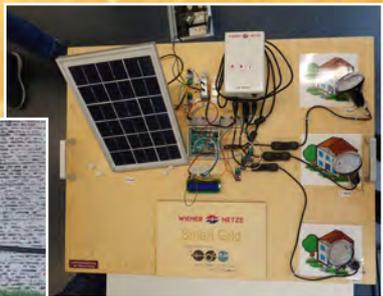


Berufsschulzeitung seit 2015  
September 2021 - Ausgabe 24



## Die Duale Ausbildung -



sind wir ALLE gemeinsam!



## Redaktionelles, Zeitungsinfos

### Liebe Leserinnen und Leser!

Auch heuer erwartet uns ein spannender Schulanfang. Die neuen Richtlinien, Testen in allen Varianten und die Gedanken an einen neuen Lockdown schwirren durch unsere Köpfe.

In der Hoffnung auf ein möglichst „normales“ Schuljahr, wünsche ich allen, die mit dem Schulbetrieb zu tun haben, ein erfolgreiches Schuljahr 2021/2022.

Eure Thea Schwantner (für die Redaktion)

### Wiener Berufsschulzeitung

Das Netzwerk für Berufsschulen, Kreativität und Innovationen im Bundesland Wien.

### REDAKTIONSSCHLUSS für die Ausgabe 25:

Freitag 12.11. 2021

### Beiträge erbeten an:

Thea Schwantner: [thea@berufsschule.wien](mailto:thea@berufsschule.wien)

## Kontakte in den Schulen

### Michael Dallarosa:

Längenfeldgasse (BS GG)  
[michael.dallarosa@berufsschule.wien](mailto:michael.dallarosa@berufsschule.wien)

### Karin Stettler

Mollardgasse (BS ETM)

### Michaela Pokorny

Kreitnergasse (BS FMP)

### Marion Stradal:

Längenfeldgasse (BS LTZ)  
[marion.stradal@berufsschule.wien](mailto:marion.stradal@berufsschule.wien)

### Barbara Frohner:

Prinzgasse (BS EHDV)  
[barbara.frohner@berufsschule.wien](mailto:barbara.frohner@berufsschule.wien)

### Friedrich Graf

Hütteldorfer Straße (BS HKFL)

### Harald Koos:

Scheydgasse (BS SKM)  
[harald.koos@berufsschule.wien](mailto:harald.koos@berufsschule.wien)

### Andreas Schwantner:

Prinzgasse (BS EHDV)  
[andreas.schwantner@berufsschule.wien](mailto:andreas.schwantner@berufsschule.wien)

## „Berufsschulen gehen sicher in das neue Schuljahr“

Berufsschullehrerinnen und Berufsschullehrer waren in der Covid-19-Pandemie in den letzten 1 ½ Jahren vor große Herausforderungen gestellt: Änderungen im Infektionsgeschehen machten rasche Maßnahmen im Schulbereich notwendig und erforderten von Schulleitungen, Lehrkräften sowie Schülerinnen und Schülern große Flexibilität. Um Gesundheitsrisiken für Schülerinnen und Schüler aber auch für Lehrpersonen nach Möglichkeit zu reduzieren, war im Schuljahr 2020/21 zeitweise eine Umstellung auf Distance Learning erforderlich. Besonderheiten des Berufsschulbereichs, wie unterschiedliche Organisationsformen oder ein hoher Anteil an Schülerinnen und Schülern aus anderen Bundesländern, erforderten mitunter spezifische Maßnahmen und zusätzliches organisatorisches Geschick der Schulleitungen und Lehrkräften, um alle notwendigen Hygiene- und Präventionsmaßnahmen einzuhalten und dennoch weiter dem Bildungsauftrag nachkommen zu können.

Durch das Engagement der Lehrerinnen und Lehrer sowie den Einsatz neu-

er, innovativer Unterrichtsmethoden konnte der Berufsschulunterricht auch in Phasen von hohen Infektionszahlen durchgängig aufrecht erhalten und die Schülerinnen und Schüler bei der Erreichung bestmöglicher Lernergebnisse begleitet werden. Darüber hinaus wurden die Lehrbetriebe durch die Berufsschulen laufend über die jeweiligen Maßnahmen informiert gehalten und so auch in schwierigen Zeiten eine gute Lernortkooperation sichergestellt.

Dennoch sind vor allem lehrgangsmäßig organisierte Berufsschulen von Distance Learning Phasen besonders stark betroffen: Aufgrund der begrenzten Lehrgangsdauer führt auch eine kurze Phase des Distance Learnings bereits dazu, dass Berufsschülerinnen und -schüler einen signifikanten Teil ihrer Unterrichtszeit nicht vor Ort in der Schule verbringen können. Daher ist es wichtig, im Schuljahr 2021/22 wieder zu einem kontinuierlichen Präsenzunterricht zurückzukehren. Durch ein 4-Säulen-Sicherheitskonzept soll sichergestellt werden, dass dieses Schuljahr nicht von großflächigen

Schulschließungen und langandauerndem Schichtunterricht geprägt ist. Dazu wird neben einem auf Abwasseranalysen basierendem Frühwarnsystem auf flächendeckende PCR- bzw. Antigentests und Impfaktionen der Bundesländer gesetzt. Darüber hinaus können, wo hinreichendes Lüften nicht möglich ist, auch Luftreinigungsgeräte eingesetzt werden. Auch im Schuljahr 2021/22 ist die Einhaltung von klar definierten und an der aktuellen Risikolage ausgerichteten Hygiene- und Präventionsmaßnahmen unerlässlich, um sowohl für Schülerinnen und Schüler als auch für Lehrkräfte Sicherheit im Präsenzunterricht zu gewährleisten.

Den Lehrkräften und Schulleitungen der Berufsschulen gilt der Dank für Ihren Einsatz im vergangenen Jahr und das große Engagement im neuen Schuljahr.

**Bundesministerium für Bildung,  
Wissenschaft und Forschung**

# B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* BERUFSSCHULZEITUNG

**DEIN Beitrag fehlt  
uns noch!**

**Das Team der  
Berufsschulzeitung,  
sowie unsere Leserinnen  
und Leser freuen sich gerade über  
Deinen Beitrag!**

**Bitte schreib uns  
Deine „Best Practice“  
Ideen, Berichte über  
Deine Projekte und  
die Erfolge Deiner  
Schülerinnen und  
Schüler!**

**Wir freuen uns  
darauf!  
[mail@berufsschulzeitung.wien](mailto:mail@berufsschulzeitung.wien)**

**Reporter und Onlineredaktion:**

Maria Kreitner  
Helena Gugumuk  
Thomas Brauchli  
Christoph Frohner  
Markus Keider

**Impressum**

Informationen gemäß §5 E-Commerce Gesetz/Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz  
Medieninhaber, Eigentümer, Layout, Druck- und Sponsoringabwicklung  
Andreas Schwantner, MAS, MSC, MPOS, MEd  
Verlagsort, Redaktions- und Verwaltungsadresse:  
Düsseldorferstraße 17/2/1,  
1220 Wien  
Tel: 0699 11111 072  
Mail:  
[mail@berufsschulzeitung.wien](mailto:mail@berufsschulzeitung.wien)

wien  
Gerichtsstand: Wien  
Druck: STANZELL DRUCK, Bahnhofplatz 1, 1210 Wien

Die Redaktion behält sich vor, eingereichte Texte weiter zu bearbeiten und ggf. zu kürzen. Recht und Pflicht auf Veröffentlichung von eingereichten Beiträgen besteht nicht. Die Redaktion übernimmt keine Haftung für unverlangt eingesandte Texte, Fotos, Dateien etc. Wir behalten uns vor, Leserbriefe gekürzt zu veröffentlichen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung ihrer Verfasser wieder und spiegeln nicht notwendigerweise die der Redaktion. Die Redaktion haftet nicht für eventuell unrichtige Informationen und andere Inhalte von namentlich gekennzeichneten Beiträgen. Die jeweiligen Autoren sind für die Rechtmäßigkeit ihre Inhalte (Fakten, Bilder, etc.) selbst verantwortlich. Nachdruck nur nach Genehmigung. Beiträge mit „Werbung“, „Promotion“

oder „entgeltliche Schaltung“ gekennzeichnet oder optisch getrennt sind entgeltliche Einschaltungen. Gewinnspiele finden unter Ausschluss des Rechtsweges statt, es wird kein Schriftverkehr über Gewinnspiele geführt.

**Blattlinie, Grundlegende Richtung:**

Die Wiener Berufsschulzeitung berichtet unabhängig über Geschehnisse in der Berufsschule und darüber hinaus.



4

Foto (c) Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien



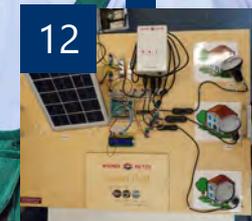
9

(c) Fotograf:Alek Kawk/Fotocredit:-Gourmet



11

Foto (c) Ehdv Göhr



12

Foto (c) Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien



?

