

## Auf ins neue Schuljahr!

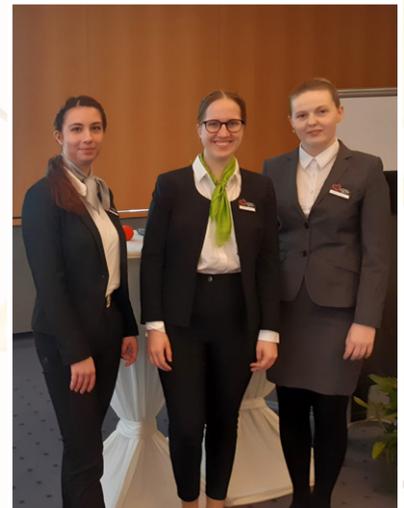
### TopNews

- WorldSkills 2022
- Mondi vergibt 60 Ausbildungsplätze
- Lehrlinge führen Filiale
- Eine Reise ins Mittelalter
- Forever young: Jugendvertrauensrat wird 50
- MoneyMatters
- Austauschschülerin über das Erasmus-Programm in Wien
- Lehrlingssporttage 2022
- Skiwochenende der Wiener Berufsschulen
- u.v.m!

### Immer gut informiert!



Evelyn Panzenböck und Sandra Riedl Mondi 2022



Carina Warisch (Mitte), Staatsmeisterin im Bereich Hotelrezeption



Innungsmeisterin Petra Felber und Irene aus Barcelona



Bürgermeister Dr. Michael Ludwig beim Lesen der Berufsschulzeitung

## Redaktionelles, Zeitungsinfos

### Liebe Leserinnen und Leser!

Ich hoffe wir alle sind gut erholt und fit für das neue Schuljahr, so wünsche ich uns ein „normales“ Schuljahr“ und viel Erfolg für den Alltag.

Ich freue mich auf eure Beiträge, Fotos von euren Projekten, Wettbewerbsteilnahmen oder vielleicht eine Lob für eine Kollegin oder einen Kollegen.

Eure Thea Schwantner (für die Redaktion)

### DEIN Beitrag fehlt noch!

**Die Druckkosten steigen und steigen und steigen... - >  
SponsorInnen sind immer gerne willkommen!**

### Wiener Berufsschulzeitung

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

**REDAKTIONSSCHLUSS für die Ausgabe 29:**  
15. November 2022

### Beiträge erbeten an:

Thea Schwantner:  
thea@berufsschule.wien

**Sponsoring und Unterstützungsanfragen:**  
sponsoring@berufsschulzeitung.wien

## Auf den Spuren des Wiener Zuckerls

Zweifelsohne befinden wir uns auf der Zuckerseite des Lebens. Wien bietet ein großes Angebot an Mehlspeisen, kleinen Süßigkeiten, Spezialitäten und Exportschlagern wie beispielsweise Neapolitaner Schnitten von Manner oder die Original Sachertorte aus dem Hause Sacher.

Egal auf welchem Flughafen oder auch Spezialitätengeschäft auf der Welt, man begegnet immer wieder bestimmten, altbekannten Logos. Von den klassischen süßen Mehlspeisen abgesehen, auch so manches Zuckerwerk bringt schon so manche Kindheitserinnerung zutage.

Auch optisch müssen sich die heimischen Erzeugnisse nicht verstecken – man denke hier nur einmal allein an die verspielten Verpackungen von Altmann und Kühne, die Mini-kunstwerke beinhalten.

Doch abseits der im Geschäft perfekt in Szene gesetzten Besonderheiten, stecken traditionsreiche und geschichtsträchtige Unternehmer und Unternehmerinnen dahinter, die von einer Leidenschaft geleitet, durch mitunter schwierigen Zeiten geprägt, ein Vermächtnis geschaffen haben, das bis heute geblieben ist.

Viele Orte in Wien erinnern an vergangene Zeiten und Persönlichkeiten. Man nehme hierbei das Hotel Sacher, das nicht nur bekannt für die Ori-

ginal Sachertorte ist, sondern auch ein Beispiel für Beharrlichkeit und das Durchhaltevermögen einer Anna Sacher darstellt, in einer Zeit, in der gesellschaftliche Strukturen dies nicht vorgesehen hatten. Besonders der 10. Wiener Gemeindebezirk hält so manch historisches Zeugnis bereit.

Das Wiener Zuckerl ist noch heute bei Jung und Alt bekannt. Verschiedene Geschmacksrichtungen in einer länglichen, handlichen Form, ummantelt in einer blau, weißen Verpackung mit einem Aufdruck, der Aufschluss über die Geschmacksrichtung, die einen im Kern erwartet, gibt. Begründer dieser noch heute bekannten Nascherei, waren die Brüder Gustav und Wilhelm Heller. 1891 gründeten die beiden gemeinsam ihre Firma und legten die Produktion ursprünglich in den 3. Wiener Gemeindebezirk in die Landstraße. Das Besondere hierbei war, dass die Energie für die Erzeugung der Süßigkeiten mittels Dampfes aus dem damaligen Beatrixbad (Anmerkung: 3. Wiener Gemeindebezirk, 1888 errichtet, geschlossen nach einem Bombenangriff im Zweiten Weltkrieg) gewonnen wurde. Andere Produzenten/Konkurrenten, stellten Ihre Waren noch über offenem Feuer her. Der Erfolg gab ihnen in vielerlei Hinsicht Recht. Schnell stieg die Nachfrage innerhalb der damaligen Mo-

narchie, doch der Export fand auch in Richtung Übersee statt. Somit hatte das Unternehmen eine der größten Fabriken in Österreich seiner Zeit in dieser Branche. Selbstredend, dass Gustav Heller als Inhaber zum k. u. k. Hoflieferanten (und später auch zum Kammerlieferanten des Kaisers) ernannt wurde. Da die Nachfrage nach den „Wiener Zuckerl“ groß war und stetig stieg, wurde die ursprüngliche Fabrik zu klein und 1899 in den 10. Wiener Gemeindebezirk in die Bernhardtstalgasse verlagert. Vor Ausbruch des Ersten Weltkrieges sollen um die 1400 Personen in der Fabrik beschäftigt gewesen sein. Auch Niederlassungen in London, Paris und sogar New York, zeigten den Erfolg des Unternehmens.

Nach Erweiterungen bis ins Jahr 1914 hinein, erstreckte sich das Fabrikgelände bis zum Belgradplatz 5. Produziert wurde an diesem Standort bis 1970.

Heute befindet sich an dieser Stelle der „Wohnpark Heller Fabrik“ mit einem Geriatriezentrum. Doch die alte denkmalgeschützte Fabrik wurde baulich integriert und erinnert gemeinsam mit einer Gedenktafel noch heute an diesen historischen Ort.

Sollte man seine Spurensuche nach der Familie Heller ausweiten, wird man in Baden bei Wien fündig werden. Hier erwarb Gustav Heller im Jahre 1907 vom Industriellen Adolph Ignaz Mautner v. Markhof eine

Villa in der Marchetsraße 76. Neben anderen sehenswerten Villen, beeindruckt diese noch heute durch Ihre gusseiserne Veranda, die von der Weltausstellung 1889 stammt.

Nach dem Anschluss Österreichs 1938, durchlebte die jüdische Familie Heller nicht nur die Schreckensherrschaft, sondern floh zwischenzeitlich in die Vereinigten Staaten und verlor ihre Fabrik sowie unter anderem auch die Villa in Baden.

Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges konnten die Eigentümer wieder zurückkehren erhielten die Fabrik zurück und führten diese weiter, bis sie schlussendlich 1971 das Unternehmen an Victor Schmidt & Söhne verkauften. Ab 1994 gehörte das Unternehmen zu Nestle, bis es im Jahr 2000 an Manner verkauft wurde. Heute gehören die Wiener Zuckerl zum Unternehmen Englhofer (seit 2000 Tochter des deutschen Süßwaren-Unternehmens Storck).

Vielleicht bietet sich der ein oder andere Spaziergang auf den Spuren des Wiener Zuckerls an, der die Geschichte und Hintergründe dieses kleinen Traditionsbonbons lebendig werden lässt.

An dieser Stelle wünsche ich viele neue Eindrücke auf so manchen Erkundungstouren sowie einen guten Start in das neue Schuljahr.

Barbara Frohner

# B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* ERUFSSCHULZEITUNG

5



Foto (c) Mag. Michaela Thalhammer, BEd

6



Foto (c) Christian Husar

9



Foto (c) Christoph Große

- 2 **Aus der Redaktion**
- 3 **Impressum**
- 4 **WorldSkills 2022 in Salzburg**
- 5 **Vom Mut abzurechnen**
- 6 **Post-Lehrlinge führen die Filiale am Wiener Rochusplatz**
- 8 **Bundesratspräsidentin Schumann**
- 9 **Eine Reise ins Mittelalter**
- 10 **Ausstauschschülerin - Erasmus-Programm**
- 12 **Lehrlingssporttage 2022**
- 13 **Skiwochenende der Wiener Berufsschulen**
- 15 **MICROLEARNING**



(c) Bundesheer

12



Foto (c) Privat

13



Foto (c) David Peters

14

## Redaktion und Kontakte in den Schulen

### HerausgeberInnen:

Thea Schwantner  
Andreas Schwantner

### Chefredakteurin:

Thea Schwantner

### Redaktion:

Barbara Frohner  
Marion Stradal  
Harald Koos  
Michael Dallarosa

### Reporter und Onlineredaktion:

Maria Kreitner  
Helena Gugumuk  
Thomas Brauchli  
Christoph Frohner  
Markus Keider

### Schulkontakte

#### Michael Dallarosa:

Längenfeldgasse (BS GG)  
michael.dallarosa@berufsschule.wien

#### Barbara Frohner:

Prinzgasse (BS EHDV)  
barbara.frohner@berufsschule.wien

#### Karin Stettler

Mollardgasse (BS ETM)

#### Friedrich Graf

Hütteldorfer Straße (BS HKFL)

#### Michaela Pokorny

Kreitnergasse (BS FMP)

#### Harald Koos:

Scheydgasse (BS SKM)  
harald.koos@berufsschule.wien

#### Marion Stradal:

Längenfeldgasse (BS LTZ)  
marion.stradal@berufsschule.wien

#### Andreas Schwantner:

Prinzgasse (BS EHDV)  
andreas.schwantner@berufsschule.wien

### Impressum

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

Druck: online Druck GmbH, Brown-Boveri-Straße 8, 2351 Wr. Neudorf 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.

## Kocher & Plakolm: WorldSkills 2022 in Salzburg sind schönes Signal für die Lehrlingsnation Österreich „Lehrlingsweltmeisterschaften“ werden in Österreich ausgetragen

Wien (OTS) - Von 17. bis 20. November treten im Messezentrum Salzburg Lehrlinge aus aller Welt in sieben Wettbewerben gegeneinander an. Ursprünglich hätten die WorldSkills in Shanghai stattgefunden, nun wird die Austragung auf mehrere Länder, unter anderem Österreich, aufgeteilt.

