingesetzt werden kann.

Tainer: **Christian Spreitz**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 08. Juni 2027 _____ LBS Bad Gleichenberg



SERVICE Á LA CARTE

DEIN INTENSIVTRAINING FÜR PRAXIS & ERFOLG

Durch Rollenspiele, Videoanalysen und praktische Übungen trainieren die Teilnehmer:innen den gesamten Serviceablauf – vom ersten Blickkontakt bis zur souveränen Reklamationsbehandlung – und entwickeln dadurch Sicherheit, Ausdruck, Selbstbewusstsein und Eigenverantwortung im Servicealltag.

- Training von Körpersprache, Stimme und Ausdruck im Gästekontakt
- Empfehlung, Präsentation und Service von Aperitif bis Digestif
- Servicetechniken: Gläser-, Teller- und Besteckführung
- Richtiger Umgang mit Beschwerden – von der Reaktion bis zur Lösung

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin: BURGENLAND

Donnerstag, 17. Juni 2027 _____ Allegria Resort

QUA
Qualifizierungsagentur

LEHRLINGS-STAMMTISCH

FÜR LEHRLINGE IN DER BERUFSSCHULE BAD GLEICHENBERG

Kennenlernen – Austauschen – Informieren

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

TERMINE
LBS Bad Gleichenberg

1. LEHRGANG:
Mittwoch, 23. September 2026, Maria´s Bistro

2. LEHRGANG:
Mittwoch, 25. November 2026, Maria´s Bistro

3. LEHRGANG:
Mittwoch, 24. Februar 2027, Maria´s Bistro

4. LEHRGANG:
Mittwoch, 12. Mai 2027, Maria´s Bistro

ZEIT **17:30 – 19:45 Uhr**

ZIELGRUPPE Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe im Tourismus

Die Kooperation der Ausgezeichneten Lehrbetriebe zeichnet sich durch ein gutes Miteinander aus. Wir wollen das Netzwerk innerhalb der Lehrlinge stärken und laden zu einem gemütlichen Abend ein.

- **Gemütlicher Austausch untereinander**
- **Ausklang bei Pizza & Co**

KOSTENLOS
Wir laden ein zu Pizza & Co!

ANMELDUNG:
QUALIFIZIERUNGSAGENTUR
Lena Bauer
Tel.: 0664 25 79 407
E-Mail: akademie@qua.or.at

- ✓ Zur erleichterten Organisation, bitten wir um deine Anmeldung. Du kannst aber gerne auch spontan vorbeischauen.
- ✓ **Wichtig für die Internatsschüler:innen:** Du bist rechtzeitig um 20:00 Uhr wieder zurück. Bitte gib aber bei den Betreuer:innen im Internat Bescheid.



LEBEN UND MEHR





SCHNELL GECHECKT

VOM GEHIRNBESITZER ZUM -BENUTZER

- Unser Gehirn – Was es kann und was es tut
- Umgang mit Lernstress – Zeitmanagement in der Berufsschule
- Wissen sinnvoll speichern, reproduzieren und anwenden
- Memotechniken – die Tricks der Gedächtniskünstler praktisch angewandt
- Erfolgreiche Lernstrategien nutzen
- Lerntyp-Analyse

Trainerin: **Julia Pesava (il Aus- und Weiterbildung GmbH)**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 16. September 2026 _____ Garten-Hotel Ochensberger

NEU



SOUVERÄN IM BERUFSALLTAG

MENTALE STÄRKE, ZEIT- & STRESSMANAGEMENT

- Reality Loop - wie Gedanken Gefühle und Verhalten beeinflussen
- Mentale Stärke im Berufsalltag entwickeln
- Herausforderungen lösungsorientiert meistern
- Grundlagen von Zeitmanagement und Selbstorganisation
- Eigene Zeitfresser & Störfaktoren erkennen
- Umgang mit Stress & Leistungsdruck
- Mehr Sicherheit und Gelassenheit im Arbeitsalltag gewinnen

Trainerin: **Sylvia Unger**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

BURGENLAND

Dienstag, 23. März 2027_____ Reiters Supreme



KARRIERECOACHING

WAS PASSIERT NACH DER LAP UND WELCHE MÖGLICHKEITEN HABE ICH?

- Was passiert nach der LAP?
- Passen meine Bewerbungsunterlagen?
- Soll ich Zusatzausbildungen starten?
- Möchte ich meinen Beruf noch erweitern?
- Ich will ins Ausland!

