

# Tourismus- Akademie im WIFI.

Wissen nach Maß  
für alle Tourismusberufe.



WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG

Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

WIFI Vorarlberg  
[wifi.at/vlbg](http://wifi.at/vlbg)

**Wenn der Gast  
König ist,  
ist Weiterbildung  
die Königsdisziplin.**





Jeder Gast in Vorarlberg erwartet eine Top-Leistung. Bei jedem Handgriff, jedem Produkt und jeder Begegnung. Damit alle in Tourismusberufen dieses Niveau bekommen, halten und ausbauen können, gibt es jetzt die Tourismus-Akademie im WIFI. Für die Zukunft unserer Gastronomie und Hotellerie. Für die Gastgeber:innen der Zukunft.

# Unser Tourismus steht für Qualität. Schauen wir, dass dies so bleibt.

Wenn wir dem Vorarlberger Tourismus eine positive Zukunft sichern wollen, müssen wir heute damit beginnen, das Wichtigste zu fördern: die Menschen in der Tourismusbranche. Wir wollen sie für Tourismusberufe begeistern, motivieren und sie zu hochqualifizierten Mitarbeiter:innen ausbilden.

„Ständige Veränderungen machen die Tourismuswirtschaft zu einem der spannendsten Wirtschaftsbereiche.

Eine fundierte Aus- und Weiterbildung ist der Erfolgsgarant für die Bewältigung von beruflichen und unternehmerischen Herausforderungen. Die Tourismusakademie im WIFI Vorarlberg umfasst eine Vielzahl an Qualifizierungsmöglichkeiten für Berufseinsteiger:innen, Fachkräfte, Führungskräfte und Unternehmer:innen.“

**Dr. Thomas Wachter**  
Institutsleiter WIFI Vorarlberg



„Unser Programm für die Ausbildung im Tourismus wurde komplett überarbeitet und deckt alle Bereiche der Branche ab. Wir bieten damit innovative Ansätze in der Qualifizierung, denn unter anderem können einige Kurse künftig auch im Betrieb absolviert werden. Das bedeutet eine enorme Erleichterung für die Kursteilnehmer:innen und die Unternehmen, da es Zeit spart und eine große Praxisnähe bietet.“

**Markus Kegele**  
Obmann Fachgruppe Hotellerie &  
Spartenobmann Tourismus &  
Freizeitwirtschaft, WKV

„Der Tourismus in Vorarlberg ist eine Branche mit viel Leidenschaft, Begeisterung und Könnerschaft. Die neuen Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen sollen helfen, dieses Feuer so lange wie möglich und immer wieder aufs Neue in den Mitarbeiter:innen und Unternehmer:innen zu entfachen.“

**Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith**  
Spartengeschäftsführerin Tourismus & Freizeitwirtschaft, WKV



„Dem Handwerk, der Kunst, der Köchin / dem Koch und Gastronom:innen den Stellenwert und Respekt wiederzugeben, den Sie verdienen. Wir dürfen eines nicht vergessen: Die Österreichische Küche ist unser Kulturgut – tief verwurzelt und identitätsstiftend. Wenn wir nicht gegensteuern, stirbt nicht die Gastronomie aus, aber das gute Essen und ein gewaltiger Teil unserer Kultur!“

**KM Mike P. Pansi**  
Fachgruppenobmann Gastronomie,  
WKV



# Die Für-Alle- Erwachsenen- Akademie.

Für jeden Wissensstand, jeden Tourismusbereich,  
jeden Karriereschritt – die Tourismus-Akademie  
bietet Aus- und Weiterbildung für alle Erwachsenen.

