



Interview mit **Frau Mag. Bettina Augeneder** zur Entwicklung des Arbeitsmarktes und der Qualifikationsanforderungen im Bereich Systemgastronomie. Frau Mag. Augeneder ist Director HR bei **McDonald's Österreich**. Mit über 200 Lehrlingen ist McDonald's in Österreich der größte Lehrlingsausbilder in der Systemgastronomie.

Redaktion: Frau Mag. Augeneder, wie hat sich die Systemgastronomie in den letzten Jahren verändert? Welche Entwicklungen haben dabei eine besondere Rolle gespielt?

Können Sie dabei bitte auch den Begriff „Systemgastronomie“ für unsere LeserInnen kurz umreißen?

Mag. Bettina Augeneder:

„Systemgastronomie“ steht für Betriebe, die in ihrem Angebot, ihrer Ausstattung und ihren Arbeitsabläufen nach einem einheitlichen Konzept geführt werden. Da für das Funktionieren dieses Systems eine perfekte Organisation notwendig ist, wird von MitarbeiterInnen in diesem Bereich eine Vielzahl von Fachkenntnissen und Fertigkeiten verlangt.

Die Systemgastronomie ist eine stark wachsende Branche mit vielen Arbeitsplätzen und ausgezeichneten Aufstiegsmöglichkeiten. In den letzten Jahren konnte man diesen Trend sehr gut beobachten – bestehende Fastfood-Ketten wie McDonald's haben weiter expandiert und zusätzlich haben viele Betriebe, die früher als Restaurants geführt wurden, auf Systemgastronomie-Konzepte umgestellt.

Ein großer Vorteil eines Systemgastronomie-Betriebes wie McDonald's ist die kurze Zubereitungszeit der Speisen – unsere Gäste bekommen freundliches, schnelles Service und Produkte von höchster Qualität bei kurzer Wartezeit.

Redaktion: Wie wirken sich diese Entwicklungen auf die Qualifikationsanforderungen der MitarbeiterInnen aus? Welche Qualifikationen sind derzeit besonders wichtig? Was müssen Berufstätige – insbesondere Lehrlingen – in der Systemgastronomie mitbringen?

Mag. Bettina Augeneder:

Die Anforderungen an MitarbeiterInnen in der Systemgastronomie sind sehr hoch. Ein McDonald's Mitarbeiter muss über Fachwissen in vielen Bereichen, wie zB Qualitätssicherung, Hygiene und Warenwirtschaft verfügen. Lehrlinge bekommen eine fundierte Ausbildung zu zusätzlichen Themen, wie Marketing & Verkaufsförderung, Personalplanung, Gästeservice, Kostenoptimierung etc..

Wir erwarten uns von unseren BewerberInnen kundenorientiertes Denken, Spaß an der Teamarbeit, Leistungsorientierung, Engagement, Kommunikationsfähigkeit und ein freundliches Auftreten.

Redaktion: Wie wird sich der Arbeitsmarkt im Bereich Systemgastronomie künftig entwickeln? Was sind die großen Herausforderungen? Wie werden sich diese Entwicklungen auf die Qualifikationsanforderungen auswirken?

Mag. Bettina Augeneder:

Der Arbeitsmarkt wird sich mit Sicherheit weiterhin sehr positiv entwickeln – allerdings werden auch die Anforderungen immer höher. Speziell für Menschen, die sich in

Führungspositionen (zB RestaurantleiterIn) entwickeln wollen – das betrifft auch viele unserer Lehrlinge – ist es wichtig, sehr gute organisatorische Fähigkeiten, Stressresistenz, gutes persönliches Zeitmanagement und Mitarbeiter-Orientierung mitzubringen. Am wichtigsten aber ist die Identifikation mit dem Beruf und dem Unternehmen und dass man Spaß und Freude an seiner Tätigkeit hat.