Trainer: **Christian Schweinzer**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 08. April 2027 _____ Hotel Allmer

mehr Infos zum Seminar



DER START INS ERWACHSENENLEBEN

PUBERTÄT, LIEBE & SEXUALITÄT

In diesem Seminar entdecken Lehrlinge ihre persönliche Stärke, lernen ihre Emotionen bewusster wahrzunehmen und entwickeln Strategien, um mit Herausforderungen im Berufs- und Privatleben gelassener umzugehen.

- Pubertät - Mehr als nur eine Phase
- Biologie & Verhütung
- Liebe & Beziehung
- Umgang miteinander und Grenzen setzen
- Selbstbewusstsein für Beruf und Alltag
- Tipps & Tricks herausfordernden Situationen richtig zu begegnen

Trainer: **Jörg Kapeller**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 13. April 2027 _____ Heilthermen Resort Bad Waltersdorf



DO'S & DON'TS IN JOB UND ALLTAG

PROFESSIONALITÄT TRIFFT PERSÖNLICHKEIT

- Was bedeutet Wertschätzung wirklich?
- Welche Auswirkungen hat wertschätzender Umgang?
- Professionelles Auftreten & Durchsetzen
- Selbstmarketing optimieren
- Privatleben vs. Berufsalltag

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 13. Mai 2027_____ Rogner Bad Blumau



FÜR LEHRLINGS-AUSBILDER:iNNEN



AUSBILDER:INNEN-TAG #2

MIT STRATEGIE & PRAXIS – LEHRLINGE ERFOLGREICH BEGLEITEN

- Dagmar Lercher – Konkrete Handlungsanleitungen zur erfolgreichen Begleitung mit Lehrlingen
- Auswahlmöglichkeit zwischen unterschiedlichen Praxisworkshops
- Lehre mit Matura – Infos & Aktuelles

Termin:

Donnerstag, 10. September 2026, 9–17 Uhr
Rogner Bad Blumau



mehr Infos zum Seminar

AUSBILDER:INNEN-TAG #3

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN IN DER AUSBILDUNG

- Dagmar Lercher – Schwierige Gespräche führen
- Aktuelles der ALB's

Termin:

Donnerstag, 24. September 2026, 9–17 Uhr
Mondi Resort am Grundlsee

OBERSTEIERMARK



AUSBILDER:INNEN-TAG #1

FÜHRUNGSKOMPETENZ & FEEDBACK-KULTUR STÄRKEN

- Claudia Pirkner - Führung, Teamdynamik & Verantwortung
- Samandar Yazdani - Feedbackkultur im Lehrbetrieb
- Aktuelles der ALB's

Termin:

Montag, 14. Juni 2027, 9–17 Uhr
Retter Bio-Natur-Resort



HR BREAKFAST

AUSTAUSCH FÜR PERSONALLEITER:INNEN IM TOURISMUS

- Netzwerk & Austausch mit Personalleiter:innen
- Entwicklungen & Herausforderungen
- Best Practices

Termine:

Dienstag, 17. November 2026, 9-11 Uhr
Reduce Gesundheitsresort

Donnerstag, 28. Jänner 2027, 9-11 Uhr
Thermenhotel Vier Jahreszeiten

Dienstag, 27. April 2027, 9-11 Uhr
Die Wasnerin



NEU

PROFESSIONELLE LEHRLINGS-BEGLEITUNG IM BETRIEB

UNTERSTÜTZEN STATT NUR AUSBILDEN

- Basis Einmaleins der Kommunikationslehre
- Wie lerne ich meinen Lehrling kennen / Eruieren der Softskills / Werkzeuge zum Kennenlernen und Verstehen lernen
- Stärken stärken, Schwächen schwächen....wie integriere ich kurze Trainingsimpulse in den Arbeitsalltag
- Erstellen einer Ausbildungsstruktur, die zu meinem Betrieb passt
- Lernen und motivieren mit allen Sinnen, wie stärke ich die Lernbereitschaft meiner Lehrlinge
- Grenzen setzen und Vorbild sein / Selbstreflexion

Trainerin: **Sabine Ullrich**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 11. Februar 2027 _____ Rogner Bad Blumau

