

Wirtschaft erleben und gestalten

Intersport Frühstückl übernimmt die Wirtschaftspatenschaft für eine Klasse der Handelsakademie und Handelsschule Tamsweg.



Foto: Johann Weinharter

Erfolgreiche Kooperation Schule – Wirtschaft durch Patenschaft der Firma Intersport Frühstückl in Tamsweg/Obertauern

Wie fast alle Handelsschulen in Österreich hat auch die seit 37 Jahren bestehende Handelsschule Tamsweg in den letzten Jahren mit einem merkbaren Schülerrückgang zu kämpfen. Diese Probleme, die schon Mitte der 90er-Jahre begannen, konnten 1999 durch Einführung des Fachbereiches Informationstechnologie (die Handelsschülerinnen und -schüler bekommen neben ihrer fundierten kaufmännischen Ausbildung auch eine Ausbildung in Netzwerkverwaltung sowie Telekommunikation) abgefangen werden und

hatten einen merklichen Schülerzuwachs zur Folge. Nach einem Höhepunkt im Schuljahr 2003/2004 begannen die Schülerzahlen neuerlich zu sinken, wohl auch wegen der schwierigen Situation auf dem Arbeitsmarkt. Dass die Ausbildung an der Handelsschule den Einstieg in über 150 verschiedene Berufe ermöglicht, ist wenig bekannt (siehe <http://www.berufsdatenbank.at>).

Ausbildungspatenschaft

Um den berufsbildenden Charakter der Handelsschule zu untermauern,

wurde der Übungsfirmenbetrieb im betriebswirtschaftlichen Zentrum in den Mittelpunkt des Unterrichtsgeschehens gerückt.

Nunmehr ist es gelungen, einen weiteren Schritt zu machen: Die Tamsweger Firma Intersport Frühstückl, in einem kurzen Fußmarsch von der Schule aus leicht zu erreichen, hat eine Ausbildungspatenschaft für die 13 Schülerinnen und Schüler der ersten Klasse für die ganze Ausbildungsdauer bis 2010 übernommen.

Diese Patenschaft ermöglicht gelebte,

praxisnahe Ausbildung im Betrieb. Die Geschäftsleitung von Intersport Frühstückl hat mit Frau Prof. Gudrun Hofer-Reichsthaler, die diese Klasse leitet, einen Ausbildungsplan für drei Jahre ausgearbeitet, wo Themen, wie

- Betrieb,
 - Der Mensch im Betrieb,
 - Anfrage – Kauf und
 - Betriebliches Vermögen in der ersten Klasse,
 - vom Einkauf bis zum Verkauf,
 - Marketing und
 - persönliches Verkaufen
- in der zweiten Klasse auf dem Plan stehen.

Dies alles muss dann in der dritten Klasse im Übungsfirmenbetrieb, wo es ein eigenes Geschäft mit eigenen Produkten zu betreiben gibt, umgesetzt werden:

- Planen
- Finanzieren
- Kontrollieren
- Durchführen
- Entscheiden

Lernen mit Herz, Hand und Hirn

In einer Feierstunde wurde dieses Konzept vorgestellt. Handelsschuldirektor Johann Weilharter zeigte sich in gleicher Weise wie die Schülerinnen und Schüler begeistert. Lernen mit Herz, Hand und Hirn – das macht Freude! Frau Landesschulinspektorin Bachmaier-Krausler aus Salzburg wünschte dieser zukunftsorientierten und wohl einmaligen Zusammenarbeit viel Erfolg.

AUTOR

HR Mag. Johann WEILHARTER
Direktor der HAK/HAS Tamsweg

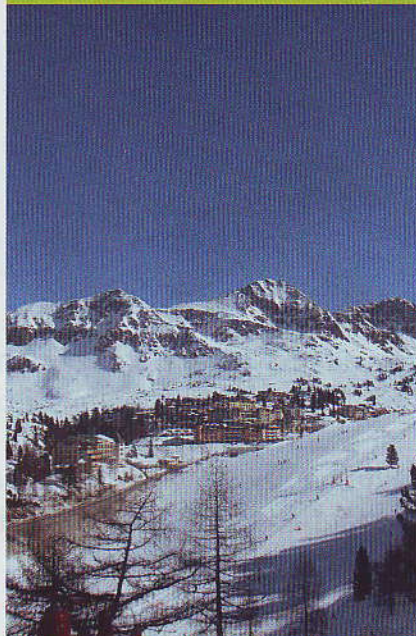


Foto: Dieter Reichenauer

Attraktiver Arbeitsplatz der Handelsschüler bei der Firma Intersport Frühstückl in Obertauern

José Carreras verkostete „Schliachternudeln“ aus dem Zillertal

Am 24. Februar 2008 veranstaltete die Wirtschaftskammer Österreich über ihre Außenstelle in Barcelona einen Galaabend anlässlich der bevorstehenden EURO 08 (Expect Austrian Emotions) im Fünf-Sterne Luxus-hotel Hesperia Tower in Barcelona.

Zur kulinarischen Betreuung der 700 prominenten Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport wurden die Zillertaler Tourismusschulen mit 22 Schülerinnen und Schülern des fünften Jahrganges der Höheren Lehranstalt für Tourismus sowie je zwei Fachlehrern für die Küche (Dipl.-Päd. Josef Ebster und FL Hansjörg Wechselberger) und den Service (FL Karl Petter und Dipl.-Päd. Peter Dornau-

er) nach Barcelona eingeladen. Neben einem internationalen Showprogramm, moderiert von Alfons Haider, waren natürlich die kulinarischen Spezialitäten aus der heimischen Küche der Renner des Abends.

Prominenz verkostet typisch österreichische Spezialitäten

So sah man zum Beispiel den internationalen Startenor José Carreras oder die österreichische Fußballlegende Hans Krankl „Zillertaler Schliachternudeln“ verkosten.

Aber auch die anderen typisch österreichischen Speisen wie zum Beispiel Spanferkel, Lammkeule, Erdäpfelpaunzen, gekochtes Rindfleisch, Wildragout, Dunstäpfel, Kaminwürzen, Schinkenspeck etc. fanden die einstimmige Anerkennung der Gäste. Den Schülerinnen und Schülern sowie Lehrpersonen der Zillertaler Tourismusschulen gebührt höchstes Lob für

die unter diesen kurzfristigen Umständen nicht ganz leicht zu erbringende Spitzenleistung in Küche und Service. Dies zeigt die hohe Flexibilität, Teamfähigkeit und Einsatzbereitschaft aller beteiligten Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonen. (Red.)

Das erfolgreiche Team der Zillertaler Tourismusschule



Foto: Dieter Reichenauer