## ERWACHSENENBILDUNG

**Starter Class**  
Lehrlinge, Student:innen,  
Quereinsteiger:innen

**Career Class**  
Fachkräfte-  
Programme

**Management Class**  
Führungskräfte  
und Unternehmer:innen

**Akademische  
Abschlüsse**  
z. B. eMBA

## LEHRE – BERUFSSCHULE

**Köchin /  
Koch**

**Restaurant-  
Fachfrau /  
-Fachmann**

**Hotel- / Gast-  
gewerbe-  
Assistent:in**

**System-  
Gastronomie-  
Fachfrau /  
-Fachmann**

**Doppellehre  
Gastronomie-  
Fachfrau /  
-Fachmann**

## SCHULEN IM TOURISMUS

**Fachschule**  
3-jährig

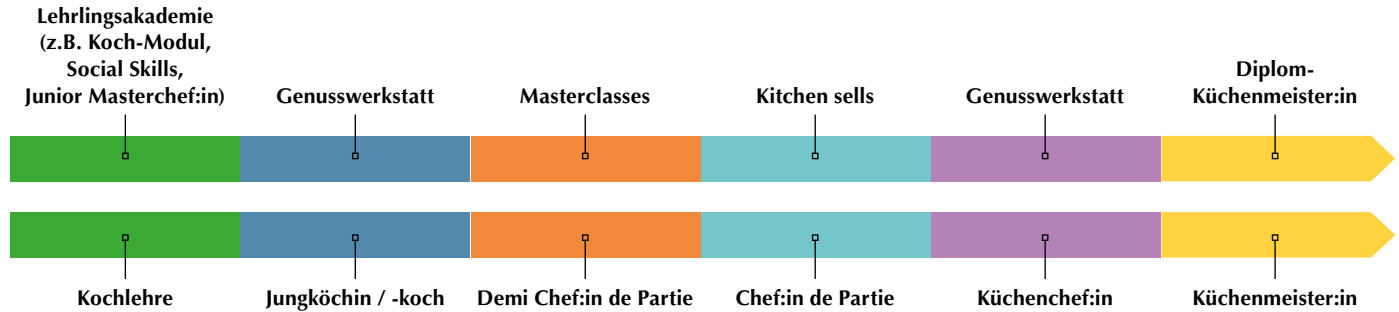
**Privatschule GASCHT**  
4-jährig

**Höhere Schule**  
5-jährig

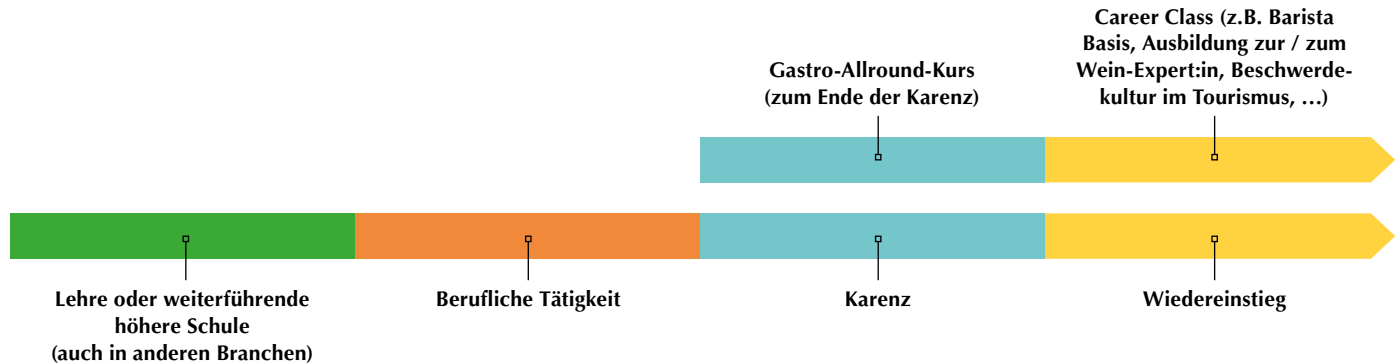
# Mögliche Bildungswege im Tourismus.



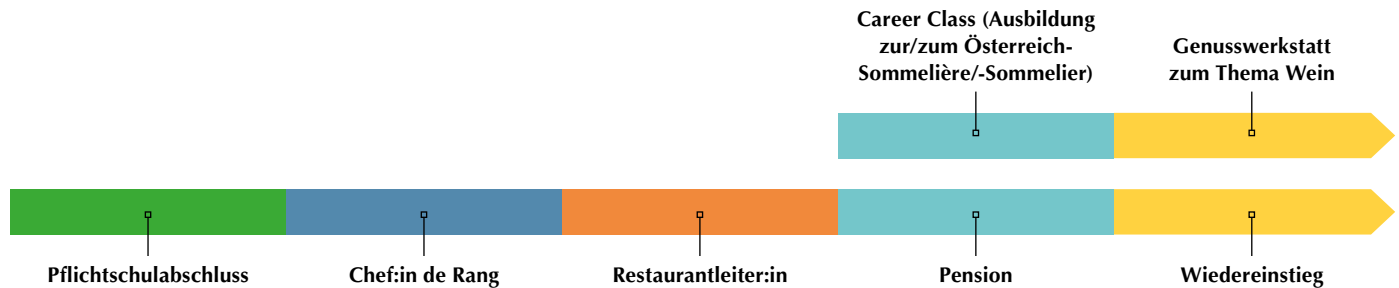
Lehrling



Wiedereinsteiger:in



Pensionist:in



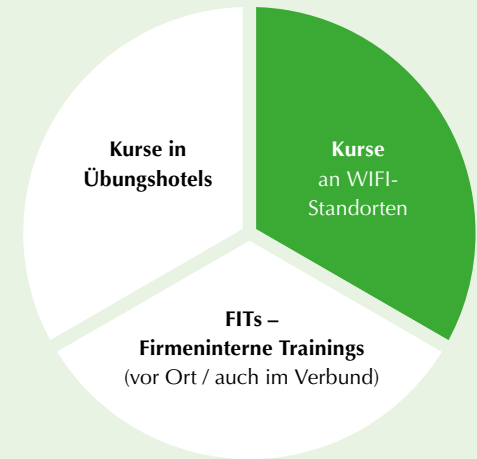
# Egal welche Klasse. Immer First Class.