DEINE VORTEILE *

BEI DEN AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEBEN

1 BENEFITS
Garantiert faire Entlohnung und zahlreiche finanzielle Vorteile.

2 AKADEMIE FÜR LEHRLINGE
Jährlich garantieren wir zusätzliche, regionale Seminare.

3 LEHRLINGSAUSTAUSCH
Einmal pro Jahr Austausch mit anderen Tourismusbetrieben.

4 LEHRE MIT MATURA
Bestmögliche Unterstützung für Lehrlinge, die die Matura machen wollen.

5 UNTERSTÜTZUNG
Individuelle Förderung der Lehrlinge – von Lernhilfe bis Feedback-Gespräch.

6 GEMEINSCHAFT
Kooperation und Vernetzung der Betriebe für ein besseres Kennenlernen.

7 LAP & MEHR
Ziel ist der erfolgreiche Abschluss der Lehre. Teilnahme an Lehrlings-wettbewerben etc.

* Details zu den einzelnen Vorteilen sind in den Qualitätskriterien „Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge" festgelegt.

WIR LADEN EIN ZU EINEM GEMEINSAMEN

KINOABEND

exklusiv für die Lehrlinge & Ausbilder:innen der ALB-Betriebe

SELBST-ANREISE

STEIERMARK
DIENSTAG
06. APRIL 2027
Dieselkino Gleisdorf

BURGENLAND
DONNERSTAG
29. APRIL 2027
Dieselkino Oberwart

FILM & UHRZEIT:
→ wird nach Veröffentlichung des Kinoprogramms bekannt gegeben

KOSTEN:
→ KOSTENLOS

INKLUDIERT:
→ **1 Snack & 1 Getränk** für den Film
→ **1 Karte** für den Kinofilm



ANMELDUNG:
→ akademie@qua.or.at
→ bis spätestens **30. MÄRZ 2027**

36 AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE

STEIERMARK:

ROGNER BAD BLUMAU
blumau.com

RATSCHER LANDHAUS
WEIN- UND WELLBEINGHOTEL
ratscher-landhaus.at

HOTEL STOISER
stoiser.com

BAUERNWIRT E.U.
bauernwirt-graz.at

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG
genusshotel-riegersburg.at

EUROPEAN AYURVEDA RESORT MANDIRA
mandira-ayurveda.at

DIE WASNERIN – G'SUND & NATUR HOTEL
diewasnerin.at

RETTER BIO-NATUR-RESORT
retter.at

THERMENHOTEL VIER JAHRESZEITEN
jahreszeiten.at

GESCHWISTER RAUCH
geschwister-rauch.at

HOTEL STEIRERRAST
steirerrast.at

HOTEL ALLMER
allmer-hotel.at

NATURHOTEL BAUERNHOFER
bauernhofer.at

THERMENHOTEL DAS SONNREICH
sonnreich.at

DAS KURHAUS BAD GLEICHENBERG
daskurhaus.at

GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER
ochensberger.at

DELIKATERIE
delikaterie.at

HEILTHERMEN RESORT BAD WALTERSDORF
heiltherme.at

JUFA HOTEL
ausgewählte Standorte
jufahotels.com

H2O HOTEL-THERME-RESORT
hoteltherme.at

SPA RESORT STYRIA
sparesortstyria.com

VULKANLANDHOTEL LEGENSTEIN
legenstein.at

HOTEL DER STEIRERHOF
dersteirerhof.at

MONDI RESORT AM GRUNDLSEE
grundlsee.mondihotels.com

Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

www.jobmitaussicht.at/betriebe

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

NIEDERÖSTERREICH:

HOTEL SEEVILLA
seevilla.at

NATUR- & WELLNESS-HOTEL HÖFLEHNER
hoeflehner.at

THERMENRESORT LOIPERSDORF
therme.at

RADKERSBURGER HOF
Zentrum für Gesundheit & Rehabilitation
radkersburgerhof.at

GESUNDHEITSRESORT KÖNIGSBERG
gesundheitsresort-koenigsberg.at



„Nimm dir doch einen JOB MIT AUSSICHT."

BURGENLAND:

REDUCE GESUNDHEITSRESORT
reduce.at

REITERS FINEST FAMILY
reitershotels.at

REITERS SUPREME
reitershotels.at

SONNENTHERME LUTZMANNSBURG
sonnentherme.at

AVITA THERME & RESORT
avita.at

ST. MARTINS THERME & LODGE
stmartins.at

ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH
allegria-resort.at

Stand 10/2026

JOB MIT AUSSICHT

Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

UNSERE VISION

„ Das beste Umfeld für touristische Lehrausbildung in Österreich "

„Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge“ fördern fachliche Kompetenz, menschliche Wertschätzung und Kundenorientierung.

