

# AKADEMIE 2026/27



inkl.  
**WEBINARE &  
ONLINE-  
KURSE**

## AUSGEZEICHNETE LEHRBETRIEBE IM TOURISMUS

Information & Anmeldung



Eure Ansprechpersonen:

**MARLIES RAINER**

Tel.: +43 664 41 79 805

Mail: marlies.rainer@qua.or.at



**LENA BAUER**

Tel.: +43 664 25 79 407

Mail: lena.bauer@qua.or.at

Kursbeitrag pro Teilnehmer:in & Seminar

|                                       |                  |                                                              |
|---------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|
| Tagesseminare:                        | <b>EUR 190,-</b> | (exkl. USt. – EUR 47,50 bei 75 % WKO Förderung) *            |
| Halbtagesseminare:                    | <b>EUR 130,-</b> | (exkl. USt. – Förderbar für Ausbilder:innen ab 8 UE /Jahr) * |
| Praxisseminare „Fachwissen & Praxis“: | <b>EUR 210,-</b> | (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung) *            |
| Stark im Job (Paket):                 | <b>EUR 380,-</b> | (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung) *           |
| Welcome Days (STMK):                  | <b>EUR 450,-</b> | (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung) *           |
| Welcome Days (BGLD):                  | <b>EUR 210,-</b> | (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung) *            |
| Ausbilder:innen-Tage:                 | <b>EUR 210,-</b> | (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung) *            |

Für die Seminare verrechnen die Betriebe untereinander die gemeinsam vereinbarte Seminarpauschale von **EUR 45,- pro Teilnehmer:in und Tag, bzw. EUR 35,- pro Teilnehmer:in und Halbtage** (Ausnahmen gibt es bei Terminen die nicht in einem Partnerbetrieb stattfinden – diese Bedingungen werden gesondert bekannt gegeben). Für die Trainer:innen wird keine Seminarpauschale verrechnet.

\* vorbehaltlich der WKO-Förderungen. Förderbedingungen finden Sie hier: <https://www.wko.at/lehre/foerderungen-lehre>

Anmeldebestimmungen

**TEILNEHMER:INNEN-ANZAHL:** Minimum: 4, Maximum: 15 Teilnehmer:innen (ausgenommen Ausbilder:innentage, Welcome Days & Stammtische)

**ANMELDUNG:** Die Reservierung der Teilnehmer:innenplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung.

**STORNO UND VERHINDERUNG:** Im Falle einer Verhinderung bitte um sofortige Information. Grundsätzlich werden keine Stornogebühren verrechnet. Im Sinne einer Gleichberechtigung wird bei übermäßigem Absagen eines Betriebes eine Absprache getroffen. Bei Nichterscheinen zur Veranstaltung ohne Information an den Kursveranstalter wird eine Stornogebühr in Höhe von 50 % des Seminarbeitrages verrechnet. Die Nominierung von Ersatzteilnehmern:innen ist möglich.

**TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN** werden nur im Falle einer mindestens 75 % igen Anwesenheit ausgestellt.

**PROGRAMM-, TERMINÄNDERUNGEN:** Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen bei Trainer:innen, Programmpunkten oder Terminen möglich. Einzelne Veranstaltungen kommen nur bei Erreichen einer gewissen Mindest-Teilnehmer:innenzahl zu Stande. Bei Kursabsagen oder Terminverschiebungen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten, allfällige bereits geleistete Kursbeiträge werden selbstverständlich rückerstattet. Maximale Teilnehmer:innenanzahl bei Theorieworkshops beträgt 14 Personen und bei Praxisworkshops 10 Personen.

**ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:** Die Kursbeiträge werden nach Durchführung der jeweiligen Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Versäumnis von Zahlungsfristen behalten wir uns vor, die für die Geltendmachung unserer Forderungen notwendigen und angemessenen Kosten in Rechnung zu stellen, sowohl für die gerichtliche als auch außergerichtliche Betreibung.

Die Verrechnung der Seminarpauschale erfolgt direkt zwischen den Betrieben.



in Kooperation mit

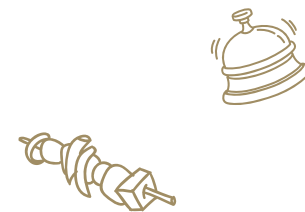


IMPRESSUM & DATENSCHUTZ

QUA Bildung & Projekt GmbH, 8350 Fehring, Pertlstein 244, [www.qua.or.at](http://www.qua.or.at), Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus; Fotos: © Sarah Raiser, © Adobe Stock - Allen, Lucato, Trueffelpix, fotomek, Meline, Song\_about\_summer, phonix\_a, ImageFlow, paseven, lashkizetim, simonlaprida, Krism, Adam 121, Bruno Postigo, pic3, Tahsin, Kalim, A.Kazak, Fazeela, lassedesignen, Honey, Marc Wiegelmann, pathdoc, Tam, Delphostock, Syda Productions, VZ\_Art, InfiniteFlow, joeycheung, Jane, Rawpixel.com, NORN, alexandertrou und von den teilnehmenden Betrieben bereitgestellt.

Alle Infos zum Datenschutz findet ihr auf unserer Website unter [www.qua.or.at/datenschutz](http://www.qua.or.at/datenschutz)

INHALTSVERZEICHNIS



Persönlichkeit & Kommunikation

|                       |                                                                  |                                              |    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----|
| <b>NEU</b>            | Generationenkommunikation im Tourismus ( <i>Generation 50+</i> ) | 17. September 2026                           | 5  |
| <b>NEU</b>            | Generationenkommunikation im Tourismus ( <i>Lehrlinge</i> )      | 01. April 2027                               | 5  |
|                       | Beyond Words                                                     | 06. Oktober oder 10. November 2026           | 6  |
|                       | Business-Knigge für Lehrlinge                                    | 04. März 2027                                | 8  |
|                       | Umgang mit schwierigen Gästen                                    | 16. März 2027                                | 9  |
|                       | Resilienz Boost                                                  | 25. Mai 2027                                 | 9  |
| <b>NEU</b>            | Kommunikationsprofi                                              | 09. Juni 2027                                | 11 |
|                       | Gemeinsam stark                                                  | 22. Juni 2027                                | 12 |
| <b>ONLINE-SEMINAR</b> | Finanzfit                                                        | 30. September 2026                           | 12 |
| <b>KOMBI-SEMINAR</b>  | Talk Tourism                                                     | 17./24. September & 01./08./15. Oktober 2026 | 13 |
| <b>KOMBI-SEMINAR</b>  | KI als Lernbegleiter                                             | 19./26. November & 03. Dezember 2026         | 13 |

Fachwissen & Praxis

|            |                                                  |                                     |    |
|------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|----|
|            | Mach dich zum/zur Weinkenner:in                  | 22. September 2026                  | 17 |
| <b>NEU</b> | Veganer Herbstgenuss                             | 29. September 2026                  | 17 |
|            | Sales Pro                                        | 07. Oktober 2026                    | 18 |
|            | Bar_Hero                                         | 14. Oktober 2026 oder 02. Juni 2027 | 18 |
|            | Sensitive Kitchen – Unverträglichkeiten im Fokus | 21. Oktober 2026                    | 19 |
| <b>NEU</b> | Brew & Create                                    | 05. November 2026                   | 19 |
|            | Kreatives Empfangsdesign                         | 11. November 2026                   | 20 |
|            | Cheese Mastery                                   | 11. März 2027                       | 20 |
| <b>NEU</b> | Frühlingstapas & Mezze                           | 31. März 2027                       | 21 |
|            | Perfekt am Telefon                               | 21. April 2027                      | 21 |
| <b>NEU</b> | Tellerdesserts                                   | 20. Mai 2027                        | 23 |
|            | Geflügelküche mit Raffinesse                     | 08. Juni 2027                       | 24 |
|            | Service á la carte                               | 17. Juni 2027                       | 24 |