„Österreich verfügt über ein im internationalen Vergleich sehr gutes Ausbildungssystem und genießt vor allem für die duale Ausbildung weltweit große Anerkennung. So konnte Österreich erst vor wenigen Monaten ein Abkommen zur Stärkung der Zusammenarbeit im Bereich der Lehre mit den Vereinigten Staaten unterzeichnen. Als Bundesregierung setzen wir mit unseren Maßnahmen alles daran, die Rahmenbedingungen für die Lehrlingsausbildung in Österreich weiterhin bestmöglich auszugestalten und somit Österreichs Vorreiterrolle in

diesem Bereich auszubauen. Vor diesem Hintergrund freut es mich besonders, dass auch Österreich als Austragungsort für die diesjährigen WorldSkills ausgewählt wurde“, so Arbeitsminister Martin Kocher.

„Unsere Lehrlinge haben bei internationalen Wettbewerben regelmäßig einen besseren Medaillenspiegel als Österreich bei den olympischen Spielen. Die WorldSkills in Salzburg sind ein schönes Signal für die Lehrlingsnation Österreich und begeistern hoffentlich weiter für das Vorzeigemodell Lehre. Denn die Lehre darf nicht der Plan B sein, wenn es mit der Schule nicht klappt, sondern muss der Plan A für die besten Fachkräfte von morgen sein“, sagt Jugendstaatssekretärin Claudia Plakolm.

Nachdem die WorldSkills 2022 in Shanghai aufgrund von Covid-Lockdowns

nicht stattfinden konnten, teilten die 85 teilnehmenden Länder die Bewerbe auf 15 Austragungsländer auf. Für Österreich starten 44 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, bei den WorldSkills 2019 konnte sich Österreich 12 Medaillen sichern. Im Herbst messen sich in Österreich Lehrlinge in den Bereichen Betonbau, Hochbau, Elektrotechnik, Anlagenelektrik, Speditionslogistik, Schweißtechnik und Chemie-Labortechnik.

Zusatzinfo: Die Schweiz richtet das größte Kontingent der Wettkämpfe aus. Sie führt 13 von 60 Meisterschaften, darunter die im Gastronomiebereich, durch. Austragungsorte sind Aarau, Basel, Bern, Genf, Luzern und Montreux.

**Das Team der BSLTZ wünscht Frau Carina Warisch toi toi toi für die Worldskills in Montreux!**

## Mit TIK TOK zu jungen Talenten: Mondi vergibt 60 Ausbildungsplätze - Das internationale Verpackungs- und Papierunternehmen Mondi sucht Lehrlinge und wirbt dazu mit einer neuen, digitalen Lehrlingskampagne. Eine starke Marke für junge Talente zu etablieren

Evelyne Panzenböck, Expertin für Employer Branding bei Mondi

Wien (OTS) - Ohne Knete keine Fete! Präzise, pfiffig, bunt: So präsentiert sich der internationale Verpackungs- und Papierhersteller Mondi in seiner aktuellen Lehrlingskampagne für Österreich und Deutschland.

**„Mach deine Mondi Story wahr!“**

Unter diesem Titel kommuniziert Mondi mit jungen Auszubildenden auf jenen Kanälen, wo Talente zu finden sind: auf Social Media! „Wir sind auf Facebook, Instagram sowie erstmals auch auf Tik Tok und erreichen damit hohe Affinität zu unserer Zielgruppe“, freut sich Sandra Riedl, HR Country Specialist für Mondi in Österreich. Dabei steht die Berufswahl als Grundlage zur Verwirklichung indivi-

dueller Lebenspläne im Vordergrund.

**Ausgezeichnetes Lehrlingsmarketing: Mondi erhält den Brand 4Young Talents Award**

„Eine starke Marke für junge Talente zu etablieren“, so beschreibt Evelyne Panzenböck, verantwortliche Expertin für Employer Branding bei Mondi ihren Aufgabenbereich. „Das erfolgreiche Werben um Lehrlinge ist die langfristige Weichenstellung für unseren nachhaltigen Unternehmenserfolg und umso mehr freut es uns daher, dass wir mit unserer neuen Kampagne von Beginn an überzeugen können.“, betont Panzenböck anlässlich der Verleihung des „Brand4Young Talent Awards“ in Silber für Mondi's Lehrlingsmarketing.

**60 Ausbildungsplätze in Österreich und Deutschland**

Mit acht Standorten und 2.600 Mitarbeiter:innen zählt Mondi in Österreich zu den größten und beliebtesten Arbeitgebern des Landes. Bereits im Vorjahr erhielt das Unternehmen von der Great Place to Work Initiative die Great Start! Zertifizierter Lehrbetrieb-Auszeichnung und zählt damit zu den Top Lehrlingsausbildungsbetrieben in Österreich. Für 2022 stellt das Verpackungs- und Papierunternehmen wieder mehr als 60 Ausbildungsplätze in Österreich und Deutschland in Aussicht. Bewerbungen sind jederzeit hier möglich:

Für Österreich auf [www.mondijobs.at](http://www.mondijobs.at)

Foto (c) Monika FELLNER



Evelyn Panzenböck und Sandra Riedl Mondi 2022

## Vom Mut abzurechnen, um neu zu beginnen bis hin zum Staatsmeistertitel

Wie soll man mit 15 wissen, was man für den Rest seines Lebens tun will? Ich wusste es tatsächlich schon mit 13, war felsenfest davon überzeugt ‚that’s it‘. Aber nach einer gewissen Zeit in der BHS fiel mir immer mehr auf, dass es doch nicht ganz das meine war. So habe ich den Mut gefasst, im 4. Jahrgang abzubrechen. Also ja, es ist ok ohne einer wirklichen Idee aufzuhören um woanders neu zu beginnen. Meine ersten Gastgeber-Eindrücke habe ich bei meinem 14-wöchigen Praktikum in Ramsau/Dachstein gesammelt. Als dann bei diesem typischen Test „Welcher Beruf passt zu mir?“ herauskam, dass die Hotellerie eine gute Idee wäre, bin ich einfach darauf eingestiegen. Vom Land in die Großstadt zu ziehen hat mit 18 auch gleich viel weniger hilflos ausgesehen. Und so begann für mich meine Reise. Das Arbeiten im Hotel hat ab dem ersten Tag einen hohen Stellenwert in meinem Leben bekommen. Mein Lehrbetrieb „Harry’s home Hotel Wien“ hat mich unterstützt, das Beste aus mir herauszuholen. Vor allem die ersten 1 ½ Jahre – bis Corona – haben sich angefühlt wie Jahrzehnte, weil ich so viel gelernt habe. Über Gäste, den Kundenkontakt, Theoretisches und über mich. Diese Erfahrungen kann mir keiner mehr nehmen. Die Rezeption war immer der Ort, an dem ich Menschen Wünsche erfüllen kann und somit glückliche Gäste nach Hause schicken durfte. Meine Aufgaben waren unter anderem auch der Frühstücksbereich und etwaige Tätigkeiten, um das Hotel auf Vordermann zu halten. Auch die jährliche Inventur fiel in meinen Aufgabenbereich. Die Berufsschulzeit habe ich tatsächlich sehr genossen, weil es schulisch zum ersten Mal wirklich gut für mich lief. BTM (Betriebsorganisation, Tourismus und Marketing) war zum Beispiel ein Gegenstand, der mir irrsinnig viel Freude bereitet hat, weil Themen behandelt wurden, mit denen ich mich verbunden fühle. Auch wenn mir Sprachen grundsätzlich schwer fallen, waren Einblicke in Französisch und Italienisch gerade für die Rezeption von Vorteil. Da ich in einer CLIL-Klasse (Content and Language Integrated Learning) war und einige Gegenstände auf Englisch unterrichtet wurden, habe ich mich auch in dieser Fremdsprache sehr gesteigert. Im ersten Lehrjahr durfte ich meinen ersten Berufswettbewerb bestreiten. Erfahrungen sammeln hilft irrsinnig gegen die Nervosität. Aber es war doch noch mehr Schauspielerei, als sich wirklich in die Rolle des Gastgebers hineinzusetzen. Dies konnte ich im Laufe meiner 3-jährigen Lehrzeit perfektionieren. Meine Lehrabschlussprüfung war dann der krönende Abschluss: ich habe mit Auszeichnung bestanden. Da meine schriftliche Leistung bereits voll und ganz überzeugt hat, fand



der praktische Teil in einer sehr angenehmen Atmosphäre statt. Eine Aussage meiner Prüferin, die mich erstens extrem motiviert hat und die ich zweitens wohl so schnell nicht mehr vergessen werde: „Ich komme persönlich vorbei um Sie davon abzuhalten, falls Sie die die Hotellerie verlassen möchten. Weil genauso so passionierte junge Menschen brauchen wir!“. Wie gesagt, Motivation pur. Neben dieser Ausbildung, die wegen Corona nicht nur für mich „anders“ war, habe ich erfolgreich die Matura abgeschlossen. Lehre mit Matura kann ich wärmstens empfehlen. Auch wenn die Energie manchmal auf 0 war, hat es sich im Endeffekt ausgezahlt. Nicht weil ich weiter studieren möchte, sondern weil ich es mir selbst beweisen konnte, dass irrsinnig viel Wissen in mir steckt. Nach der ganzen Lernerei, war ich mal froh, einfach nur Arbeiten gehen zu können. Doch dann kam schon die nächste Herausforderung: Es erreichte mich eine Nachricht, die ich schon längst abgeschrieben hatte, da ich dachte, dass es die Möglichkeit von bundesweiten Berufswettbewerben nur für Lehrlinge gibt. Ich wurde gefragt, ob ich Wien bei den Austrian Skills vertreten möchte. Die extra Stunden Training mit meinen ehemaligen Lehrern Peter Buchmayer und Manuel Eulenhaupt halfen mir sehr, mich wieder mehr auf eine Wettbewerbssituation vorzubereiten. Ich denke, für mich selbst ist es am wichtigsten, die Balance zu wahren. Die Balance zwischen „Natürlichkeit der Arbeit“ und dem professionellen Wissen über die genauen Abläufe zu kombinieren. Ja, man muss viel Zeit hineinstecken und sich darauf fokussieren, aber es zahlt sich aus. Bei den Austrian Skills hatten wir acht verschiedene Tasks in Back und Front Office, bei denen wir unser Wissen und Können einer Jury präsentieren durften. Wir schrieben unter anderem eine Buchungsbestätigung, erstellten eine VIP-Sightseeing-Tour und planten eine Veranstaltung inklusive Zimmerangebot und Preisen. An der Rezeption wurde getestet, wie gastfreundlich und ortskundig wir sind. Vom Check-In über Auskunftserteilung und dem Klären ungewöhnlicher Situationen bis hin zum Check-Out, begleiteten wir die Gäste durch ihren Auf-

enthalt. Bei meinem ersten Wettbewerb in der 1. Klasse stand mehr die eigene Leistung im Vordergrund, bei den Austrian Skills war auch der Austausch mit den anderen Kandidatinnen sehr lehrreich und ich konnte mir dadurch viel für meinen weiteren Weg Richtung Worldskills Shanghai mitnehmen. Denn der bei den Austrian Skills errungene Staatsmeistertitel sicherte mir meinen Startplatz für die Weltmeisterschaften der Berufe, die im Oktober stattfinden wird. Ich freue mich sehr, Österreich im Bereich Hotel-Rezeption vertreten zu dürfen.

