

a3GAST-EXPERTENFORUM MITARBEITER: ALLES BLUNZLN?

Beim jüngsten a3GAST-Expertenforum gab es zum Auftakt eine sehr hitzig geführte Podiumsdiskussion zum Thema Ausbildung und Mitarbeiterbindung. Kulinarischer Höhepunkt der Veranstaltung war die Verkostung von preisgekrönten Spezialitäten des „Blutwurst-Weltmeisters“ Franz Dormayer. Zum Abschluss gab es eine professionell geleitete Pokerrunde, stilgerecht begleitet von einer Whisky-Verkostung.

TEXT: GERALD ZEMANN

FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER



Es kam zu einer Premiere. Zu einer Premiere, die aber nicht geplant war, nicht im Drehbuch des Abends stand. Erstmals überschritt eine a3GAST-Expertendiskussion, die in Kooperation mit dem F & B Manager Club Vienna veranstaltet wurde, den zeitlich vorgegebenen Rahmen. Und dies sogar recht deutlich. Zwei Gründe waren dafür ausschlaggebend: die Qualität der Referenten beziehungsweise deren Aussagen und das überaus rege Interesse der Gäste.

Peter Peer, Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) und leitender Manager bei Accor Österreich (Mercure, Novotel, Ibis, Sofitel usw.), eröffnete die Diskussionsrunde: „Unsere Branche ist sexy, nur erzählt niemand davon. Wir haben viele ausgezeich-

nete Lehrbetriebe, man muss sie vor den Vorhang holen.“ Gemeinsam mit der Gewerkschaft entwickelte die ÖHV eine Lehrlingsakademie. Sie dauert zwei Mal vier Tage, maximal 30 Jugendliche können sie besuchen. Die Kosten von 1200 Euro netto werden vom Lehrherrn bezahlt. Derzeit gibt es die ÖHV-Lehrlingsakademie nur im Bundesland Salzburg, wo jene Betriebe, die ihre Lehrlinge auf die Akademie entsenden, eine spezielle Förderung erhalten. Ziel der ÖHV ist, in allen Bundesländern eine Akademie zu betreiben. Peer: „Wenn wir den Lehrling nur als billige Arbeitskraft verwenden, haben wir von Anfang an versagt. Wenn wir bereit sind, uns für den Lehrling fachlich und emotionell zu engagieren, dann haben wir gewonnen.“

Wie wird dies aus der Sicht eines Betroffenen gesehen? René Groß absolvierte die Koch-Lehre bei der EBR (Erste Bank Restaurantbetriebe GesmbH). Er hatte von Anfang an in seinen Zeugnissen nur „Sehr gut“, sein Chef und Lehrherr Robert Letz (Geschäftsführer der EBR) will einerseits, dass sein junger Mitarbeiter Erfahrungen sammelt, in anderen Betrieben, im Ausland arbeitet, andererseits will er ihn nicht auf Dauer verlieren. Daher gibt es für René Groß so etwas wie ein Rückkehrrecht, das für die nächsten zehn Jahre

gilt. Hatte der Vorzeigelehrling René Groß während seiner Ausbildung oft das Gefühl, „nur eine billige Arbeitskraft“ zu sein? „Nicht nur ich, alle Lehrlinge haben dieses Gefühl am Anfang der Lehrzeit. Aber das geht vorüber.“ Gab es während der Lehrzeit oft Situationen, in denen er es bereute, eine Kochlehre zu absolvieren? Groß: „Nein, denn ich wollte immer schon Koch werden, ich habe es nicht bereut.“

Wie betreut ein internationaler Konzern wie Accor seine Lehrlinge? „Bei uns bekommt jeder Mitarbeiter am ersten Tag seiner Ausbildung einen Mentor zur Seite gestellt. Wir nehmen den Jugendlichen an der Hand und führen in Schritt für Schritt in den Konzern ein. Zur Motivation veranstalten wir ständig interne Wettbewerbe. Die jeweils besten Lehrlinge dürfen dann zu einem internationalen Wettbewerb nach Paris fahren, wo sie sich mit Kollegen aus anderen Ländern messen können. Wir haben auch dreiwöchige Austauschprogramme, ein österreichischer Lehrling kann zum Beispiel in einem unserer Häuser in Frankreich arbeiten.“ Zusätzlich hat jeder Accor-Lehrling das Recht, pro Jahr einen Tag einen firmenexternen Kurs zu besuchen, die Kosten dafür werden vom Konzern getragen. Weiters haben ausgebildete Mitarbeiter die



