

Er- und gelebte Begeisterung bei Berufswettbewerben

10. ÖZBF-Kongress
Salzburg, 15. November 2019

Er- und gelebte Begeisterung bei ...



Einsatz/Konzentration ...



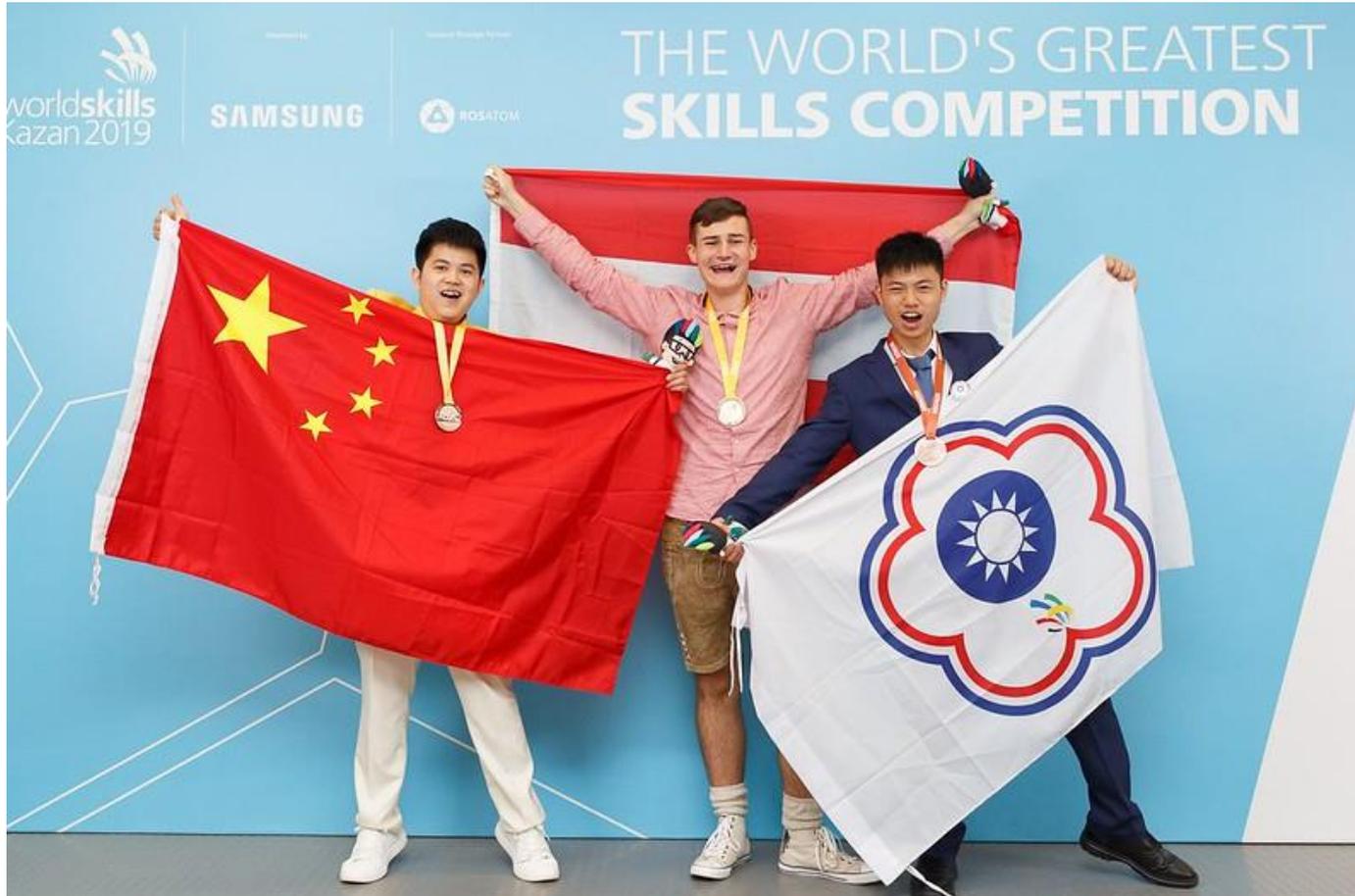
Einsatz/Konzentration ...



