

## „Das perfekte Dinner à la Moar Gut“ im Lockdown

### MOAR CHALLENGE - Weiterentwicklung statt Stillstand

*Ein Lehrlingsprojekt, das in Zeiten des Stillstandes die  
Lehrlinge fordert und fördert und sie lernen und  
wachsen lässt.*



Eingereicht beim Staatspreis 2022  
„Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“  
Veröffentlicht auf ausbilder.at



#### **Inhaltliche Beschreibung:**

Stillstand in Bewegung umwandeln, in Weiterentwicklung, Förderung und Stärkung der Lehrlinge. Das ist mit dem hotelinternen Projekt „Das perfekte Dinner à la Moar Gut“ gelungen.

Im Zeitraum der Lockdowns (März 2020 bis Dezember 2021) haben die Lehrlinge aus Küche und Service insgesamt 13-mal zum Dinner eingeladen:

- Jeweils zwei Teams bestehend aus je zwei Kochlehrlingen und einem Servicelehrling.
- Pro Team wurde ein Tisch à vier Gäste (Gastgeberfamilie und Mitarbeiter\*innen) betreut.
- Angeleitet wurden die Lehrlinge von ihren Ausbildern, Küchenchef Markus Aichhorn und Restaurantleiter und Junior Chef Thomas Kendlbacher.

#### **Die MOAR Challenge für das Team der Küchenlehrlinge:**

- Aus einem vorgegebenen Warenkorb durften die Lehrlinge innerhalb von zwei Tagen ein drei gängiges Menü kreieren.
- Am Abend des Dinners wurde dieses innerhalb von vier Stunden umgesetzt.
- Küchenchef Markus Aichhorn begleitete und bewertete Arbeitsweise, Sauberkeit, Ausführung und Präsentation.



### **Die MOAR Challenge für das Team der Servicelehrlinge:**

- Die Aufgaben im Vorfeld bestanden aus der Gestaltung einer themenspezifischen Menükarte inklusive Aperitif-, Wein- und Digestif-Empfehlung.
- Korrektes eindecken und gestalten des Tisches.
- Service am Abend des Perfekten Dinners.
- Angeleitet, unterstützt und kontrolliert durch Restaurantleiter Thomas Kendlbacher.



Jedes der durchgeführten Dinner war ein voller Erfolg, welchem von den Lehrlingen und den Ausbildern förmlich entgegengefiebert wurde. Die Bewertung der einzelnen Mitarbeiter\*innen rückte zwar nicht in den Vordergrund, war jedoch für den Einzelnen ein großer Ansporn und Motivation ihr/sein Können präsentieren zu dürfen.

### **Die Bewertung:**

Ausbilder und geladene Gäste bewerten, wie bei dem aus dem TV bekannten „Perfekten Dinner“ gemäß einer Skala von 1 bis 10 Punkten.

#### **Bewertet wurde beim 3-Gänge-Menü:**

- Vorbereitung, Arbeitsweise und Vorgehensweise in Planung und Einkauf
- Optischer Eindruck, Stimmigkeit, Geschmack und Temperatur.

#### **Bewertet wurde bei Servicelehrlingen:**

- die Tisch- und Menükartengestaltung,
- die Getränkeempfehlungen,
- das Auftreten und der Umgang mit dem Gast.



Anschließend gab es von allen Anwesenden konstruktives und hilfreiches Feedback. Die Lehrlinge ernteten viel Lob für ihr Engagement und ihren Fortschritt. Entwicklungspotential wurde aufgezeigt und so der Stillstand in Weiterentwicklung umgekehrt.



*„Das Projekt „Perfektes Dinner“ war besonders lehrreich für unsere jungen Kolleg\*innen, da sie selbst Verantwortung übernehmen durften und ihr Können (ohne die Herausforderungen des Alltagsgeschäfts) unter Beweis stellen konnten. Es gab ehrliches Feedback, welches das Selbstbewusstsein stärkt. Verbesserungspotential wurde konstruktiv aufgezeigt. Diese Fortschritte waren umgehend sichtbar, davon profitieren wir als Betrieb und die Lehrlinge persönlich.“*

Thomas Kendlbacher – Juniorchef und Restaurantleiter

### Was lernen die Lehrlinge in diesem Projekt?

- **Verantwortung übergeben**  
Lehrlingen Verantwortung zu übergeben und ihnen Aufgaben, wie die Zusammenstellung des Menüs oder die Aperitif-Empfehlung und Tischgestaltung zu überlassen
- **Zeitmanagement**  
Verständnis für das Zeitmanagement entwickeln, durch die Übernahmen der Rolle des Küchenchefs oder des Restaurantleiters
- **Weiterentwicklung**  
Auch in Zeiten des Stillstands (aufgrund von Lockdowns), konstruktives Feedback erhalten und daraus lernen und wachsen



*„Ich finde es sehr gut, dass wir so ein ehrliches und sehr genaues Feedback bekommen haben. Wir können es immer gleich beim nächsten Mal umsetzen und Fortschritte machen. Mir persönlich gefällt es, die Deko passend zum Thema selber aussuchen zu dürfen.“*

Madlene Oppeneiger – Restaurantfachfrau im 3. Lehrjahr

### **Was waren die größten Herausforderungen bei diesem Projekt?**

Die jungen und neuen Lehrlinge im Betrieb in die MOAR Challenge einzubeziehen war eine Herausforderung, konnte jedoch mit erfahrenen Mitarbeiter\*innen sehr gut ausgeglichen werden.

### **Was können Sie anderen Lehrbetrieben empfehlen, die ein ähnliches Projekt umsetzen möchten?**

Die persönliche, individuelle Förderung des einzelnen Lehrlings sollte im Vordergrund stehen und stets wertgeschätzt werden. Das „perfekte Dinner à la Moar Gut“ hat für Freude, Spaß und Motivation gesorgt, sowie die Teamarbeit positiv beeinflusst. Von der Entwicklung des Einzelnen ganz abgesehen.



**Wo können Sie mehr über das Projekt erfahren?**

Unter folgendem Link finden Sie mehr Informationen zum Projekt.

<https://www.youtube.com/watch?v=Cljt8HHdpvg>



moar gut  
FAMILIEN NATUR RESORT \*\*\*\*\*

[www.moargut.com](http://www.moargut.com)