

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	1
Vorbereitung auf das Winterpraktikum	2
Zeitliche Faktoren	3
Verbindung von Theorie und Praxis	4
Beitrag zur Berufsorientierung	6
Allgemeine Bewertung des Winterpraktikums	7
Mehrwert	9
Zukunftsperspektiven	10
Resümee	11
Anhang	13
Kernaussagen der Interviews von Schulverantwortlichen	14
Kernaussagen der Interviews von Ausbildungsverantwortlichen	15
Zusammenfassung der Interviews der Schüler/innen	17
Auswertung des Fragebogens der Schüler/innen	20

1. Einleitung

Die Höhere Lehranstalt für Wirtschaftliche Berufe (HLW) in St. Veit führte im Wintersemester 2010/11 für ihre Schülerinnen und Schüler der dreijährigen Fachschule erstmals ein Winterpraktikum ein. Die Idee zur Einführung eines Winterpraktikums stammt von den Verantwortlichen der Schule und den Eltern. Dieser Pilotversuch wurde vom Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur und dem Landesschulrat für Kärnten genehmigt. Ziel des Praktikums sollte es sein, den jungen Menschen die Möglichkeit zu bieten, Erfahrungen zu sammeln, um später bessere Chancen am Arbeitsmarkt zu erlangen.

Aufgrund der Tatsache, dass es in den Sommermonaten sehr schwierig ist, einen Praktikumsplatz zu bekommen, wurde von den Verantwortlichen der HLW St. Veit die Idee geboren, dieses Praktikum in den Wintermonaten durchzuführen. Es ist für die Schülerinnen und Schüler der dreijährigen Fachschule im Sommer sehr schwierig, gegen die große Konkurrenz der Schülerinnen und Schüler höherer berufsbildender Schulen und Studenten und Studentinnen, die auf den Praktikumsmarkt drängen, zu bestehen. Außerdem ist es naheliegend, in einem Bundesland wie Kärnten – mit vielen klassischen Wintersportorten – den angehenden Tourismusfachleuten einen Einblick in diese Saisonbetriebe zu gewähren.

Im Dezember 2011 wurde die Pädagogische Hochschule Kärnten – Viktor Frankl Hochschule von Seiten der Höheren Lehranstalt für Wirtschaftliche Berufe St. Veit um Evaluierung dieses Pilotversuches gebeten.

Dabei wurden vor Ort in vier Kärntner Hotelbetrieben, an denen die Schülerinnen und Schüler gerade ihr Praktikum absolvierten, neun Schülerinnen und Schüler interviewt (sieben weibliche Schülerinnen und zwei männliche Schüler). Außerdem wurden fünf Personen der Hotelleitungen befragt. Nach Abschluss des Winterpraktikums erfolgte an der Schule eine weitere, anonyme, schriftliche Fragebogenerhebung, an der sechzehn Schülerinnen und Schüler teilnahmen. Des Weiteren wurden auch mit den Verantwortlichen im Bereich Schule (Direktor, Fachvorstände, Schulaufsicht) Interviews durchgeführt.

Diese Interviews und die Fragebogenerhebung liefern die Basis für die Ergebnisse dieses Berichts. Es wurden dabei folgende Fragenkomplexe behandelt:

- Vorbereitung auf das Winterpraktikum

- Zeitliche Faktoren
- Verbindung von Theorie und Praxis
- Beitrag zur Berufsorientierung
- Allgemeine Bewertung des Winterpraktikums
- Mehrwert
- Zukunftsperspektiven

Um Gemeinsamkeiten und Unterschiede sichtbar zu machen, wurden diese Themenbereiche in folgender Reihenfolge behandelt:

- a) Sichtweise der Schulverantwortlichen
- b) Sichtweise der Verantwortlichen in den Hotels bzw. Praktikumsbetrieben
- c) Sichtweise der Schüler/innen bzw. Praktikant/innen

2. Vorbereitung auf das Winterpraktikum

- a) Bevor das Winterpraktikum gestartet werden konnte, mussten in der Schule Widerstände von Seiten der Personalvertretung, der Lehrer/innen und der Gewerkschaft überwunden werden. Die Personalvertretung befürchtete, dass Lehrer/innen Arbeitszeiten verloren gehen und sich Stundenpläne wesentlich verschlechtern könnten. Die Gewerkschaft äußerte dahingehend Bedenken, dass Schüler/innen ausgebeutet und Lehrlingen der Platz streitig gemacht werden könnte. Den Schulverantwortlichen ist es jedoch im Vorfeld gelungen, diese Befürchtungen auszuräumen und mit dem Winterpraktikum im Schuljahr 2011/12 zu starten.
- b) Die Verantwortlichen der Hotelbetriebe bezeichneten die Vorbereitung in der Schule auf die Praxisanforderungen in den Betrieben als mangelhaft. In der Schule sei der Druck bei weitem nicht so groß wie in einem Betrieb.

- c) Für die Praktikant/innen wiederum waren die schulischen Übungen als Vorbereitung auf das Praktikum wichtig, die Realität im Betrieb wurde jedoch als viel fordernder erlebt. Die meisten Praktikant/innen wünschten sich im Vorfeld mehr Zeit für die Einschulung im Betrieb. Manche bezeichneten sich als überfordert, da sie zu wenige Erklärungen und Hilfestellungen erhalten hatten.

Die Praktikant/innen waren informiert über Ort, Zeit und Dauer des Praktikums, der Großteil wusste jedoch nicht, welche Bezahlung sie zu erwarten hätten.

3. Zeitliche Faktoren

- a) Die große Herausforderung für die Schulverantwortlichen war es, die durch das Winterpraktikum verloren gegangene Unterrichtszeit auf die verbleibenden Monate aufzuteilen. Man hatte sich zum Ziel gesetzt, die gleichen Lehrplaninhalte wie vor Einführung des Winterpraktikums durchzunehmen.

- b) Für die Praktikumsbetriebe war der Faktor Zeit im Zusammenhang mit dem Beginn des Praktikums wichtig, um sich der Einschulung der Schüler/innen widmen zu können.

