

An die

Wirtschaftskammer Kärnten
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie
Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt am Wörthersee

ANTRAG
Gütesiegel „Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“

Hiermit wird die Verleihung des Gütesiegels

„Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“

für **folgenden Ausbildungsbetrieb** beantragt:
(Hinweis: pro Standort ist ein Antrag erforderlich)

Firma/Betriebsname:

Ansprechpartner/-in:

Anschrift:

Telefon:

E-Mail:

1. Zur Auszeichnungskommission

Die Auszeichnungskommission besteht aus jeweils einem Vertreter der

- Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Kärnten
- Arbeiterkammer Kärnten
- Abteilung 7 - Wirtschaft, Tourismus und Mobilität des Amtes der Kärntner Landesregierung
- Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach

2. Zur Beurteilung

Der Antrag und der in diesem Zusammenhang auszufüllende Erhebungsbogen (siehe Punkt 3.) werden von der Auszeichnungskommission in seiner Gesamtheit beurteilt. Die Auszeichnungskommission entscheidet **einstimmig** über die Verleihung des Gütesiegels.

Für eine positive Bewertung des Antrags sind **sämtliche Basiskriterien** sowie **75 % (mindestens 18 von 24 Punkten) der Qualitätskriterien** des Erhebungsbogens (siehe Punkt 3.) zu erfüllen. Jene Angaben, die unter Punkt 1. „Allgemeine Informationen“ des Erhebungsbogens anzuführen sind, fließen ebenfalls in die Gesamtbeurteilung der Auszeichnungskommission ein. Bei Vorliegen gewichtiger Umstände liegt es im Ermessen der Auszeichnungskommission, dem Antrag trotz Erfüllung der Basis- und Qualitätskriterien nicht stattzugeben. **Auf die Verleihung des Gütesiegels „Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“ besteht demnach kein Rechtsanspruch.**

3. Zur Geltungsdauer des Gütesiegels

Die Auszeichnungskommission verleiht das Gütesiegel „Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb“ für eine Geltungsdauer von jeweils **zwei Jahren**.

Wechselt der Betriebsinhaber, so verliert das Gütesiegel **automatisch** seine Gültigkeit und ist vom neuen Betriebsinhaber neu zu beantragen.

4. Zum Entzug des Gütesiegels

Das Gütesiegel kann durch die Auszeichnungskommission bei **Verstößen gegen die Basiskriterien mit sofortiger Wirkung** entzogen werden, bei **Verstößen gegen die Qualitätskriterien** kann die Auszeichnungskommission eine **angemessene Frist** zur Behebung der Verstöße ansetzen. Verstreicht diese ungenutzt, wird das Gütesiegel entzogen.

Werden im Hinblick auf Interventionen bzw. Strafen aufgrund der Missachtung arbeits- und sozialrechtlicher Bestimmungen oder Lehrvertragsauflösungen (siehe Punkt 1. des Erhebungsbogens) gewichtige Umstände bekannt, liegt es im Ermessen der Auszeichnungskommission, das Gütesiegel zu entziehen.

Unterschrift bzw. firmenmäßige Zeichnung

Datum

Erhebungsbogen

Gütesiegel Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb

1. ALLGEMEINE INFORMATION

- 1.1. Gab es in den letzten 4 Jahren Interventionen bzw. Strafen aufgrund der Missachtung arbeits- und sozialrechtlicher Bestimmungen? (Kinder- und Jugendbeschäftigungsgesetz, Berufsausbildungsgesetz, AZG, etc.)

Ja
Nein

Hinweis: Diesbezüglich kann seitens der Auszeichnungskommission mit Ihrer Zustimmung mit der Arbeiterkammer Kärnten, der Wirtschaftskammer Kärnten und mit der Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach Rücksprache gehalten werden.

- 1.2. Lehrvertragsauflösungen

Wie viele Lehrvertragsauflösungen gab es in den letzten sechs Jahren? Durch wen erfolgten die Auflösungen? Welche Begründungen/Argumente sind dafür gegeben?

Auflösung durch den Lehrling:

Auflösung durch den Lehrberechtigter:

Einvernehmliche Auflösungen:

Auflösung in der Probezeit:

Begründungen/Argumente:

Hinweis: Die entsprechenden Informationen werden seitens der Auszeichnungskommission mit Ihrer Zustimmung direkt bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Kärnten erhoben.