Einsatz/Konzentration ...



Belohnung/Freude/Stolz ...



Belohnung/Freude/Stolz ...



- **WorldSkills** ist ein internationaler Berufswettbewerb, der alle zwei Jahre ausgetragen wird (AT Mitglied 1958).
 - 82 Mitgliedernationen (aus allen Kontinenten)
 - Wettbewerbe in über 50 Berufen
 - 22 Stunden verteilt auf 4 Tage
 - Altersgrenze: 22 Jahre

- **EuroSkills** ist ein europaweiter Berufswettbewerb, der alle zwei Jahre ausgetragen wird (AT Mitglied 2007).
 - 30 Mitgliedernationen
 - Wettbewerbe in ca. 45 Berufen
 - 18 Stunden verteilt auf 3 Tage
 - Altersgrenze: 25 Jahre

AustrianSkills 2018

- Österreichische Staatsmeisterschaften in 40 Berufen
 - 22. - 25. November 2018, Messe Salzburg
 - im Rahmen der Berufs-Info-Messe „BIM 2018“ - Wettbewerbshallen (Halle 10, Halle 7 und Halle 2/6)
 - über 30.000 Besucher
 - Qualifikation für WorldSkills 2019 bzw. EuroSkills 2020
 - ca. 400 Teilnehmer
 - Ergebnisse
- 

Österreichische Erfolgsbilanz

WorldSkills (seit 1961)

- 597 Teilnehmer
- 218 Medaillen
- 209 Leistungsdiplome
„Medallion for Excellence“



EuroSkills (seit 2008)

- 197 Teilnehmer
- 111 Medaillen
- 33 Leistungsdiplome
„Medallion for Excellence“

■ Melanie Seidl | WorldSkills 2011 & EuroSkills 2012



Melanie war 2011 die **erste Frau** weltweit, die bei WorldSkills **bei den Steinmetzen** antrat. 2012 gewann sie den Titel bei EuroSkills. Heute ist sie mit "Hoamatstoa" selbstständig, bewirtschaftet im Sommer die Mayrhofalm bei Werfenweng und leitet Trainings-Camps für junge Steinmetze.

■ Thomas Schäffer | WorldSkills 2011 & EuroSkills 2012



Der Obersteirer Thomas Schäffer wurde als **Koch** bereits mehrfach ausgezeichnet. Den Grundstein legte der heute 24-jährige 2008 mit der Teilnahme am Steirischen Landeslehrlingswettbewerb.

Über den Bundeslehrlingswettbewerb und die Teilnahme an den Staatsmeisterschaften schaffte er den Sprung zur Berufsweltmeisterschaft WorldSkills 2011.

Ein Jahr darauf bei EuroSkills 2012 wurde er Europameister. Sein jüngster Erfolg: Der Schritt in die Selbstständigkeit mit der Übernahme des traditionsreichen Gasthofes Holzer in Neuberg.

■ Matthias Lemp | WorldSkills 2003



Der gebürtige Niederösterreicher Matthias Lemp gewann bei WorldSkills 2003 in St. Gallen/Schweiz die **Goldmedaille** in der Berufssparte der **Installateure**.

Bereits wenige Monate nach seiner Berufsreifeprüfung 2005, wagte der gelernte Gas-, Wasser- und Heizungsinstallateur den Schritt in die Selbstständigkeit und gründete in Rastendorf/Krems-Land „Lemp Energietechnik“.