M. Dormayer, M. Lewis, R. Letz, P. Payer



P. Payer, F. Dormayer, M. Handl, G. Zemann; sitzend: R. Letz, R. Groß



A. Singer, R. Ribing, S. Kröpfl



S. Pucher, Ch. Merl, M. Lewis



K. Wiesinger, R. Letz, R. Groß, S. Raab



S. Kröpfl, A. Klein, H. Krenn

REFERENTEN

- Alexandra Singer** (Eurojobs)
- Peter Peer** (ÖHV-Präsident, Accor)
- Rainer Ribing** (Geschäftsführer der Bundessparte Tourismus der Wirtschaftskammer Österreich)
- Jörg Hierzer** (Airest)
- Siegfried Kröpfl** (Hotel Imperial, Wien)
- Robert Letzt** (Erste Bank Restaurantsbetriebe ERB)
- René Groß** („Lehrling des Abends“, ERB)

Chance, innerhalb des Konzerns weltweit Erfahrungen zu sammeln. Dafür ist eine eigene Abteilung verantwortlich, die dies organisiert. Mit einem Problem hat auch Accor, wie wohl alle anderen Betriebe auch, zu kämpfen. Peer: „Wir verlieren leider zu viele Mitarbeiter noch während der Ausbildung. Es sind eben Jugendliche, die die Pubertät durchlaufen, eine schwierige persönliche Zeit, mit sich und anderen ständig unzufrieden sind und ihre Zukunftsplanung noch nicht klar strukturiert haben und die Lehre abbrechen.“

Rainer Ribing, Geschäftsführer der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Österreich, erkennt auch einen Aufholbedarf in Sachen Image: „Wir müssen erfolgreiche Beispiele zeigen, die

einfach Lust machen, in dieser Branche zu arbeiten.“ Wie eine von der Wirtschaftskammer in Auftrag gegebene Befragung von Hotel-Mitarbeitern ergab, sind die Arbeitskräfte mit der jeweiligen Geschäftsführung sehr zufrieden, auch bei der Loyalität den Betrieben gegenüber gab es durchwegs sehr gute Werte. Aber: Was die Karrierechancen betrifft, befanden sich die Beurteilungen im Bereich des Mittelfeldes, beim Thema Entlohnung zeigt sich der geringste Zufriedenheitswert.

DIE BRANCHE MUSS SEXY WERDEN

Dass Fachkenntnisse alleine nicht mehr genügen, um den Anforderungen der Branche gerecht zu werden, bestätigt Alexandra ⇔

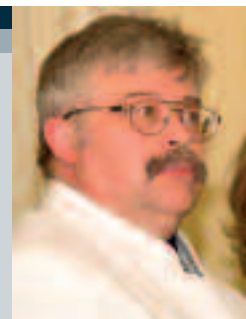
DER BLUTWURSTEWELTMEISTER

In Mortagne au Perche in Frankreich findet alljährlich der größte Wettbewerb in Sachen Blutwurst statt. Und just der Österreicher Franz Dormayer hat dort, im Land der Blutwürste, heute bereits einen Kultstatus. Der Grund: Seit es diesen Wettbewerb gibt, hat noch nie ein Teilnehmer mehr Auszeichnungen und Medaillen eingeholt, Spitzenplätze erreicht, wie eben Franz Dormayer. Egal, ob Gold, Silber oder Bronze, er hat dort alles gewonnen, was es zu gewinnen gibt.

Während in Frankreich eine gute Blutwurst nach wie vor ein ebenso hohes Image hat wie etwa frische Austern oder besonders gereifte Käse, hat in Österreich die „Blunzn“ einen deutlich schwereren Stand. Was Dormayer natürlich schmerzt.

Der gelernte Fleischhauer übernahm den Betrieb seines Vaters in Langenzersdorf im Jahre 1979. Heute bietet er in seinem Geschäft – neben dem üblichen Angebot einer Fleischhauerei – bis zu 40 verschiedene Sorten an Blutwürsten an. Das Repertoire reicht von der Preiselbeer-Blutwurst bis zur Ananas-Blutwurst, von der Apfel-Calvados-Blutwurst bis zur Maroni-Blutwurst. Er beliefert Kunden im fernen Deutschland ebenso wie in Bregenz. Seine Spezialitäten werden von Kunden als wertvolle Raritäten sogar bei Weltreisen mitgenommen, zuletzt durfte sich im fernen Hongkong ein Gourmet an den Blutwürsten von Franz Dormayer erfreuen.

Nicht nur er stellt sich diversen Wettbewerben, auch seine Gattin Margarete oder sein Sohn Markus haben bereits etliche Auszeichnungen gewonnen. Dormayer: „Wir haben etwas die Übersicht verloren, aber so über 200 Preise werden es schon sein.“



Franz Dormayer

Wienerstraße 1, 2103 Langenzersdorf, Tel. 02244/2252, www.dormayer.at



Links: S. Wögerer, D. Lehner, M. Kleemann, D. Schmid Mitte: F. Boindl, F. Dormayer

Rechts: Ch. Merl, A. Kastenmeier, C. Ryan

Singer, Sprecherin von Eurojobs. „Natürlich muss jemand etwa im Cateringgeschäft das Servieren beherrschen. Verlangt werden aber auch noch ein gepflegtes Aussehen und perfekter Umgang mit dem Gast.“ Singer über das Image der Branche: „Es muss sexy sein. Als wir für das Gastgewerbe Mitarbeiter zu rekrutieren begannen, war es sehr schwer. Keiner wollte Kellner sein, das ist eben nicht sexy, Eventmanager jedoch jeder.“

Was das Thema Lohn und Motivation betrifft, fand Siegfried Kröpfl, Küchenchef des Hotel Imperial in Wien, klare Worte: „Koch wird man zwar nicht wegen des Geldes, sondern weil einem der Beruf Spaß macht und weil man dabei auch die Welt kennenlernen kann. Natürlich muss der Lohn jedoch sehr wohl so sein, um etwa eine Familie erhalten zu können. Unser Lohnniveau ist im Vergleich zu anderen Industrieländern immer noch im Mittelfeld. Da müsste sich etwas tun in Österreich. Der Tourismus ist doch für unser Land ein sehr wichtiger Wirtschaftszweig und Devisenbringer. Die Idee mit der Lehrlingsakademie ist

gut, ich befürchte aber, dass es nicht viele Betriebe gibt, die das ihren Lehrlingen bezahlen.“ Warum in Österreich die Arbeitskräfte zwar viel kosten, aber wenig verdienen, rechnete Peter Peer vor: „Jeder Mitarbeiter, der etwa zwischen 2000 und 2500 Euro brutto verdient, arbeitet von Anfang Jänner bis zum 2. Juli des Jahres in Österreich nur für Abgaben, Steuern und Sozialversicherung. Netto ins Verdienen kommt er erst ab dem 3. Juli. Da sind unsere Politiker sehr wohl gefordert, darüber nachzudenken.“

WERTVOLLE STATT TEURE MITARBEITER

Wie man aus „teuren“ Mitarbeitern wertvolle Arbeitskräfte macht, wie dieses Kunststück gelingen kann, verriet Jörg Hierzer von Airest. Nach dem Verkauf des Cateringgeschäftes an Do & Co betreibt Airest weiter das Gastronomiegeschäft auf den Flughäfen. In Österreich beschäftigt das Unternehmen derzeit 310 Mitarbeiter. Bereits vor Jahren startete Airest, gemeinsam mit dem Berufsför-

derungsinstitut und dem AMS, eine ganz besondere Lehrlingsoffensive in einem speziellen Schulungszentrum. Angesprochen werden Quereinsteiger und Lehrabbrecher. Auch ältere, ungelernete Hilfskräfte können bei Airest die Lehre absolvieren.

