

Bester Tourismusnachwuchs gekürt

Bei den Landesmeisterschaften für touristische Lehrberufe zeigten 42 Nachwuchsfachkräfte ihr Können. Die besten werden das Bundesland bei den Staatsmeisterschaften 2024 in Kärnten vertreten.

42 junge Nachwuchsfachkräfte aus 30 Salzburger Lehrbetrieben stellten sich den theoretischen und praktischen Herausforderungen in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau sowie Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in (HGA). Die Staatsmeisterschaften, für die die besten drei Teilnehmer:innen jeder Kategorie startberechtigt sind, finden im April 2024 in Kärnten statt. Sie sind gleichzeitig die Vorauswahlen für die nächsten Berufseuropameisterschaften (EuroSkills) und Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills).

Branche fördert Lehrlinge

„Ich freue mich, dass so viele Lehrlinge aus ganz Salzburg an den Vorauswahlen zu den Staatsmeisterschaften teilgenommen haben. Das ist ein Zeichen dafür, wie wichtig der Branche der Nachwuchs bzw. die hohe Ausbildungsqualität ist“, betonte der Landesausbildungsleiter der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der WKS, Benedikt Lang vom Völserhof in Bad Hofgastein, bei der kürzlichen Siegerehrung an der Landesberufsschule Obertrum.

Und Bildungslandesrätin Daniela Gutsch ergänzte: „An den elf Berufsschulen des Landes werden insgesamt 84 Lehrberufe beschult, österreichweit sind es sogar 225. Die Fachkräfte der Zukunft im Bereich Tourismus werden in Obertrum ausgebildet, darum

ist dieser Standort auch die perfekte Wahl für den freundschaftlichen Wettstreit der besten Tourismuslehrlinge Salzburgs gewesen. Salzburg kann auf ein Rekordjahr im Tourismus zurückblicken. Bestens ausgebildete Fachkräfte für Gastronomie und Hotellerie haben einen großen Anteil daran. Die in den vergangenen beiden Tagen gezeigten Leistungen lassen auch in eine verheißungsvolle Zukunft blicken. Ich gratuliere allen Teilnehmer:innen und Teilnehmern ganz herzlich.“

Berufsschuldirektorin Barbara Alzner beschrieb das duale Berufsausbildungssystem (Ausbildung im Betrieb und an der Berufsschule) als besonderes Erfolgsmodell. „Ich wünsche allen Teilnehmer:innen, dass ihr euch die

Freude und Leidenschaft am Beruf bewahrt. Ich gratuliere allen, die mitgemacht haben. Ihr habt etwas ganz Besonderes geleistet.“ Bildungsdirektor Rudolf Mair stellte schließlich die Lehrbetriebe und die Berufsschule in den Mittelpunkt seiner Ausführungen: „Ich danke sowohl den Betrieben als auch der Schule für die tolle Ausbildungsleistung. Diese Lehrlinge sind das Aushängeschild und die Zukunft Salzburgs.“

Die Teilnehmer:innen mussten beim Wettbewerb ihre Kenntnisse und Fähigkeiten in praktischen und theoretischen Prüfungssituationen unter Beweis stellen. Gefragt waren das Zubereiten eines mehrgängigen Menüs, Flambieren, Tranchieren und Marinieren sowie das Mixen von Cocktails. Beim Service am Gast waren speziell Freundlichkeit und Flexibilität gefragt. Aufgabenstellungen an der Rezeption waren ein Check-in und ein Check-out, das Schreiben von Angeboten

sowie das Beschwerdemanagement. ■

DAS ERGEBNIS

■ Restaurantfachmann/-frau:

1. Platz: Daria Gelic, Hotel Mama Thresl, Leogang
2. Platz: Emily Langedger, Pension Dorfalm, Leogang
3. Platz: Paulina Geßlein, Seewirt, Mattsee

■ Koch/Köchin:

1. Platz: Josef Leitner, Hotel Berghof, St. Johann im Pongau
2. Platz: Anton Santner, Hotel Königgut, Wals
3. Platz: Jonas Geisenhofer, Hotel Edelweiß, Großarl

■ Hotel- und Gastgewerbeassistent (HGA):

1. Platz: Natalie Sperl, Hotel Sacher, Salzburg
2. Platz: Lukas Geller, Hotel Forstthofgut, Leogang
3. Platz: Luisa-Sophia Bacher, Romantikhotel, Zell am See



Das Siegerteam freut sich auf die Teilnahme am Bundeswettbewerb.

© WKS/Camera Suspecta, Susi Berger