2. BASISKRITERIEN

- 2.1. In unserem Betrieb werden derzeit Lehrlinge in gastgewerblichen Lehrberufen ausgebildet.

Voraussetzung für die Bearbeitung ist, dass Ihr Betrieb seit **zumindest vier Jahren Lehrlinge ausbildet**, und dass **mindestens zwei Lehrlinge** zur Lehrabschlussprüfung angetreten sind, und **beim ersten Antreten bestanden** haben.

Anzahl der Lehrlinge gesamt: _____, davon sind _____ in den letzten vier Ausbildungsmonaten.

Lehrlinge Anzahl:

Koch/Köchin

Restaurantfachmann/-frau

Systemgastronomiefachmann/-frau

Hotel- und Gastgewerbeassistent

Hotelkaufmann/-frau

Gastronomiefachmann/-frau

Hotel- und Restaurantfachmann/-frau

Anmerkung: Bei Doppellehren sind beide Lehrberufe anzuführen.

2.2. Anteil positiv absolvierter LAPs > 75% absolvierter LAPs im Betrieb

Wie viele Lehrlinge sind innerhalb der letzten sechs Jahre zur Lehrabschlussprüfung angetreten und haben diese bestanden oder nicht bestanden?

Die Anzahl der in den letzten sechs Jahren zur Lehrabschlussprüfung angetretenen Lehrlinge, deren LAP **negativ** war, darf $\frac{1}{4}$ (**25%**) **nicht erreichen**.

Wenn genau $\frac{1}{4}$ (25 %) erreicht wird, gibt es folgende Ausnahme für kleinere Betriebe mit nur zwei bis vier Lehrlingen:

Wenn innerhalb der/des Beobachtungszeitraumes nur zwei bis vier Lehrlinge in den letzten vier Jahren ausgebildet wurden, darf im Höchstfall ein negativer Abschluss vorhanden sein. In diesem Fall behält sich die Kommission unter Maßgabe aller Gesichtspunkte ebenfalls eine Entscheidung zur Weiterbearbeitung vor.

Zur LAP angetreten gesamt

Bestanden

Nicht bestanden

Hinweis: Das entsprechende Zahlenmaterial wird seitens der Auszeichnungskommission mit Ihrer Zustimmung direkt bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Kärnten erhoben.

2.3. In unserem Betrieb verfügt mindestens eine Person, die für die Lehrlingsausbildung zuständig ist, über die Ausbilderqualifikation.

Ja, Anzahl der berechtigten Ausbilder

Nein

2.4. Kommunikation mit dem Lehrling

Jeder Lehrling erhält standardisierte Informationen zu Ansprechpartner(n), Personalorganisation, betriebsinterne Hierarchien und Abläufe beim Start seiner Lehre.

In unserem Betrieb kommt eine schriftliche Ausbildungsdokumentation¹, (Ausbildungsmappe, Ausbildungsnachweis, usw.) zur Anwendung, der die Ausbildung im Umfang des gesamten Berufsbildes sicherstellt.

Es finden regelmäßige und dokumentierte Gespräche über den Ausbildungsfortschritt statt:

- Nach jedem Berufsschulbesuch
- Vor der LAP

Wir unterstützen unsere Lehrlinge aktiv bei Lernschwierigkeiten.

Alle MitarbeiterInnen, die in der Lehrlingsausbildung tätig sind, werden über die Qualitätskriterien informiert.

Hinweis: Die entsprechenden Aufzeichnungen sind bei einem Lokalausweis vorzuweisen oder der Auszeichnungskommission auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.

3. QUALITÄTSKRITERIEN

Schnuppern/Praktika Bewerbung

- 3.1. Wir kooperieren mit Schulen und regionalen Ausbildungsinstituten oder -initiativen im Tourismus (z.B. Get a Job, Mitarbeit in Arbeitskreisen, Prüfungskommission, Tourismus drin-Lehrstellenplattform, Plattform „Kärnten schnuppert“; etc.)**

Ja

Nein

Wenn „Ja“: An diesen Maßnahmen nimmt unser Betrieb teil:

2 Punkte

- 3.2. Wir bieten für SchülerInnen die Möglichkeit, ihre berufspraktischen Tage oder ihre Ferialpraxis bei uns zu absolvieren.**

Ja

Nein

1 Punkt

- 3.3. Jede Bewerbung erhält eine Antwort.**

Ja

Nein

¹ Ausbildungsleitfäden und Ausbildungsdokumentation kostenlos für alle Lehrberufe abrufbar unter: <https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/hotellerie/Ausbildungsleitfaeden.html>

1 Punkt

Kommunikation, Unterstützung, Benefits

3.4. Wir haben zu Beginn der Lehrverhältnisse Kontakt mit den Erziehungsberechtigten (Telefonat, Elterntag, Infoveranstaltung).