Was klingt wie eine Geschichte mit Blumen aufgepusht, ist tatsächlich meine eigene unglaubliche Story der letzten Jahre. Ich bin stolz auf mich und dankbar, helfende und unterstützende Hände auf diesem Weg kennen gelernt zu haben. Ich hatte es davor und während dieser Zeit definitiv nicht einfach, aber ich habe gelernt, wenn das Herz mit Freude dabei ist, läuft die Energie und Motivation schnell hinterher. Ich kann von ganzem Herzen jedem, der einen kleinen Gedanken an die Austrian/Europe/World Skills hat, empfehlen dranzubleiben und die Liebe zum Beruf in noch größere Freude umzuwandeln. Für die Worldskills habe ich mir einiges vorgenommen. Vor allem viel Neues zu lernen, Menschen und unterschiedliche Traditionen kennen zu lernen und für meine Zukunft den ein oder anderen Kontakt knüpfen. Ich bin dankbar, dass dieser typische Test „Welcher Beruf passt zu mir?“, damals die Hotellerie für mich ausgewählt hat und hoffe, dass meine Geschichte auch andere junge Menschen dazu motiviert, selbst ihre Träume zu verwirklichen.

Carina Warisch, 22 Jahre, Rezeptionistin & österreichische Staatsmeisterin im Bereich Hotelrezeption (März 2022)  
Fotos (c) Mag. Michaela Thalhammer, BEd Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

## Für eine Woche die komplette Verantwortung übernommen - Post-Lehrlinge führen die Filiale am Wiener Rochusplatz eigenverantwortlich

Wien (OTS) - „Lezzz Go Lehrlingsfilialen“, unter diesem Motto übernehmen 14 talentierte Nachwuchskräfte der Österreichischen Post in Wien vollkommen eigenverantwortlich die Führung einer Postfiliale, später wird diese Aktion auch in Filialen in Salzburg und Graz fortgesetzt.

Die Lehrlinge können dabei ihre Talente in unterschiedlichsten Positionen unter Beweis stellen: von der Filialleitung über die persönliche Kund\*innenberatung und der Betreuung in den SB-Zonen bis hin zum eigenständigen Verkauf von Handelswaren. Kund\*innen erwartet damit ein besonderes Service, von dem sich heute auch DI Dr. Georg Pölzl, Generaldirektor der Österreichischen Post AG, Claudia Plakolm, Staatssekretärin für Jugend, Erich Hohenberger, Bezirksvorsteher des 3. Wiener Gemeindebezirks und Mario Derntl, BA, MBA, Geschäftsführer von zukunft.lehre.österreich, persönlich bei der Postfiliale am Rochusplatz überzeugten.

Nach dem Auftakt in Wien (25. bis 29. Juli) wird die Aktion der Lehrlingsfilialen heuer im August an zwei weiteren Standorten in Salzburg (16. bis 19. August, Residenzplatz 9) und Graz (22. bis 26. August, Andritzer Reichsstraße 37a) fortgesetzt.

„Lehrlinge werden bei der Österreichischen Post gezielt gefördert. Mit den Lehrlingsfilialen schaffen wir Perspektiven für die berufliche Zukunft und zeigen auf, welche spannenden Möglichkeiten die Österreichische Post in ihrem Filialnetz für künftige Leistungsträger\*innen bietet. Es freut mich sehr, dass diese großartige Aktion nach zweijähriger COVID-19-bedingter Pause heuer wieder stattfinden kann“, so DI Dr. Georg Pölzl, Generaldirektor Österreichische Post AG.

Für Staatssekretärin Claudia Plakolm ist „die Lehre auch deshalb ein Erfolgsmodell, weil junge Menschen von Tag eins an Verantwortung übernehmen. Damit stehen ihnen später alle Türen offen, von der Karriere als top ausgebildete Fachkraft bis zum Unternehmer. Projekte wie die



v.l.: Erich Hohenberger, Bezirksvorsteher des 3. Wiener Gemeindebezirks, Lehrling Yvonne Platz, DI Dr. Georg Pölzl, Generaldirektor der Österreichischen Post AG, die beiden Lehrlinge Stefan Passet und Lukas Tritan und Mario Derntl, BA, MBA, Geschäftsführer von zukunft.lehre.österreich. (c) Christian Husar

Lehrlingsfiliale der Post sind der beste Beweis dafür, dass unsere Lehrlinge bestens vorbereitete Arbeitgeber von morgen sind.“

Junge Menschen brauchen laut zukunft.lehre.österreich-Geschäftsführer Mario Derntl, BA, MBA „Wertschätzung, Vertrauen und einen Arbeitgeber, der ihnen die Chancen zur Selbstentfaltung gibt. Die Lehrlingsfilialen der POST AG sind dafür ein tolles Beispiel und sollten als Vorbild zum Nachahmen dienen“. Laut dem Bezirksvorsteher von Wien-Landstraße, Erich Hohenberger, sind „die Lehrlingsfilialen der Österreichischen Post ein gutes Beispiel dafür, was Lehrlinge leisten können, wenn man ihnen etwas zutraut. Für uns im 3. Wiener Gemeindebezirk ist die Förderung von Lehrlingen ein sehr wichtiges Thema, deshalb freut es mich besonders, dass die Filiale am Rochusplatz für dieses Projekt ausgewählt wurde.“

### Lehrlinge entwickeln Vertrauen in eigene Fähigkeiten

Mit diesem speziellen Ausbildungsprogramm bietet die Post ausgewählten Lehrlingen eine Woche lang die Möglichkeit, selbst die Leitung

einer Postfiliale zu übernehmen und sowohl Freude als auch Herausforderungen der Verantwortung kennen zu lernen. Lehrlinge sammeln dabei nicht nur wichtige Erfahrungen, sondern stärken ihre Kompetenzen und entwickeln Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten. Sie sollen auf richtiges Führungsverhalten, die nötige Gewissenhaftigkeit im Arbeitsalltag sowie nachhaltiges Handeln so früh wie möglich herangeführt werden. Auf kompetente und freundliche Beratung wird besonderes Augenmerk gelegt. Völlig auf sich allein gestellt sind die Lehrlinge in der Filiale jedoch nicht: Ausbilder\*innen stehen beratend zur Seite und fördern vor Ort die Potenziale der Jugendlichen gezielt und individuell.

### Süßes Eis, Fotoautomat und Glücksrad

Nicht nur die jungen Nachwuchskräfte profitieren, auch für Kund\*innen bietet die Wiener Lehrlingsfiliale mit attraktiven Aktionen zusätzlichen Mehrwert: Neben Eis und einem Glücksrad mit tollen Gewinnen wird auch die Möglichkeit geboten, mit einem Fotoautomat Briefmarken und Postkarten mit eigenem Foto zu erstellen.

Bezahlte Anzeige

**Meine Projekt-Idee für Wien  
braucht deine Stimme!**

**JUNGES WIEN**

# Dein Wien for Future.

**Wie soll die Zukunft unserer Stadt aussehen?** Darüber haben sich junge Wienerinnen und Wiener Gedanken gemacht und Ideen eingereicht. Nun bist du gefragt! Wenn du zwischen 5 und 20 Jahren alt bist, kannst du mitentscheiden, welche Projekte verwirklicht werden sollen.

**Jetzt bis 12. Oktober abstimmen!**

**Stadt  
Wien**

[junges.wien.gv.at/abstimmung](http://junges.wien.gv.at/abstimmung)



## Neue Präsidentin Schumann hält Antrittsrede im Bundesrat

Schumann betont Wichtigkeit verlässlicher öffentlicher Strukturen - Will die Stärkung der Lehrausbildung thematisieren

Wien (OTS/SK) - „Gerade in der aktuellen Situation, kann der Bundesrat als Zukunftskammer neue Perspektiven auf die Herausforderungen unserer Zeit eröffnen. Die Covid-19-Pandemie, der schreckliche Angriffskrieg in der Ukraine, die Rekordteuerung und die Energiekrise beweisen einmal mehr die Bedeutung eines starken Sozialstaats und wie wichtig staatliches Handeln zum Schutz der österreichischen Bevölkerung ist. Und es beweist: der Markt regelt nicht alles“, sagte die Präsidentin des Bundesrates im zweiten Halbjahr 2022, Korinna Schumann, in ihrer heutigen Antrittsrede zu Beginn des Plenartages im Bundesrat. \*\*\*\*

Ein wesentliches Ziel ihrer Präsidentschaft sei es, das Thema „verlässliche öffentliche Strukturen als Basis des gesellschaftlichen Zusammenhalts“ in den Fokus zu rücken, so Schumann. Die Präsidentin des Bundesrates plant dazu Ende November eine Enquete, die sich mit der Zukunft eines starken Sozialstaates und der Daseinsvorsorge beschäftigt und Ökonom\*innen, Vertreter\*innen der Sozialpartnerschaft, Expert\*innen der Stadt Wien und Mitglieder des Bundesrates zu diesem Thema vereint.

Schumann hebt in diesem Zusammenhang die hervorragenden öffentlichen Strukturen und Leistungen ihrer Heimat-



Präsidentin des Bundesrates  
Korinna Schumann

stadt hervor. „Wien als die einzige Großstadt in Österreich, mit fast zwei Millionen Einwohner\*innen, ist beispielgebend für die hohe Qualität der Daseinsvorsorge und damit auch für die hohe Lebensqualität. Das Ziel der Stadt Wien ist es, ein gutes und leistbares Leben für alle zu ermöglichen.“

Ein weiterer Schwerpunkt in Schumanns Vorsitzzeit werden Fragen und mögliche

Perspektiven rund um die Zukunft der Lehrausbildung einnehmen. Schumann bezeichnete die duale Lehrausbildung als österreichisches Vorzeigemodell für ganz Europa. Essenziell, um dieses Modell zu fördern, seien gut ausgebaute öffentliche Strukturen, die von der Schulbildung, über die Berufsberatung und Weiterbildung bis hin zur sozialpartnerschaftlichen Vertretung sorgen. Um den dramatischen Fachkräftemangel nachhaltig entgegenwirken zu können und um mehr junge Menschen für einen Lehrberuf zu begeistern, müsse laut Schumann die Lehrausbildung noch attraktiver gestaltet werden und es ist dringend notwendig aktiv für das Erfolgsmodell der Lehre zu werben.