■ Eveline Wild | WorldSkills 2001



Die gebürtige Tirolerin Eveline Wild gehört heute zum führenden Kreis der Koch- und Backwelt, denn ihre kulinarischen Kunstwerke sind ein Fest für alle Sinne. Die Erfolgsgeschichte nahm ihren Anfang, als Eveline Wild 1996 ihre Lehre bei der Konditorei Valier in Innsbruck begann und sie sich im Jahr **2001 die Goldmedaille** bei den

Berufsweltmeisterschaften **WorldSkills in Seoul** sicherte. Im Fernsehen ist sie laufend in den Sendungen „Frisch gekocht“ auf ORF2 und „Deutschlands bester Bäcker“ auf ZDF zu sehen.

■ Stefan Köb | WorldSkills 2005



Wann war für dich klar, dass dich dein Weg in die Gastronomie führt?

Eigentlich relativ früh, da ich in dem Job die Chance sah, etwas von der Welt zu sehen. In Kontakt mit dem Gastgewerbe kam ich auf dem Pfarrers Älpele im Ebnit, wo ich aufgewachsen bin. Meine Lehre habe ich dann im Hauben-Restaurant Guth absolviert. Eigentlich wollte ich die Welt „bearbeiten“, mit meinen Erfolgen auf

anderer Ebene hat mich dann Vorarlberg aber hier behalten.

Von welchen Erfolgen sprichst du?

Nach dem Berufsweltmeistertitel konzentrierte ich mich eine Zeit lang aufs Show-Bartending, wo ich den Junioren-Weltmeistertitel holen konnte. Es folgte die Misterwahl und die Wahl zum Mister Austria. Die Publicity habe ich genutzt, um mich selbständig zu machen. Ich wollte auf eigenen Beinen stehen und übernahm das Paschanga.