Ein Teil der Verantwortlichen der Lehrbetriebe meinte, dass ein gestaffelter Beginn der Praktikumszeiten (1. Staffel beginnend mit den Weihnachtsferien und 2. Staffel nach den Weihnachtsferien) deshalb gut war, weil man dadurch mehr Zeit für die Einschulung der Praktikant/innen hatte.

- c) Für die Praktikant/innen bedeutete der Faktor Zeit zweierlei. Einerseits musste in der Schule die durch das Praktikum ausgefallene Unterrichtszeit in den verbleibenden Monaten des Schuljahres nachgeholt werden. Diese Tatsache wurde von den Schüler/innen als sehr belastend empfunden, da sie kaum noch Freizeit und wenig Zeit zum Lernen hatten.

Andererseits wurden in den Hotelbetrieben die Arbeitszeiten in einigen Fällen nicht eingehalten. Mitunter wurden Überstunden oft bis spät am Abend – nicht altersentsprechend – von den Praktikant/innen verlangt.

4. Verbindung von Theorie und Praxis (Schule, Betrieb)

- a) Die Schulverantwortlichen versprachen sich durch das Winterpraktikum eine weitere Annäherung der schulischen Ausbildung an die betriebliche Praxis. Insbesondere erhoffte man sich, dass nicht nur Schüler/innen die Anforderungen der Arbeitswelt besser kennenlernen, sondern dass dies in gleichem Maße auch für Lehrer/innen gilt, die damit ihren Unterricht noch genauer auf die Erfordernisse der Wirtschaft abstimmen können. Die Schule als Ganzes kann mit dem Winterpraktikum ihre Kontakte zur Wirtschaft intensivieren.
- b) Alle Praktikumsbetriebe beschrieben den Lernzuwachs ihrer Praktikant/innen sehr positiv, wobei in Einzelfällen folgend differenziert wurde:
- „...es sind Aufgeweckte dabei, die sich nicht so schwer getan haben. Andere haben sich schwer getan im Zugehen auf die Menschen...“
 - „...am Anfang kommen sie herein als scheue Rehe, den Umgang mit Menschen lernen sie erst bei uns...“
 - „...sie haben schon eine andere Vorstellung bevor sie kommen...“.

Es gibt Bereiche wie „Kommunikation mit dem Gast“ oder „Gästebetreuung und Gästebedieneung“, in denen die Praktikant/innen im besonderen Maße durch den Betrieb unterstützt werden mussten. Dies gilt auch für den fachlichen Bereich und den Weinservice.

- c) Aus Sicht der Praktikant/innen gestaltete sich die Verbindung zwischen Theorie und Praxis vielfach schwierig.

In den theoretischen Fächern „Küche und Service“ konnten ausnahmslos alle Praktikant/innen ihr Wissen in die Praxis umsetzen. Dabei mussten sie allerdings

feststellen, dass der Arbeitsdruck in der Praxis enorm ist. Kaum jemand hatte das in dieser Form erwartet.

Die Praktikant/innen wurden überwiegend im Restaurant eingesetzt. Hier wären bessere Fremdsprachenkenntnisse nötig gewesen, vor allem Englisch und Italienisch.

Ein weiteres Problem waren mangelhafte Kenntnisse von Fachausdrücken.

Mehr als die Hälfte der Schüler/innen gaben im abschließenden Fragebogen an, dass sie ihr fehlendes Wissen/Können während des Praktikums nicht erweitern konnten.

Seitens des Evaluationsteams konnte sehr positiv festgestellt werden, dass fast alle Praktikant/innen eine Ansprechperson während des Praktikums hatten. Allerdings gab es auch zwei Praktikant/innen, die angaben, niemanden gehabt zu haben, den sie um Rat fragen konnten.

Auf die Frage, was den Jugendlichen im Praktikum *am besten* gefallen habe, antworteten die Schüler/innen, dass für sie folgende Punkte besonders wichtig gewesen sind (Reihung nach Häufigkeit):

„alles erklärt bekommen zu haben“,

„den wertschätzender Umgang im Team und mit den Vorgesetzten“,

das „Servieren“,

der „freundliche Umgang mit den Gästen“. (Weitere Punkte siehe Fragebogenauswertung, Anhang S.23f.)

Auf die Frage, was den Jugendlichen im Praktikum *am wenigsten* gefallen habe, antworteten die Schüler/innen wie folgt (Reihung nach Häufigkeit):

„Umgang mit Team und Vorgesetzten“,

„Eintönigkeit der Aufgabenbereiche“,

„schlechte Unterkunft“,

„Hilfsarbeiten wie wischen, abwaschen, WC putzen“ etc.

(Weitere Punkte siehe Fragebogenauswertung, Anhang S. 24f.)

5. Beitrag zur Berufsorientierung

- a) Das Winterpraktikum wird von den Schulverantwortlichen zweifelsfrei als wichtiges Instrument zur Berufsorientierung angesehen. Es wurde jedoch auch festgestellt, dass durch die doch sehr großen Anforderungen, die Hochsaisonbetriebe an Praktikant/innen stellen, einige Schüler/innen überfordert wurden. Diese Schüler/innen konnten für sich erkennen, dass sie in Zukunft nicht mehr im Gastgewerbe arbeiten möchten und haben für sich entschieden, dass sie wieder gerne zur Schule gehen und eine weiterführende Berufsausbildung in Angriff nehmen möchten.

In den Folgejahren wird versucht werden, auch Praktikumsplätze im Bürobereich zu finden, da die meisten Schüler/innen einen Abschluss als Bürokauffrau/-kaufmann machen möchten. Bei der Suche nach entsprechenden Praktikumsplätzen sollen auch Lehrer/innen der kaufmännischen Fächer miteinbezogen werden.

- b) Auch die Betriebe sehen das Winterpraktikum als gutes Berufsorientierungsinstrument für die Schüler/innen, weil sie dadurch einen besseren und praxisbezogenen Einblick in die Berufswelt erhalten. Nach dem Praktikum verfügen sie über wesentlich mehr Entscheidungsparameter. Ebenso einig waren sich alle Betriebe darüber, dass die Praktikant/innen durch die Absolvierung des Winterpraktikums nach dem Schulabschluss bessere Berufschancen am Arbeitsmarkt haben werden.