Unterschiedliche  
Ausbildungsprogramme.





Das Ziel der Tourismus-Akademie lautet so einfach wie anspruchsvoll: Die Vorarlberger Touristiker:innen sollen zu den Besten gehören. Am besten ausgebildet, qualifiziert und motiviert. Mit vielfältigen und anspruchsvollen Kurs-Angeboten – an den WIFI-Standorten, in Betrieben vor Ort oder im speziellen Übungshotel.



### STARTER CLASS

Bildungsangebote für Berufseinsteiger:innen (Lehrlinge, Schüler:innen, Quereinsteiger:innen) mit gesetzlich geregelten Lehrplänen bzw. Ergänzungsangeboten.

#### Berufsbilder in Vorarlberg:

- Hilfskraft Service / Küche
- Zimmermädchen
- Koch / Köchin
- Gastronomie-Fachmann / -frau
- Hotelkaufmann / -frau
- Restaurantfachmann / -frau
- Systemgastronomie Fachmann / -frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent / -in
- Hotel- und Restaurantfachmann / -frau

### CAREER CLASS

Dieses Weiterbildungsangebot für Fachkräfte mit Lehre, Fach- oder Höherer Schule – für mehr Freude, vertiefte Könnerschaft und Kennenlernen neuer Bereiche.

#### Typische Berufe:

- Demi Chef:in de Partie
- Chef:in de Partie
- Sous Chef:in
- Rezeptionist:in
- Demi Chef:in de Rang
- Chef:in de Rang

### MANAGEMENT CLASS

Trainings für Führungskräfte bzw. Entscheidungsträger:innen in den Bereichen Service, Küche, Management, Administration, etc. Spezielles Know-how für spezielle Bereiche: praxisnahe Ausbildungen durchgeführt von Expert:innen, machen Sie zum Profi in Ihrem Fach.

#### Typische Berufe:

- Küchenchef:in
- Restaurantleiter:in
- Chef-Rezeptionist:in
- Unternehmer:in

# Starter Class.

Lehrlinge, Schüler:innen,  
Quereinsteiger:innen.

## Lehrlingsakademie

Die neue kompetenzorientierte Lehrlingsakademie bietet Lehrlingen eine interessante Fachqualifizierung in verschiedenen Bereichen des persönlichen und beruflichen Alltags.

Gleich anmelden:



Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Willkommenstag je Lehrberuf</b>	8	Förderungen für Unternehmen siehe Seite 20	23/24
<b>Köchin/Koch-Module 1. &amp; 2. Lehrjahr</b>	24		23/24
<b>Service-Module 1. &amp; 2. Lehrjahr</b>	24		23/24
<b>Hotel-Module 1. &amp; 2. Lehrjahr</b>	24		23/24
<b>Köchin/Koch/Service/Hotel-Modul 3. Lehrjahr</b>	8		23/24
<b>Weinexpert:in</b>	60		23/24
<b>Junior Masterchef:in 3. Lehrjahr (JMC)</b>	160		23/24
<b>Vorbereitungskurs Lehrabschlussprüfung Köchin/Koch</b>	32		22/23
<b>Vorbereitungskurs Lehrabschlussprüfung Restaurantfachkraft</b>	32		22/23
<b>Vorbereitungskurs Lehrabschlussprüfung HGA</b>	32		22/23
<b>Soziale Kompetenzen für Lehrlinge</b>			23/24
<b>Getränke- und Barschulung für Student:innen</b>	12		Sommer 2023

\* Dauer in Trainingseinheiten

## Basisausbildungen im Tourismus im Internatsmodus

Mit dieser Basisausbildung werden Personen ohne jegliche Grundkenntnisse, aber mit viel Interesse vom / von der ungelernen „Springer:in“ zum qualifizierten Mitarbeitenden. In Planung: Fachliche Aufbaukurse zur Lehrabschlussprüfung für Personen mit 12-monatiger Praxis im Tourismus. Alle Preise im Internatsmodus enthalten Kosten für Nächtigung und Verpflegung.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Basisausbildung Küche</b>	193	€ 4.500	22/23
<b>Basisausbildung Service</b>	214	€ 4.500	22/23
<b>Basisausbildung Housekeeping</b>	96	€ 2.700	22/23
<b>Basisausbildung Gastro-Allroundkurs</b>	120		In Planung
<b>Fachausbildung Küche</b>	182		In Planung
<b>Fachausbildung Restaurant und Bar</b>	182		In Planung