Leben & Mehr

|            |                                 |                    |    |
|------------|---------------------------------|--------------------|----|
|            | Schnell gecheckt                | 16. September 2026 | 27 |
| <b>NEU</b> | Souverän im Berufsalltag        | 23. März 2027      | 28 |
|            | Karrierecoaching                | 08. April 2027     | 28 |
|            | Der Start ins Erwachsenenleben  | 13. April 2027     | 29 |
|            | Do's & Don'ts in Job und Alltag | 13. Mai 2027       | 29 |

für Lehrlingsausbilder:innen

|            |                                               |                                               |    |
|------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----|
|            | Ausbilder:innen-Tag #2                        | 10. September 2026                            | 31 |
|            | Ausbilder:innen-Tag #3                        | 24. September 2026                            | 31 |
|            | Ausbilder:innen-Tag #1                        | 14. Juni 2027                                 | 31 |
|            | HR Breakfast                                  | 17. Nov. 2026/28. Jänner 2027 /27. April 2027 | 31 |
| <b>NEU</b> | Professionelle Lehrlingsbegleitung im Betrieb | 11. Februar 2027                              | 32 |





„Kein Tag ist  
wie der andere – ...“

... genau das macht  
Tourismus so spannend.“

Elina List  
Das Kurhaus Bad Gleichenberg



# \_\_\_\_ PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION



NEU

„Teamwork

kennt kein

Alter -

gemeinsam

besser

kommunizieren.“



## GENERATIONENKOMMUNIKATION IM TOURISMUS

### PROFESSIONELL, PRAXISNAH & ALLTAGSORIENTIERT

- Generationen & Kommunikationsstile im Überblick
- Erwartungen unterschiedlicher Altersgruppen im Tourismus
- Professionelle Kommunikation mit Gästen, Kolleg:innen & Führungskräften
- Umgang mit Beschwerden, Konflikten und Stresssituationen
- Körpersprache, Auftreten & Wirkung
- Digitale Kommunikation & professioneller Online-Auftritt
- Praxisübungen, Rollenspiele & Fallbeispiele aus dem Tourismus Alltag
- Teamarbeit zwischen jungen und erfahrenen Mitarbeitern

### FÜR MITARBEITER:INNEN & AUSBILDER:INNEN:

Trainerin: Claudia Pirkner  
Kursdauer: 8-12 Uhr

#### Termin

Donnerstag, 17. September 2026 \_\_\_\_\_ Hotel Stoiser

### FÜR LEHRLINGE:

Trainerin: Claudia Pirkner  
Kursdauer: 9-17 Uhr

#### Termin

Donnerstag, 01. April 2027 \_\_\_\_\_ Hotel Stoiser



Gute

Kommunikation

beginnt

schon vor

dem ersten

Wort.



## BEYOND WORDS:

### ENTSCHLÜSSELN VON MIMIK, GESTIK & KÖRPERSPRACHE

- Eingehen auf Formulierungen, die erfahrungsgemäß anders ankommen als beabsichtigt
- Erkennen von mimischen und körpersprachlichen Ausdrücken
- Erlernen des 0,12 Sekunden-Vorteils der Gästekommunikation
- Mythen der Kommunikation und Körpersprache

Trainerin: Marie Theresa Chorinsky  
Kursdauer: 9-17 Uhr

#### Termine:

Dienstag, 06. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ AVITA Therme & Resort

Dienstag, 10. November 2026 \_\_\_\_\_ Natur- & Wellnesshotel Höflehner

BURGENLAND

OBERSTEIERMARK



QUA

# ONLINE-ACADEMY

## E-TRAININGS

Ausbilder:innen, Lehrlinge und Mitarbeiter:innen



### WAS BIETEN DIE E-TRAININGS?

Unsere E-Trainings bieten eine effektive Kombination aus Video, interaktiven Übungen und zielgerichteten Begleitmaterialien. Jedes Modul ist auf etwa 45-60 min ausgelegt, um Ihnen fokussiertes und nachhaltiges Lernen zu ermöglichen – genau in dem Tempo, das zu Ihrem Alltag passt.

#### VORTEILE AUF EINEM BLICK:

- ▮ Individuell buchbar
- ▮ Flexibel lernen
- ▮ Vielfältige Themen
- ▮ Einfache Buchung

#### WIE FUNKTIONIERTS?

1. Buche einen Kurs
2. Erhalte Zugangsdaten per E-Mail
3. Selbstständige Kursabsolvierung (innerhalb 4 Wochen)

➔ **EUR 89,00** exkl. 10 % USt. pro Kurs

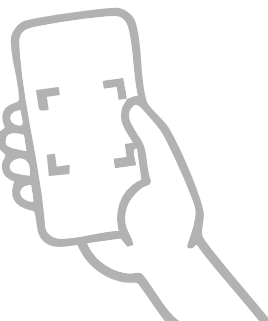
## ÜBER 130 KURSE IN 12 THEMENFELDERN!

- Achtsamkeit und Gesundheit
- Motivation und Persönlichkeitsentwicklung
- Zeit- und Selbstmanagement
- Kreativität und Problemlösung
- Führung und Management
- Kommunikation und Interaktion
- Diversität, Inklusion u. gesellschaftl. Verantwortung
- Agiles Arbeiten und Projektmanagement
- Analyse und Entscheidungsfindung
- Strategie und Planung
- Innovation- und Technologie-Management
- Vertrieb und Marketing

HIER GEHTS ZUR KURSÜBERSICHT:



Scan me



### INFO & KURSBERATUNG:



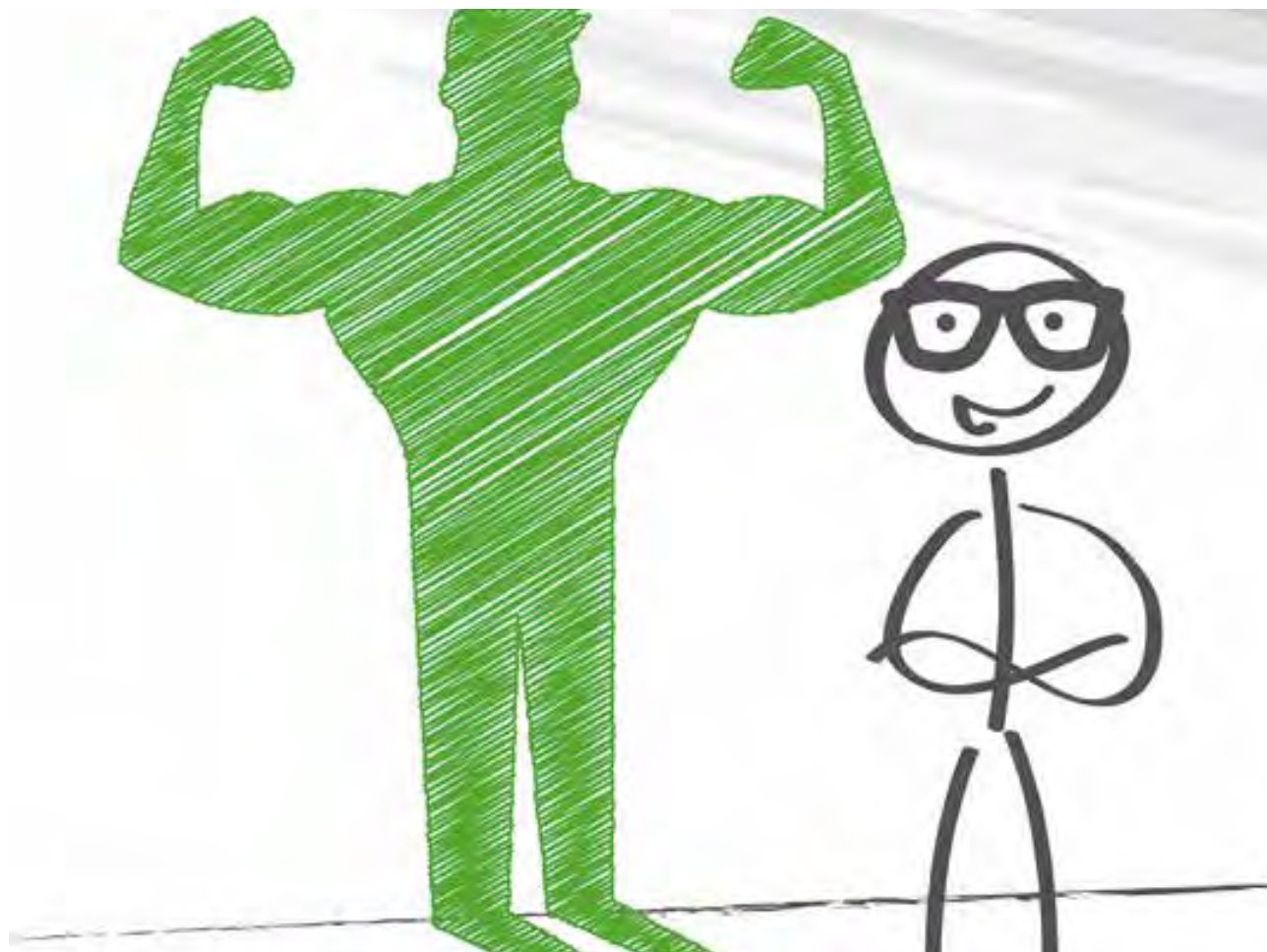
**EVA MICHELIC**

Tel.: +43 664 25 79 406  
Mail: eva.michelic@qua.or.at



**LENA BAUER**

Tel.: +43 664 25 79 407  
Mail: lena.bauer@qua.or.at



## BUSINESS-KNIGGE FÜR LEHRLINGE

### WERTSCHÄTZENDER UMGANG UND SICHERES AUFTRETEN IN BERUF UND ALLTAG

Gerade im Dienstleistungsbereich übernimmt der Faktor Mensch eine Schlüsselrolle. Wir fangen bei uns selbst damit an, den Menschen an sich und erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen.

- Ihr werdet damit vertraut, in alltäglichen Situationen im Berufs- und Privatleben sicher aufzutreten und klassische Fettnäpfchen zu vermeiden.
- Ihr erfährt in diesem Training die wichtigsten DO's und DONT's aus den Bereichen Manieren, Etikette, Umgangsformen und Tischkultur.
- Mit diesem Wissen hinterlässt ihr bestimmt einen professionellen und sympathischen Eindruck.

**Trainerin:** Gerlinde Mock  
**Zielgruppe:** Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

**Termin:**

Donnerstag, 04. März 2027 \_\_\_\_\_ Garten-Hotel Ochsenberger



mehr Infos  
zum Seminar

## UMGANG MIT SCHWIERIGEN GÄSTEN

### HERAUSFORDERNDE SITUATIONEN SOUVERÄN UND EMPATHISCH MEISTERN

Lehrlinge und Ausbilder:innen im Tourismus- und Gastronomiebereich stehen täglich vor der Herausforderung, auf unterschiedliche Gäste und Persönlichkeiten professionell zu reagieren. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer:innen, auch in schwierigen Situationen ruhig, lösungsorientiert und empathisch zu bleiben.

- Selbstwahrnehmung und Wirkung im Gästekontakt
- Kommunikation mit unterschiedlichen Gäste- und Persönlichkeitstypen
- Aktive, wertschätzende Gesprächsführung und Beziehungsaufbau
- Meinungsverschiedenheit vs. Konflikt – von Argumentation zu Konfliktsprache
- Umgang mit schwierigen Persönlichkeiten und Training von Schlagfertigkeit

**Trainer:** Manfred Wolf  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

**Termin:**

Dienstag, 16. März 2027 \_\_\_\_\_ Retter Bio-Natur-Resort

## RESILIENZ BOOST

### DEIN TRAINING FÜR MENTALE STÄRKE

In diesem praxisnahen Seminar lernen die Teilnehmer:innen, wie Stress entsteht und verarbeitet wird – und wie sie aktiv zu mehr Gelassenheit und innerer Balance im Berufsalltag finden können.

- Die drei Stressteufel – Ursachen und Dynamik von Stress verstehen
- Eigene Stressbooster erkennen (inkl. Selfcheck)
- Belastungen vermeiden und innere Balance aufbauen
- Quick-Tipps für mehr Gelassenheit im Arbeitsalltag
- Persönliche Energietankstellen aktivieren

**Trainerin:** Dagmar Lercher  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

**Termin:**

Dienstag, 25. Mai 2027 \_\_\_\_\_ Genusshotel Riegersburg



# DIE LEHRBERUFE IM ÜBERBLICK

|                                                                                                                                  |                                                                                                                 |                                                                                                                      |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN</b><br> | <b>HOTELKAUFMANN/-FRAU</b><br> | <b>RESTAURANTFACHMANN/-FRAU</b><br> | <b>KOCH / KÖCHIN oder FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK</b><br> | <b>SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU</b><br> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## DAUER

3 Jahre      3 Jahre      3 Jahre      3 Jahre      3 Jahre

## WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?

Liebe zu Zahlen und zum Arbeiten am PC, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche Begabung, gutes Auftreten, Teamfähigkeit, Flexibilität und Genauigkeit

Organisationstalent, gutes Auftreten, Liebe zu Zahlen, Begeisterung für die Arbeit am PC, Kreativität und Genauigkeit, Kommunikations- und Sprachenfreude

Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit

Kreativität, Interesse an Gewürzen, Kräutern und *(vegetarischen)* Lebensmitteln, top Geschmack- und Geruchssinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen

Schnelle Auffassungsgabe, Teamfähigkeit, Organisationstalent, Freundlichkeit, gutes Auftreten; Freude an raschen Abläufen die fix vorgegeben sind; Sprachgewandtheit, Zahlenverständnis

## WAS MACHST DU DA?

Back- und Frontoffice-Management, Angebote schreiben, Abrechnungen erledigen, Gäste betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage; Seminare oder Events begleiten

Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z. B. Werbung und Einkauf), Arbeiten mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen

Bei der Menü- und Getränkewahl beraten, Tische decken und dekorieren, Gäste begleiten, Empfänge und Feiern organisieren, Speisen servieren, flambieren, filetieren, tranchieren

Vor- und Zubereitung Speisen aller Art *(inkl. vegetarischer/vegane)*, Erstellen von Menüplänen und Speisekarten, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren

Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, Fertig- und Halbfertiggerichte verarbeiten, anrichten, verpacken und servieren, Lagerverwaltung, Kassaführung

## WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?

Rezeptionsleiter/in, Empfangschef/in, Marketing, Direktor/in, Bankett, Eventmanagement usw.

Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw.

Abteilungsleiter/in, Barchef/in, Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.

**KOE:** Küchenmeister/in, Patissier, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw.  
**FVK:** Spezialisierungskurse, usw.

Abteilungsleiter/in, Assistent/in der Geschäftsleiter/in, Qualitätsmanager/in usw.