Platz für Deinen Beitrag!!

**Herausgeber:**  
Thea Schwantner  
Andreas Schwantner

**Chefredakteurin:**  
Thea Schwantner

**Redaktion:**  
Barbara Frohner  
Marion Stradal  
Harald Koos  
Michael Dallarosa



Christoph Wiederkehr - Amtsführender Stadtrat für Bildung, Jugend, Integration und Transparenz (C) PID Bohman



Peter Hacker - Amtsführender Stadtrat für Soziales, Gesundheit und Sport (C) PID-David Bohmann



Prof. Mag. Heinrich Himmer  
Foto (c) www.fotovonzinner.com/JohannesZinner

## Wien etabliert „Alles gurgelt!“ an Schulen

Bewährte Testschiene ab sofort für alle Schulen ab der 5. Stufe – Stadt präsentiert Maßnahmenpaket zum Schulstart

Am Montag, 6. September beginnt für 240.000 Wiener Kinder die Schule, auch die Kindergärten kehren in den Normalbetrieb zurück. In einer Pressekonferenz präsentierten Vizebürgermeister und Bildungsstadtrat Christoph Wiederkehr, Gesundheitsstadtrat Peter Hacker und Bildungsdirektor Heinrich Himmer die Maßnahmen, damit der Start in den Kindergarten- und Schulalltag trotz der anhaltenden Corona-Pandemie so unproblematisch wie möglich verläuft. Um die Sicherheit zu erhöhen, wird das bereits in vielen Bereichen bewährte PCR-Testprogramm „Alles gurgelt!“ flächendeckend auf alle Wiener Schulen ab der 5. Schulstufe ausgeweitet.

### „Alles gurgelt!“ erhöht Sicherheit an Schulen

Auch an den Schulen wird „Alles gurgelt!“ nun großflächig zum Einsatz kommen. Nach einer Pilot- und Testphase im Frühjahr an 60 Standorten wird das bewährte Testsystem, in dessen Rahmen bisher über 6 Mio. Proben ausgewertet wurden, auch an allen Wiener Schulen ab der 5. Schulstufe etabliert. In den Volks- und Sonderschulen kommt das Testprogramm des Bildungsministeriums zum Einsatz, wobei hier zwei PCR-Testungen pro Woche vorgesehen sind. Ziel ist neben den anterior-nasalen Selbsttests die hochwertigen PCR-Tests bei SchülerInnen zu etablieren. Auch die PCR-Testungen der MitarbeiterInnen aller Bildungseinrichtungen wird auf das „Alles gurgelt“-System umgestellt.

„Wir arbeiten seit Anfang des Jahres an einer Ausrollung von PCR-Tests für die Wiener Schülerinnen und Schüler. Dieser Schritt ist gerade angesichts der grassierenden Delta-Variante wichtig. Die PCR-Tests schaffen eine ganz andere Sicherheit als die Schnelltests, weil wir Infektionen frühzeitig und auch bei asymptomatischen Fällen erkennen können, was bei vielen Kindern der Fall ist“, so Gesundheitsstadtrat Hacker.

Gegurgelt wird an Wiener Schulen ab der 5. Schulstufe mindestens zwei mal pro Woche. Sofern die Probenentnahme nicht im Freien stattfinden kann, ersetzt eine Mundspülung das Gurgeln, um Aerosolbildung zu vermeiden. Am ersten Schultag der Woche muss ein 3G-Nachweis erbracht werden. Wer nicht geimpft, getestet oder genesen ist, absolviert einen Schnelltest und zusätzlich einen PCR-Test. Mit „Alles gurgelt!“ können allerdings auch mehr Tests pro Woche abgegeben werden, weil die Boxen täglich von Montag bis Freitag

entleert werden. Die Testungen können sowohl von zuhause über die WebApp als auch am Schulstandort durchgeführt werden.

Nötig ist eine einmalige Registrierung, bei der die SchülerInnen einer Schule bzw. Klasse zugeordnet werden.

### Testungen von SchülerInnen und Lehrkräften im Schulalltag

Konkret gestaltet sich der Testablauf an der Schule wie folgt: Alle Personen, die nicht schon zu Hause mittels Webapp gegurgelt haben, können in der Schule die Probe mit Mundspülung vornehmen. Die Probe wird dann sofort in die Abgabebboxen eingeworfen. Die Schulen werden hierfür natürlich flächendeckend mit Abholbehältnissen und Gurgelkits entsprechend dem Bedarf ausgestattet. Die Auswertung erfolgt im Vertragslabor der Stadt Wien im Rahmen des Projekts „Alles gurgelt!“. Die Ergebnisse liegen innerhalb von 24 Stunden vor.

Wiens Bildungsdirektor Heinrich Himmer: „Unser Ziel ist es, dass - trotz der Coronaepidemie – unsere Schulen im Präsenzbetrieb durch das gesamte Schuljahr gehen können, hierfür braucht es diese Sicherheitsmaßnahmen. Mit dem Wiener Konzept, das auf PCR Tests – quasi dem Goldstandard der COVID-19-Testungen – aufbaut, ist das gesichert. Uns ist bewusst, dass die Umsetzung dieser Maßnahmen einiges an Disziplin, Arbeit und auch Verständnis der SchulpartnerInnen erfordert, doch dieser Aufwand wird mit Gesundheit und geöffneten Schulen belohnt. Nur mit diesen Sicherheitsmaßnahmen können wir es erreichen, dass unsere Kinder und Jugendlichen nicht noch mehr zu Leidtragenden der COVID-19-Krise werden.“

### 312 Luftfiltergeräte beim Bund für Wiener Schulen angemeldet

Der vom Bund abgefragte Bedarf an Luftfiltergeräten wurde von der Bildungsdirektion entsprechend angemeldet. Bildungsdirektor Himmer erläutert: „Wir haben den Bedarf von insgesamt 312 Luftfiltergeräten gemeldet. 60 davon sind für öffentliche Pflichtschulen vorgesehen, der Rest für Bundesschulstandorte. Prinzipiell ist es so, dass wir auf natürliches Lüften setzen und hier in den vergangenen Jahren auch viel investiert wurde. Alle Klassenräume an Wiener Pflichtschulen sind generell gut natürlich zu lüften. Die Luftfiltergeräte sollen daher vor allem im Falle von Bauarbeiten, wenn natürliches Lüften vorübergehend nicht möglich sein sollte, zum Einsatz kommen.“

## Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien

### Neues Wissen und neue Freunde - Die Sto-Stiftung schickte 20 Malerazubis ins DenkmalCamp in Rumänien

20 Malerazubis aus Deutschland, Österreich und der Schweiz konnten beim DenkmalCamp im rumänischen Martinsdorf Erfahrungen in Sachen Kirchenmalerei, Restaurierung und Denkmalschutz sammeln. Unter Anleitung anerkannter Spezialisten lernten sie von 13. bis 22. August besondere Handwerks-Techniken, die zugehörige Baugeschichte und Baukultur kennen.

Am 13. August hieß es für Michaela Melanie, Maias, und 18 weitere Lehrlinge: „Boarding completed“. Ziel der Reise war eine mittelalterliche Kirchenburg, die heutige evangelische Kirche sowie das zugehörige Pfarrhaus mit Wehrturm in Martinsdorf (Metiș), Siebenbürgen. Das Objekt wird seit 2013 von der Bau- sowie der Maler- und Lackier-Innung München in Zusammenarbeit mit der Handwerksschule Martinsdorf/Siebenbürgen e.V. Stück für Stück instandgesetzt. Jährlich arbeiten etwa 60 Auszubildende, Gesellen und Techniker gewerkeübergreifend drei Wochen lang im Mai

rin Astrid Robra, Farb- und Lacktechniker Lukas Keller (Fachlehrer und ehemaliger Sto-Stiftungs-Stipendiat) sowie Farb- und Lacktechniker Matthias List. Unter ihren kundigen Augen und Anweisungen legten



die jungen Handwerker in den zehn Tagen Bibeltexte in Kaseinmalereien an der Empore der Kirche in Mardisch frei und erstellten Treppenschnitte im Pfarrhaus, um festzustellen, wie viele Schichten Farbe im Laufe der Jahrhunderte aufgebracht wurden. Damit hat die Kirchengemeinde die Möglichkeit zu entscheiden, in welcher Farbfassung die Wände restauriert werden sollen. Im Workshop Graumalerei lernten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wie man Profile, Rosetten und Säulen so aufmalt, dass diese dreidimensional wirken. Mit dem Schablonieren mit Trockenpigmenten entdeckten sie eine weitere interessante und kaum noch praktizierte lasierende Technik. „Ich fand die Reparaturarbeit in der alten Kirche sehr interessant. Ich konnte neue Techniken kennenlernen, wertvolle Erfahrungen sammeln und habe gesehen, dass mein Beruf auch sehr viele unterschiedliche künstlerische Bereiche hat“, sagt Teilnehmerin Maias Alkhatib aus Wien. Sie besucht die HKFL-Holz-Klang-Farbe Berufsschule und absolviert ihre Ausbildung bei Jugend am Werk. „Ich überlege mir, ob ich mich nach meiner Ausbildung in Richtung Denkmalpflege weiterbilde.“

#### Arbeit ist nicht alles

„Bei diesem Camp können wir den Auszubildenden nicht nur den Denkmal-Gedanken und die dazugehörigen Techniken näherbringen, sondern die jungen Leute auch in ihrer Persönlichkeitsentwicklung weiterbringen“, sagt Botzet. Dazu trug auch die Einfachheit der Unterkünfte im bereits renovierten Dachstuhl des Pfarrhauses und im angrenzenden Scheunengebäude bei sowie die gemeinsamen Mahlzeiten im Dorfgemeindehaus. Aber gerade das führte dazu, dass die Teilnehmer sehr schnell zu einem vertrauten Team wurden, das gemeinsam anpackte und lernte, einander half und sehr viel Spaß zusammen hatte.