## 2. Bildungsweg – Talents for Tourism

Motivierte Mitarbeiter:innen im Vorarlberger Tourismus in 18 Monaten zum Lehrabschluss führen: Das Programm Talents for Tourism am WIFI bietet diese Möglichkeit für die Lehrberufe. Geplant für Herbst 2023.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Köchin/Koch</b>	296		In Planung
<b>Restaurantfachfrau/-mann</b>	296		In Planung
<b>Hotelkauffrau/-kaufmann</b>	296		In Planung

## Deutsch

Deutsch lernen vom / von der Anfänger:in bis zur/zum Fortgeschrittenen – meistern Sie in kürzester Zeit berufliche und private Alltagssituationen.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Deutsch für den Tourismus – Fachsprache für den Berufsalltag</b>	40	€ 490	22/23
<b>Deutsch A1 Anfänger:in</b>	120	€ 749	22/23
<b>Deutsch A2 leicht fortgeschritten</b>	120	€ 749	22/23

\* Dauer in Trainingseinheiten

# Career Class.

## Fachkräfteweiterbildung, Spezialausbildungen.

### Vorarlberger Genusswerkstatt

Genießen lernen – mit Lebensmitteln die Welt der Sinne entdecken. In angenehmer Atmosphäre, in kleinen Gruppen lernen und genießen.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
Saucen	8	€ 200	Fj 23
Dekoration / Plating	8	€ 200	Fj 23
Regionales Food-Hunting	8	€ 200	Fj 23

### Master Classes

Neue Techniken sowie Produkte erlernen und im Austausch, mit gleichgesinnten, fachspezifische Ausbildungen auf höchstem Niveau genießen.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
Vegan & vegetarisch	8	€ 200	Fj 23
Regionale Küche	8	€ 200	Fj 23
Patisserie	8	€ 200	Fj 23
BBQ in der Gastro	8	€ 200	Fj 23
Anrichte- und Gartetechniken	8	€ 200	Fj 23
Nachhaltigkeit – No to Food Waste	8	€ 200	Fj 23
WILDDes Vorarlberg	8	€ 200	Fj 23
Die moderne Rezeption	8	€ 200	23/24

Gleich anmelden:



\* Dauer in Trainingseinheiten

## Küche – Kitchen sells

Mit unseren zukunftsorientierten Ausbildungen mit Verantwortung erlangen Sie die richtige Weiterbildung für jedes Karriereziel in der Küche.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Diätetisch geschulter Köchin/Koch</b>	110	€ 2.190	23/24
<b>Diplom-Diätköchin/Diätkoch</b>	80	€ 2.000	Fj 23
<b>Diplom-Pâtissière/-Pâtissier</b>	110		In Planung
<b>Diplom-Fleischsommelière/-sommelier</b>	120	€ 3.050	Fj 23

## Weine

Top ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen sowie einem feinen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen, sind gefragt denn je.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Ausbildung Jungsommelière/-sommelier</b>	120	€ 2.300	23/24
<b>Ausbildung Sommelère/Sommelier Ö</b>	132	€ 2.000	22/23
<b>Ausbildung Diplom-Sommelière/-Sommelier</b>	128	€ 2.300	23/24

## Service / Bar / Barista

Gästen ein Erlebnis auf höchstem Niveau bieten und zukünftig neue kreative Trends setzen mit Ausbildungen zum / zur Barkeeper:in, Käsesommelière/-sommelier und Barista.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Ausbildung zum Barkeeper:in</b>	28	€ 550	22/23
<b>Ausbildung Diplom-Barkeeper:in</b>	72		In Planung
<b>Barista Basis</b>	8	€ 290	22/23
<b>Diplom-Barista</b>			In Planung
<b>Diplom-Käsesommelière/-sommelier</b>	112	€ 2.170	22/23

\* Dauer in Trainingseinheiten

## Service / Küche

Weiterbildungen und Trainings zu grundlegenden betriebswirtschaftlichen Themen im Verkauf, in der Kalkulation, Hygiene und zu allergenen Stoffen.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Emotionaler Verkauf im Tourismus</b>	8	€ 230	Fj 23
<b>Küchen-Kalkulation</b>	4	€ 120	Fj 23
<b>Allergene Stoffe</b>	2	€ 60	22/23
<b>HACCP – Hygiene-Schulung</b>	6	€ 130	22/23