## HOTEL- UND RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau

## GASTRONOMIEFACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau

NEU:  
FACHKRAFT  
FÜR  
VEGETARISCHE  
KULINARIK



NEU

## KOMMUNIKATIONSPROFI

### E-MAIL UND TELEFON LEICHT GEMACHT

- Grundlagen der wertschätzenden Kommunikation
- Höfliche Formulierungen im Umgang mit Gästen
- Moderner Schreibstil: wesentlich und einfach
- Anrede, Titel & Co in E-Mails
- Etikette & Stil in der schriftlichen Kommunikation
- Stimme & Sprache am Telefon
- Verbinden, Rückrufe notieren, etwas ausrichten

Trainerin: Claudia Pirkner  
Kursdauer: 9–17 Uhr

### Termin:

Mittwoch, 09. Juni 2027 \_\_\_\_\_ Retter Bio-Natur-Resort

Ein freundlicher

Ton macht den

Unterschied!





## GEMEINSAM STARK

### ERFOLGREICH ARBEITEN IN EINEM MULTIKULTURELLEN TEAM

- Umgang mit Anweisungen, Kolleg:innen und Vorgesetzten – auch im Kontext kultureller Unterschiede (z. B. Rolle der Frau im Betrieb)
- Kommunikationsformen am Arbeitsplatz – verbal, nonverbal, Körpersprache und Missverständnisse
- Konflikte, Kritik und Unsicherheiten – wie spreche ich Probleme an?
- Integration ins Team: Aufgabenverteilung, Verantwortung, Herausforderungen

Trainer: **Samandar Yazdani**  
Kursdauer: **9–17 Uhr**

#### Termin:

Dienstag, 22. Juni 2027 \_\_\_\_\_ Spa Resort Styria

*mehr Infos  
zum Seminar*



# ONLINE-SEMINAR

## ONLINESEMINAR



## FINANZFIT

### FINANZPLANUNG FÜR JUGENDLICHE

- Rechtliches & finanzielles Basiswissen
- Auseinandersetzung mit der eigenen finanziellen Situation
- Haushaltsplanung & finanzielle Herausforderung von Jugendlichen
- Ursachen & Zusammenhänge der Schuldenprobleme (*typische Schuldenfalle*)

Trainer: **Anton Maresch**  
Kursdauer: **14:30 - 17:00 Uhr**  
Format: **Onlineseminar** (2,5 Std. online via ZOOM)

**→ KOSTENLOS!**

#### Termin:

Mittwoch, 30. September 2026 \_\_\_\_\_ via ZOOM (*online*)



# KOMBI-SEMINARE

## Präsenz trifft Online

## KOMBI-SEMINAR



## TALK TOURISM

### ENGLISH IN ACTION

In diesem Seminar trainierst du dein Englisch speziell für den Tourismusalltag – mit Fokus auf Kommunikation, Ausdruck und Selbstsicherheit im Gespräch. Gestartet wird mit einem zweistündigen Präsenztermin, bei dem du die Trainerin und die Teilnehmer:innen kennenlernst. Vanessa Meyer wird sich ein Bild von deinem aktuellen Sprachlevel machen, um die folgenden Trainings individuell auf dich abzustimmen.

Anschließend erwarten dich wöchentliche eineinhalbstündige (1,5h) Online-Sessions, in denen du praxisorientiertes Englisch lernst, aktiv sprichst und viele Tipps für deinen Berufsalltag bekommst. So verbesserst du Schritt für Schritt dein Sprachgefühl und wirst sicherer im Umgang mit internationalen Gästen.

Trainerin: **Vanessa Meyer**  
Format: **Hybridseminar** (1 Präsenztermin + 4 Online-Einheiten)

#### Starttermin in **PRÄSENZ** (2 h)

Donnerstag, 17. September 2026 \_\_\_\_\_ Allegria Resort

BURGENLAND

#### Wöchentliche **ONLINE**-Termine (6 h)

jeden darauffolgenden Donnerstag \_\_\_\_\_ 24. Sept.; 1./8./15. Okt. 2026



## KOMBI-SEMINAR



## KI ALS LERNBEGLEITER

### UNTERSTÜTZUNG FÜR BERUFSSCHULE & LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

- KI-Tools zur Prüfungsvorbereitung (z. B. Zusammenfassungen, Quiz, Feedback)
- Ethische & datenschutzrechtliche Rahmenbedingungen
- Unterricht digital unterstützen – Tools und Ideen
- Lernpläne & Rituale im KI-Zeitalter
- Erarbeitung von Guidelines für den fairen KI-Einsatz

Trainer: **Samandar Yazdani**  
Format: **Hybridseminar** (1 Präsenztermin + 2 Online-Einheiten)

#### Starttermin in **PRÄSENZ** (4 h)

Donnerstag, 19. November 2026 \_\_\_\_\_ Das Kurhaus Bad Gleichenberg

#### **ONLINE**-Termine (4 h)

jeweils Donnerstag \_\_\_\_\_ 26. Nov./03. Dez. 2026

NEU

# STARK IM JOB



## SELBSTBEWUSST, PROFESSIONELL & SICHER IM BERUFSALLTAG

Dieses Seminarpaket unterstützt Lehrlinge dabei, Sicherheit, Selbstbewusstsein und Struktur im Arbeitsalltag aufzubauen und ihre persönliche sowie berufliche Entwicklung zu stärken. Besonders in den ersten beiden Lehrjahren bietet es eine wertvolle Unterstützung beim Einstieg in den Berufsalltag im Tourismus.

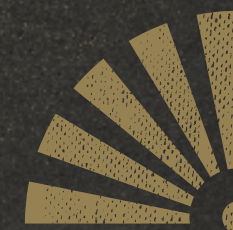
Im Mittelpunkt stehen praxisnahe Übungen, Rollenspiele und Reflexionsimpulse. Die Inhalte werden gezielt an die Anforderungen von Service & Rezeption sowie Küche angepasst.

Das Paket umfasst einen Seminartag, eine 30-tägige digitale Begleitung mit kurzen Impulsen, Aufgaben und Motivationseinheiten sowie einen abschließenden Reflexionsworkshop zur nachhaltigen Verankerung im Arbeitsalltag.

### KONTAKT & ANMELDUNG:

QUALIFIZIERUNGSAGENTUR

Tel.: 0664 25 79 407, E-Mail: [akademie@qua.or.at](mailto:akademie@qua.or.at)



**JOB MIT  
AUSSICHT**

Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

## Service & Rezeption

**DAUER:** 16 UE

**TERMINE:** → **Dienstag, 20. Oktober 2026**  
9-17 Uhr (8h Seminartag)

→ **30 Tage Begleitung**  
(per WhatsApp-Gruppe)\*

→ **Dienstag, 24. November 2026**  
9-13 Uhr (4h Follow-up Reflexionsworkshop)\*\*

**TRAINERIN:** Sabine Ullrich

**ORT:** Heilthermen Resort Bad Waltersdorf

**KOSTEN:** € 380,- (exkl. USt)

### INHALTE:

- Zeitmanagement und Selbstorganisation im Berufsalltag
- Selbstbewusst auftreten und sicher kommunizieren
- Körpersprache und professionelles Erscheinungsbild
- Kleidung, Wirkung und Auftreten im Gästekontakt
- Sinnvoller Umgang mit dem Handy im Arbeitsalltag
- Regeln, Grenzen und Verantwortung verstehen
- Verhalten gegenüber Führungskräften und Gästen
- Praxisnahe Rollenspiele und Alltagssituationen
- Konzentration, Lernen und Achtsamkeit im Berufsalltag
- Ziele definieren, visualisieren und nachhaltig verfolgen

## Küche

**DAUER:** 16 UE

**TERMINE:** → **Donnerstag, 18. März 2027**  
9-17 Uhr (8h Seminartag)

→ **30 Tage Begleitung**  
(per WhatsApp-Gruppe)\*

→ **Donnerstag, 15. April 2027**  
9-13 Uhr (4h Follow-up Reflexionsworkshop)\*\*