Im Rahmen des Europäischen Jahres der Jugend lädt Korinna Schumann daher zu der Veranstaltung „Deine Lehre – Deine Zukunft!“ ein. Zusammen mit Schüler\*innen, Lehrlingen, Expert\*innen und den jungen Sozialpartner\*innen werden bei dieser Diskussionsveranstaltung die Chancen und Herausforderungen für die Zukunft der Lehre diskutiert und die Themen und Perspektiven von Lehrlingen und der Bundesjugendvertretung in das Parlament getragen. (Schluss) sr/l5

## Bundesratspräsidentin Schumann lädt zu Diskussionsveranstaltung über Zukunft der Lehrausbildung ins Parlament

- Lehrlinge, Schüler:innen und Interessenvertreter:innen diskutieren über Chancen und Herausforderungen der Ausbildung

Wien (PK) - Im Rahmen des europäischen Jahres der Jugend veranstaltet die Wiener Präsidentin der Länderkammer Korinna Schumann heute Vormittag eine Diskussionsveranstaltung, bei der Lehrlinge, Schüler:innen und vor allem junge Interessenvertreter:innen Anliegen rund um das Thema Lehre in das Parlament tragen und die Bedeutung sowie die großen Chancen, die in der Lehrausbildung liegen, betonen wollen.

Die COVID-19-Pandemie und deren Auswirkungen haben das Leben junger Menschen geprägt und oft auch negativ beeinträchtigt. Deshalb hat die Europäische Union das Jahr 2022 zum „Europäischen Jahr der Jugend“ erklärt. Im Zuge dessen fördert die Europäische Union den Einsatz junger Menschen in demokratischen Prozessen und Institutionen. Damit will die EU die Rolle der jungen Generation

in den Wandelprozessen stärken. Daher ist es für Schumann eine besondere Ehre und Freude, dass die Vizepräsidentin des EU-Parlaments Evelyn Regner bei der heutigen Diskussionsveranstaltung zu Gast sein wird.

„Der Bundesrat ist nicht nur Zukunftskammer, sondern auch Europakammer des österreichischen Parlaments. Die Arbeit des Bundesrats zeichnet sich dadurch aus, abseits der oftmals schnelllebigen Tagespolitik, zukunftsorientierte Diskussionen zu führen und neue Sichtweisen zu eröffnen. Als Bundesrat wollen wir gemeinsam mit jungen Menschen die Perspektiven und Chancen der Lehrausbildung in den Fokus rücken. Absolvent:innen der dualen Ausbildung sind gefragte Fachkräfte am Arbeitsmarkt. Durch die Praxis, die von Lehrlingen direkt am Arbeitsplatz gesammelt wird und

den theoretischen Fachkompetenzen, die sie während ihrer Berufsschulzeit aufbauen, haben österreichische Lehrlinge die besten Karrierechancen,“ so Schumann.

In Interviews werden Lehrlinge ihre Erfahrungen aus dem Lehralltag mit den teilnehmenden Schüler:innen, Kolleg:innen aus anderen Lehrberufen, Pädagog:innen und Bundesrät:innen teilen. Anschließend haben Vertreter:innen der Jungen Wirtschaft, der Österreichischen Gewerkschaftsjugend, der Arbeiterkammer und der Jungen Industrie bei einem Diskussionspanel die Möglichkeit, ihre Positionen und Sichtweisen zu präsentieren.

## Eine Reise ins Mittelalter -20 Maler- und Stuckateurazubis im DenkmalCamp in Rumänien: Sto-Stiftung macht's möglich

Auch in diesem Jahr schickte die Sto-Stiftung wieder 20 Maler- und Stuckateurazubis aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zum DenkmalCamp im rumänischen Martinsdorf. Dort konnten die jungen Menschen Erfahrungen in Sachen Denkmalschutz, Restaurierung und Kirchenmalerei sammeln. Vom 29. Juli bis 07. August lernten sie unter der Anleitung von erfahrenen Spezialisten besondere Handwerks-Techniken, aber auch die zugehörige Baugeschichte und Baukultur kennen. „Auf in die Vergangenheit“ hieß es am 29. Juli für 20 Lehrlinge, die mit der Sto-Stiftung auf eine abenteuerliche Reise nach Rumänien gehen durften. Ziel 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 Lackierer-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 und Oktober an Kirche und Pfarrhaus. „Von dem Projekt war ich sofort begeistert. Mir war direkt klar, dass wir die Instandhaltung unbedingt als Stiftung unterstützen müssen“, sagt Gregor Botzet, Stiftungsrat Handwerk der Sto-Stiftung und Fachlehrer der Ferdinand-Braun-Schule in Fulda. „Der erste Lauf vergangenes Jahr war ein voller Erfolg, die Wiederholung fast schon obligatorisch.“ Durch die Absprache mit dem Denkmalamt in Sibiu bekommt der Handwerks-Nachwuchs hier die einmalige Chance, aktiv am Denkmalschutz mitzuarbeiten. Denn in Deutschland ist das in dieser Form nicht möglich. Der Andrang auf die begrenzten Plätze war auch in diesem Jahr wieder sehr groß: Aus mehr als 40 Bewerbungen aus der Schweiz, Österreich und Deutschland wurden schließlich 20 engagierte Azubis im 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 den Kirchenmalern Bettina von Boch und Günther Federl, Farb- und Lacktechniker Lukas Keller (Fachlehrer und ehemaliger Sto-Stiftungs-Stipendiat) sowie Farb- und Lacktechniker Matthias List. Unter ihren kundigen Augen und Anweisungen renovierten die jungen Handwerker die Decke im alten Amtszimmer. Sie schliffen in die Jahre gekommene Farbschichten ab, spachtelten Fehlstellen, grundierten und strichen mit Kalkschlämme. Auch die Konturen der Ripengewölbe wurden von den eifrigen Maler- und Stuckateurs-Azubis mit viel Gefühl ausgearbeitet. Im Workshop Graumalerei lernten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wie man Profile, Rosetten und Säulen



Die 20 Azubis nahmen neue Freunde und viel Wissen zu Handwerkskunst und Baukultur mit nach Hause. © Christoph Große (pivopix)

so auf-  
malt, dass diese dreidimensional wirken. Beim Schablonieren mit Trockenpigmenten entdeckten sie eine weitere interessante und kaum noch praktizierte lasierende Technik. „Ich wollte wissen, was der Maler-Beruf noch alles zu bieten hat“, sagt Teilnehmerin Melanie Salomon aus Zürich, deren Erwartungen voll erfüllt wurden. „So konnte ich mich selbst davon überzeugen, wie fein und genau ich arbeite und ob ich mir das für meine Zukunft vorstellen kann.“



Graumalerei: © Christoph Große (pivopix)

### Arbeit ist nicht alles

Die Einfachheit der Unterkünfte im bereits renovierten Dachstuhl des Pfarrhauses sowie die gemeinsamen Mahlzeiten im Dorfgemeindehaus schweißten die Nachwuchs-Handwerkerinnen und -Handwerker schnell zusammen. „Bei diesem Camp können wir den Auszubildenden nicht nur den Denkmal-Gedanken und die dazugehörigen Techniken näherbringen, sondern sie auch in ihrer Persönlichkeitsentwicklung fördern“, erläutert Botzet. Das Team packte gemeinsam an, half sich gegenseitig und hatte auch bei Aktivitäten abseits von Kelle und Pinsel eine tolle Zeit. Die Tischtennisplatte erfreute sich ebenso großer Beliebtheit wie das Stockbrot am Lagerfeuer. Zur Erfrischung wurden kurzerhand zwei Kunststoff-Großladungsträger zu Mini-Pools umfunktioniert. „Die Leute sind super, und die Arbeit macht Spaß. Hier ist es einfach richtig cool“, bestätigt Camp-Teilnehmer Jonathan Krämer aus Schorndorf begeistert.

Der Sto-Stiftung geht es immer auch darum, den Horizont der Geförderten zu er-

weitern. Deshalb standen im Rahmen mehrerer Kulturausflüge auch Landes- und

Hr. Mst. Friedrich Graf BEd./MEd. gelang es wieder SchülerInnen der Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien für zur Teilnahme zu motivieren, diese absolvierten als einzige VertreterInnen einer Maler/innen-Berufsschule in Österreich das internationale STO-Denkmalcamp in Martinsdorf Rumänien.

Baugeschichte, Materialkunde sowie Baukultur auf dem Programm. In Sibiu, dem ehemaligen Hermannstadt, lernten sie die Geschichte des Landes kennen und erkundeten im Rahmen einer Führung die Altstadt. Im nahegelegenen Holcmány (ehm. Holzmengen) nahmen sie hingegen eine restaurierte Kirchenburg in Augenschein. Das Resümee der Azubis war zum Schluss einhellig: Jede Menge neues Wissen zu Handwerkskunst und Baukultur und ein großartiges Gemeinschaftserlebnis, für das jede und jeder die Reise nach Transsilvanien gerne wieder antreten würde. „Ich finde es klasse, dass Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz dabei sind. Dadurch nehme ich viele positive Eindrücke und gute Freundschaften mit nach Hause“, betont Jonathan Krämer. Melanie Salomon ergänzt: „Wer den Beruf näher kennen lernen und etwas anderes sehen will, sollte unbedingt mal ins Camp kommen“. Ob es eine weitere Ausgabe geben wird? „Aus der Nummer kommen wir nicht mehr raus“, sagt Botzet und lacht. „Das DenkmalCamp kommt so gut an, dass wir es fest in das Programm der Sto-Stiftung aufgenommen haben – nächstes Jahr dann mit einer neuen Azubi-Truppe. Wir sind jetzt schon gespannt, wie sich das Projekt in der Zwischenzeit weiterentwickelt.“ Infos dazu unter [www.handwerkerschule.eu](http://www.handwerkerschule.eu) und [www.sto-stiftung.de](http://www.sto-stiftung.de).

## Austauschschülerin über das Erasmus-Programm in Wien

„Vor kurzem verabschiedeten wir die Austauschschülerin Irene aus Barcelona. Sie besuchte 4 Wochen lang die Berufsschule in 1140 Wien und wohnte dem Fachunterricht für Kosmetik und Fußpflege bei. Parallel dazu absolvierte die Schülerin ein Praktikum in meinem Betrieb. Irene war sehr pünktlich, freundlich, interessiert und auch sehr hilfsbereit während der vereinbarten Praktikumsstage. Es war für alle Beteiligten eine wirklich gute Erfahrung. Wir hoffen, dass ein Austausch (im Rahmen des Erasmus Programms) für weitere Berufsschüler im nächsten Jahr weitergeht! Danke an Herrn Direktor Kugler von der BS für die Initiative des Projektes!“

Innungsmeisterin Petra Felber

<https://erasmusplus.at/de/berufsbildung/>

Berufsschule für Schönheitsberufe

<https://www.bs-sb.at/>

Foto (c) Privat



Innungsmeisterin Petra Felber und Irene aus Barcelona

## Forever young: Der Jugendvertrauensrat wird 50 - ÖGJ-Tiefenbacher:

### „Jugendliche Mitbestimmung im Betrieb in Zeiten von Fachkräftemangel wichtiger denn je“

Wien (OTS) - Vor genau 50 Jahren hatte die Österreichische Gewerkschaftsjugend (ÖGJ) Grund zu feiern: 27 Jahre lang hatte sie für das Jugendvertrauensrätegesetz gekämpft, das am 9. Juli 1972 dann endlich im Parlament beschlossen wurde und mit 1. Jänner 1973 in Kraft trat. Seit Anfang der 70er Jahre hat die Gewerkschaftsjugend bei der "Aktion M - wie Mitbestimmung" mehr als 50.000 Unterschriften für das (heute selbstverständliche) Recht auf Mitbestimmung gesammelt - und so Druck auf die Politik ausgeübt.