## Online-Marketing / Social Media

Marketing-Know-how für die Tourismusbranche leicht gemacht. Wie Google, Instagram und Co. funktionieren und wie Sie es richtig umsetzen können.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Social Media Marketing</b>	15	€ 530	Fj 23
<b>Crashkurs Marketing</b>	16	€ 495	22/23
<b>Suchmaschinen Marketing</b>	15	€ 530	Fj 23
<b>Modernes Onlinemarketing mit Google</b>	12	€ 420	22/23
<b>Food Photography</b>	8		In Planung

## Bäderpersonal

Professionell gewartete Badeanlagen sind wichtig. Erlernen Sie die technischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte in praxisnaher Ausbildung.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Ausbildung zur/zum Saunawart:in</b>	24	€ 490	Fj 23
<b>Badewart:in für Großbecken</b>	36	€ 670	Fj 23

\* Dauer in Trainingseinheiten

## Soziale und persönliche Kompetenzen

Lernen Sie Ihre inneren Stärken aufzubauen mit den Weiterbildungen zur Persönlichkeitsentwicklung.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
Ausbilder:innentraining	40	€ 565	22/23
Beschwerdekultur im Tourismus	8	€ 230	23/24
Service 2.0 – Impulse für eine neue Gastfreundschaft	97	€ 230	23/24
Resilienz – Widerstandskraft und Krisenfestigkeit	16	€ 445	22/23
Mentaltraining	16	€ 445	Fj 23

## Fremdenführer:in

Präsentieren Sie unsere Städte möglichst vielfältig und nachhaltig mit der professionellen Ausbildung zum/ zur Fremdenführer:in.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
Fremdenführer:in	120	€ 5.130	Fj 23

\* Dauer in Trainingseinheiten

Gleich anmelden:



# Management Class.

Führungskräfte, Unternehmer:innen, Nachfolger:innen.

## Management-Seminare

Management-Seminare, die kompakten Input liefern, der sofort im Betrieb umgesetzt werden kann.

Spezial-Ausbildungen	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Employer Branding im Tourismus</b>	8	€ 229	22/23 – WIFI Ibk
<b>Mitarbeiterführung und Teambuilding im Tourismus</b>	8	€ 230	Fj 23
<b>Führungskompetenztraining</b>	80	€ 2.320	22/23
<b>Revenue Mgt. in der Hotellerie</b>	16	€ 380	22/23 – WIFI Ibk
<b>Service Design im Tourismus</b>	16	€ 380	22/23 – WIFI Ibk
<b>DSGVO-Verordnung: Datenschutz in der Hotellerie (e-Learning)</b>	6	€ 513	22/23 – WIFI Ibk
<b>Wozu Kalkulation?</b>	8	€ 330	Fj 23
<b>Service 2.0 - Impulse für eine neue Gastfreundschaft</b>	8	€ 229	22/23 – WIFI Ibk

## Akademische Ausbildungen

Eine akademische Ausbildung „Business Management“ mit Tourismus-Spezialisierung ab dem 3. Semester und dem neuen Titel „eMBA“ soll in Kooperation mit einer österreichischen Universität angeboten werden.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>eMBA Business Management – Schwerpunkt Tourismus</b>			Verhandlungen mit Uni

\* Dauer in Trainingseinheiten



## Management-Diplom-Ausbildungen

Mit relevantem, praxisorientiertem Expertenwissen, perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse des Markts, lernen Sie von den Besten und für eine erfolgreiche Zukunft.

Spezial-Ausbildungen	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Diplom-Restaurantmeister:in</b>	130	€ 1.800	22/23 – WIFI Sbg
<b>Diplom-Küchenmeister:in Theorie</b>	152	€ 1.490	22/23 – WIFI Ibk
<b>Diplom-Küchenmeister:in Praxis</b>	80	€ 1.440	22/23 – WIFI Ibk
<b>Diplomlehrgang Rezeption</b>	80	€ 1.540	22/23 – WIFI Ibk
<b>Diplomlehrgang F&amp;B Manager:in</b>	132	€ 3.190	22/23 – WIFI Ibk
<b>Diplomlehrgang Hotelmanagement</b>	144	€ 3.990	22/23 – WIFI Ibk
<b>Diplomlehrgang Executive Housekeeping</b>	80	€ 1.840	22/23 – WIFI Ibk
<b>Event Management Lehrgang</b>	200	€ 3.100	22/23
<b>Freier Redner</b>	116	€ 1.750	22/23

## Befähigungsprüfungen

Fachlich – rechtlich – inhaltlich; Vorbereitung auf schriftliche und mündliche Prüfung.