**TRAINERIN:** Sabine Ullrich

**ORT:** Genusshotel Riegersburg

**KOSTEN:** € 380,- (exkl. USt)

### INHALTE:

- Zeitmanagement und Selbstorganisation im Berufsalltag
- Selbstbewusst auftreten und sicher kommunizieren
- Körpersprache und professionelles Auftreten im Küchenalltag
- Sinnvoller Umgang mit dem Handy im Arbeitsalltag
- Regeln, Grenzen und Verantwortung verstehen
- Verhalten gegenüber Führungskräften und im Team
- Unterschiedliche Kulturen und Arbeitsweisen im Küchenteam verstehen
- Teamdynamik und respektvolle Zusammenarbeit
- Konzentration, Lernen und Achtsamkeit im Berufsalltag
- Ziele definieren, visualisieren und nachhaltig verfolgen

\* **30 Tage Begleitung:** Nach dem Seminartag erhalten die Teilnehmer:innen über eine WhatsApp-Gruppe regelmäßige Impulse, kleine Aufgaben, Erinnerungen und motivierende Inputs zur nachhaltigen Umsetzung der Seminarinhalte im Alltag.

\*\* **Follow-up Reflexionsworkshop:** Ca. 30 Tage nach dem Seminar findet ein halbtägiger Reflexionsworkshop statt. Dabei werden Erfahrungen ausgetauscht, Herausforderungen besprochen und Erfolge sichtbar gemacht, um die Inhalte langfristig im Berufsalltag zu verankern.



„ Am schönsten

ist es, ...

... wenn man merkt, dass  
die eigene Arbeit andere  
Menschen glücklich macht.“

Lukas Breitenbrunner  
Heilthermen Resort Bad Waltersdorf

**FACHWISSEN  
UND PRAXIS**



## MACH DICH ZUM/ZUR WEINKENNER:IN

### WEINWISSEN AUFFRISCHEN UND UMSÄTZE STEIGERN!

- Herstellungsverfahren
- Weinanbaugebiete
- Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine
- Erkennen von Weinhaltstoffen und Aromen
- Weinansprache und Weinbeschreibung
- Praktisches Verkostungstraining

Trainer: Mario Haberl  
Kursdauer: 9–17 Uhr

#### Termin:

Dienstag, 22. September 2026 \_\_\_\_\_ Hotel Stoiser

**NEU**



## VEGANER HERBSTGENUSS

### KREATIV, MODERN & VOLL GESCHMACK

- Einführung in die saisonale Herbst- & Winterküche: Aromen, Gewürze, Grundprodukte
- Saisonale Zutaten im Überblick: Kürbis, Maroni, Kraut & Kohl, Rote Bete, Wurzelgemüse
- Verarbeitung & Methoden: Sortenkunde und vielseitige Zubereitungsarten
- Pflanzliche Proteine: Linsen, Bohnen & Tofu – Aufarbeitung, Verarbeitung & Einsatz
- Warme, deftige Gerichte für den Winter: Eintöpfe, Ragouts, Suppen
- Basics zu Fermentation & Haltbarmachung
- Herbstliche Desserts & süße Akzente

Trainer: Joachim Kuzmits  
Kursdauer: 9–17 Uhr

#### Termin:

Dienstag, 29. September 2026 \_\_\_\_\_ Reduce Gesundheitsresort

**BURGENLAND**



## SALES PRO

### DEIN WEG ZUR VERKAUFSSTÄRKE

- Empfehlungen und Zusatzverkäufe sind ein wesentlicher Bestandteil in der Kommunikation mit dem Gast. Auch ihr seid gefordert, in der Kund:innen-orientierung entsprechende Akzente zu setzen.
- In diesem Workshop werden unterstützende Werkzeuge vermittelt, wie ihr kompetent, freundlich und serviceorientiert auftrittet, den Verkauf im Auge behält und daran Spaß haben könnt.
- Hier entdeckt ihr euer individuelles Verkaufstalent. Am Programm stehen neben den Bedürfnissen und Motiven der Gäste vor allem auch praktische Übungen und Rollenspiele.

**Trainerin:** Claudia Lackner-Heschl  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 07. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ Ratscher Landhaus



## SENSITIVE KITCHEN– UNVERTRÄGLICHKEITEN IM FOKUS

### FACHWISSEN & PRAXISTIPPS FÜR MODERNE KÜCHENPROFIS

- Ernährungsphysiologische Grundlagen zu Lebensmittelunverträglichkeiten
- Was bedeutet es, Unverträglichkeiten zu haben – und worin unterscheiden sie sich?
- Reaktionsmöglichkeiten und Verantwortungsbewusstsein in der Küche
- Kreative Alternativen und Ersatzprodukte in der Praxis
- Schwerpunkte: Gluten, Laktose, Fruktose, Histamin u. v. m.

**Tainer:in:** Ferdinand Bauernhofer & Tamara Gößler  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 21. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ LöKe Lödersdorf

## BAR\_HERO

### BARKULTUR UND GETRÄNKEKUNDE

Mehr als nur Cocktails mixen! Werde zum Bar\_Hero und biete deinen Gästen eine perfekte Kombination von gemixten Getränken mit dazugehöriger Atmosphäre.

- Was gehört zur perfekten Präsentation eines Cocktails?
- Wie werden sie gemixt?
- Inhaltsstoffe, Getränkekunde und praktische Zubereitungstipps
- Was ist beim Arbeiten an der Bar wichtig?

**Trainer:** Flamur Bajgora  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termine:

Mittwoch, 14. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ Drops Bar, Graz

Mittwoch, 02. Juni 2027 \_\_\_\_\_ Drops Bar, Graz



## BREW & CREATE

### LATTE ART BASICS FÜR KREATIVE KÖPFE

- Technisches Know-How zum Milchaufschäumen
- Richtiges Zubehör
- Milch schäumen – inkl. Milchalternativen
- Milch gießen mit kreativen Motiven

**Trainerin:** Tanja Koller  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Donnerstag, 05. November 2026 \_\_\_\_\_ Naturhotel Bauernhofer





## KREATIVES EMPFANGSDSIGN

### GESTALTUNG EINES ZEITGEMÄSSEN UND EINLADENDEN EMPFANGSBEREICH

- Front Office Management – ein Überblick über die wichtigsten Begriffe, Inhalte und Organisation
- Aufgaben und Mitarbeiter:innen am Front Office
- Feedback- und Beschwerdemanagement
- Moderne und technisch aktuelle Gestaltung eines Front Office
- Ev. Exkurs: Beruf Concierge – Bis heute aktuell oder längst veraltet?
- Alle Punkte beziehen sich auf das Front Office der gehobenen Hotellerie – 4\*, 5\*

**Trainerin:** Helene Rennhofer

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 11. November 2026 \_\_\_\_\_ H20 Hotel-Therme



## FRÜHLINGSTAPAS & MEZZE

### KULINARISCHE VIELFALT ZWISCHEN SPANIEN & ORIENT

Eine Verbindung der geselligen Esskultur Spaniens mit aromatischen Vorspeisen aus dem Orient und dem östlichen Mittelmeerraum. Klassische Mezze basieren auf Zutaten wie Kichererbsen, Joghurt und Auberginen und lassen sich im Frühling ideal durch frische, saisonale Komponenten wie Spargel, Bärlauch oder Radieschen ergänzen.