Besonders die Tischtennisplatte stellte sich für Teilnehmer wie Betreuer bald als Top-Treffpunkt und Unterhaltungsfaktor heraus. „Die Stimmung im Denkmalcamp war super“, bestätigt Teilnehmerin Michaela Melanie Ziegler aus Wien. Wie Maias besucht sie die HKFL-Holz-Klang-Farbe Berufsschule und absolviert ihre Ausbildung bei Jugend am Werk. „Es fühlte sich an, als würden wir uns schon lange kennen.“

Der Sto-Stiftung geht es immer auch darum, den Horizont der Geförderten zu erweitern. Deshalb standen im Rahmen mehrerer Kulturausflüge auch Landes- und Baugeschichte, Materialkunde sowie Baukultur auf dem Programm. Im nahegelegenen Cincșor (ehem. Kleinschenk) konnten sie eine restaurierte Kirchenburg in Augenschein nehmen, in Sibiu, dem ehemaligen Hermannstadt, lernten sie die Geschichte des Landes bis zum heutigen Tag kennen und erkundeten in Rahmen einer Führung die Altstadt mit ihren sehenswerten Restaurierungen.



und Oktober an Kirche und Pfarrhaus. „Ich war vor zwei Jahren schon einmal hier und sofort begeistert“, sagt Gregor Botzet, Stiftungsrat Handwerk der Sto-Stiftung und Fachlehrer der Ferdinand-Braun-Schule in Fulda. „Mir war klar, dass wir dieses Projekt unbedingt als Stiftung unterstützen müssen.“ In Absprache mit dem Denkmalamt in Sibiu darf der Handwerks-Nachwuchs hier auch konkret mitarbeiten – eine einmalige Chance also, den Denkmalschutz ganz intensiv kennenzulernen, die es in Deutschland so gar nicht gibt. Umso größer war der Andrang der jungen Leute auf die begrenzten Plätze: Aus 65 Bewerbungen aus der Schweiz, Österreich und Deutschland wurden schließlich 20 engagierte Azubis aus dem zweiten Lehrjahr ausgewählt.

Unterstützt wurden sie von den Betreuern Gregor Botzet, Michael Doll (Handwerkerschule Martinsdorf Siebenbürgen e.V.), seiner Frau Elise als Projektmanagerin und guter Seele des Camps, von Kirchenmalmeisterin Bettina von Boch, Malermeister-



Das Resümee der Azubis war zum Schluss einhellig: Jede Menge neues Wissen zu Handwerkskunst und Baukultur und ein großartiges Gemeinschaftserlebnis, zu dem jede und jeder die Reise nach Transsylvanien gerne wieder antreten würde. „Ich nehme zahlreiche positive Eindrücke und gute Freundschaften, viele neue Erfahrungen und reichlich Wissen über die Denkmalpflege mit nach Hause“, sagt Henrik Otte, Teilnehmer aus Bielefeld in Deutschland, begeistert. „Der Zusammenhalt und die Hilfsbereitschaft hier waren unglaublich. Ich würde mich freuen, nochmal dabei sein zu dürfen.“ Ob es eine weitere Ausgabe geben wird? „Aus der Nummer kommen wir nicht mehr raus“, sagt Botzet und lacht. „Aller Wahrscheinlichkeit nach werden wir auch im nächsten Jahr wieder mit einer neuen Azubitrippe herkommen.“ Infos dazu unter [www.handwerkerschule.eu](http://www.handwerkerschule.eu) und [www.sto-stiftung.de](http://www.sto-stiftung.de).



In stiller Trauer nehmen wir Abschied von unserem Kollegen

**Dipl. Päd. Ing. Dieter WILDONER BEd, MBA**

Der am Samstag, 3. Juli 2021 im Alter von 44 Jahren völlig unerwartet aus dem Leben gerissen wurde.

Mit Dieter Wildoner haben wir einen kompetenten und hilfsbereiten Menschen verloren.

Er war seit 2012 ein wichtiger Teil unseres Teams, das er besonders mit seinem Können im IT-Bereich stets tatkräftig unterstützt hat. Seine humorvolle und freundliche Art wird dem gesamten Team in lebhafter Erinnerung bleiben. Dieter, du fehlst.

Unsere Gedanken und unser Mitgefühl sind in diesen schweren Stunden bei der Familie.

Im Namen des gesamten Teams der BS-ETM,

BD OSR Ing. Ernst Kollegger

BDS SR Ing. Walter Braunsteiner

**Schramböck: Frischer Wind für traditionelles Handwerk  
Sieben Lehrberufe wurden überarbeitet - Über 3.000 Lehrlinge angesprochen**

Wien (OTS/BMDW) - Fachkräfte sind nach der Corona-Krise gefragter denn je. Damit unsere Fachkräfte von morgen bestmöglich für ihren weiteren Karriereweg ausgebildet werden, verbessert Wirtschaftsministerin Margarete Schramböck nach und nach alle Lehrberufe. Mit 1. August 2021 tritt das nächste Lehrberufspaket in Kraft.

„Unsere Lehrlinge sind wahre Superstars. Mit modernen Ausbildungsplänen bringen wir frischen Wind in traditionelle Lehrberufe. Die Lehre ist oftmals der erste Schritt auf der Karriereleiter. Mit einer Ausbildung am Puls der Zeit bilden wir unsere Fachkräfte von morgen bestmöglich aus“, so Wirt-

schaftsministerin Margarete Schramböck. Das Paket bringt in sieben traditionelle Lehrberufe neuen Wind. Davon angesprochen sind rund 3.000 Lehrlinge in den folgenden Lehrberufen:

- Betonfertigteiltechnik
- Chocolatier/Chocolatiere
- Drogist/Drogistin
- Konditorei (Zuckerbäckerei)
- Pharmazeutisch-kaufmännische Assistenz
- Veranstaltungstechnik
- Vergolden und Staffieren

„Mit dem neuen Lehrberufspaket entwickeln wir traditionelles Handwerk weiter. Gut ausgebildete Fachkräfte werden gerade in den nächsten Jahren verstärkt gebraucht. Zeitgemäße Berufsbilder bilden die Grundlage der bestmöglichen Ausbildung für unseren Fachkräftenachwuchs“, so Schramböck.



**Margarete Schramböck;**  
photo: BKA/Andy Wenzel

**Neuer Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière weitere Infos direkt auf [www.BSLTZ.at](http://www.BSLTZ.at) !  
Ausbildung mit Aktualitätsgarantie: Ein neuer und sechs überarbeitete Lehrberufe**

**Zweites Lehrberufspaket des Jahres tritt mit 1. August in Kraft - Ausbildung zum Chocolatier/zur Chocolatière reagiert auf neue Entwicklungen**

Wien (OTS) - Schokolade liegt im Trend: Die Kundinnen und Kunden sind informierter und anspruchsvoller geworden. Neue Verarbeitungsmethoden und Maschinen – Stichwort bean-to-bar – verändern das Berufsbild ebenso wie die steigende Anforderungen an Verpackung, Kreativität und Marketing. Entwicklungen, die der bisherige Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher nicht zur Gänze abdecken konnte, welche die neue Ausbildung

zum Chocolatier/zur Chocolatière nun aber abdeckt.