Ja
Nein

1 Punkt

3.5. Wir halten regelmäßig, zumindest einmal jährlich, Kontakt mit den Erziehungsberechtigten.

Ja
Nein

2 Punkte

3.6. Wir halten regelmäßig Kontakt zum Lehrling während des Berufsschulbesuchs (mindestens ein Kontakt pro Berufsschulbesuch).

Ja
Nein

2 Punkte

3.7. Unsere derzeitigen Lehrlinge haben die einzelnen Schulstufen an der Landesberufsschule mit gutem oder ausgezeichnetem Erfolg absolviert.

Ja
Nein

2 Punkte

Hinweis: Das entsprechende Zahlenmaterial wird seitens der Auszeichnungskommission mit Ihrer Zustimmung direkt bei der Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach erhoben.

3.8. Mehr als 25% unserer ehemaligen Lehrlinge in den letzten sechs Jahren haben mit gutem oder ausgezeichnetem Erfolg die Lehrabschlussprüfung bestanden.

Ja
Nein

2 Punkte

Hinweis: Das entsprechende Zahlenmaterial wird seitens der Auszeichnungskommission mit Ihrer Zustimmung direkt bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Kärnten erhoben.

3.9. Lehrlinge unseres Betriebes haben bereits oder werden an Leistungswettbewerben (JuniorSkills, AustrianSkills, EuroSkills, Worldskills und ähnliche) teilnehmen.

Ja

(Bitte nennen Sie die jeweiligen Wettbewerbe:

und legen Sie die

Teilnahmebestätigung bei; Art des Bewerbes und Name des Lehrlings und der Erfolg müssen ersichtlich sein.)

Nein

3 Punkte

3.10. Wir belohnen gute Leistungen unserer Lehrlinge (z.B. Schule, LAP, Teilnahme an Leistungswettbewerben) mit Prämien, Gutscheinen, Dienstfreistellungen oder Ähnlichem.

Ja (Bitte beschreiben Sie die Maßnahmen:

)

Nein

2 Punkte

3.11. Unsere Lehrlinge absolvieren jedes Jahr mindestens zwei Tage Zusatzausbildungen (WIFI, betriebsintern, etc.) im fachlichen Bereich oder im Rahmen der Persönlichkeitsentwicklung.

Ja (Bitte beschreiben Sie die Maßnahmen:

und

legen Sie eine Kursbestätigung bzw. einen Nachweis der internen Ausbildung bei.)

Nein

2 Punkte

3.12. Die Zusatzausbildung für Lehrlinge findet im Rahmen der Arbeitszeit statt und wird von uns als Lehrbetrieb finanziert.

Ja

Nein

1 Punkt

3.13. Wir unterstützen Lehrlinge beim Wunsch ein Auslandspraktikum zu machen.

Ja

Nein

1 Punkt

3.14. Lehrlinge, die Lehre mit Matura machen wollen, werden von uns nach Möglichkeit unterstützt.

Ja

Bitte beschreiben Sie die Maßnahme(n):

Nein

1 Punkt

Ausbilderqualifikation

3.15. Unsere Ausbilder absolvieren jedes Jahr zumindest eine ausbildungsorientierte Zusatzausbildung (z.B. im Bereich Persönlichkeit, Ausbildungsmethoden, Führungsseminare, etc.).

Ja (*Bitte legen Sie die Schulungs- und Kursbestätigungen bei*)

Nein

2 Punkte

Ich willige ein, dass die von mir angegebenen Daten von der Wirtschaftskammer Kärnten (Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie) sowie deren Eindrücke von der Ausbildungsqualität und Informationen bezüglich Interventionen bzw. Strafen aufgrund der Missachtung arbeits- und sozialrechtlicher Bestimmungen in meinem Unternehmen zum Zwecke der Überprüfung der Verleihungsvoraussetzungen und gegebenenfalls zur Verleihung des Gütesiegels verarbeitet sowie an die Arbeiterkammer Kärnten, die Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach und das Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 7 (Wirtschaft, Tourismus und Mobilität) zum selben Zweck übermittelt und von diesen verarbeitet werden dürfen.