Angebote	TE*	Preis	Kursjahr
<b>Vorbereitungskurs Befähigungsprüfung Gastronomie GAKO</b>	126	€ 1.770	Fj 23
<b>VBK Befähigungsprüfung Massage</b>	705	€ 5.860	H 22

\* Dauer in Trainingseinheiten

Gleich anmelden:



# Firmeninternes Training (FIT).

## Maßgeschneiderte Firmentrainings für Ihre Mitarbeiter:innen

Mit dem WIFI Vorarlberg als Partner bekommen Sie firmeninterne Personalentwicklung aus einer Hand. Wir bieten Seminare, Workshops, Coaching und Vorträge zu nahezu jedem Thema. Die Inhalte werden exakt auf die Bedürfnisse Ihres Unternehmens zugeschnitten und können natürlich auch als Online-Veranstaltung konzipiert werden.

- Sie erhalten **Lösungen**, die genau auf Ihre Ziele abgestimmt sind.
- Sie legen die **Trainingsintensität** selbst fest und bestimmen den Veranstaltungsort.
- Sie profitieren von **Terminen**, die sich nach Ihren Arbeitszeiten und Arbeitsbedingungen richten.
- Sie können das FIT im Zusammenschluss mit anderen Unternehmen auch **vor Ort anbieten**.
- Sie wählen aus dem **größten Trainerpool Vorarlbergs**.
- Sie erhalten **professionelles Projekt- und Prozessmanagement** sowie Prozessbegleitung: Das WIFI-Team übernimmt sämtliche operative Arbeit für Sie und begleitet Sie durch den gesamten Prozess der Weiterbildung. Unsere Mitarbeiter:innen beraten Sie auch gerne über die passenden **Förderungen** zu den jeweiligen Ausbildungsmaßnahmen.

**Tipp: In Verbindung mit anderen Unternehmen regional durchführbar.**

PERSÖNLICHE  
BERATUNG

Kevin Gubert-Kohler WIFI Hohenems  
T +43 5572 3894-530  
E gubert-kohler.kevin@vlbg.wifi.at



# Ausgewählte FIT-Angebote\*.

Spezial-Ausbildungen	TE**	Teilnehmer-Minimum	Teilnehmer-Maximum	Richtpreis*
Deutsch und alle weiteren Sprachen	30	1	12	€ 2.400
Social Skills für Lehrlinge	8	6	10	€ 1.200
Dekoration / Plating	4	6	10	€ 1.300
Regionales Food Hunting und regionale Küche	4	6	10	€ 1.300
Vegan & Vegetarisch	8	5	10	€ 1.000
Pâtisserie	8	5	10	€ 1.000
BBQ in der Gastro	8	5	10	€ 1.000
Nachhaltigkeit – No to Food Waste	8	5	10	€ 1.000
WILDes Vorarlberg	8	5	10	€ 1.000
Ausbildung zum/zur Barkeeper:in	28	6	12	€ 3.500
Barista Basis	8	4	8	€ 1.200
Verkaufstraining Service	8	6	10	€ 900
Küchen-Kalkulation	4	8	12	€ 1.000
Allergene Stoffe	2	10	20	€ 900
HACCP – Hygiene Schulung	6	8	20	€ 900
Vorarlberger Käselandschaft	4	8	12	€ 1.300
Beschwerdekultur im Tourismus	8	6	10	€ 1.850
Resilienz & mentale Gesundheit im Tourismus	8	6	10	€ 1.850
Mitarbeiterführung und Teambuilding im Tourismus	8	6	10	€ 1.850

\* Angegebene Richtpreise verstehen sich inkl. USt. (bzw. Brutto für Netto). Raumkosten werden vom Auftraggeber selbst übernommen. Trainer:innen werden vom WIFI passgenau eingesetzt. Für unvorhersehbare Kostenerhöhungen erlauben wir uns das Angebot um max. 10% zu erhöhen.