„Die Lehre ist eine Ausbildung mit Aktualitätsgarantie“, betont Mariana Kühnel, stv. Generalsekretärin der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ). „Die Lehrinhalte werden laufend evaluiert, aktualisiert und an die jüngsten Entwicklungen in der Wirtschaft, die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden sowie der Ausbildungsbetriebe angepasst. Dadurch wird auf veränderte Anforderungen reagiert – etwa auf eine stärkere Spezialisierung, breitere Produktpalette oder veränderte Fertigkeiten und Techniken.“

**Sechs Lehrberufe novelliert**

## WKÖ-Umfrage: Ausgezeichnetes Zeugnis der Lehrlinge für ihre Berufsausbildung Market-Institut: 8 von 10 Lehrlingen „(sehr) zufrieden“. Rund 14.000 offene Lehrstellen im September – WKÖ: Lehre durch vielfältige neue Angebote weiterentwickeln

Wien (OTS) - Österreichs Lehrlinge stellen ihrer Ausbildung ein ausgezeichnetes Zeugnis aus: 80 Prozent sind „zufrieden“, 50 Prozent davon sogar „sehr zufrieden“. Nur vier Prozent können sich aktuell weniger mit ihrer Situation anfreunden.

Dieses positive Bild wird durch weitere Aussagen bestätigt: 76 Prozent würden sich „jederzeit wieder“ für eine Lehre entscheiden. 81 Prozent sehen sich besser auf das Arbeitsleben vorbereitet als durch die Schule. 77 Prozent haben das Vertrauen, leicht einen Arbeitsplatz zu finden. Und 72 Prozent wissen „gute Verdienstmöglichkeiten“ mit abgeschlossener Lehre zu schätzen. Das geht aus einer Umfrage hervor, die market im Auftrag der WKÖ im August repräsentativ unter 500 Lehrlingen in Österreich durchgeführt hat. Mehr als acht von zehn Lehrlingen schätzen die fachliche Kompetenz ihrer Ausbildungsbetrieben, haben ein gutes Verhältnis zu ihren Chefs und fühlen sich wertgeschätzt.

„Damit bestätigt sich: Die Lehre ist ein hochattraktives, zukunftsicheres und krisenfestes Angebot für junge Menschen in Österreich. Wir werden international zu Recht um unser duales Ausbildungssystem beneidet. Die Zufriedenheit unserer Lehrlinge ist der Beweis“, sagte Mariana Kühnel, stv. Generalsekretärin der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), am Donnerstag im Rahmen eines Pressegesprächs.

### Betriebe suchen Bewerber

Die Obleute der drei lehrlingsstärksten Sparten in der WKÖ – Gewerbe und Handwerk, Handel und Industrie – bestätigten gute Zukunftschancen. Denn viele Betriebe in Österreich würden gerne mehr ausbilden, klagten aber über einen Bewerbermangel. 13.846 offen ge-

meldeten Lehrlingsstellen stehen aktuell 10.107 Lehrstellensuchende gegenüber. Mehr als 3.700 Ausbildungsplätze sind somit österreichweit unbesetzt.

„Drei Viertel der Betriebe sehen den Fachkräftemangel als die große Herausforderung der nächsten Jahre. Daher sind Lehrlinge gefragt wie noch nie“, sagte Renate Scheichelbauer-Schuster, Obfrau der Bundessparte Gewerbe und Handwerk: „Das bedeutet ausgezeichnete Karrierechancen für engagierte junge Menschen.“ Im Handwerk etwa umfassen diese den Aufstieg bis zum Meistertitel, der unter Österreichs Bevölkerung höchstes Ansehen genießt.

### Kräftig gestiegene Lehrlingseinkommen

„Unsere Betriebe bieten nicht nur spannende Berufsfelder, sondern auch äußerst attraktiv Gehälter“, betonte Siegfried Menz, Obmann der Bundessparte Industrie: „Das Durchschnittsverdienst eines Lehrlings der Brau- und Getränketechnik über alle Lehrjahre liegt bei rund 1.550 Euro. Ein Brauerei-Facharbeiter verdient danach rund 3.000 Euro brutto im Monat.“

Wie eine WKÖ-Auswertung zeigt, sind die Lehrlingseinkommen zuletzt kräftig gestiegen. Im ersten Lehrjahr erhalten Lehrlinge der Metalltechnik um 21 Prozent, in der Tischlerei um 17 Prozent und im Handel um fast 25 Prozent mehr als im Jahr 2017. Somit kann sich ein Lehrling heute deutlich mehr leisten als vor vier Jahren.

„Der Handel ist ein Beispiel, dass junge Menschen nach ihrem Lehrabschluss rasch gute Führungspositionen bekleiden können“, sagte Rainer Trefelik, Obmann der Bundessparte Handel. Mit neu entwickelten Berufsbildern wie E-Commerce-Kaufmann/-frau und Sportgerätechkraft und Zusatzange-

boten wie „Digitaler Verkauf“ machen Lehrberufe im Handel zukünftige Fachkräfte fit für die Digitalisierung oder den Multichannel-Verkauf.

### Höhere Berufsbildung rasch umsetzen

Diese Karrierechancen aufzuzeigen ist das Ziel der WKÖ-Kampagne „Lehre stärken #schaffenwir“: Die Storys erfolgreicher Lehrlinge haben fast 5 Mio. Menschen erreicht. Das bildgewaltige Video mit Robert Kratky als prominentem Lehre-Fürsprecher wurde zwei Millionen Mal angesehen.

„Wir müssen neue Zielgruppen für die duale Ausbildung erschließen, damit der Fachkräftemangel das Wachstum der Wirtschaft nicht dauerhaft hemmt“, betont Mariana Kühnel: „Ein wichtiger Baustein sind maßgeschneiderte Angebote für ältere Personen, die sich für eine Lehre interessieren, für Quereinsteiger oder Studien-Umsteiger, wie wir sie zum Beispiel mit der Dualen Akademie anbieten. Wir brauchen aber auch durchgängige Weiterbildungsmöglichkeiten mit offiziell anerkannten Abschlüssen, wie sie die Höhere Berufsbildung vorsieht: Österreich hinkt hier im internationalen Vergleich nach und verzichtet auf viel Potenzial. Wir dürfen über lebensbegleitendes Lernen nicht nur reden, sondern müssen die Basis dafür schaffen.“ Im Jahr 2020 waren bereits 12,2 Prozent der Lehrlinge älter als 18 Jahre, Tendenz stark steigend.

### Aktuelle Lehrlingszahlen

Die aktuellen Zahlen für Ende August 2021 zeigen insgesamt 91.830 Lehrlinge in den heimischen Ausbildungsbetrieben – knapp 99.000 inklusive überbetrieblicher Ausbildung. .. (PWK419/HSP)

### Unterlagen finden Sie unter:

[https://news.wko.at/news/oesterreich/20210909\\_Praesentation\\_Lehre\\_2022\\_Versand.pdf](https://news.wko.at/news/oesterreich/20210909_Praesentation_Lehre_2022_Versand.pdf)

Neben dem neuen Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière umfasst das Lehrberufspaket 2/2021 Novellierungen von sechs Lehrberufen, nämlich Betonfertigteiltechnik, Drogist/Drogistin, Konditorei (Zuckerbäckerei), Pharmazeutisch-kaufmännische Assistenz, Veranstaltungstechnik sowie Vergolden und Staffieren.

„Die Aktualitätsgarantie bedeutet neue, erweiterte Kompetenzen dort, wo die Nachfrage und die technologische Entwicklung sie erfordern. Auf die teilweise veränderten Geschäftsfelder, die sich durch die Anwendung neuer Verfahren sowie durch die Digitalisierung entwickelt haben, wurde mit einer Neuausrichtung der Lehrberufe reagiert, um am Puls der Zeit und der Entwicklung zu bleiben“, erläutert Renate

Scheichelbauer-Schuster, Obfrau der WKÖ-Bundessparte Gewerbe und Handwerk. „Durch neu gewichtete Schwerpunkte in der Ausbildung werden die Lehrlinge somit bestmöglich auf die beruflichen Anforderungen vorbereitet.“

Außer Kraft gesetzt werden im Gegenzug die Lehrberufe Kristallschleiftechnik, Stempelerzeuger und Flexograf.

Kühnel: „Die Wirtschaft befindet sich in einem ständigen Wandel. Durch dieses Paket erhalten rund 3.000 junge Menschen in Österreich eine Ausbildung auf topaktuellem Stand. Wir machen unsere jungen Fachkräfte fit für die Zukunft“. (PWK 379/HSP)

## Wettbewerb der Bilder: Die schönsten Fotos des Jahres gekürt SiegerInnen des Landespreises der Wiener BerufsfotografInnen und des Landesnachwuchswettbewerbes wurden geehrt (c) Fotos Weiwurm

Wien (OTS) - 19.08.2021 - Gestern fand, im Rahmen des Fotofestival La Gacilly in Baden bei Wien, die Verleihung der Landespreise an die BerufsfotografInnen Wien durch die Landesinnung Wien der BerufsfotografInnen statt. In insgesamt zehn Kategorien, eingeteilt in die Sparten Mensch und Technik, wurden die zehn besten Bilder des Jahres 2020 von einer Fachjury ausgewählt.