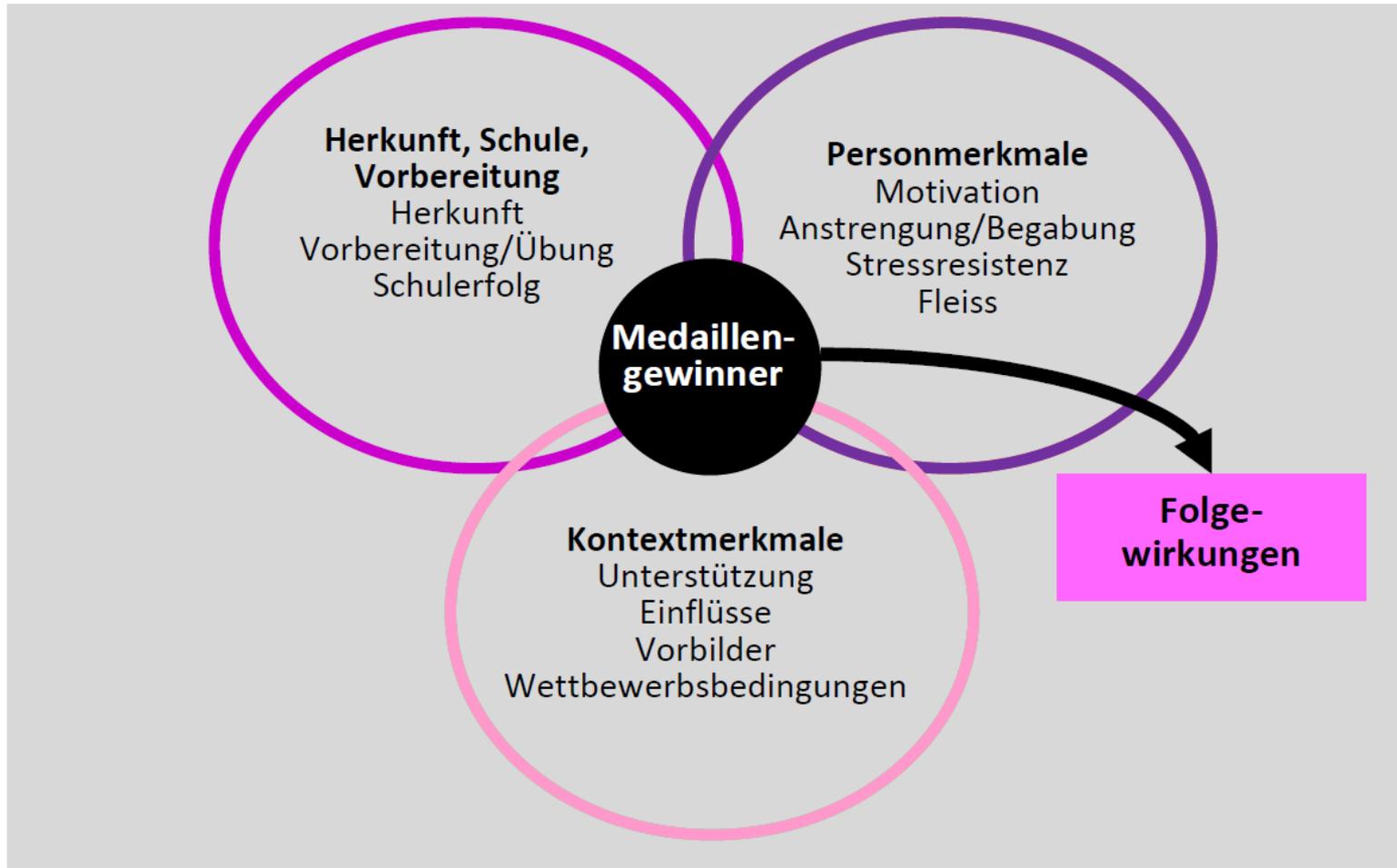
■ Kevin Micheli | WorldSkills 2011



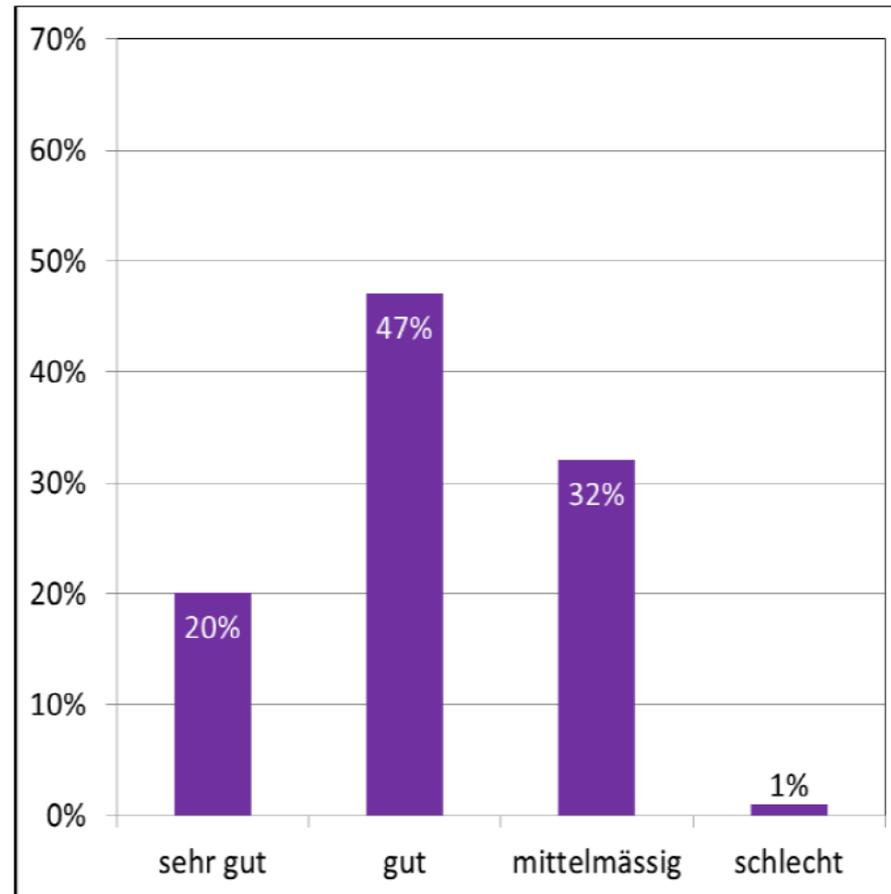
Der aus Feldkirch stammende Kevin Micheli hat trotz seines jungen Alters bereits international für Furore in der Koch-Szene gesorgt: zu seinen Titeln zählen Staatsmeister, Kochweltmeister und Gault-Millau Jungkoch des Jahres 2014. Sein Können stellte er bereits in den besten Häusern unter Beweis, so im Landhaus