- Verbindung der spanischen Tapas-Kultur mit orientalischen und östlich-mediterranen Vorspeisen
- Entwicklung abwechslungsreicher kleiner Gerichte mit Fokus auf Geschmack, Textur und Präsentation

**Tainer:** Johann Pabst

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 31. März 2027 \_\_\_\_\_ Hotel Der Steirerhof

**NEU**



## CHEESE MASTERY

### TECHNIK, GESCHMACK, WISSEN

In diesem Praxisseminar lernen die Teilnehmer:innen die Entstehung von Käse und die einzelnen Schritte der Käse-Erzeugung kennen. Sie erzeugen Frischkäse selbst, lernen die Einteilung der Käsearten und verkosten unterschiedliche Käsevertreter, wobei besonders die sensorische Wahrnehmung – Geschmack, Geruch, Konsistenz – betont wird.

- Schneidetechnik und Anrichten auf dem Gästeteller
- Storytelling zu Herkunft, Herstellung, Reifung und Besonderheiten
- Empfehlung für Beilagen und Getränke
- Vorbereitung von Käse für den Käsewagen und die LAP

**Trainerin:** Gerlinde Mock

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Donnerstag, 11. März 2027 \_\_\_\_\_ Die Wasnerin

**OBERSTEIERMARK**



## PERFEKT AM TELEFON

### REZEPTION UND SERVICE ALS POINT OF SALE

Beim Gespräch am Telefon gilt es einige Regeln zu beachten, da eine direkte Überprüfung über die Körpersprache nicht möglich ist. Ihr lernt die Besonderheiten der Kommunikation am Telefon kennen und wie Ihr Kundenanfragen bestmöglich beantwortet.

- Richtige Begrüßung am Telefon
- Bedeutung von Stimme, Sprache und Zuhören beim Telefonieren
- Aktiver Verkauf am Telefon
- Durch Fragen zum Erfolg

**Trainerin:** Claudia Lackner-Heschl

**Zielgruppe:** Für alle Lehrlinge ab dem 2. Lehrjahr

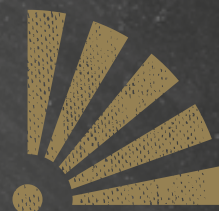
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 21. April 2027 \_\_\_\_\_ Ayurveda Resort Mandira



# WELCOME DAYS



**JOB MIT  
AUSSICHT**  
Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

## FÜR LEHRANFÄNGER:INNEN

Die neuen Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe  
starten gemeinsam und gut vorbereitet in die Lehre.

### STEIERMARK

**START** Do./Fr., 03.–04. Sept. 2026

**ZEIT** 09:00 – 17:00 Uhr

**ZIELGRUPPE** alle Lehrlinge:innen ab Sommer 2026

**DAUER** 2 Tage inkl. Nächtigung

**ORT** Lehrlingshaus der LBS Bad Gleichenberg

**KOSTEN** EUR 450,-\*  
(exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75% WKO Förderung)

### BURGENLAND

**Mi., 02. Sept. 2026**

**09:00 – 17:00 Uhr**

alle Lehrlinge:innen ab Sommer 2026

1 Tag

Lehrlingshaus der BS Eisenstadt

EUR 210,-\*  
(exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75% WKO Förderung)



Wenn Schüler:innen zu Lehrlingen werden, beginnen sie nicht nur ein  
neues Dienstverhältnis, sie starten auch selbstständig in einen völlig  
neuen Lebensabschnitt.

\* Förderung durch lehrer-foerdern.at

Für einen erfolgreichen Start erhalten sie in den Welcome  
Days wichtige Tipps und Tricks für die Lehrzeit und lernen ihre  
Berufsschule und zukünftige Klassenkamerad:innen kennen.

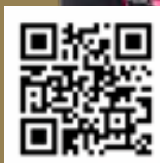
Denn Glück ist auch eine Frage der Vorbereitung!



## SEMINARE RUND UM DIE THEMEN:

- ▶ Rollenwechsel Schüler:in - Lehrling
- ▶ Meine Rolle als Gastgeber:in
- ▶ Gesund durch die Lehre
- ▶ Feedback einordnen und umsetzen
- ▶ Erlebe vorab die Landesberufsschule und erkunde den Ort
- ▶ Teambuilding und gemeinsames Aktivprogramm

scan me



**NEU**

## TELLERDESSERTS

### MODERNE TECHNIKEN & AUSGEFALLENE GESCHMACKS- KOMBINATIONEN

- Entwicklung & Umsetzung moderner Tellerdesserts
- Arbeiten mit ungewöhnlichen Zutaten (z. B. Gemüse, Sojasauce, Wasabi) im süßen Kontext
- Einsatz moderner Techniken aus der Sterneküche
- Verständnis und gezielter Einsatz verschiedener Texturen
- Entwicklung und Harmonisierung von Geschmackskombinationen
- Anrichtebeispiel sowie praktische Tipps für eine präzise Präsentation

**Trainerin:** Jaimy Reisinger  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

**Termin:**

Donnerstag, 20. Mai 2027 \_\_\_\_\_ LBS Bad Gleichenberg

## BETRIEBSBLICK BURGENLAND

### Ein Tag hinter den Kulissen



Der BetriebsBlick Burgenland ermöglicht Lehrlingen einen einzigartigen  
Einblick in ausgewählte Tourismusbetriebe der Region.



### WANN? WO?

Montag, 14. September 2026, Reiters Supreme in Bad Tatzmannsdorf

### ZIELGRUPPE:

– Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe aller Lehrjahre

### WAS ERWARTET DIE LEHRLINGE:

- Geführter Betriebsrundgang durch Küche, Service, Rezeption oder weitere Abteilungen
- Gespräche und Austausch mit Lehrlingen sowie Ausbilder:innen des Partnerbetriebs
- Praxisnahe Themeneinblicke: Gästeservice, regionale Kulinarik, Nachhaltigkeit, digitale Arbeitsweisen
- Möglichkeit, Fragen zu stellen und Erfahrungen mitzunehmen, die im eigenen Betrieb weiterhelfen

Lerne  
einen anderen  
**BETRIEB**  
kennen!



## GEFLÜGELKÜCHE MIT RAFFINESSE

### TECHNIKEN UND AROMEN FÜR DIE MODERNE GASTRONOMIE

In diesem praxisorientierten Seminar lernen die Teilnehmer:innen die fachgerechte Zerlegung und Aufteilung eines ganzen Huhns. Unter Anleitung werden die verschiedenen Fleischteile – von Brust und Keule bis zu Karkasse und Innereien wie Leber – optimal genutzt und weiterverarbeitet.

Darüber hinaus erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in unterschiedliche Geflügelarten, deren Herkunft und Besonderheiten. Im Anschluss werden mehrere Gerichte zubereitet, die zeigen, wie vielseitig und geschmackvoll Geflügel in der modernen Küche eingesetzt werden kann.

**Tainer:** Christian Spreitz  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Dienstag, 08. Juni 2027 \_\_\_\_\_ LBS Bad Gleichenberg



## SERVICE À LA CARTE

### DEIN INTENSIVTRAINING FÜR PRAXIS & ERFOLG

Durch Rollenspiele, Videoanalysen und praktische Übungen trainieren die Teilnehmer:innen den gesamten Serviceablauf – vom ersten Blickkontakt bis zur souveränen Reklamationsbehandlung – und entwickeln dadurch Sicherheit, Ausdruck, Selbstbewusstsein und Eigenverantwortung im Servicealltag.