„Das war ein Meilenstein für die Mitbestimmung von Jugendlichen am Arbeitsplatz“, sagt Richard Tiefenbacher, Vorsitzender der Österreichischen Gewerkschaftsjugend (ÖGJ). „Der Jugendvertrauensrat ist nicht nur erste Anlaufstelle für Lehrlinge, sondern auch ein verlässlicher Partner in der Ausbildung und beim ArbeitnehmerInnenschutz“, so der Gewerkschafter. „Mehr als 2.500 JugendvertrauensrätInnen helfen den Lehrlingen und jungen ArbeitnehmerInnen im Betrieb und stehen ihnen als FreundInnen und MentorInnen bei privaten und beruflichen Problemen zur Seite“, betont Tiefenbacher.

### #JVR-bleibt – Jugend verdient Respekt

2017 wollte die türkis-blaue Bundesregierung den Jugendvertrauensrat abschaffen und damit gezielten Demokratieabbau betreiben. „Das haben wir als

Gewerkschaftsjugend erfolgreich verhindert. Denn das hätte bedeutet, dass jugendliche ArbeitnehmerInnen und Lehrlinge ihr Mitspracherecht im Betrieb verloren hätten. Dabei ist jugendliche Mitbestimmung im Betrieb heute wichtiger denn je“, so der ÖGJ-Vorsitzende. Gerade in Zeiten von Fachkräftemangel, wo man MitarbeiterInnen halten möchte und für Lehrlinge attraktiv sein will, sollten Mitsprache und die Mitbestimmung von JugendvertrauensrätInnen großgeschrieben werden. „Durch ihre Arbeit und ihr Engagement tragen sie wesentlich zur Ausbildungsqualität und einem guten Betriebsklima bei“, ist Tiefenbacher überzeugt.

### ÖGJ-Erfolg: JVR-Wahlen auch in überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen

Die ÖGJ setzt sich auch erfolgreich für die laufende Verbesserung der entsprechenden Gesetzesregelungen ein. Seit 2010 können in überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen Vertrauensräte gewählt werden, die sich um jene Jugendlichen kümmern, die keine Lehrstelle in einem Betrieb finden können. Das wurde von der ÖGJ gefordert, weil immer mehr junge Menschen in überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen tätig sind.

2011 wurde der Begriff "jugendliche ArbeitnehmerInnen" gesetzlich neu geregelt. Wodurch alle Lehrlinge bis 21 ihren

Jugendvertrauensrat (JVR) wählen können. Das passive Wahlalter wurde durch die Novelle "bis zur Vollendung des 23. Lebensjahres" erhöht.

Weitere Forderungen der Gewerkschaftsjugend sind: Alle ArbeitnehmerInnen im Betrieb sollen den Betriebsrat unabhängig vom Alter wählen dürfen und die Erweiterung des Anspruchs auf Bildungsfreistellung für Jugendvertrauensräte.

### SERVICE:

Alle rechtlichen und praktischen Infos zur Jugendvertrauensratswahl gibt es unter <https://bit.ly/3agkB16>

Eine kurze Geschichte des langen Weges zum Jugendvertrauensrätegesetz gibt es unter

[https://www.oegb.at/der-oegb/geschichte/waehlt-jugendvertrauensraete--#Jugendvertrauensrat\\_ist\\_Kaderschmiede](https://www.oegb.at/der-oegb/geschichte/waehlt-jugendvertrauensraete--#Jugendvertrauensrat_ist_Kaderschmiede)

Im Jahr 1973 fanden die ersten offiziellen Jugendvertrauensratswahlen statt. Bald wurde klar, dass die Arbeit im Jugendvertrauensrat auch eine Kaderschmiede ist. Unter den ersten Gewählten waren u. a. der ehemalige AK-Präsident und Gewerkschaftsvorsitzende der vda Rudolf Kaske, die ehemalige Leiterin des ÖGB-Beratungszentrums Elisabeth Rolzhäuser und auch der derzeitige ÖGB-Präsident Wolfgang Katzian.

## Ziegenkäseflan mit pikantem Zwetschkenröster

Auflauf Zutaten:

300ml Obers, 120g Ziegenfrischkäse, 3 Wacholderbeeren, 4 Pfefferkörner, Salz, 3 Eier, 1 El. Pecorino

ZUBEREITUNG:

Obers, Wacholderbeeren und Pfefferkörner aufkochen. Die Gewürze abseihen, den Ziegenkäse mit dem Obers verrühren und abschmecken. Die verquirlten Eier zugeben. Die Masse in Darioformen gießen, mit geriebenen Pecorino bestreuen und im Wasserbad bei 200°C Heißluft ca. 20 min pochieren.

Zwetschkenröster:

Zutaten:

250g Zwetschken, 2El. Zucker, 2El. Balsamicoessig, 1Msp. Senfmehl, Salz, Cayennepfeffer, 75ml Portwein

Zubereitung:

Den Zucker karamellisieren mit dem Essig ablöschen danach den Portwein zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken und die in Spalten geschnittenen Zwetschken zugeben und einkochen.



### Michis Rezepte

**OAMTC**

Reise Service

Führerschein App

**GRATIS**  
Gratis Mitgliedschaft für alle von 15-19 Jahre

**MITGLIED WERDEN**  
www.oamtc.at/young  
Stark ermäßigte Mitgliedschaft für alle von 20-23 Jahre

KAT&TAT BEIM AUTOKAUF

24/7 kostenlose Pannenhilfe

Geld sparen

Bezahlte Anzeige

## Sag's von Herzen mit Tee: Bio-Geschenktees von TEEKANNE

Kleine Geschenke können Großes bewirken: Sie versüßen den Tag, verbreiten eine angenehme Stimmung und wirken wie Balsam für die Seele. Die TEEKANNE Organics Bio-Geschenktees sind besonders geschmackvolle Mitbringsel, die Wertschätzung, Zuneigung und Aufmerksamkeit ausdrücken. Die Früchte-teesmischungen aus biologischen Zutaten sind ab sofort in zwei fein abgestimmten Sorten im gut sortierten Fachhandel erhältlich.

Es gibt mehr als tausend Gründe, um einem lieben Menschen mit einer kleinen Überraschung eine Freude zu machen. Manchmal möchte man einfach nur „Danke“ sagen oder „Schön, dass es dich gibt“. Die TEEKANNE Organics Bio-Geschenktees sind eine die Sinne berührende Aufmerksamkeit, die in ansprechendem Design und mit emotionaler Botschaft eine große Portion Freude in den Alltag bringen. Die Bio-Früchte-tees aus kontrolliert biologischem Anbau sind

einzel in aromaversiegelten Teebeuteln verpackt, um hochwertige Genussmomente zu garantieren. Und weil Schenken eine sehr persönliche Herzensangelegenheit ist, ist auf der Seitenfläche jeder Packung ausreichend Platz für eine persönliche, von Hand geschriebene Botschaft vorgesehen.

Organics-Geschenktees in zwei fruchtigen Sorten  
Die Organics-Früchte-teesmischung VON HERZEN drückt als Geschenk besondere Zuneigung aus. Wer sie erhält, fühlt sich liebevoll umarmt und bedingungslos ins Herz geschlossen. Frisch zubereitet, schmeckt der Tee aus süßem Apfel, frischer Orange und lieblicher Erdbeere fruchtig und wohltuend. Ein Hochgenuss für Herz und Seele.

Die Organics-Früchte-teeskombination DANKESCHÖN mit einem Hauch von Manuka Honig gleicht einer fruchtigen Aufmerksamkeit, die den Tag versüßt. Sie drückt ehrliche Wertschätzung aus und

zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Jede Tasse frisch zubereiteter Tee erinnert daran, wie schön sich die Verbindung zu anderen Menschen anfühlt.



Beliebte Bio-Family bekommt Zuwachs  
Die Organics-Linie von TEEKANNE überzeugt bereits seit ihrer Markteinführung im Jahr 2018 mit ihrem bunten Sortiment, das mittlerweile 10 Geschmacksrichtungen umfasst. Alle Sorten sind bio-zertifiziert und werden in umweltfreundlichen Faltschachteln aus FSC-Papier verpackt.

## Bundesheer: Lehrlingssporttage 2022 erstmals in Allentsteig Lehrlinge aus mehr als 38 Lehrberufen nahmen an Event teil

Wien (OTS) - Am Donnerstag und Freitag, den 18. und 19. August 2022, fanden die Lehrlingssporttage 2022 des Österreichischen Bundesheeres statt. Das Event, das alle zwei Jahre veranstaltet wird, wurde dieses Jahr erstmalig in Allentsteig ausgetragen. Rund 120 Lehrlinge des Bundesheeres haben daran teilgenommen. Ziel der Veranstaltung war es, den Jugendlichen ein persönliches Kennenlernen zu ermöglichen und in lockerer Atmosphäre die Gelegenheit zu bieten verschiedene Sportarten selbst auszuprobieren.

„Das Österreichische Bundesheer bietet interessierten Jugendlichen, in mehr als 38 Lehrberufen, die Chance für Bildung und gibt ihnen das Werkzeug in die Hand, sich für ihre persönliche Zukunft zu rüsten. Derzeit beschäftigt das Bundesheer 197 junge Frauen und Männer als Lehrlinge. Die Ausschreibungen für das Jahr 2023 folgen im Oktober dieses Jahres. Wir konkurrieren natürlich mit vielen zivilen Anbietern, daher freut es mich besonders, dass so viele junge Menschen an einer Lehrstelle beim Bundesheer interessiert sind“, so Verteidigungsministerin Klaudia Tanner.

### Vielfältiges Angebot an Lehrberufen beim Bundesheer

Die Lehrberufe im Österreichischen Bundesheer sind umfangreich - von der Gastronomie, Sattlerei über Elektrotechnik bis zur Luftfahrzeugtechnik und Verwaltungssassistent. Seit 2021 gibt es auch Lehrstellen als Berufsfotografin oder -fotograf. Das Bundesheer bietet auch die Möglichkeit außergewöhnliche Berufe zu erlernen, in Bereichen wie Werkstofftechnik, Forstfacharbeit sowie Berufsjägerin oder -jäger. Nachdem eine leistungsfähige Logistik im Bundesheer sehr wichtig ist, werden auch in den Bereichen Betriebslogistik, IT-Technik, Kraftfahrzeugtechnik und Land- und Baumaschinentechnik Lehrlinge ausgebildet.

### Ablauf der Bewerbung

In zwei Prüfstellen des Heerespersonalamtes in Wien und Wels nehmen die Bewerberinnen und Bewerber an einer theoretischen Lehrlingstestung teil. Nach einer erfolgreichen Testung werden die Interessenten von der Ausbildungsstelle für den Lehrberuf zu einer praktischen Testung eingeladen. Nach einem positiven Bewerbungsprozess starten die Lehrlinge ihre Lehre beim Bundesheer.