Bacher in Mautern, im Hangar 7 in Salzburg, im Hotel Bareiss im Schwarzwald, in Johann Lafer's Stromburg - und nicht zuletzt im Restaurant Guth in Lauterach.

Was führt zum Erfolg?

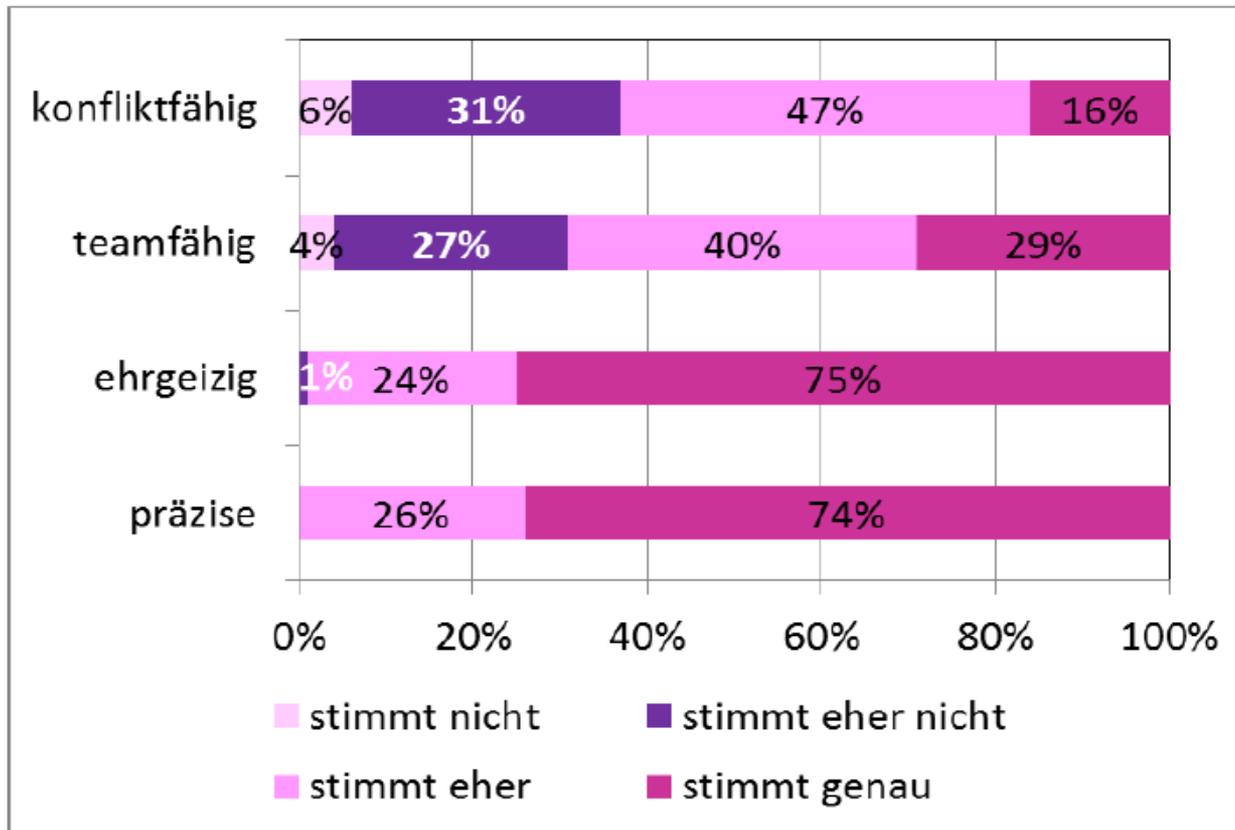


Schulerfolge der Medaillengewinner



Quelle: Margrit Stamm, Die Top 200 des beruflichen Nachwuchses

Selbsteinschätzung der Medaillengewinner



Quelle: Margrit Stamm, Die Top 200 des beruflichen Nachwuchses

Typ 1: Die lernbegierigen Stressresistenten

etwas Neues lernen