\*\* Dauer in Trainingseinheiten

# Bildungsförderungen für Unternehmen.

Voraussetzungen, Förderungshöhe und wichtige Hinweise

LEHRE.FÖRDERN	Qualifizierungsförderung für Beschäftigte <span style="float: right;">(NEU – auch für Live-Online-Kurse)</span>
<p>Gefördert werden Ausbildungsbetriebe in ihren Bestrebungen um mehr Attraktivität und Qualität in der Lehrlingsausbildung.</p> <p><b>Lehrlingsförderung:</b>  <b>Voraussetzung:</b> Freiwillige Ausbildungsmaßnahmen, berufsbezogene Zusatzausbildungen, Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung  <b>Förderhöhe:</b> 75 % der Kurskosten bis max. € 2.000,- pro Lehrling über die gesamte Lehrzeit (LAP 75 % der Kurskosten bis max. € 500,-)</p> <p><b>Ausbildungsförderung:</b>  <b>Voraussetzung:</b> Gefördert werden Maßnahmen, die der Weiterbildung der Ausbilder im Umgang mit den Lehrlingen dienen, mit einer Mindestdauer von 8 Stunden: z. B. Pädagogik, Methodik, Didaktik oder Persönlichkeitsentwicklung  <b>Förderhöhe:</b> 75 % der Kurskosten bis max. € 2.000,- pro Ausbilder und Jahr</p>	<p>Das AMS fördert Weiterbildungen von gering qualifizierten und älteren Arbeitskräften mit dem Ziel, die Fähigkeiten der Arbeitskräfte zu verbessern – und so deren Arbeitsplätze zu sichern und deren Einkommen zu erhöhen.</p> <p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frauen und Männer in Beschäftigung mit maximal Pflichtschulabschluss</li> <li>▪ Frauen in Beschäftigung, die höchstens eine Lehrausbildung oder eine berufsbildende mittlere Schule abgeschlossen haben</li> <li>▪ Frauen und Männer ab 45 Jahren in Beschäftigung mit einer höheren Ausbildung als Pflichtschulabschluss</li> <li>▪ Die Arbeitnehmer müssen sich in einem voll versicherungspflichtigen oder karenzierten Dienstverhältnis befinden</li> </ul> <p><b>Förderungshöhe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 50 % der anerkekbaren Kurskosten</li> <li>▪ 50 % der Personalkosten ab der 25. Kursstunde; bei Arbeitnehmer mit höchstens Pflichtschulabschluss ab der 1. Kursstunde</li> <li>▪ Online-Kurse (z. B. Live-Online-Kurse, Onlinekurse mit punktueller Betreuung sowie Online-Kurse ohne Betreuung) sind förderbar</li> <li>▪ Ausbildungsstunden im Rahmen einer praktischen Ausbildung sind nur förderbar, sofern sie in einer Aus- oder Weiterbildungseinrichtung stattfinden oder von dieser durchgeführt werden und getrennt von sonstigen betrieblichen Abläufen stattfindet</li> </ul> <p><b>Wichtige Hinweise zur Abwicklung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Förderantrag muss VOR Beginn (mindestens 1 Woche vor Beginn der Qualifizierung) beim AMS eingereicht werden</li> <li>▪ Änderungen gegenüber dem Förderantrag oder vereinbarten Auflagen und Bedingungen müssen unverzüglich dem AMS gemeldet werden (u.a. Terminänderungen)</li> <li>▪ Alle Abrechnungsunterlagen sind innert 6 Wochen an das AMS zu übermitteln, damit die Förderung ausbezahlt werden kann</li> </ul>
<p>T +43 5522 305-1155  <b>lehre-foerdern.at</b></p>	<p>E <a href="mailto:sfu.vorarlberg@ams.at">sfu.vorarlberg@ams.at</a>  <b>ams.at/vbg/service-unternehmen/qualifizierung</b></p>

Alle Förderungen im Überblick:



Information

# Starcard – die Vorteilskarte für Tourismus-Mitarbeiter:innen.

Die bereits etablierte STARCARD-App bietet Zugang zu einer breiten Palette an Vorteilen. Nie zuvor gab es für Tourismus-Mitarbeiter:innen ein so umfangreiches Angebot an Topkonditionen für einen kulinarischen Genuss zu Zweit, Hotelübernachtungen, Events und VIP-Eintritte, Outdoor sowie Action, bei Seilbahnfahrten, Skitickets und Schwimmbädern, für Kinotickets, Fitnesscenter, Bowling oder Klettern. Die STARCARD erhält auf Wunsch jeder Mitarbeitende eines Partnerbetriebes ohne Alters- oder Bereichsgrenzen: vom Auszubildenden, Hausmädchen bis zum Sommelier. Ganz neu erhalten jetzt auch alle Lehrlinge und Schüler:innen im Tourismusbereich bis zur Beendigung ihrer Ausbildung eine STARCARD.

Wenn auch Sie Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern diese Vorteile bieten möchten, können Sie sich direkt unter [deinestarcard.at](https://deinestarcard.at) anmelden.

## STARTEAM COMMUNITY

Die neue STARTEAM Community heißt ab Herbst 2022 alle Mitarbeiter:innen und Unternehmer:innen der Vorarlberger Hotellerie und Gastronomie herzlich willkommen. In dieser neuen Gemeinschaft soll der Austausch unter Gleichgesinnten gefördert sowie ein starkes Miteinander geschaffen werden. Als zukünftige Mitglieder werden speziell Menschen in der Tourismusbranche Vorarlberg angesprochen. Ein abwechslungsreiches Programm, welches mindestens drei Veranstaltungen im Jahr umfasst, rundet das breite Angebot der neuen STARTEAM Community ab. Aktuelle Themen aus der Branche, Vorträge oder Outdooraktivitäten sollen den Spaß am beisammen sein in den Vordergrund stellen und eine Umgebung des gemütlichen Netzwerkens schaffen. Eine Initiative in Zusammenarbeit mit dem Jungen Gastgewerbe und dem Verband der Köche Vorarlberg. Zudem erhalten alle Mitglieder ermäßigte Eintritte zur Tourismuswoche und anderen Events der Wirtschaftskammer Vorarlberg Tourismus & Freizeitwirtschaft. Interessierte können sich direkt an die Wirtschaftskammer Feldkirch wenden unter [tourismus@wkv.at](mailto:tourismus@wkv.at)