- Training von Körpersprache, Stimme und Ausdruck im Gästekontakt
- Empfehlung, Präsentation und Service von Aperitif bis Digestif
- Servicetechniken: Gläser-, Teller- und Besteckführung
- Richtiger Umgang mit Beschwerden – von der Reaktion bis zur Lösung

**Trainerin:** Gerlinde Mock  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Donnerstag, 17. Juni 2027 \_\_\_\_\_ Allegria Resort

BURGENLAND

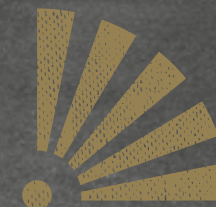
# LEHRLINGS-STAMMTISCH

FÜR LEHRLINGE

IN DER BERUFSSCHULE

BAD GLEICHENBERG

Kennenlernen – Austauschen – Informieren



**JOB MIT AUSSICHT**

Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

### TERMINE

LBS Bad Gleichenberg



#### 1. LEHRGANG:

Mittwoch, 23. September 2026, Maria's Bistro

#### 2. LEHRGANG:

Mittwoch, 25. November 2026, Maria's Bistro

#### 3. LEHRGANG:

Mittwoch, 24. Februar 2027, Maria's Bistro

#### 4. LEHRGANG:

Mittwoch, 12. Mai 2027, Maria's Bistro

### ZEIT

17:30 – 19:45 Uhr

### ZIELGRUPPE

Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe im Tourismus



Die Kooperation der Ausgezeichneten Lehrbetriebe zeichnet sich durch ein gutes Miteinander aus. Wir wollen das Netzwerk innerhalb der Lehrlinge stärken und laden zu einem gemütlichen Abend ein.



► Gemütlicher Austausch untereinander

► Ausklang bei Pizza & Co

**KOSTENLOS**  
Wir laden ein zu  
Pizza & Co!

### ANMELDUNG:

QUALIFIZIERUNGSAGENTUR

Lena Bauer

Tel.: 0664 25 79 407

E-Mail: akademie@qua.or.at

✓ Zur erleichterten Organisation, bitten wir um deine Anmeldung. Du kannst aber gerne auch spontan vorbeischauen.

✓ Wichtig für die Internatsschüler:innen:  
Du bist rechtzeitig um 20:00 Uhr wieder zurück.  
Bitte gib aber bei den Betreuer:innen im Internat Bescheid.



" Im Tourismus arbeitet

man dort, ...

... wo andere ihre schönste  
Zeit verbringen."

Mario Schuster  
Delikaterie Bad Gleichenberg



LEBEN  
UND MEHR



## SCHNELL GEHECKT

### VOM GEHIRNBESITZER ZUM -BENUTZER

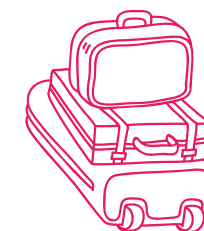
- Unser Gehirn – Was es kann und was es tut
- Umgang mit Lernstress – Zeitmanagement in der Berufsschule
- Wissen sinnvoll speichern, reproduzieren und anwenden
- Memotechniken – die Tricks der Gedächtniskünstler praktisch angewandt
- Erfolgreiche Lernstrategien nutzen
- Lerntyp-Analyse

Trainerin: Julia Pesava (il Aus- und Weiterbildung GmbH)  
Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 16. September 2026 \_\_\_\_\_ Garten-Hotel Ochsenberger

" Wirkliches Lernen  
beginnt dort, wo  
man Fehler als  
Entwicklung sieht. "





## SOUVERÄN IM BERUFSALLTAG

### MENTALE STÄRKE, ZEIT- & STRESSMANAGEMENT

- Reality Loop - wie Gedanken Gefühle und Verhalten beeinflussen
- Mentale Stärke im Berufsalltag entwickeln
- Herausforderungen lösungsorientiert meistern
- Grundlagen von Zeitmanagement und Selbstorganisation
- Eigene Zeitfresser & Störfaktoren erkennen
- Umgang mit Stress & Leistungsdruck
- Mehr Sicherheit und Gelassenheit im Arbeitsalltag gewinnen

Trainerin: **Sylvia Unger**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Dienstag, 23. März 2027 \_\_\_\_\_ Reiters Supreme

**BURGENLAND**

## KARRIERECOACHING

### WAS PASSIERT NACH DER LAP UND WELCHE MÖGLICHKEITEN HABE ICH?

- Was passiert nach der LAP?
- Passen meine Bewerbungsunterlagen?
- Soll ich Zusatzausbildungen starten?
- Möchte ich meinen Beruf noch erweitern?
- Ich will ins Ausland!

Trainer: **Christian Schweinzer**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Donnerstag, 08. April 2027 \_\_\_\_\_ Hotel Allmer

mehr Infos  
zum Seminar



## DER START INS ERWACHSENENLEBEN

### PUBERTÄT, LIEBE & SEXUALITÄT

In diesem Seminar entdecken Lehrlinge ihre persönliche Stärke, lernen ihre Emotionen bewusster wahrzunehmen und entwickeln Strategien, um mit Herausforderungen im Berufs- und Privatleben gelassener umzugehen.

- Pubertät - Mehr als nur eine Phase
- Biologie & Verhütung
- Liebe & Beziehung
- Umgang miteinander und Grenzen setzen
- Selbstbewusstsein für Beruf und Alltag
- Tipps & Tricks herausfordernden Situationen richtig zu begegnen

Trainer: **Jörg Kapeller**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Dienstag, 13. April 2027 \_\_\_\_\_ Heilthermen Resort Bad Waltersdorf



## DO'S & DON'TS IN JOB UND ALLTAG

### PROFESSIONALITÄT TRIFFT PERSÖNLICHKEIT

- Was bedeutet Wertschätzung wirklich?
- Welche Auswirkungen hat wertschätzender Umgang?
- Professionelles Auftreten & Durchsetzen
- Selbstmarketing optimieren
- Privatleben vs. Berufsalltag

Trainerin: **Gerlinde Mock**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Donnerstag, 13. Mai 2027 \_\_\_\_\_ Rogner Bad Blumau



„ Der schönste  
Erfolg ist, ...

... wenn aus Lernenden  
selbstbewusste Fachkräfte  
werden.“

Martin Berger (Sous Chef) &  
Paul Ozarchevici (Lehrling)  
Garten-Hotel Ochsenberger

# FÜR LEHRLINGS- AUSBILDER:INNEN



STEIER-  
MARK

## AUSBILDER:INNEN-TAG #2

### MIT STRATEGIE & PRAXIS – LEHRLINGE ERFOLGREICH BEGLEITEN

- ▶ Dagmar Lercher – Konkrete Handlungsanleitungen zur erfolgreichen Begleitung mit Lehrlingen
- ▶ Auswahlmöglichkeit zwischen unterschiedlichen Praxisworkshops
- ▶ Lehre mit Matura – Infos & Aktuelles

#### Termin:

Donnerstag, 10. September 2026, 9–17 Uhr  
Rogner Bad Blumau



STEIER-  
MARK

## AUSBILDER:INNEN-TAG #1

### ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN IN DER AUSBILDUNG

- ▶ Claudia Pirkner – Führung, Teamdynamik & Verantwortung
- ▶ Samandar Yazdani – Feedbackkultur im Lehrbetrieb
- ▶ Aktuelles der ALB's

#### Termin:

Montag, 14. Juni 2027, 9–17 Uhr  
Retter Bio-Natur-Resort



OBER-  
STEIER-  
MARK

## AUSBILDER:INNEN-TAG #3

### ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN IN DER AUSBILDUNG

- ▶ Dagmar Lercher – Schwierige Gespräche führen
- ▶ Aktuelles der ALB's

#### Termin:

Donnerstag, 24. September 2026, 9–17 Uhr  
Mondi Resort am Grundlsee

mehr Infos  
zum Seminar

OBERSTEIERMARK



OBER-  
STEIER-  
MARK

STEIER-  
MARK

BURGEN-  
LAND

## HR BREAKFAST

### AUSTAUSCH FÜR PERSONALLEITER:INNEN IM TOURISMUS

- ▶ Netzwerk & Austausch mit Personalleiter:innen
- ▶ Entwicklungen & Herausforderungen
- ▶ Best Practices