Einige Ausbildungsverantwortliche sprachen des Weiteren von einem hohen Lernzuwachs der Praktikant/innen.

Eine ähnliche Einschätzung findet sich auch in einer Publikation des deutschen Bundesministeriums für Arbeit und Soziales und des Bundesministeriums für Bildung und Forschung: „Ein Praktikum in der Schulzeit, im Rahmen eines Studiums oder auch vor Aufnahme einer beruflichen Tätigkeit, ist ein wesentliches Instrument für die Berufsfindung und Berufsbildung in Deutschland.“ (Praktika – Nutzen für Praktikanten und Unternehmen, Hrsg.: Bundesministerium für Arbeit und Soziales et. al., S.1, Bonn, 2011)

- c) Auch die Praktikant/innen sahen das Winterpraktikum als eine wichtige Bereicherung zur beruflichen Orientierung. Aufgrund ihrer Erfahrungen würden alle Praktikant/innen in Zukunft gerne an der Rezeption bzw. im Büro arbeiten, nicht jedoch im Service. Fast alle Befragten werden von der Möglichkeit Gebrauch machen, die Lehrabschlussprüfung (Bürokaufmann/frau und/oder Hotel- und Gastgewerbeassistent/in) bei der Wirtschaftskammer abzulegen.

Ein Drittel der Befragten zeigte sich an einem Praktikum im Ausland interessiert.

6. Allgemeine Bewertung des Winterpraktikums

- a) Aus Sicht der Schulverantwortlichen wurde das erste Jahr des Winterpraktikums durchwegs positiv bewertet, auch wenn noch viele Bereiche verbesserungswürdig sind. Es wurden wichtige Erfahrungen für die zukünftige Vorbereitung in der Schule gesammelt. Neben der besseren Vorbereitung von Lehrer/innen und Schüler/innen wird es wesentlich sein, auch in den Betrieben Nachdenkprozesse einzuleiten. Die Einsatzplanung von Praktikant/innen sollte überdacht werden. Es kann die Freude am Beruf nicht fördern, wenn Praktikant/innen in den Hierarchien der Hotelbetriebe deutlich unter den Lehrlingen eingestuft und sie vorrangig zu „minderen Arbeiten“ herangezogen werden.

Den Schulverantwortlichen ist auch bewusst, dass man verstärkt darauf achten wird, dass Betriebe sich an Vereinbarungen – wie Einhaltung der Dienstzeiten – halten. Zudem wurde festgestellt, dass die Schüler/innen im zweiten Schuljahr noch sehr jung sind. Es wäre zu überlegen, das Praktikum erst im dritten Schuljahr anzusetzen.

- b) Die Verantwortlichen der Lehrbetriebe äußerten sich durchwegs mit „zufrieden“ bis „sehr zufrieden“ mit den Praktikant/innen. Auf einer zehnteiligen Skala bewerteten vier Befragte die Praktikant/innen zwischen der Stufe 7 und 8. Ein Befragter bewertete seine Praktikantin sogar mit dem Wert 10.

Die nähere Begründung dieser Beurteilung der Verantwortlichen in der Ausbildung lautete folgend:

Positiv:

- das große Engagement der Praktikant/innen
- wenig disziplinäre Probleme
- nach einer gewissen Einschulungszeit finden sie sich immer besser im Betrieb zurecht
- Erfahrungszuwachs („grundsätzlich ist das für die jungen Menschen eine spannende Zeit“)

Negativ:

- kritisiert wird der Umstand, dass für einige Praktikant/innen das Winterpraktikum hinsichtlich ihres Alters als zu früh angesehen wird (ein Jahr zu früh, Heimweh, ungewohnte körperliche Anstrengung)
- Mangel an Vorerfahrungen (zum ersten Mal in einem Betrieb etc.)
- Praxisschock („im Arbeitsleben tun sie sich mit gewissen Dingen sehr schwer“, „total überfordert“, „das erste Mal von zu Hause weg“)
- Persönliche und fachliche Qualifikationen sind manchmal verbesserungswürdig (äußeres Erscheinungsbild, z.B. Kleidung bzw. Körperpflege, aber auch zu geringe praktische Erfahrung im Berufsfeld).

Hinsichtlich der Beweggründe der Lehrbetriebe, warum sie Winterpraktikant/innen der HLW St. Veit aufgenommen hatten, antworteten drei Betriebe, dass sie dadurch die Gelegenheit hatten, mögliche zukünftige Mitarbeiter/innen kennen zu lernen. Auch das Engagement der Schule wurde dabei hervorgehoben. Ein Praktikumsbetrieb sprach sich für zukünftige „Maturanten-Lehrlinge“ aus, um das Niveau des Berufsstandes zu heben.

- c) Die Schüler/innen bewerteten das Winterpraktikum auf einer Skala von 1 – 10 durchschnittlich mit 6,5.

Diese Bewertung ergab sich einerseits aus den positiven Erkenntnissen der Praktikant/innen, dass sie viel leisten können und nun in der Lage sind, ihren Berufswunsch genauer zu definieren. Andererseits machten sie negative Erfahrungen mit großem

Zeitdruck, emotionalem Stress, langen Arbeitszeiten und der Art der Tätigkeit (viele Hilfstätigkeiten).

Der deutsche Berufsbildungsforscher *Lothar Beinke* meint dazu generell, dass „Unsicherheit bei den Schülern im Praktikum dann entstehen kann, wenn die dort erlebte Realität nicht mit der in der Ausbildung vorfindlichen vergleichbar ist“ (Lothar Beinke, Berufsvorbereitung und Berufseinstieg. Schwierigkeiten Jugendlicher beim Übergang von Schule in die Berufsausbildung, Frankfurt, 2009, S.23).