Ab Mitte Oktober 2022 macht das Bundesheer wieder Lehrstellen bekannt, die ab September 2023 besetzt werden sollen.

Alle Infos zur Lehre beim Bundesheer finden Sie unter: <https://lehrling.bundesheer.at>

Fotocredits: Bundesheer



Internationales Springturnier CSI

# Apropos Pferd

6.-9.Okt.'22



**ARENA NOVA**  
WIENER NEUSTADT  
[www.arenanova.com](http://www.arenanova.com)  
Öffnungszeiten: täglich 9 bis 19 Uhr

MESSE, SHOW & TURNIERE



Logo: **Wiener Neustadt** Stadtwerke **SPORTLAND NOVA** **pferde revue**

## Skiwochenende der Wiener Berufsschulen in Maria Alm Bundessportzentrum Hintermoos

Übernachtung mit Vollpension  
+ Ortstaxe + Taxi zur Rodelbahn  
und Skitraktor + Rodel  
Gesamtpreis 185,- Euro  
vom Freitag 10.3.2023 – Sonntag  
12.3.2023

Anmeldungen an Balazs Robert  
[robert.balazs@bildung-wien.gv.at](mailto:robert.balazs@bildung-wien.gv.at)  
Kontonummer für die Überwei-  
sung: AT454300037998749008  
Anmeldung ist erst gültig, wenn  
die 185,00 Euro überwiesen wor-  
den sind.

Bei der Anmeldung bitte, Name,  
Schulstandort, E-Mail Adresse und  
Telefonnummer. (Wenn möglich auch  
gleich die genaue Zimmerbelegung  
der Doppelzimmer) DANKE !!!!

Haben heuer nur für 25 Personen –  
Doppelbettzimmer bekommen.

Mittagessen 12:00 Uhr (wer kein  
Mittagessen möchte kann für Samstag  
und Sonntag am Vortag in der Früh ein  
Essenpaket statt dem Mittagessen vor-  
bestellen, bitte bei Fr. Dölcher Astrid



06584/7561 in der Zeit von 8:30 – 9:30  
bekanntgeben)

Der Veranstalter übernimmt für die  
ganze Veranstaltung keine Haftungen  
für Verletzungen, Skidiebstahl etc., für  
eigene Versicherung ist zu sorgen!

**Fritz Graf**

**Programm:**

**Freitag 10.3.2023**

kann man ab 16:00 Uhr die Zimmer  
beziehen.

• 18:00 -19:00 Uhr Abendessen

• Danach Ausklang an der Hausbar  
**Samstag 11.3.2023**

• Frühstück ab 8:00 Uhr  
• Mittagessen ab 12:00 -13:00 Uhr  
• Abendessen ab 18:00 – 18:45 Uhr  
• Abfahrt im Hof 18:45 Uhr mit  
Bussen zur Rodelbahn Skitraktor  
zur Hütte

• Ankunft auf der Jufenalm ca.  
19:45 Uhr

• Ca. 21:45 Rodeln ins Tal- Rodel-  
strecke ist beleuchtet. (Bitte festes  
Schuhwerk und Helm). Rodel hat  
eine Handbremse - bitte leicht  
ziehen

• Ca.22:00 Rückfahrt mit den Bussen in  
die Unterkunft

• Ca. 22:15 Ausklang an der Hausbar

**Sonntag 12.3.2023**

• 8:00 Uhr Frühstück  
• 9:00 Uhr Zimmer räumen und Schlüs-  
sel bei der Rezeption abgeben

• Skitag

• 12:00 Mittagessen

• Skitag

Michael Leiter/Matthias Krenn

### Dramatic Cake

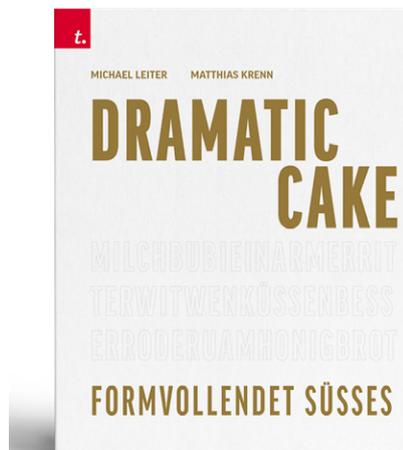
Formvollendet Süßes  
erscheint September 2022  
1. Auflage 2022  
ISBN: 978-3-99113-230-1  
ca. 312 Seiten  
Hardcover, 24 x 30 cm  
EUR 74,90



Die beiden Meisterkonditoren Michael  
Leiter und Matthias Krenn zeigen in die-  
sem Buch neue und unkonventionelle  
Zugänge zur traditionellen Konditorkunst.  
Dabei gehen Ästhetik  
und Genuss Hand in Hand. Wenn die  
beiden Autoren mit viel Liebe zum Detail  
bekannte Rezepte witzig und pfiffig neu  
interpretieren, gelangt ein armer Ritter zu  
neuem Glanz und auch Witwen küssen  
jetzt noch besser.

Mit viel Kreativität zaubern Michael Leiter  
und Matthias Krenn den Leser/innen ein  
Schmunzeln auf die Lippen und verführen  
zum selber Ausprobieren. Selbstredend,  
dass die Rezepte genussvolle Momente  
versprechen. Sowohl Fachleute aus Kondi-  
torei und Bäckerei als auch Lehrlinge und  
ambitionierte Hobbykonditoren finden in  
„Dramatic Cake“ Inspiration für außerge-  
wöhnliche Gaumenfreuden.

(© TRAUNER/Bernhard Bergmann)



**DEIN Beitrag fehlt noch!**

**Deine Buchempfehlung,**

**Deine Tipps und Tricks,**

**Dein Rezept,**

**Dein Filmtipp,**

**Deine Empfehlung**

**für Exkursionen?**

**...?**

**Beiträge bitte an:**

Thea Schwantner:

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

## E-Learning-Community feiert Wiedersehen auf der LEARNTEC 2022- Als Treffpunkt für Business und persönliche Begegnungen feiert die LEARNTEC – Europas größte Veranstaltung für digitale Bildung in Schule, Hochschule und Beruf – ihre Sommer-Ausgabe.

Vom 31. Mai bis 2. Juni 2022 kamen rund 11.000 Bildungsexperten in der Messe Karlsruhe zusammen, um sich bei mehr als 370 Ausstellenden aus 19 Ländern zu zukunftsweisenden Produkten und Dienstleistungen für den Lernalltag zu informieren und auszutauschen. Für das vielseitige Angebot auf der LEARNTEC gaben die Besucherinnen und Besucher Bestnoten. Das unterstreicht die Position der LEARNTEC als bedeutendstes Event für die digitale Bildungswirtschaft. ...

### LEARNTEC ermöglicht Fachbesuchenden lang ersehntes Networking

Der Wunsch nach persönlichem Fachaustausch und Networking nach zwei Jahren Pandemie war dabei sehr groß. Zwei Drittel der Fachbesucherinnen und -Besucher reisten aus über 300 Kilometern aus ganz Deutschland und Europa, um auf der LEARNTEC mit dabei zu sein. Im Fokus stand für sie insbesondere der Wunsch nach Inspirationen für ihren digitalen Lern- und Arbeitsalltag, die Neuheiten und Branchentrends kennen zu lernen sowie die Kontaktpflege.

Der Bedarf an Live-Begegnungen und Austausch bestätigen auch die Ausstellenden. "Es ist ein wunderbares Gefühl, die LEARNTEC endlich wieder vor Ort zu erleben", sagt Leo Marose, Geschäftsführer bei Stackfuel. „Wir haben in den zahlreichen Gesprächen vernommen, dass sich immer mehr Unternehmen Gedanken um die Förderung von Datenkompetenzen machen. Vielen ist in den letzten zwei Jahren klargeworden, dass mehr Mitarbeitende digitale Technologiekenntnisse benötigen.“ Andreas Kambach, Geschäftsführer Area9 Lyceum ergänzt: „Unsere Erwartungshaltung war sehr zurückhaltend, wie die LEARNTEC nach der Pandemie wird. Die Erwartungen sind nicht nur erfüllt, sondern übererfüllt. Wir erleben hier qualifizierte Besuchende und ein starkes Interesse an dem Thema digitale Weiterbildung.“

Den hohen Fachbesucheranteil schätzt auch Oliver Plick, Leiter Competence Center Digital Learning Solutions bei der Haufe Akademie: „Der Anteil des Fachpublikums war hoch und wir hatten dazu viel Besuch von unseren Kunden. Es war sehr erfreulich, dass man sich wieder persönlich gesehen hat. Es war



2022 präsentieren sich die Aussteller rund um das Thema digitale Bildung in der Schule und im Beruf erstmalig in einer eigenen Messehalle. (c)learntec

ein echtes Come Together, das uns viel Spaß bereitet hat.“...

### International hochkarätige Experten zeigen digitale Lernrends

Der begleitende Fachkongress, der in diesem Jahr unter dem Motto „New Work – New Learning“ stattfand, erhielt großen Zuspruch. „Wir freuen uns, dass das Programm bei den Kongressbesuchern einen so großen Anklang gefunden hat und insbesondere die Qualität der Referierenden geschätzt wurde“, resümieren Sünne Eichler, Jane Hart und Prof. Dr. Peter A. Henning vom LEARNTEC-Kongresskomitee. Die Kongressteilnehmenden lobten insbesondere die Verknüpfung der Themen im Kongress mit dem Angebot auf der Fachmesse. Die Zufriedenheit der Teilnehmenden spiegelt sich auch in der gestiegenen Weiterempfehlungsrate wider: Mehr als 92 Prozent der Teilnehmenden möchte im kommenden Jahr wiederkommen und empfehlen den LEARNTEC Kongress ihren Kolleginnen und Kollegen weiter.

### Innovative Ideen, New Work und Zukunft des Lernens im Fokus

Besonders beliebt bei den Besucherinnen und Besuchern der LEARNTEC waren in diesem Jahr wieder die zahlreichen Foren und Sonderschauen auf der Fachmesse, die die verschiedenen

Aspekte einer modernen Lern- und Arbeitswelt abbildeten. Besonders gut besucht war das Future Lab, das in diesem Jahr zum zweiten Mal auf der LEARNTEC stattfand: Mittels Livecloning konnten sich die Besuchenden hier beispielsweise einen Avatar erstellen lassen, der mittels Augmented Reality auf ein Holodeck projiziert, auf Social Media geteilt oder an Freunde und Kollegen versendet werden konnte. Auch an der neuen Sonderfläche New Work wurde einiges geboten. Dort konnten die Besucherinnen und Besucher unter anderem mit Hilfe von Lego-Bausteinen ihre Vorstellung von „New Work – New Learning“ gestalten. Jan Foelsing, New Learning Experte, resümiert: „Ich fand es sehr schön, hier wieder physisch alte Bekannte und neue Gesichter zu treffen. Trotz Pandemie ein positives Signal: Die Leute wollen auf Messen, sie wollen sich informieren und austauschen.“

Das Thema New Work wird auf der 30. LEARNTEC weiter vertieft werden. René Naumann, Projektleiter der LEARNTEC bilanziert zum Abschluss der Messe 2022: „Bereits heute sind über 80 Prozent der zur Verfügung stehenden Fläche der Jubiläumsausgabe 2023 verbindlich gebucht. Herzlich willkommen auf der LEARNTEC 2023 – vom 23. bis 25. Mai 2023.“

Foto (c) David Peters



## Mein Weg nach Mariazell von Bettina Wallisch

Pater Nikolaus, unser aller geschätzter Kollege, organisiert seit 20 Jahren die Pilgerreise nach Mariazell. Aus unterschiedlichen Gründen war es mir bis dato nicht möglich, daran teilzunehmen. Auch dieses Jahr musste ich im Juni aufgrund einer Krankheit stornieren, sodass ich beschloss, diesen Weg allein im August anzutreten.