„Heute stehen die Wiener BerufsfotografInnen und -fotografen bewusst selbst im Fokus. Einmal im Jahr wollen wir ihnen mit diesem Preis die Chance geben, ihre Kreativität und ihr Können in verschiedenen Kategorien unter Beweis zu stellen. Dass die Berufsfotografie sehr vielseitig und innovativ ist, haben wir auch bei den über 750 Einreichungen gesehen“, so Mag. Ulrich Schnarr, Wiener Landesinnungsmeister der BerufsfotografInnen, und führt weiter aus „Wir gratulieren den Gewinnerinnen und Gewinnern herzlich! Großartig ist, dass alle trotz des Wettkampfes, die Arbeit der anderen so schätzen.“

Die Gewinnerinnen und Gewinner des heurigen Landespreises der Wiener BerufsfotografInnen 2020 sind (in Klammer die jeweilige Unterkategorie):



Kategorie MENSCH: Sima Prodingger-Soltanian (Portrait), DI Marko Kovic (Akt), Mario Pernkopf (Business/Fashion/Style), Martina Föls (Hochzeit) und Sunla Mahn (Baby/Kind/Familie).

Kategorie TECHNIK: David Capellari (Architektur), Cliff Kapatais (Food), Grzegorz Lenart (Industrie), DI(FH) Martin Jager (Produkt) und Nobert Walter Wabnig (Landschaft/Tourismus) Die Jury bestand aus Mag.a Bettina Leidl, Direktorin des Kunst Haus Wien, Dr. Hans Petschar, Direktor der Sammlung Bildarchiv und Grafiksammlung der Österreichischen Nationalbibliothek und Mag. Ulrich Schnarr. Dank gebührt dem WIFI Wien für die Unterstützung dieses Wettbewerbs. Teilnahmeberechtigt an dem Wettbewerb waren alle Wiener BerufsfotografInnen und Be-

rufsfotografen mit aufrechter Gewerbeberechtigung und Personen mit einem aufrechten Dienstverhältnis in einem gewerblichen Fotografenbetrieb in Wien.

Durchblicke – Einblicke – Perspektiven – Architektur fotografie in Schwarz/Weiß Ebenfalls im Zuge des Fotofestival La Gacilly wurden den SiegerInnen des Landesnachwuchswettbewerbes Ihre Preise übergeben. Teilnahmeberechtigt an dem Wettbewerb der Landesinnung Wien waren alle Wiener Fotografie-Lehrlinge sowie JungfotografInnen bis inklusive Jahrgang 1993. Der Wettbewerb stand unter dem Thema „Durchblicke – Einblicke – Perspektiven – Architektur fotografie in Schwarz/Weiß“. In der Kategorie Fotografie-Lehrling siegte Herr Christopher Dunker. In der Kategorie JungfotografInnen konnte Jakob Huger mit seinen Fotos überzeugen und somit den 1. Platz belegen.



Im Anschluss an die Preisverleihung erfolgte durch die Landesinnung Wien die Übergabe eines neuen Objektivs an die Berufsschule für Chemie, Grafik und gestaltende Berufe, welches durch Herrn Direktor Gerald Ammer sowie Berufsschullehrer Herrn Markus Ziegelwanger dankend übernommen wurde. Die Landesinnung freut sich dadurch einen Beitrag zur Ausbildung zukünftiger FotografInnen leisten zu können.

Weitere Informationen, die Siegerfotos und die Gesamtplatzierungen finden Sie auf der Seite der Landesinnung der BerufsfotografInnen Wien: Wettbewerb der Bilder

## Fast nur Einser und Zweier im Berufsschul-Zeugnis!

Die 13 GOURMET Lehrlinge überraschen ihre Ausbilder\*innen im schwierigen Corona-Jahr mit den besten Schulerfolgen seit langem.

Beim Schulschluss-Event im sommerlichen Arkadenhof im Wiener Rathaus werden die ausgezeichneten Noten und der besondere Lerneinsatz vom Unternehmen prämiert. Die Lehrlinge absolvieren gerade ihre Ausbildung als Koch\*Köchin, Restaurantfachkraft, Lebensmitteltechniker\*in und Informationstechnolog\*in in Betrieben von GOURMET in Wien, Niederösterreich und der Steiermark. Darunter auch die ersten drei Nachwuchskräfte, die ihre Koch-Lehre in Betriebsrestaurants abschließen werden.

### Erfolgsrezept für Lehrausbildung: Fördern, fordern und begleiten

„Wir fördern, fordern und begleiten unsere jungen MitarbeiterInnen nicht nur am Arbeitsplatz, sondern auch bei ihrer schulischen Ausbildung. Die guten Lernerfolge, gerade jetzt in der Pandemie, sind beeindruckend und machen uns besonders stolz. Ich bin überzeugt davon, dass unsere Lehrlinge mit diesem Einsatz und Durchhaltevermögen bei uns im Unternehmen oder in der Branche ihren Weg als gesuchte Fachkräfte machen werden“, freut sich GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs. Als zertifiziert familienfreundlichem Unternehmen sind GOURMET seine Lehrlinge und die Ausbildung von Nachwuchskräften direkt im Betrieb ein besonderes Anliegen.

### Schulungen, Teamevents und Erfolgsprämien

GOURMET bietet für unterschiedliche Begabungen und Interessen fundierte Lehrausbildungen und interessante Jobmöglichkeiten nach der Lehre. Neben gut geschulten Ausbilder\*innen gibt es spannende Workshops, Fachschulungen und Teamevents für Lehrlinge, Unterstützung bei der Lehre mit Matura, ein höheres Entgelt bei guten Leistungen sowie Erfolgsprämien für Schulerfolge. Auf Konzernebene wird zusätzlich die VIVATIS-Lehrlings Academy als Weiterbildung speziell für Lehrlinge angeboten.

Über das Unternehmen: GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. GOURMET ist ein familienfreundlicher Arbeitgeber und setzt sich für das gute Miteinander der Generationen im Unternehmen ein. Mehr dazu auf [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at). GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

(c) Fotograf:Alek Kawk/Fotocredit:Gourmet



Prämierung für ausgezeichnete Schulerfolge der GOURMET Lehrlinge: James (in der Mitte) mit seinem Ausbilder, dem Küchenchef des Wiener Rathauskellers Helmut Oberthaler (rechts im Bild) und Michaela Berthold (links im Bild), Lehrlingsbeauftragte von GOURMET.



Prämierung für ausgezeichnete Schulerfolge der GOURMET Lehrlinge: Bettina (links im Bild) wird zur Köchin in einem Betriebsrestaurant in Graz ausgebildet. Hier zusammen mit Günter Schober, GOURMET Gebietsleiter Betriebsgastronomie (rechts im Bild).



Gruppenfoto beim Schulschluss-Event der GOURMET Lehrlinge und ihrer Ausbilder\*innen im Café Zeit des Wiener Rathauskellers

	AUSTRIAN SKILLS	EUROSKILLS	WORLDSKILLS
	<a href="http://www.skillsaustria.at">www.skillsaustria.at</a>	<a href="http://www.worldskillseurope.org">www.worldskillseurope.org</a>	<a href="http://www.worldskills.org">www.worldskills.org</a>
Termine:	18. bis 20.11.2021	22. bis 26.09.2021	12. bis 17.10.2022
Ort:	Messe Salzburg	Schwarzlsee in Graz	Shanghai, China
Alterslimit:	Im internationalen Wettbewerbsjahr nicht älter als:	22 Jahre	25 Jahre
	Qualifikation für internationale Bewerbe:	16. bis 20.08.2023 St. Petersburg, Russland	10. bis 15.09.2024 Lion, Frankreich

## STOLZ AUF UNS – EuroSkills 2021

### Leidenschaft, Einsatz und fachliche Kompetenz

Als Lehrerin und Lehrer kämpfen wir. Jeden Tag. Wir kämpfen gegen die Zeit, gegen Kürzungen der Mittel und gegen den schlechten Ruf des Bildungssystems. Wir kämpfen für und mit unseren Schülerinnen und Schülern, für besonders gute und besonders schwache Kinder und Jugendliche, damit sie alle ihren erfolgreichen Berufslebensweg gehen können. Und wir können stolz sein auf das Ergebnis. Ausgezeichnet übrigens – dass zeigten die Ergebnisse von EuroSkills und WorldSkills. Heuer findet die Berufs-Europameisterschaft von 22. bis 26. September in Graz statt. Gold-, Silber- und Bronzemedailles sowie Medallions for Excellence einer Auszeichnung für exzellente Leistungen (mindestens 700 von 800 Punkten) werden von den