7. Mehrwert

- a) Die Schulverantwortlichen sehen es als großen Erfolg an, dass allen Schüler/innen ein Praktikum ermöglicht wurde und dass es wesentlich mehr interessierte Betriebe als Praktikant/innen gegeben hat. Man ist überzeugt, dass mit diesem Praktikum die Chancen am Arbeitsmarkt von Absolvent/innen der Fachschule merklich erhöht werden können. Es erfolgt ein erstes Hineinschnuppern in den Arbeitsprozess. Die Vorstellungen betreffend künftiger Arbeitsfelder werden realistischer. Durch den mehrwöchigen Einsatz in Tourismusbetrieben konnte erreicht werden, dass Schüler/innen selbstbewusster und kompetenter im Umgang mit dem Gast auftreten. Man erhofft sich, dass ganz allgemein die Ausbildung in der Fachschule der HLW St. Veit attraktiver wird.

- b) Der Mehrwert für die Betriebe war jedenfalls gegeben, darin waren sich alle Ausbildungsbetriebe einig. Begründet wurde diese Meinung wie folgt:
 - Durch das Winterpraktikum gab es erstmalig einen direkten Kontakt zwischen der HLW St. Veit und den Hotelbetrieben.
 - Die Praktikant/innen wirken als Multiplikator/innen für den Tourismus
 - Sie decken den zusätzlichen Personalbedarf in saisonalen Spitzenzeiten ab, da zu dieser Zeit die Tourismuslehrlinge ihre zehnwöchigen Berufsschullehrgänge absolvieren und dem Hotelbetrieb somit nicht zur Verfügung stehen.

- c) Der Mehrwert dieses Praktikums wurde von den Schüler/innen in vielfältiger Weise gesehen. Als wertvoll sahen sie die überwiegend positiven Erfahrungen, die sie in der

Kommunikation mit den Gästen sammeln konnten. Ebenso positiv wurde der Umgang mit den anderen Mitarbeiter/innen der Gastronomie bewertet. Als Mehrwert sahen die Jugendlichen auch, dass sie neue praxisrelevante Fachausdrücke dazulernen konnten, dass sie sich das erste selbst verdiente Geld und auch das Trinkgeld erarbeitet hatten. Alle Befragten erwarten sich verbesserte Chancen am Arbeitsmarkt.

8. Zukunftsperspektiven

a) Die Schulverantwortlichen bekundeten die feste Absicht, das Winterpraktikum im Regelbetrieb zu verankern. Man geht daran, die aufgezeigten nötigen Verbesserungen vorzunehmen. Die Vorbereitungen der Lehrer/innen, Schüler/innen und Betriebe sollen intensiviert werden. Es wird überlegt, Schnuppertage im Vorfeld, während ruhigerer Zeiten, anzubieten. Damit wäre für die Betriebe sichergestellt, dass die Schüler/innen in der Hochsaison einsatzbereit sind. Das Angebot an Praktikumsplätzen soll auf den kaufmännischen Bereich ausgedehnt werden.

b) Die Zukunft betreffend bekundete ein Teil der befragten Verantwortlichen in den Betrieben Interesse, zu ihren Winterpraktikant/innen weiterhin Kontakt zu halten. Vor allem auch deshalb, weil sich diese Praktikant/innen im Betrieb leichter wieder zurechtfinden werden und praktisch „am nächsten Tag schon wieder einsetzbar wären“, wobei ein zeitlich begrenzter Einsatz vorstellbar wäre.

Einige Betriebe wollen zu jenen Praktikant/innen Kontakt halten, von denen sie auch gutes Feedback erhalten hatten.

c) Von Seiten der Schüler/Innen kristallisierte sich jedoch ziemlich deutlich heraus (bereits während der Interviews vor Ort), dass kaum jemand in Zukunft und auf Dauer im Gastronomiebereich tätig sein will. Vielmehr haben drei Schüler/innen bereits konkret erkannt, welchen Berufsweg sie nach der Schule einschlagen werden.

Um die Akzeptanz für einen Beruf in der Hotellerie zu erhöhen, würde es aus Sicht der Schüler/innen Sinn machen, vor allem die Arbeitszeiten dem Alter entsprechend einzuhalten. Des Weiteren sollten die Praktikant/innen auch in andere Bereiche (nicht nur

Service) „hineinschnuppern“ können, um die Vielfalt des Gastgewerbes kennen zu lernen.

9. Resümee

Grundsätzlich bietet das Winterpraktikum einen sehr guten Ansatz zur Förderung von Schüler/innen mit mittlerem Bildungsabschluss (Bildungsabschluss ohne Reifeprüfung). Um einen größtmöglichen Mehrwert zu erreichen sind noch einige Verbesserungen nötig, sowohl die Vorbereitung der Lehrer/innen betreffend, als auch jene der Schüler/innen. Es muss verstärkt auf die realen Gegebenheiten in Tourismusbetrieben vorbereitet werden.

Dafür wird es nötig sein, eingehende Vorgespräche mit den Betrieben zu führen, um auch zu gewährleisten, dass Schüler/innen adäquat eingeschult werden. In einzelnen Tourismusbetrieben haben dies Lehrlinge übernommen, ohne entsprechend darauf vorbereitet worden zu sein. Es gilt noch mehr ins Bewusstsein zu rücken, dass eine gute Einschulung wesentlich zum Erfolg eines Praktikums beiträgt.

Die Planungen im Vorfeld tragen enorm zum Gelingen bei. Je frühzeitiger Betriebe und die dort zuständigen Ausbilder/innen miteinbezogen werden, umso reibungsloser und erfolgreicher kann ein Praktikum ablaufen. Zielführend ist es, das Kennenlernen verschiedener Bereiche eines Unternehmens zu ermöglichen.

In diesem Pilotversuch wurden die Schüler/innen erstmals vorrangig im Service eingesetzt. Wenn das Praktikum jedoch als kleines Traineeprogramm angelegt wird, bei dem die Schüler/innen in unterschiedlichen Arbeitsfeldern eingesetzt werden, können sie mehr Einblick in den Betrieb erhalten und somit sind bessere Voraussetzungen für eine gute Berufsorientierung gegeben.

Notwendig erscheint auch die Tatsache, dass man sich grundsätzliche Gedanken zur schulischen Ausbildung macht. Es ist zu überlegen, ob es wirklich nötig ist, die gleichen Lehrstoffinhalte wie vor Einführung des Winterpraktikums zu vermitteln.

Im Gesamten gesehen war das Winterpraktikum für die Schüler/innen sehr lehrreich, wenn auch manchmal etwas „stressig“ erlebt. Ihr persönlicher Erfahrungsschatz wurde dabei wesentlich erweitert.

Anhang

Kernaussagen der Interviews von Schulverantwortlichen (Direktor, Fachvorstand/Fachvorständin und Landesschulinspektorin)

Vorbereitung war mangelhaft – auch jene der Lehrer/innen, jedoch wichtige Erfahrungen wurden gesammelt. Größtes Problem für Schüler/innen: einfügen in Teams. Sie wurden in den Hierarchien der Betriebe unter den Lehrlingen eingestuft und zu sehr minderen Arbeiten herangezogen. Teilweise wurde auch die Einschulung den Lehrlingen überlassen. Die Ausbilder in den Betrieben sollten in die Praxisausbildung der Schule bereits im Vorfeld einbezogen werden.

Manche Betriebe haben sich auch nicht an vereinbarte Dienstzeiten gehalten. Die Schüler/innen sind noch sehr jung, ein Jahr später wäre besser.

Es müssen Schüler/innen als auch Betriebe besser vorbereitet werden. Z.B. Schnuppertage im Vorfeld, in ruhigeren Zeiten, für das nächste Jahr geplant.

Nebeneffekt: Schüler/innen gehen wieder gerne in die Schule. Viele wollen jetzt nicht mehr in das Gastgewerbe – das wollte man nicht damit erreichen. Im nächsten Jahr wird versucht, auch Praktikumsplätze im Bürobereich zu finden, da die meisten Schüler/innen den Abschluss zum Bürokaufmann/frau machen. Suche läuft bereits über die Kommerzialisten.

Idee stammt von Herrn Prommer. Sinn war es, den Fachschüler/innen ein Praktikum zu ermöglichen, das im Sommer schwer machbar ist, da Konkurrenz durch viele andere Praktikant/innen. Außerdem gibt es in Kärnten viele Betriebe, die im Winter Hochsaison haben.

Widerstände gab es von Seiten der Gewerkschaft (fürchten, dass Lehrlingen Platz weggenommen wird bzw. dass Schüler/innen ausgebeutet werden) und von der PV (fürchten, dass WE verloren gehen und Stundenpläne schlechter werden).

Es war schwierig, die 8 Wochen Winterpraktikum in den regulären Schulbetrieb einzubauen, da die versäumten Unterrichtszeiten (Lehrstoffinhalte) nachgeholt werden mussten.

Folgende Ziele wurden aus Sicht der Befragten erreicht:

- Ein Praktikum wurde allen ermöglicht
- Bessere Chancen am Arbeitsmarkt, da ein Praktikum nachgewiesen werden kann
- Hineinschnuppern in den Arbeitsprozess
- Schüler/innen sind mutiger und kompetenter im Umgang mit dem Gast
- Ausbildung an der HLW wird interessanter
- Auch die Schule intensiviert ihre Kontakte zur Wirtschaft
- Lehrer/innen lernen die Praxisanforderungen noch genauer kennen

Kernaussagen der Interviews von Verantwortlichen

Bewertung des Praktikanten/der Praktikantin durch den Lehrbetrieb

Die Befragten äußerten sich durchwegs mit „zufrieden“ bis „sehr zufrieden“ hinsichtlich der Bewertung ihrer Praktikant/innen. Auf einer zehnteiligen Skala bewerteten 4 Befragte die Praktikant/innen zwischen der Stufe 7 und 8. Ein Befragter bewertete seine Praktikantin sogar mit dem Wert 10.

Die nähere Begründung dieser für die Praktikant/innen sehr positiven globalen Beurteilung durch die Ausbildungsverantwortlichen der Praxisbetriebe fällt wesentlich widersprüchlicher zur Gesamtbeurteilung aus, wobei einige Befragte hinsichtlich ihrer Praktikant/innen sehr differenzieren:

positiv

- das große Engagement der Praktikant/innen
- wenig disziplinäre Probleme
- nach einer gewissen Einschulungszeit finden sie sich immer besser im Betrieb zurecht
- Erfahrungszuwachs (“grundsätzlich ist das für die jungen Menschen eine spannende Zeit“)

negativ

- kritisiert wird der Umstand, dass für einige Praktikant/innen das Winterpraktikum hinsichtlich ihres Alters als zu früh angesehen wird (1 Jahr zu früh – sinnvoll?, Heimweh, ungewohnte körperliche Anstrengung)
- Mangel an Vorerfahrungen (zum ersten Mal in einem Betrieb etc.)
- Praxischock („im Arbeitsleben tun sie sich mit gewissen Dingen sehr schwer“, „total überfordert“, „das erste Mal von zuhause weg“)
- Persönliche und fachliche Qualifikationen manchmal verbesserungswürdig (äußeres Erscheinungsbild z.B. Kleidung bzw. Körperpflege aber auch zu geringe praktische Erfahrung im Berufsfeld)

Hinsichtlich der **Beweggründe der Lehrbetriebe**, warum sie Winterpraktikant/innen der HLW St.Veit aufgenommen hatten, antworteten 3 Betriebe, dass sie dadurch die Möglichkeit hatten, mögliche zukünftige Mitarbeiter/innen kennengelernt zu haben. Auch das Engagement der Schule wird dabei herausgestrichen. Ein Praktikumsbetrieb spricht sich sehr für zukünftige „Maturantenlehrlinge“ aus, um das Niveau des Berufsstandes zu heben.

Bezüglich des Nutzens des Winterpraktikums für die Lehrbetriebe waren sich alle befragten

Verantwortlichen einig, dass jener ausdrücklich gegeben war. Begründet wird diese Meinung wie folgt:

- Erste Kontaktaufnahme zwischen Schule und Betrieb
- Der Praktikant/die Praktikantin als Multiplikator/in
- Winterpraktikum deckt den zusätzlichen Personalbedarf in dieser Zeit
- Gestaffelter Beginn (25.12 und nach den Weihnachtsferien) ist deshalb sehr gut, weil man die Praktikant/innen besser einschulen kann

In folgenden Bereichen musste der Praktikant/die Praktikantin im besonderen Maße durch den Betrieb unterstützt werden:

- Kommunikation mit dem Gast, Gästebetreuung/-bedienung: in einem Betrieb war eine eigene Ansprechperson dafür verantwortlich, diese Berührungspunkte der Praktikant/innen aufzuarbeiten.
- Weinservice
- Wichtiger Bereich: Unterschied: Schule – Betrieb (in der Schule ist der Druck bei weitem nicht so groß wie in einem Betrieb). Die Vorbereitung der Schule auf die Praxis in den Betrieben ist mangelhaft.
- fachlicher Bereich

Alle Praktikumsbetriebe beschreiben in der Regel sehr positiv den Lernzuwachs ihrer Praktikant/innen während der Dauer des Winterpraktikums, wobei in Einzelfällen differenziert wird:

- „es sind Aufgeweckte dabei, die sich nicht so schwer getan haben. Andere haben sich schwer getan im Zugehen auf die Menschen“
- „am Anfang kommen sie rein als scheue Rehe und den Umgang mit Menschen lernen sie erst bei uns.“
- „sie haben schon eine andere Vorstellung bevor sie kommen“.
- Die Praktikantin war am Anfang wie ein Blümchen, konnte arbeiten, aber hat von der Gastronomie keine Ahnung gehabt.“

Alle Betriebe waren sich auch einig, dass die Praktikant/innen durch die Absolvierung des Winterpraktikums nach dem Schulabschluss bessere Berufschancen am Arbeitsmarkt haben. Einige Betriebe sehen das Winterpraktikum als Berufsorientierungsinstrument für die Schüler/innen:

- „Auf jeden Fall einen besseren Einblick über den Beruf, sie haben sich ja noch nicht entschieden, was sie dann wirklich weitermachen wollen, ob sie in die Gastronomie einsteigen.“
- „Vor allem für sich selber zu wissen, was will ich machen oder auch nicht.“
- „Die Praktikant/innen wurden schon reifer.“
- „Sie lernen in diesen Wochen wahnsinnig viel, sie werden unglaublich reich, sind weg von zuhause in einem anderen Umfeld.“

Praktikant und Betrieb – wie geht es weiter?

Ein Teil der befragten Betriebe bekundete das Interesse, zu ihren Winterpraktikant/innen weiter Kontakt zu halten. Vor allem auch deshalb, weil sich diese Praktikant/innen im Betrieb leichter wieder zu Recht finden werden und praktisch „am nächsten Tag schon wieder“ einsetzbar wären. Für die Lehrbetriebe ist auch ein zeitlich begrenzter Einsatz vorstellbar.

Einige Betriebe werden zu jenen Praktikant/innen Kontakt halten, von denen sie auch das dementsprechende Feedback bekommen hatten.

- Hochdeutsch sprechen
- Englisch 2x
- Italienisch
- Kennenlernen der realen Anforderungen

4. In welchem Bereich/welchen Bereichen hätten Sie im Praktikum mehr Unterstützung benötigt?

- Office Diensten
- Kaffeezubereitung
- Mixen alkoholischer Getränke
- Fachbegriffe (z.B. Rotbarsch), Restaurantbegriffe
- Genaue Eindecken von Tischen
- Einschenken von Getränken
- Serviertechniken
- Teller tragen
- Englisch
- Mehr Einschulung am Anfang, jedoch 4x wurde Unterstützung auf Anfrage gegeben
- Hätte lieber mit einer zweiten Person gearbeitet

5. In welchem Bereich/welchen Bereichen haben Sie bis jetzt während des Praktikums am meisten dazugelernt?

- Tempo/Geschwindigkeit
- Wie man Getränke richtig zubereitet
- Besser Teller tragen
- Besser mit Stress umzugehen
- Selbstständig zu werden
- Umgang mit Gästen, Abbau von Hemmungen, Freundlichkeit
- Kooperieren mit Kolleg/innen

Praktikantin/Praktikant und Betrieb

6. Wie wurden Sie als Praktikantin/Praktikant im Betrieb aufgenommen und eingeführt?

- 8x gut aufgenommen und eingeführt
- 1x nicht gut aufgenommen und eingeführt

7. Glauben Sie, dass Sie durch die Absolvierung dieses Praktikums nach dem Schulabschluss bessere Chancen am Arbeitsmarkt haben?

→ 9x ja

8. Werden Sie weiter Kontakt zu Ihrem Praxisbetrieb halten?

→ 2x ja

→ 4x nein

→ 3x vielleicht

Ergänzende Bemerkungen der Schüler/innen:

→ Erstmalige Trennung von Familie und Freundeskreis war schwierig

→ Erkenntnis: „Das Gastgewerbe ist nicht meines. Es war zwar interessant hinein zu schnuppern, aber meines ist es nicht.“

Auswertung des Fragebogens der Schüler/innen

1. Wussten Sie vor Beginn des Praktikums:

- | | | |
|--------------------------------------------|-------|---------|
| a) Wann es stattfindet? | 16 Ja | 0 Nein |
| b) Wie lange es dauert? | 16 Ja | 0 Nein |
| c) In welchem Betrieb es stattfindet? | 16 Ja | 0 Nein |
| d) Welche Bezahlung Sie zu erwarten haben? | 4 Ja | 12 Nein |

2. Um Zeit für das Praktikum zu haben, musste die Unterrichtszeit verkürzt werden. Hat Sie das belastet?

15 Ja, weil...

- wir dadurch die fehlenden Stunden auf das restliche Jahr verteilt bekommen haben und dadurch von Montag bis Freitag den ganzen Tag Schule haben.
- ich keiner dauerhaften Freizeitbeschäftigung nachgehen konnte bzw. keine Zeit oder keine Lust mehr hatte.
- wir dadurch so viele Unterrichtsstunden haben und auch keine richtige Freizeit mehr haben. In unserer Freizeit die noch übrig bleibt, müssen wir lernen.
- viel zu viele Stunden und keine Zeit zum Lernen oder Freizeit.
- viele Stunden und deswegen so lange Schule.
- wir viel zu viele Stunden haben und keine Zeit zum Lernen bleibt und wir überfordert sind mit dem vielen Lehrstoff.
- wir zu viel Nachmittagsstunden haben und dadurch unsere Freizeit verkürzt wurde.
- wir den ganzen Tag Schule haben.
- wir die ganze Woche jeden Tag bis Abend Schule haben.
- wir die ganze Woche den ganzen Tag Unterricht haben und keine Freizeit haben. Haben fast keine Zeit zum Lernen.
- wir dadurch keine Freizeit haben und immer am Nachmittag Unterricht haben. Wenn ich nach Hause komme, ist es halb sieben und dann muss ich noch lernen.
- wir jeden Tag nachmittags in der Schule sitzen müssen und fast keine Freizeit mehr haben.
- wir zu viele Stunden in der Woche haben.
- wir 42 Wochenstunden haben und viel zu viel zu lernen ist.
- wir fast keine Freizeit mehr haben.

0 Nein

2 Andere Belastungen _____

- sie wurde verlängert
- physische Belastung weil man auch noch lernen muss

- a. *In welchen der folgenden Unterrichtsgegenstände haben Sie Wissen/Können erworben, das Sie im Praktikum gebraucht haben? Bitte kreuzen Sie an – Mehrfachnennungen sind möglich.*

4 Deutsch	0 Betriebs- und Volkswirtschaft
2 Kommunikation und Präsentation	0 Rechnungswesen
6 Englisch	0 Übungsfirma
0 Geschichte und Kultur	1 Informations- und Office Management
0 Musikerziehung	1 Ernährung
0 Bildnerische Erziehung und Kreatives Gestalten	2 Rezeption und Gästebetreuung
0 Biologie und Ökologie	16 Küche und Service
0 Chemie	4 Betriebsorganisation
0 Wirtschaftsgeografie	1 Bewegung und Sport

3. Welches Wissen/Können hat Ihnen gefehlt?

- Sprachkenntnisse (6x)
- Getränkekenntnisse
- servieren
- Englischkenntnisse (5x)
- Italienischkenntnisse (6x)
- Fachausdrücke (3x)
- richtig aufdecken (wie im Hotel) (2x)
- zu wenig im Service gearbeitet (2x)
- Teller tragen
- Fremdwörter
- mehr mit Gästen zu kommunizieren

4. Konnten Sie dieses fehlende Wissen/Können während des Praktikums erwerben?

7 Ja

9 Nein

5. Gab es im Betrieb eine Person, die Sie bei Unklarheiten fragen konnten?

14 Ja

- Restaurantleiter & Chef de Ranges
- aber nur eine, von den anderen wurde man nur angeschrien

2 Nein

6. In welchen Bereichen wurden Sie eingesetzt?

a) **3** Küche

0 Empfang-Rezeption

1 Zimmermädchen

14 Restaurant

4 Bar

2 Lounge

0 Büro

3 andere: Buffet, Küche (aber nur Office), Sektempfang,

b) Beschreiben Sie bitte die Tätigkeiten, die Sie auszuführen hatten:

- in der Küche das Essen anrichten, Büffets richten und liefern. Im Restaurant die Gäste bedienen und Tisch aufdecken.
- abwaschen, servieren, wischen
- Teller abservieren, Speisen tragen, Besteck polieren, Sitzplätze putzen, aufdecken
- Gäste bedient, Gäste das Buffet erklärt und zu ihrem Tisch geführt, Teller getragen und abserviert, Office, Besteck, Buffet aufgebaut, geputzt, Gläser aufgedeckt,
- Pizza machen
- Service, Office
- staubsaugen, Besteck polieren, Gläser waschen und weitere Sachen im Office
- jeden Tag das Buffet auf- und abbauen:
 - Morgens: halb elf wurde mit dem Befüllen angefangen, dann abgebaut, sauber gemacht und für das Mittagessen und Abendessen aufgebaut bis halb eins
 - Abends: halb neun wieder abgebaut, sauber gemacht und für das Frühstück aufgebaut
- Gläser waschen, mit der Wäsche gehen, Besteck wegräumen, staubsaugen, mit den Obststellern gehen, servieren, putzen, Zucker auffüllen, jeden Abend den Boden putzen
- Office: Besteck polieren, sortieren, Boden schrubben, Gläser waschen, Suppen, *mise en place*, Obstteller herrichten, dann mit einem Wagen über eine Rampe fahren und dann ins Office und die Obstteller hinstellen und am Nachmittag die Teller ins Zimmer tragen, Geschirr vom Office mitnehmen, wieder in die Küche fahren und dann Geschirr wegräumen, im Restaurant Geschirr nachräumen, Buffet abbauen und am Nachmittag wieder aufbauen, an der Bar arbeiten, staubsaugen, an den Stationen servieren gehen, Station herrichten, Tische aufdecken, Wäsche, Menü lernen
- Gäste bedient, Gästen das Buffet erklärt und zu ihren Tischen geführt, Speisen serviert, Besteck poliert, im Office, aufgedeckt, R3 geputzt, abgestaubt, abserviert, geputzt
- Besteck polieren, Teller tragen, servieren, aufdecken, R3-Sitzplätze putzen, Zucker auffüllen und putzen, abservieren
- staubsaugen, kehren, Besteck polieren, Gläser wegräumen, servieren
- staubsaugen, am Abend servieren, Besteckkörbe sortieren und polieren

- servieren und abservieren, Deckservietten wechseln, aufdecken, Besteckkörbe machen (sortieren und polieren), Gläser waschen, staubsaugen, Getränkebestellung aufnehmen (hin und wieder), mit der Wäsche fahren(alte, gebrauchte Wäsche in die Waschküche bringen und Neue mitbringen), Oberflächen abwischen, Buffet aufbauen und kontrollieren (ob etwas fehlt und nachfüllen), Sektempfang, Etagen fahren(Geschirr von den Etagen holen)
- aufdecken, servieren, abservieren, Sitzplätze säubern, Office, ab und zu Besteck polieren, Zucker auffüllen, Stellagen putzen

**7. Was hat Ihnen bei Ihrem Praktikum am besten gefallen?
(max. 3 Nennungen möglich, Reihung von 1.-3.)**

1.

- das alles genau erklärt worden ist
- servieren
- Erfahrung
- freundliche Gäste und Mitarbeiter
- das man etwas dazu lernen konnte
- Unterkunft
- Abendservice
- nette Gäste sowie vorwiegend nette Mitarbeiter
- das die Gäste freundlich waren
- neue Fachausdrücke lernen (von den Menüs)
- freundliche Gäste
- Lohn (3x)
- Umgang mit Gästen (servieren und abservieren)
- die Mitarbeiter waren alle sehr nett

2.

- man nicht angeschrien worden ist, wenn man etwas falsch gemacht hat
- der Umgang mit den Gästen
- Geld (2x)
- Trinkgeld (3x)
- dass man das erste Mal ein selbst verdientes Geld bekommt
- Arbeitsplatz
- Frühstücksservice
- Gäste
- relativ freundliche Mitarbeiter
- Erfahrung
- Arbeitszeiten
- dass ich mich mit allen Chef de Ranges gut verstanden habe

3.

- man hat alles machen dürfen und nette Kollegen
- das Dekorieren von den Wurst- und Käseplatten
- die Arbeitszeiten
- manche Mitarbeiter
- man konnte alles nutzen (z.B. Hallenbad...)
- der Lohn (obwohl es nicht viel war)
- Mitarbeiterin Gertrude (sie war immer so lieb)
- nette Komplimente bekommen
- Erfahrung

**8. Was hat Ihnen bei Ihrem Praktikum am wenigsten gefallen?
(max. 3 Nennungen möglich, Reihung von 1.-3.)**

1.

- Klo putzen
- Umgang mit den Mitarbeitern (Chef)
- Umgangston vom Restaurantleiter (4x)
- dass ich immer dasselbe machen musste
- eine Mitarbeiterin
- staubsaugen
- Unterkunft (2x)
- zu lange gearbeitet
- die Lehrlinge (3x)

2.

- abwaschen
- Unterkunft (2x)
- putzen
- Fenster reinigen
- Besteck polieren
- Umgangston vom Restaurantleiter
- das Essen
- Obstteller tragen
- Beleidigungen
- Umgang zwischen den Mitarbeitern
- die Überstunden
- Besteckkörbe
- wenig Schlaf
- Strafdienst

3.

- wischen
- zu hohe Anforderungen
- Beleidigungen (2x)
- Geschirr polieren

- staubsaugen (2x)
- das Personalzimmer war sehr dreckig als ich gekommen bin
- das Arbeitsklima war stressig
- die Unterkunft (4x)
- jeden Tag 12 Stunden arbeiten
- das Essen (2x)
- der Stress
- die Regeln werden nicht eingehalten (z.B. 15jährige dürfen nur bis 20 Uhr arbeiten)
- wenig Lohn

9. Würden Sie freiwillig wieder ein Winterpraktikum machen?

7 Ja, weil ...

- es mir sehr gut gefallen hat
- aber nur in dem Bereich, den ich auch einmal ausüben will. Nicht nur im Service.
- es sehr lehrreich war. Es hat mir gefallen, auch wenn es manchmal stressig war.
- ich wirklich vieles dazugelernt habe.
- wenn es keine andere Möglichkeit geben würde
- die Erfahrung ja doch ganz gut war
- das eine persönliche Erfahrung ist, die man im weiteren Leben miteinbezieht z.B. das man dort nicht mehr arbeiten möchte oder es gefällt einem besonders gut

10 Nein, weil ...

- ich nicht mehr in der Gastronomie oder Hotelgewerbe arbeiten will
- mir die Arbeit nicht gefällt und ich mit dem Betrieb auch nicht zurechtgekommen bin
- zu viel Stress in der Schule (2x)
- ich gemerkt habe, dass dieser Bereich nichts für mich ist
- ich etwas anderes auch ausprobieren möchte (z.B. Büro...)
- ich nicht im Service arbeiten möchte
- es mir nicht gerade zusagt, in der Gastronomie zu arbeiten
- die Lehrlinge waren nicht sehr nett
- das Arbeitsklima nicht schön war, raue Umgangstöne

10. Können Sie sich aufgrund Ihrer Erfahrungen im Winterpraktikum vorstellen, in Zukunft in einem Hotel zu arbeiten?

5 Ja

- aber nur an der Rezeption

12 Nein

- als Servicekraft nicht, aber an der Rezeption oder im Büro

11. Würde Sie ein Praktikum im Ausland interessieren?

a) **5** Ja

11 Nein

b) Bevorzugtes Land:

- Kroatien
- Spanien (2x)
- England (2x)
- Australien

12. Werden Sie von der Möglichkeit, die Lehrabschlussprüfung bei der Wirtschaftskammer abzulegen, Gebrauch machen?

a) **14** Ja

2 Nein

b) Wenn ja, welchen Bereich werden Sie wählen? Bitte kreuzen Sie an:

3 Hotel- und Gastgewerbeassistent(in)

11 Bürokauffrau bzw. Bürokaufmann

c) Hat man Sie im Praktikumsbetrieb dazu motiviert die Lehrabschlussprüfung abzulegen?

4 Ja

12 Nein

13. Wurde Ihnen vom Betrieb ein weiteres Praktikum oder eine Dauerstelle angeboten? Bitte kreuzen Sie an:

4 Praktikum

4 Dauerstelle

- weil ich so fleißig gearbeitet habe und mich alle so gern gehabt haben und ich eine sehr gute Arbeitskraft bin oder war, die sich auch vieles beibringen hat lassen

9 Kein Angebot