**„Amuse Bouche Challenge“**

**Topaktuelle Lehrlingsförderung – innovativ, jung, dynamisch, voller Charme und Esprit!**

Wien, August 2021

Die Lehrlingsausbildung in Gastronomie und Hotellerie konnte in den letzten 1,5 Jahren pandemiebedingt nur sehr eingeschränkt durchgeführt werden. Hier möchte Piroska **Payer** mit der neuen Initiative **Amuse Bouche Challenge** einen unterstützenden Beitrag leisten: In enger Zusammenarbeit mit namhaften Tourismus-Experten wurde ein exklusiver Kurs mit besonderem Erlebnischarakter entwickelt.

Konzipiert wurde die Amuse Challenge als zusätzliche Unterstützung der Lehrausbildung in den Betrieben und den Berufsschulen und setzt damit ein wichtiges Zeichen zur aktiven Lehrlingsförderung in Theorie und Praxis. Nach über 1 Jahr dauernder Planung wurden in Zusammenarbeit mit OStR Dir. Erich Loskot (Berufsschule für Gastgewerbe) konkrete Themenschwerpunkte zur Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung definiert.

Knapp 40 Betriebe der Wiener Hotellerie und Gastronomie (u.a. Grand Hotel Wien, Hotel Bristol, Plachutta Nussdorf, Gasthaus Stern,.) nehmen die Chance wahr, 60 ausgewählte Lehrlinge mit der Teilnahme zu motivieren, für den gewählten Lehrberuf zu begeistern und durch das Netzwerk die ausgezeichneten weltweiten Karrierechancen aufzuzeigen.

Die Teilnahme ist für Lehrlinge und Betriebe kostenlos, ermöglicht wird dies durch die großzügige Unterstützung der BrauUnion Österreich als langjährigem Partner von Amuse Bouche sowie den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Wien und zahlreichen weiteren Partnern aus der Wirtschaft.

Das außergewöhnliche Förderprogramm will die schönen Seiten der Lehrberufe „Koch/Köchin“, „Restaurantfachfrau,-mann“ und „Hotel- und GastgewerbeassistentInnen“ durch erlebnisreiche Kursmodule aufzeigen, den Lehrlingen werden Einblicke in unterschiedlichste Bereiche – auch hinter die Kulissen – ermöglicht wie z.B.:

* from farm to fork – Exkursionen zu Bauern und regionalen/lokalen Produktionsbetrieben,
* die aktive Wissensvermittlung in Theorie durch namhafte ExpertInnen,
* die praxisnahe Umsetzung wesentlicher Lehrinhalte,
* Förderung der (Eigen-) Motivation durch Spaß am Lehrberuf,
* das Netzwerken mit Persönlichkeiten,
* Learning Skills und Prüfungssimulationen
* u.v.a.m.

**Kick-Off Tages-Modul „social skills“**

Am vergangenen Freitag freuten sich Initiatorin Piroska **Payer,** Amuse Bouche; Gastgeber Martin **Lachout**, ARCOTEL Hotels und Dieter **Fenz**, Vienna Marriott Hotel, die innovative Amuse Bouche Challenge mit einem exklusiven Kick-Off für alle 60 Lehrlinge im ARCOTEL Kaiserwasser in Wien zu eröffnen.

**Das vielfältige Programm**

Martin **Lachout**, ARCOTEL Hotels, beeindruckte die Lehrlinge mit dem Impulsvortrag „Karrierewege“ und seiner beruflichen Erfolgsgeschichte. Renata **Baskovec**, Personal- und Trainingsexpertin in der internationalen Luxushotellerie, folgte mit dem Workshop "Der Fehler wird zur Chance", wobei die Lehrlinge mit großem Spaß das Thema Beschwerdemanagement bei den Praxisübungen selbst erfahren konnten. Persönlichkeits- und Businesstrainer Dietmar **Buchhäusl**, Entwicklungsschmiede, zeigte in einem sehr kurzweiligen Vortrag wie die Weichen gestellt werden können, um den Umsatz durch charmanten Zusatzverkauf zu erhöhen. Die Netzwerk-Experten Piroska **Payer** und Peter **Lorenz**, Lorenz.solutions, vermittelten den Lehrlingen die Bedeutung des Netzwerkens für eine erfolgreiche Berufslaufbahn. Abschließend beeindruckte Innovator Dr. Martin **Mai**, AquaCon, Bootsbauer und Schiffskonstrukteur mit seinem Impulsvortrag „Verrückte Zeiten brauchen starke Ideen“ anhand der Vorstellung seiner einzigartigen, ökologisch nachhaltigen Erfindung der schwimmenden Insel und seinen Zukunftsvisionen wie den schwimmenden Hotels.