#### Termine:

Dienstag, 17. November 2026, 9–11 Uhr  
Reduce Gesundheitsresort

Donnerstag, 28. Jänner 2027, 9–11 Uhr  
Thermenhotel Vier Jahreszeiten

Dienstag, 27. April 2027, 9–11 Uhr  
Die Wasnerin

NEU



## PROFESSIONELLE LEHRLINGS-BEGLEITUNG IM BETRIEB

### UNTERSTÜTZEN STATT NUR AUSBILDEN

- Basis Einmaleins der Kommunikationslehre
- Wie lerne ich meinen Lehrling kennen / Eruiere die Softskills / Werkzeuge zum Kennenlernen und Verstehen lernen
- Stärken stärken, Schwächen schwächen...wie integriere ich kurze Trainingsimpulse in den Arbeitsalltag
- Erstellen einer Ausbildungsstruktur, die zu meinem Betrieb passt
- Lernen und motivieren mit allen Sinnen, wie stärke ich die Lernbereitschaft meiner Lehrlinge
- Grenzen setzen und Vorbild sein / Selbstreflexion

Trainerin: **Sabine Ullrich**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Donnerstag, 11. Februar 2027 \_\_\_\_\_ Rogner Bad Blumau

# DEINE VORTEILE \*

## BEI DEN AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEBEN

1

### BENEFITS

Garantiert faire Entlohnung und zahlreiche finanzielle Vorteile.

2

### AKADEMIE FÜR LEHRLINGE

Jährlich garantieren wir zusätzliche, regionale Seminare.

3

### LEHRLINGSAUSTAUSCH

Einmal pro Jahr Austausch mit anderen Tourismusbetrieben.

4

### LEHRE MIT MATURA

Bestmögliche Unterstützung für Lehrlinge, die die Matura machen wollen.

5

### UNTERSTÜTZUNG

Individuelle Förderung der Lehrlinge – von Lernhilfe bis Feedback-Gespräch.

6

### GEMEINSCHAFT

Kooperation und Vernetzung der Betriebe für ein besseres Kennenlernen.

7

### LAP & MEHR

Ziel ist der erfolgreiche Abschluss der Lehre. Teilnahme an Lehrlingswettbewerben etc.

\* Details zu den einzelnen Vorteilen sind in den Qualitätskriterien „Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge“ festgelegt.

WIR LADEN EIN ZU EINEM GEMEINSAMEN

# KINOABEND

exklusiv für die Lehrlinge & Ausbilder:innen  
der ALB-Betriebe

SELBST-  
ANREISE

### STEIERMARK

Dienstag  
**06. April 2027**  
Dieselkino Gleisdorf

### BURGENLAND

Donnerstag  
**29. April 2027**  
Dieselkino Oberwart

#### FILM & UHRZEIT:

→ wird nach Veröffentlichung des Kinoprogramms bekannt gegeben

#### KOSTEN:

→ KOSTENLOS

#### INKLUDIERT:

→ 1 Snack & 1 Getränk für den Film  
→ 1 Karte für den Kinofilm

#### ANMELDUNG:

→ [akademie@qua.or.at](mailto:akademie@qua.or.at)  
→ bis spätestens **30. MÄRZ 2027**



# AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE



## STEIERMARK:



**ROGNER BAD  
BLUMAU**  
blumau.com



**RATSCHER LANDHAUS  
WEIN- UND WELLBEINGHOTEL**  
ratscher-landhaus.at



**HOTEL  
STOISER**  
stoiser.com



**GASTHAUS HABERL &  
FINK'S DELIKATESSEN**  
finks-haberl.at



**HOTEL  
SEEVILLA**  
seevilla.at



**NATUR- & WELLNESS-  
HOTEL HÖFLECHNER**  
hoeflehner.at



**THERMENRESORT  
LOIPERSDORF**  
therme.at



**RADKERSBURGER HOF**  
Zentrum für Gesundheit & Rehabilitation  
radkersburgerhof.at



**GENUSSHOTEL  
RIEGERSBURG**  
genusshotel-riegersburg.at



**EUROPEAN AYURVEDA  
RESORT MANDIRA**  
mandira-ayurveda.at



**DIE WASNERIN –  
G'SUND & NATUR HOTEL**  
diewasnerin.at



**RETTER  
BIO-NATUR-RESORT**  
retter.at



**BAUERNWIRT E.U.**  
bauernwirt-graz.at



**THERMENHOTEL  
VIER JAHRESZEITEN**  
jahreszeiten.at



**GESCHWISTER RAUCH**  
geschwister-rauch.at



**HOTEL  
STEIRRERAST**  
steirerrast.at



**HOTEL  
ALLMER**  
allmer-hotel.at



**NATURHOTEL  
BAUERNHOFER**  
bauernhofer.at



**THERMENHOTEL  
DAS SONNREICH**  
sonnreich.at



**DAS KURHAUS  
BAD GLEICHENBERG**  
daskurhaus.at



**GARTEN-HOTEL  
OCHENSBERGER**  
ochensberger.at



**DELIKATERIE**  
delikaterie.at



**HEILTHERMEN RESORT  
BAD WALTERSDORF**  
heiltherme.at



**JUFA HOTEL**  
ausgewählte Standorte  
jufahotels.com



**H2O HOTEL-  
THERME-RESORT**  
hoteltherme.at



**REDUCE  
GESUNDHEITSRESORT**  
reduce.at



**REITERS  
FINEST FAMILY**  
reitershoteles.at



**REITERS  
SUPREME**  
reitershoteles.at



**SONNENTHERME  
LUTZMANNSBURG**  
sonnentherme.at



**SPA RESORT  
STYRIA**  
sparesortstyria.com



**VULKANLANDHOTEL  
LEGENSTEIN**  
legenstein.at



**HOTEL  
DER STEIRERHOF**  
dersteirerhof.at



**MONDI  
RESORT AM GRUNDLSEE**  
grundlsee.mondihotels.com



**AVITA THERME  
& RESORT**  
avita.at



**ST. MARTINS  
THERME & LODGE**  
stmartins.at

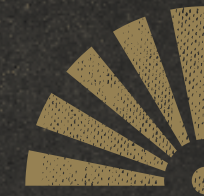


**ALLEGRIA RESORT  
STEGERSBACH**  
allegria-resort.at



Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn  
sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

[www.jobmitaussicht.at/betriebe](http://www.jobmitaussicht.at/betriebe)



**JOB MIT  
AUSSICHT**  
Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

## NIEDERÖSTERREICH:



**GESUNDHEITSRESORT  
KÖNIGSBERG**  
gesundheitsresort-koenigsberg.at

## BURGENLAND:



**REDUCE  
GESUNDHEITSRESORT**  
reduce.at



**REITERS  
FINEST FAMILY**  
reitershoteles.at



**REITERS  
SUPREME**  
reitershoteles.at



**SONNENTHERME  
LUTZMANNSBURG**  
sonnentherme.at



**AVITA THERME  
& RESORT**  
avita.at



**ST. MARTINS  
THERME & LODGE**  
stmartins.at



**ALLEGRIA RESORT  
STEGERSBACH**  
allegria-resort.at



" Nimm dir doch einen  
**JOB MIT AUSSICHT.** "





**JOB MIT  
AUSSICHT**  
Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge



# UNSERE VISION



„ Das beste Umfeld für  
touristische Lehrausbildung  
in Österreich “



„Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge“  
fördern fachliche Kompetenz, menschliche Wertschätzung  
und Kundenorientierung.