österreichischen Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwartet. Unsere jungen Erwachsenen zeigen wieder, was sie draufhaben und überzeugen mit Leidenschaft, Einsatz und fachlicher Kompetenz. Wie bringt ein so kleines Land wie Österreich so viele bestens ausgebildete junge Facharbeiterinnen und Facharbeiter zustande? Das fragen uns regelmäßig Vertreterinnen und Vertreter großer Nationen, die Österreich mit Respekt und Anerkennung zu den großartigen Leistungen gratulierten. Das Geheimnis dahinter ist gar nicht so geheim und einfach erklärt: Einen großen Anteil am Erfolg haben die berufsausbildenden Lehrerinnen und Lehrer, die ihre Leidenschaft, ihren Einsatz und fachliche Kompetenz an ihre Schülerinnen und Schüler weitergeben. Auch nach Dienstschluss und in ihrer Freizeit. Natürlich müssen auch die Rahmenbedingungen passen, denn ohne dem „Dualen System“ des Berufsbildungswesens hätten wir unseren ausgezeichneten internationalen Ruf nicht. Das Sehen auch die

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, die auf gut ausgebildete Lehrlinge angewiesen sind. Das österreichische Modell wird oft kopiert: praxisnahe Lehrpläne, ständiger Dialog und Weiterentwicklung. Ein Beispiel dafür sind die Sicherheitsunterweisungen, die es in Österreich bereits im ersten Lehrjahr zu absolvieren gilt. So sind die Jugendlichen früher an den Geräten am Üben und am Arbeiten. Das ist nicht nur ein zeitlicher Vorsprung gegenüber anderen. Das frühe Arbeitendürfen mit allem, was dazugehört, steigert die Motivation der Lehrlinge und es macht natürlich auch mehr Spaß und Freude, als nur danebenzustehen und zuzuschauen. Es stehen echte Praktikerinnen und Praktiker in den Klassen der Berufsschulen und der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen. Sie wissen nicht nur, wovon sie reden, sie wissen vor allem, was zu tun ist. Sie sind der Erfolg unserer Jugendlichen. Wir Lehrerinnen und Lehrer gratulieren schon heute unseren Teilnehmerinnen und Teilnehmer von Graz und sind stolz ein Teil des Erfolgs zu sein.

### LEXIKON für Funktionen der BS & BMHS LehrerInnen bei internationalen Bewerben:

8.3 Expert (E) 8.3.1 Definition: A person with experience, knowledge and skills in an occupation or technology, and who is representing a Member in a skill competition related to their particular expertise.

8.4 Chief Expert (CE) 8.4.1 Definition: An Expert who is responsible for providing management, guidance and leadership for a skill competition. The CE is a member of the Skill Management Team SMT.

The position of the CE is very important in the management of each specific skill competition because this person has the main responsibility and authority to plan and manage the technical aspects of the skill competition. In particular, the CE ensures that a skill competition environment is created which allows each Competitor to produce the best possible work over three days of competition. The skill competition procedures must be in accordance with WSE's core values of integrity, fairness, transparency, partnership and innovation.

8.13 Workshop Manager (WM) 8.13.1 Definition: The Workshop Manager is a person with qualifications and experience related to their accredited skill competition, whose role is to assist the Experts and skill competition. 8.13.2 Appointment: The Competition Host shall appoint a Workshop Manager for each skill competition.

### Wissenswertes über [www.skillsaustria.at](http://www.skillsaustria.at):

SkillsAustria koordiniert als Zentrum für Berufswettbewerbe innerhalb der Wirtschaftskammerorganisation die Österreichischen Staatsmeisterschaften der Berufe. Deren Sieger vertreten Österreich bei den internationalen Bewerben EuroSkills und WorldSkills. SkillsAustria ist darüber hinaus für die umfassende Vorbereitung und Entsendung des Team Austria zu den internationalen Berufswettbewerben sowie für die Öffentlichkeitsarbeit und das Sponsoring verantwortlich.

Ermöglicht werden die ausgezeichneten österreichischen Erfolge durch das großartige Engagement von vielen ehrenamtlichen Experten, die die Teilnehmer vor und während des Wettbewerbes coachen, fachlich professionell trainieren und auch mental auf ihrem Weg zum Siegerpodest begleiten sowie die konsequente und großzügige Unterstützung

- der österreichischen Ausbildungsbetriebe,
- der Wirtschaftskammerorganisation,
- des Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW) und
- des Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF).

Thomas Prigl

Chief Expert – Concrete Construction Work

<https://www.worldskills.org/what/career/skills-explained/construction-and-building-technology/concrete-construction-work/>

Weitere Infos über die EuroSkills finden Sie unter: <https://eurosills2021.com/>

## Projekttitle: Jugend in Wien 1900

### Kurzbeschreibung:

Ein Kunst- und Museumsprojekt der Berufsschule EHDV  
 Projektleiterin: Gudrun Hildegard Göhr

Eine Reise in die Vergangenheit durch Kunstvermittlung und Workshop im Leopoldmuseum gesponsert durch die AK Wien.



Lehrlinge aus unterschiedlichen Branchen des Einzelhandels kamen zum Kunstgenuss und konnten sich selbst im Kreativworkshop erproben. Sie lernten das Kunstgeschehen in Wien um 1900 kennen, den Jugendstil und die Künstler der Secession. Inspiriert von Bildern, Schriften, Möbeln und

Ornamenten konnten sie dank der Kunstexponate eine Zeitreise erleben und die damalige Zeit mit allen Sinnen durchwandern.

Die Nachhaltigkeit der Kunst und ihrer Werke wird einem so richtig vor Augen geführt und ungeahnte Querverbindungen taten sich auf.

Die Schüler\*innen fühlten sich wertgeschätzt und konnten sich von der alten Welt verzaubern lassen.



Abschließend nahmen sie an einem Kreativworkshop teil, in dem sie Plakate im Secessionist-Stil anfertigten und in der Schule präsentierten.

Welche Ziele und Teilziele sollen erreicht werden: Lehrlinge gehen ins Museum und lernen Stilepochen kennen (VWP-Unterricht).

Es werden Epochen anhand von anschaulichen Originalen erklärt und in einen historischen Kontext gestellt. Schüler\*innen sollen Kunst erleben und sich mit ihr identifizieren lernen, indem sie Wien als Kunststätte begreifen lernen.

Eigene Versuche an Schriftübungen und Zeichnungen vermitteln ihnen den Wert am Kulturerbe und die künstlerische Dimension einzelner Werke.

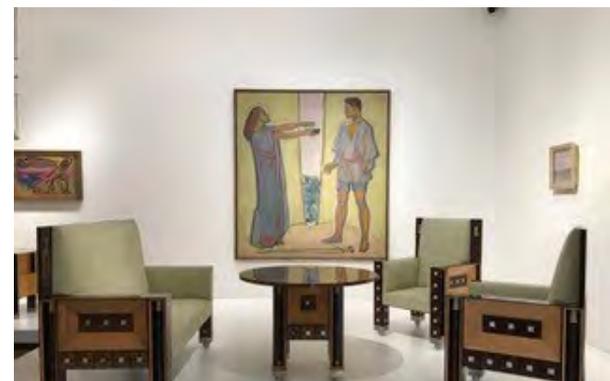
Kunst als nachhaltiges Erbe, in dem Vergangenheit gespeichert wird soll erkannt werden.



Anmerkungen: Besonders beschwerlich erwies sich die Teilnahme insofern, als zwischen einer Lockdown-Pause Museen doch wieder öffneten, aber die Besucher\*innen nur mit Maske Einlass fanden.



(c) Fotos und Text: **Gudrun Hildegard Göhr**



## Challenge 21: Filip Zagan und Marcel Prchal gewinnen den Wiener Lehrlingswettbewerb der Fahrzeugtechnik

Bei der diesjährigen Challenge 21 der Wiener Innung für Fahrzeugtechnik, wurden Lehrlinge der KFZ-Technik- und Karosseriebautechnik im Umgang mit werkstattreifen Fahrzeugen geprüft.

Mit großem Engagement und Raffinesse konnte Marcel Prchal von Denzel Erdberg beim Wettbewerb der Karosseriebautechniker den ersten Platz für sich gewinnen. Die Topplatzierung bei der Kraftfahrzeugtechnik schaffte Filip Zagan von Porsche Inter Auto - Leopoldauer Straße.

„Egal ob Mädchen oder Burschen, die Lehrlinge der Kraftfahrzeug- und Karosseriebau-Technik bewiesen in diesen Wettbewerben ihre fachliche Expertise. Fachkräftemangel ist da keiner in Sicht“ Ing. Georg Ringseis, Wiener Innungsmeister der Fahrzeugtechnik

„Es ist immer wieder toll mitanzusehen, wie sich diese jungen Mädchen und Burschen für ihren Beruf einsetzen und den Mut haben, sich dieser Challenge zu stellen“, ergänzt Marko Fischer, Öffentlichkeitssprecher der Landesinnung Wien Fahrzeugtechnik.

Challenge 21 Gewinner der Kategorie Karosseriebautechnik  
Marcel Prchal

Jashari Driton

Fabian Papst

Challenge 21 Gewinner der Kategorie Kraftfahrzeugtechnik

Filip Zagan

Stefan Eggenhofer

Abdulla Abdulla

Wer wird Staatsmeister?