## TOURISMUSJOBS ZWISCHEN BERG UND SEE

Neue Wege in der Mitarbeiterakquisition zu beschreiten, wird für die Zukunft des Vorarlberger Qualitätstourismus lebensnotwendig. Aus diesem Grund hat die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Vorarlberg eine Plattform geschaffen, auf der sich Betriebe und Mitarbeiter:innen informieren können, einen Überblick über spezielle Angebote erhalten, sich aber auch präsentieren und gegenseitig finden können. Jetzt auf [tourismusjobs.at](https://tourismusjobs.at) anmelden, stöbern und Mitarbeiter:innen sichern!



# Begeisterung fürs Begeistern.

Jetzt WIFI-Trainer:in werden. Aus der Praxis für die Praxis.

Das WIFI Vorarlberg ist seit jeher die erste Adresse für berufliche Weiterbildung. Einen maßgeblichen Beitrag für das Vertrauen der Kund:innen in das WIFI leisten die Trainer:innen.

Sie garantieren die Qualität und die Zukunftsorientierung der Aus- und Weiterbildung. Nach dem Motto „Aus der Praxis für die Praxis“ kommen im WIFI nur Trainer:innen zum Einsatz, die das Thema selbst in der Realität erleben und zu den Besten ihres Faches gehören. Damit erreicht das WIFI, dass 9 von 10 Kund:innen die besuchte Veranstaltung weiterempfehlen.

Folgende Kompetenzfelder zeichnen gute WIFI-Trainer:innen aus:

- Fachliche Kompetenz
- Didaktische Kompetenz
- Soziale Kompetenz



JETZT  
TRAINER:IN  
WERDEN



Unsere aktuelle Kampagne zur Trainer:innen-Suche auf LinkedIn.

Unsere Trainer:innenakademie – mit diesem Programm fördern wir interessierte Trainer:innen in ihrer didaktischen Kompetenz.



		Grundlegende Kompetenzen										
		WIFI Lernmodell LENA (4 TE)			Die WIFI Organisation (4 TE)							
DIPLOM	<b>Kontextkompetenz</b>	Die Rolle der / des Lehrenden und Lernenden	8 TE	<b>Didaktische Kompetenz</b>	Kompetenzorientierte Lernarrangements planen	8 TE	<b>Soziale Kompetenz</b>	Kommunikative Wirkung im Training, Kommunikation und Körpersprache	12 TE	<b>Selbstkompetenz</b>	Selbstmarketing und Charismatraining	16 TE
					Kompetenzorientierte Methoden erleben	16 TE		Seminarklima gestalten, 16 TE				
VERTIEFUNG					Kompetenzorientierte Seminare durchführen	16 TE		Konfliktmanagement				
					Vorbereitung zum Kompetenznachweis	8 TE		Reflexion und Feedback bewusst einsetzen, Transfer & Arbeiten in und mit Gruppen, Gruppendynamik	24 TE			
	<b>Gender Training</b>		12 TE	<b>Spirit of WIFI für Sprachtrainer:innen</b>		12 TE				Als Trainer:in rhetorisch glänzen	16 TE	
				<b>Digitale Werkzeuge im Training</b>		8 TE				Erfolgsfaktor Wortwahl,	16 TE	
				<b>Flipchartgestaltung</b>		8 TE				Sprachbewusstseinskurs		
				<b>Wirtschaftliche Themen im Fokus</b>		8 TE						
				<b>Live-Online-Trainer</b>		34 TE						
				<b>Zoom Grundlagen</b>		4 TE						
		<b>WIFI Österreich Trainer:innen-Diplom</b>		<b>Kompetenznachweis</b>				<b>WIFI Trainer:innenzertifikat nach ISO 17024</b>				

# Kontakt.



**Kevin Gubert-Kohler**

**Geschäftsbereichsleiter Branchen  
Gesundheit**

T +43 5572 3894-530  
E [gubert-kohler.kevin@vlbg.wifi.at](mailto:gubert-kohler.kevin@vlbg.wifi.at)



**Susanne Koller**

**Assistentin**

T +43 5572/3894-689  
E [koller.susanne@vlbg.wifi.at](mailto:koller.susanne@vlbg.wifi.at)



**NEWSLETTER  
BESTELLEN**



Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft