Kolumne F&B Manager Club Austria Nr. 12/25

So is(s) es ...!

Im September 2025 fanden die EuroSkills in Herning, Dänemark, statt. Einmal mehr zeigte sich, wie erfolgreich die Ausbildungsleistungen der heimischen Lehrbetriebe sind. Die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten dort ihr Können eindrucksvoll unter Beweis stellen.

Das österreichische Ausbildungssystem mit der dualen Lehre bringt nach wie vor hervorragend ausgebildete Fachkräfte hervor. Besonders erfreulich waren die Ergebnisse in den Bereichen Hotel und Rezeption (Gold), Koch sowie Restaurant Service (Medallion for Excellence). Insgesamt konnten österreichische Teilnehmerinnen und Teilnehmer folgende Erfolge erzielen: 6 × Gold, 3 × Silber, 3 × Bronze, 17 × Medallion for Excellence

Diese Leistungen unterstreichen die hohe Qualität der betrieblichen Ausbildung. Ohne das Engagement der Betriebe, die die notwendigen Fachkräfte ausbilden, und ohne entsprechende wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen seitens der Regierung, wird es künftig jedoch noch schwieriger werden, ausreichend qualifiziertes Personal für den wichtigen Tourismussektor bereitzustellen.

Ein weiterer Punkt, der kritisch hinterfragt werden sollte, betrifft die Tourismusschulen in Österreich. Es stellt sich die Frage, warum nur so wenige Absolventinnen und Absolventen tatsächlich im Tourismus verbleiben.

Wenn von 60 Schülerinnen und Schülern, die ihre Ausbildung beginnen, letztlich nur vier tatsächlich im Tourismus Fuß fassen, besteht dringender Handlungsbedarf. Es braucht moderne Konzepte, engagierte Lehrkräfte und attraktive Rahmenbedingungen, um junge Menschen langfristig für die Branche zu begeistern.

Die Erfolge bei den EuroSkills 2025 zeigen, was möglich ist, wenn Ausbildung auf hohem Niveau stattfindet. Damit Österreich auch in Zukunft auf bestens ausgebildete Fachkräfte zählen kann, müssen Politik, Schulen und Betriebe gemeinsam an einem Strang ziehen – besonders im Tourismus.

Ferdinand Höppe BEd.
Vice President F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com

Foto: F&B Manager Club AUSTRIA

Foto: Kastner

Am Puls der Zeit

Auf einer Fläche von 144 Quadratmetern bot der Messestand von KASTNER auf der diesjährigen „Alles für den Gast" den Besuchern ein vielfältiges Erlebnis aus Information, Genuss und Inspiration. KASTNER Geschirr&Co zeigte moderne Designimpulse für Tischkultur und Küchenalltag, während das KASTNER Feinspitz Sortiment mit ausgewählten Delikatessen und zahlreichen Kostproben begeisterte. Besonders gefragt war die KASTNER AllesWein Verkostung. Hier wurden elegante alkoholfreie Weine, prickelnde Schaumweine und erlesene Champagner probiert. Damit griff KASTNER einen Trend auf, der zunehmend an Bedeutung gewinnt. Somit präsentierte sich der Großhändler auf der Messe als verlässlicher Partner für Österreichs Gastronomie mit einem klaren Verständnis für Inspiration, Qualität und Zukunftsfähigkeit

www.kastner.at

Auf die Piste!

Foto: medianet

Der Ski Guide Austria 2026 liefert einen Überblick über mehr als 200 Skigebiete, aktuelle Preise, Angebote sowie Tipps für Familien und nachhaltiges Wintervergnügen. Die neue Ausgabe bietet detaillierte Informationen zu Saisonkarten, Dynamic Pricing, Materialtests und Ausrüstungs-Tipps. Alljährlich vergibt das Ski Guide Austria-Team die „Ski Guide Austria Awards" für innovative Ideen. Diese gehen an Zauchensee für die Positionierung des Weltcup-Ortes, an die Katschbergbahnen für die Weiterentwicklung des grenzüberschreitenden Skigebiets und an Martin Dolezal für sein Engagement als Botschafter des alpinen Skisports. Interviews mit Stephanie Venier, Pistenpanoramen, Hinweise zu Touren und Funparks machen den Guide zu einem unverzichtbaren Begleiter für den Winterurlaub in Österreich.

www.medianet.at