Die Erst- und Zweitplatzierten jeder Kategorie dürfen an der österreichischen Staatsmeisterschaft teilnehmen, welche heuer am 9. und 10. September in Wien stattfindet.

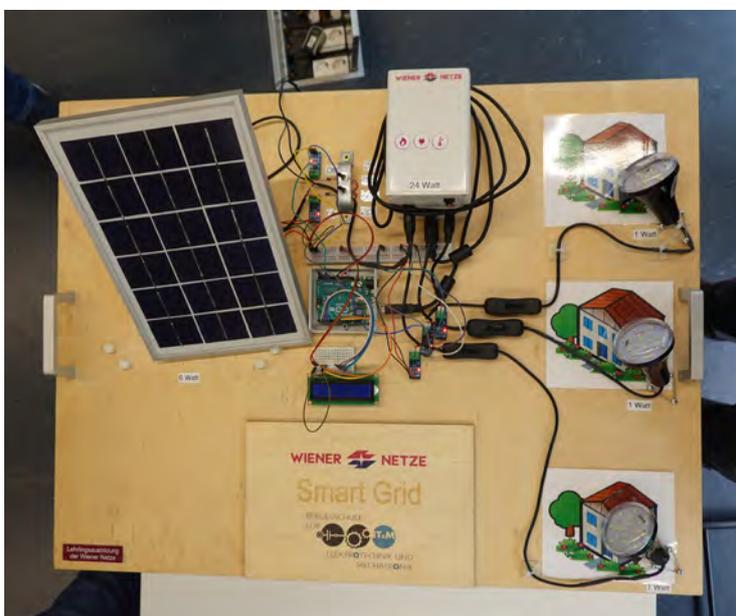
Foto rechts: Teilnehmer der Challenge 21 © Werbel Know How

## Zukunftsweisende Einigung: Neuer Kollektivvertrag für ArbeiterInnen des Fußpflege-, Kosmetik- und Massagegewerbes vida-Gewerkschafterin Heitzinger und Bundesinnungsmeisterin Zeibig betonen konstruktive Gespräche - Neuerungen gelten ab 1. Oktober 2021

Wien (OTS) - Am 1. Oktober 2021 tritt der neue Kollektivvertrag für ArbeiterInnen sowie Lehrlinge des Fußpflege-, Kosmetik- und Massagegewerbes in Kraft. Der Einstiegslohn liegt dann bei 1610 Euro brutto für eine Fachkraft. Gelten wird der erstmals bundesweite Kollektivvertrag bis 31. Mai 2023. „Es war eines unserer Ziele, für die Kolleginnen und Kollegen eine bundesweite Einigung zu erzielen. Das ist uns auch gelungen“, freut sich Christine Heitzinger, Vorsitzende des Fachbereichs Dienstleistungen der Gewerkschaft vida. „Wir geben unseren Arbeitgeberbetrieben damit Rechts-

sicherheit und schaffen Klarheit und Wettbewerbsgleichheit in unseren Branchen“, zeigt sich auch WKÖ-Bundesinnungsmeisterin Dagmar Zeibig erfreut über die Einigung.

Der Kollektivvertrag bringt einige Neuerungen mit sich. So werden Vordienstzeiten von bis zu fünf Jahren angerechnet. „Das heißt, auch wenn Kolleginnen und Kollegen ihren Betrieb wechseln, fallen sie nicht mehr um Berufsjahre um. Das ist ein toller Verhandlungserfolg“, so Heitzinger. Eine wesentliche Neuerung betrifft auch die Mehrfachqualifikation: Verfügen Beschäftigte über zwei Ausbildungen und üben diese auch aus, bekommen sie monatlich um 40 Euro brutto mehr. „Haben Kolleginnen und Kollegen zum Beispiel Ausbildungen für Fußpflege und Kosmetik, zahlt sich das finanziell aus – vorausgesetzt sie führen beide Tätigkeiten auch aus“, so vida-Gewerkschafterin Heitzinger. Auch für Lehrlinge gibt es eine Neuerung: Nachdem Lehrlinge bisher nach dem Kollektivvertrag Friseure entlohnt wurden, greift – allerdings erst mit 1. Jänner 2022 - ein eigenständi-



## Intelligente Netze verbinden Berufsschulen international

Berufsschulen aus 4 Ländern erarbeiteten im Sinne der EU Bildungszusammenarbeit Erasmus+ das länderübergreifende Projekt zum Thema „Smart Grid Intelligente Netze 4.0“.

Die Spezialisten der Berufsschule für Elektrotechnik und Mechatronik nahmen im August 2021 an der 3-tägigen Abschlussveranstaltung des herausragenden Projektes „Smart Grid Intelligente Stromnetze 4.0“ in Darmstadt teil.

Das länderübergreifende Projekt zur EU-Bildungszusammenarbeit Erasmus+ wurde erfolgreich über mehrere Jahre bearbeitet. Es nahmen Lehrerinnen und Lehrer von Berufsschulen aus Bregenz, Bozen, Darmstadt, Sokolnice und Wien teil. Das Projekt ermöglichte den Teilnehmer\*innen Weiterbildungsmaßnahmen bei fachspezifischen Unternehmen und Universitäten. Themenbereiche wurden fachdidaktisch



ges Lehrlingseinkommen. Im ersten Lehrjahr bekommen Lehrlinge demnach 600 Euro brutto, im zweiten 700 Euro, im dritten 900 Euro und im vierten Lehrjahr 1000 Euro.

#### Flexiblere Arbeitszeiten

Die Möglichkeit, Arbeitszeiten flexibel mit den ArbeitnehmerInnen zu vereinbaren und die Klarstellung, dass Studios auch am Samstag bis 18 Uhr geöffnet sein können, sind Pluspunkte nicht nur im städtischen Bereich. „Dass es keine Zuschläge für Arbeiten zwischen 7 Uhr und 20 Uhr gibt, ist für Mitgliedsbetriebe, die beispielsweise in Einkaufszentren angesiedelt sind, wichtig und spiegelt geänderte Kundenerwartungen und Vermietervorgaben wider“, sagt Arbeitgeber-Vertreterin Zeibig. vida-Gewerkschafterin Heitzinger betont dementsprechend die konstruktiven und guten Gespräche und verweist auf den Zuschlag in Höhe von 25 Prozent für Normalarbeitsstunden am Sonntag. Die Kündigungsmöglichkeiten zu jedem 15. sowie zum Monatsletzten ermöglichen es auch in Zu-

kunft, auf betriebswirtschaftliche Entwicklungen flexibel zu reagieren.

Die Sozialpartner verständigten sich weiters auf jährliche Lohnerhöhungen beginnend mit Juni 2023. „Die vergangenen 15 Monate waren durch die verordneten Betriebs-schließungen für die Betriebe und ihre Beschäftigten alles andere als einfach. Man merkt, dass beide Seiten etwas für die Beschäftigten tun und die Branche weiterbringen wollen“, schließen die vida-Fachbereichsvorsitzende und die Bundesinnungsmeisterin.

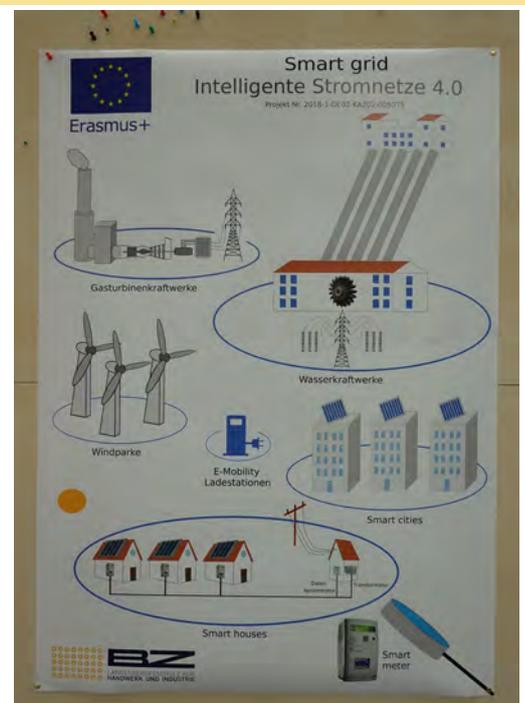
Der neue Kollektivvertrag gilt für rund 4.500 Beschäftigte und Lehrlinge in 2.110 Arbeitgeberbetrieben in den Bereichen Fußpflege, Massage, Kosmetik, Visagistik, Nagelstudios, Pigmentieren, Tätowieren und Piercen. (PWK397/HSP)

so aufbereitet, dass dieses zukunftsorientierte Thema mit den Schülerinnen und Schülern auf informative und innovative Art bearbeitet werden kann.