Ich willige ein, dass die Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Kärnten Zahlenmaterial und Informationen hinsichtlich Lehrvertragsauflösungen, Ausbildungsstandorte, Prüfungsergebnisse, Anzahl der Lehrlinge, wie lange im Unternehmen ausgebildet wird und Lehrberufe, betreffend meines Unternehmens an die Wirtschaftskammer Kärnten (Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie), die Arbeiterkammer Kärnten, die Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach und das Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 7 (Wirtschaft, Tourismus und Mobilität) zum Zwecke der Überprüfung der Verleihungsvoraussetzungen und gegebenenfalls zur Verleihung des Gütesiegels übermitteln darf.

Ich willige ein, dass die Arbeiterkammer Kärnten deren Eindrücke von der Ausbildungsqualität und Informationen bezüglich Interventionen bzw. Strafen aufgrund der Missachtung arbeits- und sozialrechtlicher Bestimmungen in meinem Unternehmen zum Zwecke der Überprüfung der Verleihungsvoraussetzungen und gegebenenfalls zur Verleihung des Gütesiegels an die Wirtschaftskammer Kärnten (Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie), die Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach und das Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 7 (Wirtschaft, Tourismus und Mobilität) übermitteln darf.

Ich willige ein, dass die Fachberufsschule Tourismus Warmbad Villach Zahlenmaterial und Informationen hinsichtlich der Schulergebnisse der Lehrlinge, Interventionen bzw. Strafen aufgrund der Missachtung arbeits- und sozialrechtlicher Bestimmungen und deren Eindrücke hinsichtlich der Ausbildungsqualität in meinem Unternehmen an die Wirtschaftskammer Kärnten (Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie), die Arbeiterkammer Kärnten und das Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 7 (Wirtschaft, Tourismus und Mobilität) zum Zwecke der Überprüfung der Verleihungsvoraussetzungen und gegebenenfalls zur Verleihung des Gütesiegels übermitteln darf.

Ich bin im Falle der Verleihung des Gütesiegels damit einverstanden, dass die von mir angegebenen Daten auf den Homepages www.tourismusdrin.at und www.wko.at/ktn veröffentlicht und an Medien (Kärntner Wirtschaft, Print- und Online-Medien), etc. weitergegeben werden dürfen.

Die Einwilligungen können jeweils jederzeit ohne Angabe von Gründen per E-Mail an die Adresse datenschutz@wkk.or.at widerrufen werden!

Unterschrift bzw. firmenmäßige Zeichnung Datum

Datenschutzerklärung

Die Datenverarbeitung bzw. Übermittlung erfolgt zum Zwecke der Überprüfung der Verleihungsvoraussetzungen und gegebenenfalls zur Verleihung des Gütesiegels (Rechtsgrundlage jeweils Art 6 Abs 1 lit a DSGVO).

Die Angabe der Daten erfolgt auf freiwilliger Basis, ohne die entsprechenden Zustimmungen können die Verleihungsvoraussetzungen allerdings nicht überprüft werden. Die Daten werden spätestens nach vier Jahren nach der Verleihung gelöscht bzw. nach sechs Monaten im Falle einer Ablehnung, sofern nicht andere gesetzliche, zwingende Aufbewahrungsfristen anzuwenden sind.

Datenschutzbeauftragter ist Herr Mag. Siegfried Gruber, CISM. Die Wirtschaftskammer Kärnten ist unter der Adresse Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt am Wörthersee oder per Mail

unter datenschutz@wkk.or.at erreichbar. Eine Verarbeitung zu einem anderen Zweck oder sonstige Übermittlung sowie Profiling oder automatisierte Entscheidungsfindungen sind nicht vorgesehen.

Weitere Informationen können der Datenschutzerklärung

unter <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html> entnommen werden. Es stehen grundsätzlich die Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Datenübertragbarkeit und Widerspruch zu. Auf schriftliche Anfrage inkl. Identitätsnachweis informieren die Wirtschaftskammer Kärnten über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten. Es besteht das Recht einer Beschwerde bei der Aufsichtsbehörde: Österreichische Datenschutzbehörde, Barichgasse 40-42, 1080 Wien, dsb@dsb.gv.at.