Gut vorbereitet, mit Unterstützung seitens unserem Pater, startete ich am 2.8. 2022 von Rodaun aus den ersten Tag, der mich über Heiligenkreuz, Hafnerberg nach Kaumberg führen sollte.

Trotzdem ich mir sicher war, dass ich in meinen bereits erprobten Wanderschuhen keine Blasen zu erwarten hätte, spürte ich eine schon ziemlich heftig in Heiligenkreuz, nach der ersten 3 stündigen Etappe. Mit Blasenpflaster bewaffnet, trotzte ich meiner Erkenntnis, dass diese Schmerzen mich wohl den gesamten Weg nach Mariazell begleiten werden. Ich sollte Recht behalten.

Mit dem Wissen, dass Pilger mit Erbsen in den Schuhen in früheren Zeiten ihre Pilgerreise absolvierten, um diesen auch als Leidensweg anzunehmen und somit dem christlichen Gedanken zu folgen, nahm ich diese Blase an und fügte mich.

Nach 46 km kam ich, vollkommen erschöpft, aber mit vielen positiven Eindrücken hinsichtlich der wunderschönen Landschaft und der Ruhe und Gelassenheit von Menschen, denen ich begegnete,



sowie dem Kampf mit Schmerzen, nicht nur die Blase betreffend auch der Rucksack hinterließ schon Spuren auf meinen Schultern, in Kaumberg an.

Jedoch die erste Hürde hatte ich geschafft und ich war glücklich!

Nie vergesse ich, wie gut mir das Essen auf dieser Reise geschmeckt hat und wie früh ich in tiefem Schlaf gesunken bin.

Der zweite Tag begann sehr früh. Ich wusste, es wird ein sehr fordernder Weg über das Kieneck, zur Enzian Hütte, Schutzhaus Unterberg bis Rohr am Gebirge.

Herrliche Landschaften, Ausblicke und Eindrücke entschädigten mich für die Anstrengung.

Auf der Enzian Hütte, auf 1200 m, empfangen mich Blashornbläser und nette Gespräche mit einem Pilgerpaar.

Ich dachte zu diesem Zeitpunkt, ich hätte das Schwierigste geschafft.

Falsch gedacht, denn der Abstieg brachte mich an meine konditionellen Grenzen.

Währenddessen dachte ich mir, warum das alles eigentlich? Warum nimmst du diese Qual auf dich? Du könntest bei dieser Hitze doch anderes tun, als dich hier solchen Herausforderungen zu stellen.

Heute weiß ich warum. Dieser Weg führt tatsächlich zu einer inneren Ruhe, die ich bis dato nicht erleben durfte. Sie wirkt noch immer nach. Ich hätte es nicht für möglich gehalten. Die Schritte alleine zu setzen mit Schmerzen und doch wunderschönen Erlebnissen, an nichts zu denken,

außer sich an der friedlichen und freien Umgebung zu freuen, mit netten Menschen, Kühen, Schafen, Alpakas, Schmetterlingen und Ziegen in Kontakt zu treten.

Ich habe auch den 3. und 4. Tag geschafft und kam in Mariazell nach 135 km an. Freudentränen, Rosenkranzgebete in der Kathedrale und die Rückreise nach Wien beendeten meinen Weg nach Mariazell.

Ich kann nur jedem diesen Weg und dessen Erfahrungen empfehlen.

Er stärkt uns!

Bettina

Text und Fotos von Bettina Wallisch



## STÄDTEREISEN - TIPP Barcelona

- Barcelona ist eine facettenreiche Stadt, die auf der einen Seite offen zum Meer und auf der anderen mit den Bergen verbunden ist.

- Barcelona ist eine Brücke zwischen der Mittelmeerküste und dem kontinentalen Europa, ein wichtiges Bindeglied zwischen Ost und West.

- Als Stadt des Unternehmertums und der Dienstleistungen kombiniert sie traditionell Nachbarschaft und Handel. Forschern, Künstlern, Fachleuten und Studenten nutzen sie als Start-up-Hub.

- Barcelona ist eine lebendige, dynamische und aktive Stadt, in der Geschichte und Moderne nebeneinander existieren, ein Schmelztiegel unterschiedlicher Kulturen. Zum ruhigen Charme der Altstadt gesellen sich in einer der am meisten besuchten Städte der Welt angesagte Trend-Viertel und dynamischen Treiben. Dort kombiniert sich Tradition und das kreative Schaffen örtlicher Künstler und Designer.

- Das Eixample ist ein einzigartiges Modell der Stadtplanung in Europa und umfasst neun modernistische Gebäude des UNESCO - Weltkulturerbes.

- Die Olympischen Spiele 1992 haben Bar-



celona völlig verändert. Der Stadtteil 22@ in Poblenou entstand während dieser Zeit.

Unternehmen, Kultur und Freizeit tragen zum Wohlstand Barcelonas bei und sie beherbergt jährlich hunderte Kongresse, zahlreiche Festivals und Kulturausstellungen.

Barcelona ist voll von originellen Freizeitangeboten, die immer einen Besuch wert sind. Die für Gaudí und ihre modernistischen Bauten bekannte Stadt am Mittelmeer ist eine der spannendsten Metropolen Europas.

Thea Schwantner

## Karriere in Gelb: Post bildet heuer knapp 200 neue Lehrlinge aus

Die Österreichische Post ist aktuell auf der Suche nach knapp 200 neuen Lehrlingen. Insgesamt bietet das führende Logistikunternehmen heuer acht verschiedene Lehrberufe an, der Fokus liegt österreichweit auf Einzelhandelskaufleuten sowie Nah- und Distributionslogistiker\*innen, aber auch in den Bereichen Elektrotechnik, IT und Einkauf bildet die Post Lehrlinge aus.

Neben einer zukunftssicheren Ausbildung in einem erfolgreichen Unternehmen und einem modernen Arbeitsumfeld ermöglicht die Post auch die Lehre mit Matura. Zudem bezahlt die Post den Führerschein für alle Lehrlinge, die nach dem erfolgreichen Lehrabschluss zwei Jahre im Unternehmen bleiben. Die Lehrlingsentschädigung beläuft sich je nach Lehrberuf und Lehrjahr auf 721,- bis 1.347,- Euro monatlich. Start der Lehre ist im September 2022.

## WORD TIPPS EXCEL

**Excel - eine Textspalte in 2 Spalten aufteilen:** Mit der Funktion: Daten/Text in Spalten.

**Word - mehrere Word-Dokumente zusammenführen:**

In einem leeren Dokument zum Menüpunkt „Einfügen“ gehen und im Bereich „Text“ den kleinen Pfeil neben der Schaltfläche für „Objekt“ auswählen und auf die Funktion „Text aus Datei“ klicken. Mit gedrückter STRG-Taste alle Dateien auswählen.

**DEIN Beitrag fehlt noch!**

**Deine Buchempfehlung,**

**Deine Tipps und Tricks,**

**Dein Rezept,**

**Dein Filmtipp,**

**Deine Empfehlung**

**für Exkursionen?**

...?

**Beiträge bitte an:**

Thea Schwantner:

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

## SPLENDIDO



ITALIENISCH KOCHEN MIT BESTEN ZUTATEN UND VIEL GEFÜHL

Juri Gottschall, Mercedes Lauenstein:

»**Splendido**«

Etwa 256 Seiten 26 x 21 cm

Mit ca. 130 farbigen Abbildungen

Gebunden mit 2/3-Schutzumschlag,

farbigem Vorsatzpapier und zwei Lesebändchen

Ca. € 30,- (D)

ISBN 978-3-8321-6908-4

Erscheint am 12. April 2022

**Italienisch kochen mit besten Zutaten und viel Gefühl**

## LEON

GUTES  
BAUCH-  
GEFÜHL

HUNDERT REZEPTE FÜR EIN GESUNDES MIKROBIOM  
REBECCA SEAL & JOHN VINCENT

Rebecca Seal und John Vincent

**LEON. Gutes Bauchgefühl. Hundert Rezepte für ein gesundes Mikrobiom**

Aus dem Englischen

von Alexandra TitzeGrabec

Originaltitel: »Leon. Happy Guts«

Octopus, 2021

Etwa 224 Seiten 20 x 20 cm

Mit ca. 100 farbigen Abbildungen

Ca. € 20,- (D)

ISBN 978-3-8321-6905-3

Erscheint am 12. November 2021

**Gutes Essen, glücklicher Darm**

## MESSER

TIM HAYWARD



HANDWERK  
UND KULTUR DES  
KÜCHENMESSERS

»AUFSCHLUSSREICH  
UND UNENTBEHRlich -  
KLINGEN-EROTIK. PUR.«

ANTHONY BOURDAIN

DUMONT

Tim Hayward **Messer**

Handwerk und Kultur des Küchenmessers

Aus dem Englischen von Susanne Lück  
224 Seiten / 23 x 15 cm

Mit 130 farbigen Abbildungen

Gebunden / bedruckter und geprägter Einband

Originaltitel: »KNIFE. The Culture, Craft and Cult of the Cook's Knife«

Quadrille Publishing, London 2016

€ 28,- (D) ISBN 978-3-8321-9928-9

**Eine Liebeserklärung an das Messer**

## Lehrlinge als Chance für Unternehmen im Kampf gegen den Arbeitskräftemangel

-Deloitte Youth Pulse Check 2022: Wien (OTS) - Das Beratungsunternehmen Deloitte hat für eine aktuelle Umfrage heimische Unternehmen und Jugendliche um ihre Einschätzungen zum Thema Lehre gebeten. Die Mehrheit der Betriebe bildet Lehrlinge aus, um den zukünftigen Bedarf an qualifizierten Fachkräften zu decken. Während Unternehmen primär nach interessierten und motivierten Lehrlingen suchen, sind für Jugendliche ein kollegialer Umgang im Team sowie die Sinnhaftigkeit ihrer Arbeit zentrale Kriterien. Handlungsbedarf herrscht auf Unternehmensseite bei der Integration von alternativen Zielgruppen – hier gibt es noch viel ungenutztes Potenzial.

### Herausforderungen bei der Suche nach Lehrlingen

Die Ausbildung eigener Lehrlinge gilt hierzulande schon länger als unternehmerische Gegenmaßnahme zum Fachkräftemangel: Der Großteil der befragten Unternehmen (80 %), die aktuell Lehrlinge ausbilden, geben die Sicherung des zukünftigen Bedarfs an Fachkräften als Hauptgrund für die innerbetriebliche Ausbildung an. Allerdings stehen Betriebe bei der Auswahl von Lehrlingen vor Herausforderungen: Zwei Drittel der Unternehmen mit Lehrangebot beklagen, dass die Mindestanforderungen an eine Stelle von den Bewerbern nicht erfüllt werden. Mehr als die Hälfte der Befragten erhält generell zu wenige Bewerbungen auf Lehrstellen und jeder zweite Betrieb gibt an, dass es seitens der Bewerber an Motivation und Arbeitsbereitschaft fehlt.



**Elisa Aichinger**

Credits Deloitte/feelimage:

„Ein Drittel der interessierten Unternehmen hat Schwierigkeiten bei der Gewinnung von Lehrlingen. Um dem zu begegnen, sollten Unternehmen auf innovative Lösungen setzen“, unterstreicht Elisa Aichinger, Partnerin bei Deloitte Österreich. „Das beginnt bereits beim Arbeitsmarktauftritt: Jugendliche unterscheiden sich von älteren Arbeitnehmern hinsichtlich ihrer Werte und Einstellungen. Unternehmen müssen konkret bei den Bedürfnissen der jungen Mitarbeiter ansetzen, um als attraktiver Arbeitgeber zu punkten.“

### Handlungsbedarf bei Integration alternativer Zielgruppen

Um dem Mangel an Lehrlingen entgegenzuwirken empfiehlt es sich, auch auf neue Zielgruppen zu setzen. Alternative Zielgruppen – das sind Jugendliche mit Fluchthintergrund, niedrigen Vorqualifikationen, Lernschwierigkeiten oder körperlichen Einschränkungen – stellen eine noch kaum adressierte Personengruppe am Arbeitsmarkt dar. Erst ein Drittel der befragten Unternehmen integriert bewusst diese Personen. Die übrigen 62 % der Betriebe haben zwar bereits erkannt, dass die Inte-

gration dieser Zielgruppen für die Reduzierung des Fachkräftemangels wichtig ist – hat aber noch keine aktiven Schritte gesetzt. Es braucht hier gezielte Maßnahmen, um die Integration auch zu ermöglichen. „Unternehmen sollten nicht nur die Aufnahme alternativer Zielgruppen, sondern auch die Eingliederung und die Zusammenarbeit aktiv gestalten. Durch Maßnahmen wie professionelle HR-Strukturen, Anpassungen von Arbeitsabläufen oder ein offenes Gesprächsklima werden positive Erfahrungen für alle Beteiligten geschaffen“, so Katrin Hintermeier.

### Unterschiedliche Erwartungen von Unternehmen und Jugendlichen

Und während Lehrlinge die Unterstützung durch Arbeitskollegen und Führungskräfte besonders schätzen, legen Schüler noch primär Wert auf ein gutes Gehalt. „Die Ausübung eines Berufes verändert die Perspektive – die gute Zusammenarbeit im Team gewinnt in der Praxis gegenüber monetären Aspekten an Bedeutung. Schnuppertage, Praktika oder ähnliche Initiativen helfen dabei, potenziellen Lehrlingen die Unternehmenskultur und Arbeitsatmosphäre bereits früh zu vermitteln“, erklärt Deloitte Expertin Elisa Aichinger abschließend.

Zum Download:

Studie Deloitte Youth Pulse Check 2022: <https://deloit.tt/3NXAEyR>, Infografik (c) Deloitte

## Lernen fürs Leben – mit „MoneyMatters“ Finanzwissen vermitteln -MoneyMatters ist ein Blended-Learning-Programm für Schüler:innen sowie Auszubildende ab 14 Jahren

Wien (OTS/RK) - Bereits 1.100 Wiener Schüler:innen an 51 Wiener Schulen haben im ersten Halbjahr 2022 das Programm „MoneyMatters“ absolviert. Wer erfolgreich mitgemacht hat bekommt ein Zertifikat. Das Basic Zertifikat erhalten alle, die die grundlegenden ersten fünf Module abgeschlossen haben und ein Premium Zertifikat wird Schüler:innen nach dem Abschluss von zehn Modulen verliehen.

„Unsere Pädagoginnen und Pädagogen bestätigen das große Interesse ihrer Schülerinnen und Schüler an Finanzen und Wirtschaft. Mit dem Blended-Learning-Programm ‚MoneyMatters‘ bringen wir Kindern und Jugendlichen verantwortungsbewussten Umgang mit Geld näher“, sagt Bildungsdirektor Heinrich Himmer. „In 12 Lektionen wird Basiswissen über Geld und Wirtschaft, Kryptowährung und Cybersicherheit vermittelt. Mit Videos, Quizzes und animierten Diagrammen vereint ‚MoneyMatters‘ neben Wissensvermittlung digitale wie

auch spielerische Ansätze.“

„Mit ‚MoneyMatters‘ bieten wir modernes, interaktives Lernen im Rahmen einer innovativen Lernplattform an. Dabei werden gesellschaftlich hochrelevante aktuelle Themen wie Verschuldung und Vorsorge angesprochen und der richtige Umgang mit Geld trainiert. Ich freue mich, dass unser Finanzbildungs-Angebot in Wien so gut angenommen wird. Bereits mehr als 1.700 Jugendliche haben im ersten Halbjahr 2022 bundesweit am Online-Programm ‚MoneyMatters‘ teilgenommen und hoffentlich werden es noch viele mehr. Die Weitergabe von Finanz-Know-how ist für uns ein wichtiger Schwerpunkt im Bereich Nachhaltigkeit und in unserer breit angelegten ‚Social Impact Banking‘-Initiative“, betont Robert Zadrazil, CEO der UniCredit Bank Austria.

MoneyMatters wurde von der UniCredit Bank Austria gemeinsam mit Lehrer:innen und dem Institut für Wirtschaftspädagogik der Wirtschaftsuniversität Wien

entwickelt. Zum einen besteht es aus Einstiegs-Workshops an den Schulen, die vom unabhängigen Partner Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum durchgeführt werden. Zum anderen besteht es aus einer offenen Online-Plattform mit 12 Modulen, auf der die Schüler:innen und Auszubildenden im Anschluss selbstständig und ortsunabhängig über Smartphone, Tablet oder PC weiterarbeiten können.

Weitere Informationen finden Sie auf dem Bildungshub der Bildungsdirektion für Wien unter <https://bildungshub.wien/moneymatters-wirtschafts-und-finanzbildung-interaktiv/>.

Informationen zu den Finanzbildungsangeboten der UniCredit Bank Austria finden Sie unter folgenden Links: <https://www.bankaustria.at/finanzbildung.jsp> und <https://moneymatters.wirtschaftsmuseum.at/>

Bezahlte Anzeige



**Jetzt Corona-Impfung auffrischen!**

# Ruck Zuck. Aufgefrischt.

Impfen dauert nur 1 Sekunde.  
Long Covid dauert Jahre.

Damit du Energie und Lebensfreude hast: Hol dir jetzt deine kostenlose **Auffrischung der Corona-Schutzimpfung!** Alle Infos unter [impfservice.wien](http://impfservice.wien) oder bei der Hotline 1450.

**Stadt  
Wien**

Finanziert aus  
Mitteln der  
Kommunalen  
Impfkampagne.

[impfservice.wien](http://impfservice.wien)

# GBH-Hitze.APP: Bewusstseinsbildung

# Hitze. APP

Ziel der Hitze.APP ist es, das notwendige Bewusstsein auf Baustellen zu schaffen, dass es eine Möglichkeit für Hitzelfrei ab 32,5 Grad gibt. Zusätzlich wurde durch die Hitze.App auch große mediale Aufmerksamkeit für die Problematik des Klimawandels speziell am Bau geschaffen.

Das stationäre und manuelle Arbeitgeber-Modell, auf das nur diese zugreifen dürfen, bezieht sich zusätzlich zu den digitalen ZAMG-Messstellen auf wenige, alte „analoge“ Messstellen der ZAMG und diese ermittelt in diesen Regionen Temperaturen nach „meteorologischen und geodynamischen Erfahrungen“, was derzeit in der App technisch nicht umsetzbar ist. Das hat bei Vergleichen im unmittelbaren Umfeld der alten analogen Messstellen zu Unterschieden geführt.

## In Rekordzeit entwickelt

Die Hitze.App wurde in kurzer Zeit auf den Markt gebracht. Abg. z. NR Josef Muchitsch: „Uns als Gewerkschaft war es wichtig, dass wir rechtzeitig zu den



Um bei den Beschäftigten am Bau ein höheres Bewusstsein und mehr Sicherheit für die Möglichkeit, Hitzelfrei zu geben, zu schaffen, hat die Gewerkschaft Bau-Holz in Kooperation mit GLOBAL 2000 und dem Digitalisierungsfonds der AK eine Hitze.App entwickelt. **Nur am Bau gibt es die Hitze-App ab 32,5 Grad.**

heurigen Hitzewellen mit unserer APP online gehen konnten. Wir wollen damit das Bewusstsein direkt auf den Baustellen, aber auch in der Öffentlichkeit bezüglich ‚Hitze ab 32,5 Grad auf Baustellen‘ steigern. Das ist uns gelungen.“

Die Hitze.App wird natürlich laufend an eine noch einfachere praktische Verwendung angepasst. Wir bemühen uns, für alle Probleme eine Lösung zu finden.

**Achtung: Nur der Arbeitgeber kann „Hitzelfrei“ anordnen**

Die Hitze.App ist als unterstützende „Empfehlung für die Abklärung der Schlechtwetterentschädigung“ mit dem Arbeitgeber konzipiert. „Hitzelfrei“ kann nur der Arbeitgeber geben. Muchitsch: „Unsere Forderung nach einem Rechtsanspruch auf Hitzelfrei bleibt aufrecht.“



Die Hitze.APP informiert, ob auf deiner Baustelle „Hitzelfrei“ möglich ist.

[gbh-news.at/hitze-app](https://gbh-news.at/hitze-app)

Bezahlte Anzeige

[facebook.com/deinegbh](https://facebook.com/deinegbh)

[gbh-news.at](https://gbh-news.at)

[instagram.com/gewerkschaft\\_bauholz](https://instagram.com/gewerkschaft_bauholz)



## DIESE LEHRE WIRD DIR SCHMECKEN:

Wir suchen am Standort Wien (m/w/d)

- Prozesstechniker:in
- Lebensmitteltechniker:in
- Labortechniker:in
- Elektrotechniker:in
- Mechatroniker:in
- Kälte- und Klimatechniker:in

Mehr Info unter [wojnar.at](https://wojnar.at)

Bewerbungen an [jobs@wojnar.at](mailto:jobs@wojnar.at)



[f](https://facebook.com/wojnarschmeckt) [i](https://instagram.com/wojnarschmeckt) [wojnarschmeckt](https://wojnarschmeckt.at)

Wojnar's Wiener Leckerbissen GmbH  
Laxenburger Strasse 250 · 1230 Wien

## wojnar.at

Wir lieben, was uns schmeckt.

Bezahlte Anzeige