Typ 2: Die erfolgshungrigen Wettbewerbsorientierten

Erfolg haben, sich mit anderen messen

Typ 3: Die von sich überzeugten perfekt Vorbereiteten

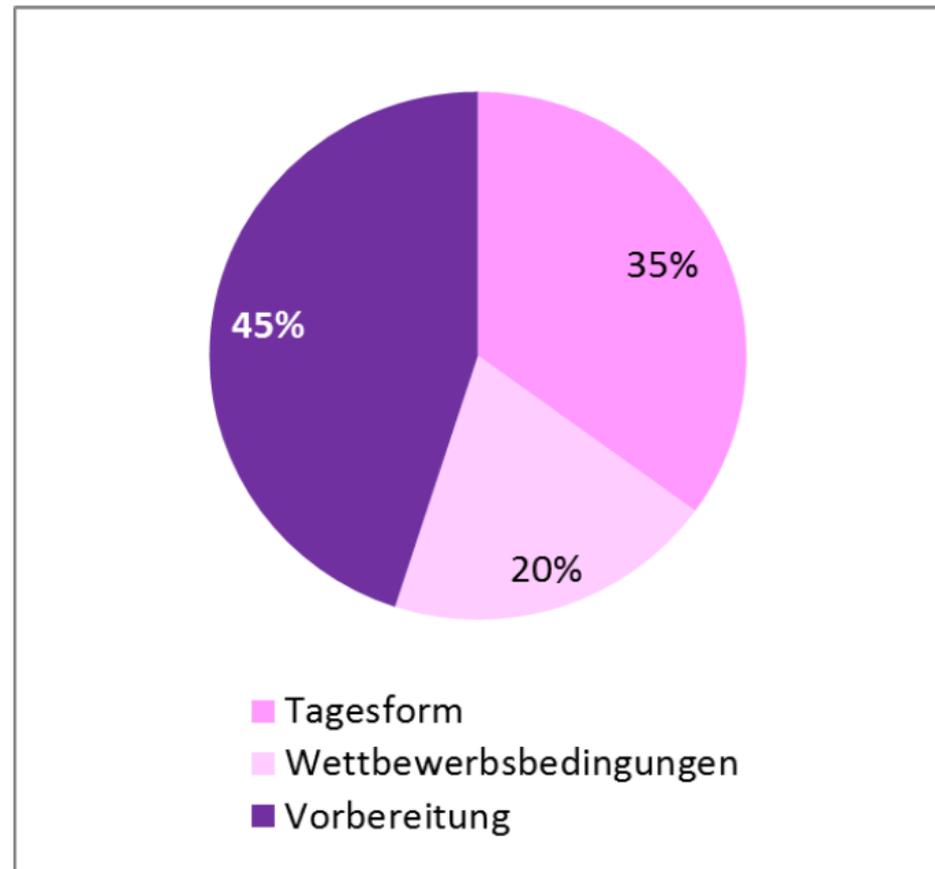
schätzen sich selbst als besonders begabt ein

Was steckt hinter dem Erfolg?



Quelle: Margrit Stamm, Die Top 200 des beruflichen Nachwuchses

Was steckt hinter dem Erfolg?



Quelle: Margrit Stamm, Die Top 200 des beruflichen Nachwuchses

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



10. ÖZBF-Kongress
Salzburg, 15. November 2019