Das Spektrum umfasst theoretische sowie fachpraktische Anwendungsbeispiele zu den Themenwelten Energieversorgung durch innovative Energiequellen, zukünftige Energiespeicher, Smart Meter und „Prosumer“ (Energieverbraucher, die selbst Energie produzieren). Auch die Notwendigkeit einer automatisierten Lenkung von Energieströmen wird anschaulich gemacht.

Durch Smart Grids wird das Einbinden alternativer Energiequellen vereinfacht und werden innovative Energieversorgungsmöglichkeiten gefördert. Die BSETM ist bereit für die Energieversorgung der Zukunft.

**Sarah Leimberger**  
**(C) Franz Kintera**





## Würzige Kräuternudeln

 REZEPTIDEE

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Recheis Bio Makkaroni  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
½ Bund Petersilie

Saft und Abrieb von  
½ Bio Zitrone  
Salz & Pfeffer

½ Bund Basilikum  
½ Bund Schnittlauch  
125 ml Olivenöl

Für die Garnitur:  
50 g Cherrytomaten  
1 große Kugel Burrata  
4 EL Parmesan  
Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

 20 min

1. Recheis Bio Makkaroni nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und grob hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren.
3. Zwiebel und Knoblauch im Topf in Olivenöl anschwitzen, Kräuter unterrühren und kurz mitdünsten. Mit Zitronensaft sowie -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln unterheben.
4. Mit Cherrytomaten, gezupfter Burrata und frisch geriebenem Parmesan garniert servieren.

*Lasst es Euch schmecken!*



LIEBLINGSREZEPTE  
ENTDECKEN AUF  
[www.recheis.com](http://www.recheis.com)

Medienkooperation

Lösung in der nächsten Ausgabe!

Lösung Juni 2021

	8			5			2	
3							8	9
		6						3
1			7			2		
			9	1				
4								8
	9		3					2
					7	1		
	7				2		6	

7	3	5	8	2	6	4	9	1
8	1	2	9	3	4	5	7	6
4	6	9	7	5	1	8	3	2
6	7	3	4	1	9	2	8	5
5	8	4	2	6	3	9	1	7
2	9	1	5	7	8	3	6	4
9	5	6	3	4	7	1	2	8
1	2	8	6	9	5	7	4	3
3	4	7	1	8	2	6	5	9

## Michis Rezepte

### Kardinalschnitte

Zutaten

250 Gramm Eiweiß  
180 Gramm Kristallzucker  
2 ST Eier  
3 ST Eidotter,  
55 Gramm Kristallzucker  
55 Gramm Mehl

### ZUBEREITUNG

Eiweiß und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen, Jeweils drei Bahnen nebeneinander auf ein Backpapier dressieren. Eier, Dotter und Zucker schaumig schlagen und das Mehl einmieren, Die Masse zwischen den Eiweißbahnen dressieren,  
Bei 190°C backen und mit Marillenmarmelade oder Kaffeeobers füllen.

### Kaffeecreme

500 ml Obers mit  
2 EL Instantkaffee u  
2 EL Staubzucker mischen und aufschlagen. 4 Blatt Gelatine unterheben.



## Geschenktipps: Weihnachten steht bald vor der Türe .. ;-)

### Die schönsten Tonies für Weihnachten

Langlebig, hochwertig und kinderleicht zu bedienen– mit der Toniebox und den dazugehörigen Hörfiguren können Kinder die Geschichten und Lieder ihrer Lieblingscharaktere erleben. Gerade für Weihnachten gibt es nun einige Neuheiten – perfekte Geschenke unterm Christbaum.

- Pippi Langstrumpf: Ab 14. Oktober gibt es die kleine Heldin nun endlich auch für die Toniebox. Der neue Tonie vereint mit einer Länge von 149 Minuten die elf Geschichten des ersten Bandes, in denen Pippilotta Viktualia Rollgardina Pfefferminz Efraimstochter Langstrumpf - kurz Pippi - mit Herrn Nilson, dem Affen, und dem kleinen Onkel, ihrem Pferd, in die Villa Kunterbunt einzieht und die Nachbarkinder Annika und Tommy kennenlernt. Klassiker wie „Pippi geht in die Schule“ oder „Pippi geht in den Zirkus“ sind ebenso auf dem Tonie enthalten, wie die Geschichte, in der sie die Polizisten foppt oder das Kaffeekränzchen nebenan aufmischt.

- Hören und Kuschneln: Seit diesem Jahr gibt es drei Kuschneltiere aus der Steiff Soft Cuddly Friends Kollektion, die als Tonie genutzt werden können und beim Aufstellen auf die Toniebox eine beruhigende Gute-Nacht-Geschichten erzählen - Lita Lamm, Hoppie Hase und Jimmy Teddybär.

- Fünf Klassiker für Xmas: Speziell für Weihnachten gibt es in der Tonie-Familie bereits fünf echte Klassiker: „Die Eule feiert Weihnachten“, „Die Weihnachtsbäckerei“, „Die beliebtesten Weihnachtslieder 1 + 2“, und den Kreativ-Tonie Weihnachtsmann. Mehr zu tonies®: [www.tonies.de](http://www.tonies.de)

### Stapelstein: Mehr Bewegung und Fantasie für Kinder

Bauen, hüpfen, balancieren oder klettern: Mit seinen bunten Stapelsteinen bringt das Stuttgarter Startup mehr Bewegung, Spiel und Fantasie in den Alltag von Kindern. Die Gründer, Hannah König und Stephan Schenk, haben multifunktionale und schlichte Elemente geschaffen, die sowohl die kognitiven als auch die motorischen Fähigkeiten von Kindern schulen. Die Stapelsteine werden klimaneutral in Deutschland produziert und sind zu 100 % recyclebar. Mehr Infos: [www.stapelstein.de](http://www.stapelstein.de).

### Die Mission:

Bewegung ist der Schlüssel zur ganzheitlichen, gesunden Entwicklung jedes Kindes und sollte deshalb ein fester Bestandteil im Alltag der Kinder sein. Dieser war jedoch noch nie so bewegungsarm wie heute. Stapelstein bietet eine bewegte und nachhaltige Alternative, die auf begrenztem Raum ein vielfältiges Bewegungs- und Kreativitätsangebot ermöglicht. Spielen mit Stapelsteinen heißt, Bewegung und Kreativität mit dem ganzen Körper auszuleben. So können Kinder ihr volles Potential ausschöpfen.



# Interaktive Übungen mit E-BOOK+



Mit dem **E-BOOK+** erhalten Sie interaktive Zusatzinhalte und Übungen für Ihr Schulbuch, direkt im E-Book.

- Zugang über [www.digi4school.at](http://www.digi4school.at)
- Individueller Zugangscode zu jedem Buch
- Darstellung in allen gängigen Browsern

Über die QR-Codes und Links kommen Sie direkt zu kostenlosen Ansichtsexemplaren der **E-BOOK+**, verfügbar bis 31.3.2022. Die **E-BOOK+** sind regulär über die Schulbuchaktion bestellbar.

	Titel	SB-NR.	ISBN	Seiten	Preis	Aufpreis*
Bereits erhältlich!	Wirtschaft – AWL für gewerbliche Berufsschulen	200103	978-3-230-04953-7	412	22,87 €	8,00 €
Bestellbar für Schuljahr 2022/23	WIR im Netzwerk mit <b>E-BOOK+</b>	205133	978-3-230-04725-0	320	14,08 €	7,00 €
Bestellbar für Schuljahr 2022/23	AWL neu – für gewerbliche Berufe mit <b>E-BOOK+</b>	205134	978-3-230-04727-4	392	21,48 €	8,00 €

\*Für **E-BOOK+** steht ein extra Schulbuchbudget zur Verfügung.



**Wirtschaft – AWL**  
[www.hpt.at/hpthek\\_200103](http://www.hpt.at/hpthek_200103)



**WIR im Netzwerk**  
[www.hpt.at/hpthek\\_205133](http://www.hpt.at/hpthek_205133)



**AWL NEU**  
[www.hpt.at/hpthek\\_205134](http://www.hpt.at/hpthek_205134)

Preisänderungen vorbehalten. Stand: August 2021.

bezahlte Anzeigen

**Interesse an der Lebensmittelproduktion?**  
 Schick uns deine Initiativbewerbung an [jobs@wojnar.at](mailto:jobs@wojnar.at).

# Mit dieser Jause gibt's die besten Noten.

**Bester Geschmack für deine Jause.**

WOJNAR'S Vielfalt schickt eure Geschmacksnerven auf eine kulinarische Reise. Eine breite Auswahl an Köstlichkeiten lässt jedes Feinschmecker-Herz höher schlagen und lässt keine Wünsche offen.

[wojnar.at](https://www.facebook.com/wojnar.at)  
[wojnar.at](https://www.wojnar.at)  
 Wir lieben, was uns schmeckt.