

„Walk & Talk“ an der New Design University (NDU) in St. Pölten

Sie interessieren sich für ein Studium an der NDU und wollen mehr über die Uni direkt aus erster Hand erfahren? Kein Problem! Denn ab Mitte Februar können Sie „NDU Walk & Talk“ nutzen.

Um Interessentinnen und Interessenten der NDU auch während der Pandemie die Möglichkeit zu geben, die Universität persönlich kennenzulernen, wurde die neue corona-konforme Maßnahme „NDU Walk & Talk“ ins Leben gerufen.

So funktioniert „Walk & Talk“

Unter Einhaltung des Sicherheitsabstands und Wahrung der Hygieneauflagen (Mund-Nasenschutz, Hände desinfizieren, Fiebercheck) bietet die NDU nach dem Lockdown Interessentinnen und Interessenten 1:1 Führungen durch die universitären Räumlichkeiten an.

Informationen rund um das studentische Leben, Aufnahme-

modalitäten, Finanzierungstipps, Berufsaussichten und ähnliches runden das Programm ab.

Info-Line der New Design University

Für einen „NDU Walk & Talk“-Termin wenden Sie sich einfach an die **Infoline** der New Design University (NDU) unter

- ▶ T 02742/851-2418
- ▶ E info@ndu.ac.at
- ▶ WhatsApp 0676/341 2764

Die Infoline der New Design University ist per E-Mail, Telefon und WhatsApp für Sie erreichbar.

Gerne werden Ihnen dort alle Fragen zu St. Pöltens Kreativuniversität, die von der WKNÖ betrieben wird, beantwortet.

www.ndu.ac.at

„Wichtig, die Jugend zu inspirieren“

Andreas Riegler hat 2005 die TMS Fachschule abgeschlossen und sich mit „Riegler Catering“ selbstständig gemacht.

Wie gestaltete sich für Sie die Zeit nach der Schule?

Unmittelbar nach der Tourismusschule habe ich viel Zeit auf Saison etwa in Seefeld oder Lech verbracht sowie einen Eventmanagementkurs im WIFI gemacht. Nach einem Jahr als Tauchlehrer



Andreas Riegler mit einer seiner „Lieferantinnen“. Foto: Riegler

in Mexiko und Thailand habe ich in Kirchberg eine Disco eröffnet. Mittlerweile führe ich ein Catering-Unternehmen mit sieben Mitarbeitern.

Was macht Ihr Unternehmen genau?

Wir sind eine Cateringfirma, ganz individuell von bodenständig bis exklusiv. Catering ist natürlich eine andere Branche als etwa ein Restaurant und erfordert wesentlich mehr Organisation. Höhepunkte diesbezüglich waren zwei Galadinner für den Ferrari-Fanclub oder ein Catering für 1.200 Leute an einem Wochenende.

Mein Motto ist „Jeder einzelne Gast soll sich bei uns wohlfühlen und einen ganz besonderen Tag genießen.“

Wie sehen Sie die Zukunft Ihrer Branche?

Wichtig wird Qualität statt Quantität sein. Gutes Service und Flexibilität werden das Um und Auf in Zukunft. Gerade am Land

Fünf Thesen zur Generation Z

Warum die Auseinandersetzung mit verschiedenen Generationen essenziell ist, zeigte Peter Rieder, Inhaber und Gründer von Arbeitswelten, in seinem Impulsvortrag auf.

Sieht man sich die heutige Mitarbeiterzusammensetzung an, erkennt man Veränderungen beim Alter. Waren vor einigen Jahren noch die Baby-Boomer in der Überzahl, so sind es nun die Generationen X, Y und Z (ab 1995). Doch nicht nur das Alter hat sich verändert, sondern auch die Denkweisen und Anforderungen an den Arbeitsplatz und die Arbeitgeber.

Warum die Auseinandersetzung mit verschiedensten Generationen essenziell ist, erörterte Peter Rieder, Inhaber und Gründer von Arbeitswelten, beim Impulsvortrag „Fünf Thesen zur Generation Z“.

Organisiert wurde die Veranstaltung von der Abteilung Bildung gemeinsam mit dem neuen Bildungsausschuss. „Der Generation Z wird oft Arbeitscheu oder Materialismus unterstellt. Zu unrecht. Denn die Generation

Z ist sehr wohl bereit, gute Arbeit zu leisten und einem Unternehmen loyal gegenüber zu stehen“, erklärt Rieder. Auch Jobsicherheit sei der jungen Generation genauso wichtig wie der Älteren. Der Unterschied besteht nur darin, „dass die Generation Z den Weg dorthin anders bestreitet“, führte Rieder aus und betonte: „Ich bin überzeugt, dass es die Menschen sind, die über Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens entscheiden.“



Peter Rieder. Foto: Christine Nestler-Kenzian

muss man dafür kämpfen, dass die Gastronomie erhalten wird.

Besondere Erinnerungen an die Schule?

In der TMS herrscht ein sehr familiäres und persönliches Verhältnis zwischen Lehrern und Schülern. Es ist wichtig, die Jugend zu inspirieren und zu begeistern.

Wie hat Ihnen die TMS bei der gegenwärtigen Tätigkeit geholfen?

Man lernt hier so viele verschiedene Aspekte und wird top ausgebildet. Man lernt aber auch das praktische Arbeiten und das ist für die Zeit später nicht zu unterschätzen. Ich habe immer die Praxis geliebt

und mit Menschen gearbeitet, daher war die dreijährige Fachschule ideal für mich. Sie hat mir den Weg in die Zukunft geebnet.

Was raten Sie den Absolventen der Schule?

Man soll seinem Gefühl vertrauen. Manchmal macht man Umwege, die wichtig sind, um sein Ziel zu erreichen. Es bringt nichts, wenn man sich in seiner Selbstständigkeit quält und zu sehr unter Druck setzt – man hat nur dieses eine Leben, man soll Spaß haben, an dem, was man macht.

www.tourismusschule-stp.at

▶ Alle Serienteile finden Sie auf wko.at/noe/tms-serie



SERIE, TEIL 13

TMS

Erfolgreich mit der TMS

www.tourismusschule-stp.at

Tourismusschule WIFI ST. PÖLTEN
Privatschule der WKNÖ