**We are the Champions**

Das Highlight des Tages war die Eröffnung der **„Amuse Bouche winner´s trophy“**. Die Überraschung war auch für alle Gäste groß, als die Sieger-Teams vom „Wettkampf der Top-Lehrlinge 2019“ mit einem schwimmenden Hubschrauber auf dem Kaiserwasser Einzug hielten. Begeistert nahmen die 60 bestens gelaunten Lehrlinge die Sieger-Teams mit einem Spalier am roten Teppich gebührend in Empfang.

Statement Piroska **Payer**: „Vom Lehrling bis zum Top-Manager, bei der Konzeption der Amuse Bouche Challenge sprudelten die Mitwirkenden nur so vor Ideen, die Begeisterung ist mitreißend. Die großartige Zusammenarbeit ermöglichte es uns, die Amuse Bouche Challenge vom „coolen Vorbereitungskurs für die Lehrabschlussprüfung“ zum Top-Förderprogramm zu entwickeln. Ich bin davon überzeugt, dass gerade jetzt nur mit diesen modernen und besonders motivierenden Förderungen der zukünftigen Abwanderung von Fachkräften entgegengewirkt werden kann, und wir den Jugendlichen ein „Mehr“ an Perspektive –den berühmten Blick über den Tellerrand– bieten müssen.“ 

Statement Renata **Baskovec**, Personal- und Trainingsexpertin in der internationalen Luxushotellerie:

„Das Feedback der Lehrlinge nach dem Kick-Off war überwältigend! Ich bin davon überzeugt, dass das Ziel der Amuse Bouche Challenge, Vermittlung von Fachwissen, um dem pandemiebedingten Wissensverlust entgegenzuwirken, erreicht wird. Darüber hinaus wird den Lehrlingen durch die Teilnahme bereits am Beginn ihrer beruflichen Laufbahn durch die beteiligten Branchengrößen die Bedeutung des Netzwerkens vermittelt und so die Weichen für eine erfolgreiche spätere Karriere gelegt. Die sichtliche Freude der Jugendlichen bestätigte, dass Spaß an den Berufen erlebbar vermittelt werden kann.“

OSR Ing. Erich **Loskot**, Direktor der Berufsschule für Gastgewerbe Längenfeldgasse, zählt zu den Unterstützern der ersten Stunde der neuen Amuse Bouche Challenge: „Tagtäglich sehen wir uns mit den Auswirkungen der aktuellen Situation konfrontiert; gerade jetzt brauchen die Lehrlinge in den Lehrberufen Restaurantfachfrau/mann oder Köchin/Koch dringend Unterstützung. Daher freue ich mich ganz besonders über die Initiative von Frau Piroska Payer, die seit vielen Jahren mit zahlreichen erfolgreich umgesetzten Projekten aufzeigt, wie wichtig die aktive Förderung von Jugendlichen ist. Ich bin davon überzeugt, dass die Amuse Bouche Challenge unseren Lehrlingen eine außergewöhnliche Chance bietet, ihr Fachwissen zu erweitern und sehe ihn als willkommene zusätzliche Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung. Die Amuse Bouche Challenge hat meine volle Unterstützung“.

**Über Amuse Bouche**

Mit der 2008 von Piroska Payer in Zusammenarbeit mit RepräsentantInnen der Wiener Spitzenhotellerie gegründeten Lehrlingsinitiative Amuse Bouche wurden bereits über 700 ausgewählte Lehrlinge aus ganz Österreich mit unterschiedlich konzeptionierten und organisierten Lehrlingsförderprogrammen, allen voran dem „Wettkampf der Top-Lehrlinge“, erfolgreich begleitet. Das außergewöhnliche Konzept ist international einzigartig.

Rückfragen:

Piroska Payer

Gesamtkoordination

AMUSE BOUCHE

M: +43 / 664 / 138 65 10

[piroska.payer@amuse-bouche.at](mailto:piroska.payer@amuse-bouche.at)

[www.amuse-bouche.at](http://www.amuse-bouche.at/)