Jörg Hierzer selbst kommt aus einer ganz anderen Branche, er absolvierte die HTL, ist gelernter Hochbau-Ingenieur. Bevor er vor rund 17 Jahren zu Airest kam, war er unter anderem als Bauleiter auch im Ausland tätig. Bei Airest werden, wie Hierzer darlegte, die Mitarbeiter, was die Geschäftszahlen betrifft, aufgeklärt: „Unsere Mitarbeiter erfahren alle Zahlen und sehen daher, was umgesetzt



HILFREICHE PARTNER

Um den Gästen des a3GAST-Expertenforums die außergewöhnliche Inszenierung eines Fachevents bieten zu können, benötigt man die entsprechenden Partner dafür. Diesmal waren dies das Haus Kattus, das für den („Hochriegl“-)Sekttempfang sorgte. Das Bier von Ottakringer war der ideale Durstlöcher nach der heißen Diskussionsrunde, zum Abendessen wurden die ausgezeichneten Weine von Lenz Moser gereicht, Römerquelle belebte einmal mehr alle Sinne. Im alkoholfreien Bereich gab es die neue Pago-Smoothie-Serie zum Verkosten, Nespresso sorgte für Kaffee-Spezialitäten. Franz Dormayer (siehe Porträt) brachte eine große Auswahl seiner Blutwurst-Spezialitäten mit, Markus Handl stellte sich mit Speckbrett und Roastbeef ein. Die ideale Ergänzung dazu waren die Brezel von Pizza-Baguette. Pernod Ricard sorgte einerseits mit hervorragenden Whiskeys für besondere Geschmackserlebnisse und mit dem Pokerspieltisch von bwin auch für Spaß und Spannung. Die genau dem Rahmen entsprechende musikalische Begleitung lieferte einmal mehr das junge Unternehmen stream.it!

LEHRLING DES ABENDS



René Groß

Beim a3GAST-Expertenforum sind Hoteldirektoren, Geschäftsführer, F & B Manager oder Küchenchefs dazu eingeladen, auch einen Lehrling, der sich besonders engagiert beziehungsweise durch ausgezeichnete Leistungen glänzt, zu den Veranstaltungen mitzunehmen und ihn/sie für einen Abend als Mentor zu betreuen.

Robert Letz, Geschäftsführer der Erste Bank Restaurationsbetriebe GesmbH, brachte mit René Groß nicht nur einen sympathischen jungen Mann zum a3GAST-Expertenforum, sondern auch eine vorbildliche Aktion in Sachen Mitarbeiterbindung. René Groß absolvierte die Koch-

Lehre – und dies mit lauter „Sehr gut“. Robert Letz will nun einerseits, dass sein Schützling auch in anderen Betrieben, in anderen Ländern Erfahrungen sammelt. Andererseits will er ihn als Mitarbeiter nicht verlieren. Daher gibt es für René Groß ein zehnjähriges „Rückkehrrecht“ zur ERB. Robert Letz absolvierte einst selbst die klassischen Koch/Kellner-Lehre im Restaurant Alt Sievering. Danach arbeitete er fünf Jahre im noblen Steirerck in Wien, 1991 wechselte er zu Erste Bank, wo er seit vier Jahren Geschäftsführer der ERB ist. Das Unternehmen verpflegt täglich bis zu 3000 Mitarbeiter der Bank, betreut 70 Besprechungszimmer und diverse Events. Die Qualität der ERB und ihrer Mannschaft dürfte hervorragend sein, denn andere Kreditinstitute in Wien beneiden die Erste Bank um ihre Küche, um ihr Catering.



Spannende Spiele am Pokertisch



P. Peer, J. Hierzer



R. Wanko, I. Taubert, M. Dormayer



S. Wögerer, R. Hamminger

werden muss, damit die Miete des Lokales, sein Gehalt, der Einkauf und so weiter bezahlt werden können. Jedes Team eines Standortes erstellt, gemeinsam mit der Firmenleitung, ein Umsatz-Jahresbudget. Wird dieses vorgegebene Ziel übertroffen,

sind unsere Mitarbeiter am finanziellen Erfolg beteiligt. Konkret: Es gibt einen Bonus von 15 Prozent jenen Wertes, der zusätzlich erwirtschaftet wurde. Dieser Bonus wird im Februar des Folgejahres ausbezahlt, an alle Mitarbeiter, auch an den Abwäscher in der Küche.“ **Damit diese finanzielle** Erfolgsbeteiligung überhaupt funktionieren kann, müssen den Mitarbeitern auch die richtigen Instrumente, also geeignete Produkte und Angebote, zur Verfügung gestellt werden. Wie dies bei Airst funktioniert? Hierzer: „Mit einer speziellen Brezel etwa. Mit der richtigen Fragestellung der Kellner haben wir es geschafft, dass 25 Prozent der Biertrinker nun zusätzlich auch eine Brezel kaufen. Das ist ein wirklich lukratives Zusatzgeschäft. Wir haben auch die Jumbo-Melange erfunden, die sich sehr gut verkauft. Unsere Mitarbeiter verdienen dadurch eindeutig mehr als ihre Kollegen in anderen Betrieben.“ Die Übung scheint voll aufzugehen, den Hierzer verriet: „Durch den besseren Verdienst und das gute Trinkgeld auf den Flughäfen bleiben uns die Mitarbeiter sehr lange treu.“

Der Beitrag von Jörg Hierzer, der an dieser Stelle nur in Kurzform wiedergegeben werden kann, war so informativ und spannend, dass der Airst-Manager noch lange nach der Diskussionsrunde vielen Experten Rede und Antwort stehen musste.

LOCATION & ORGANISATION

Die Leitung der Organisation der Veranstaltung lag in den bewährten Händen von Piroska Payer vom F & B Manager Club Vienna. Für das Gelingen dieses erfolgreichen Events war die Mannschaft des Grand Hotel Wien ein äußerst wertvolle Hilfe. Siegfried Pucher, F & B Manager des Grand Hotel, leitete perfekt die Vorarbeiten, Küchenchef Markus Kranzl (*Bild rechts*) kreierte, siehe Text, ein ausgezeichnetes Bufett, das von allen Experten sehr gelobt wurde. Michael Smolinka (*Bild links*) und sein Service-Team waren schlicht und einfach perfekte Gastgeber. An dieser Stelle ein herzliches „Dankeschön“ an das Grand Hotel in Wien.



TEILNEHMER

Mitglieder des F & B Manager Club Vienna



Daniela Lehner, Marion Lindner, Judith Stalder, Petra Kaufmann, Fritz Draxler, Ferdinand Höpfe, Mark Lewis, Christian Merl, Karl Riedl, Thomas Schlögl, Erich Wandl, Erich Pultz, Eduard Mitsche, Stefan Wögerer.

Als a3GAST-Experten geladen:

Aimee Klein (ORF, Redaktionsleiterin „Frisch gekocht“) Sabine Riedel (Leiterin Human Resources, Accor Österreich), Kathi Spellitz (CCB Catering), Ingo Taubert (Arcotel Kaiserwasser), Rupert Schnait (Küchenchef Hotel Bristol), Roland Hamminger (Grand Hotel Biedermaier), Markus Handl und Wolfgang Böhm (Handl Speck), Wolfgang Gödl (Hilton), Franz Boindl und Christian Raab (Hotel de France), Christian Krumpholz (SAS Radisson Palais Hotel), Robert Wanko (MAX Catering).

Zum kulinarischen Teil des Abends: Neben Franz Dormayer (*siehe Kasten S. 18*) kam auch Markus Handl aus Tirol angereist, um die Speck-Spezialitäten seines Hauses zu präsentieren. Die von Jörg Hierzer in seinem Referat erwähnten Brezel von der Firma Pizza-Baguette konnten von den Gästen verkostet werden.

Markus Kranzl, Küchenchef des Grand Hotel, hat mit sehr viel Geschmack die Blutwurst-Spezialitäten von Franz Dormayer in das großzügig arrangierte Buffet integriert. Neben diversen Variationen gab es etwa „Ananas-Blunznuglhupf mit Chilikraut“, Preiselbeer-Blunzn-Gröstl mit Kürbis“, „Ofenfrischen Blunznleberkäs“ oder „Gegrilltes Entrecote mit Maroniblunzn gratiniert“.

Dank dieser „kräftigen Unterlage“ waren die Experten ausreichend gestärkt, hochkarätige Whiskys, präsentiert und kommentiert von Andreas Kastenmeier und seinem Team von Pernod Ricard, zu verkosten. Pernod Ricard sorgte auch noch in Kooperation mit bwin für einen Pokertisch samt Profi-Team. Unter dessen Anleitung wagten die Teilnehmer des a3GAST-Expertenforums so manches Spiel. Eines sei diesbezüglich noch verraten: An diesem Abend verließen alle Gäste der Fachveranstaltung das noble Grand Hotel als Gewinner.