

PRESSEINFORMATION

Potentiale entdecken, Motivation fördern, Qualifikationen ausbauen Soulkitchen-Academy – Gastronomieausbildung mit Herz und Hirn

Salzburg, Februar 2017. Unregelmäßige Arbeitszeiten und schwierige Arbeitsbedingungen bescheren der Gastronomie nicht gerade den besten Ruf als Arbeitgeber – ein Fachkräftemangel ist die Folge. Es gibt Gastronomen, die beweisen, dass es auch anders geht: wie die Salzburger Unternehmer Heiner und Doris Raschhofer mit ihrer „Soulkitchen“-Gruppe. Sie bieten rund 400 Mitarbeitern der drei Gastronomie-Konzepte „Raschhofer’s Rossbräu“, „my Indigo“ und „Barefoot Coffee & Bar“ in der firmeneigenen „Soulkitchen-Academy“ ein einzigartiges Förderungs- und Ausbildungssystem. Ausgewogene Work-Life-Balance, gemeinsame Teambuilding-Aktivitäten und interessante Karrierechancen sorgen – neben den fachlichen Skills – für die notwendige Motivation.

Soulkitchen bezeichnet Systemgastronomie für Leib und Seele. Mit den drei unterschiedlichen Gastronomiekonzepten der Soulkitchen-Gruppe, dem „Raschhofer’s Rossbräu“, „my Indigo“ und „Barefoot Coffee & Bar“, bieten die Gründer Heiner und Doris Raschhofer Genussoasen für jeden Geschmack und jede Stimmungslage. Wohlfühlen sollen sich aber nicht nur die Gäste der Soulkitchen-Lokale, sondern auch die Mitarbeiter. „Unsere Mitarbeiter sind das wichtigste Gut“ ist Heiner Raschhofer überzeugt. Aus diesem Grund wurde mit der Soulkitchen-Academy ein einzigartiges Ausbildungsprogramm ins Leben gerufen. „Die Gastronomie-Branche hat ein Imageproblem, dem wir uns bewusst entgegenstellen. Mit unserer aktiven Mitarbeiterförderung und einem mehrstufigen Ausbildungssystem, wollen wir attraktive Arbeitsplätze in der Gastronomie schaffen“, erklärt Heiner Raschhofer die Idee hinter der Academy. Seine Vision geht aber noch viel weiter: „Unser Ziel ist es, zum attraktivsten Arbeitgeber der Branche zu werden und einen offiziellen Ausbildungsstatus zu erhalten. Die Soulkitchen-Academy soll zu einer anerkannten und führenden Bildungseinrichtung in der Gastronomie werden“.

Gastro-Ausbildung neu gedacht

Bei der bereits 2013 gegründeten Gastronomie-Ausbildung, führt ein vierstufiges System innerhalb von zwei Jahren vom „Gastro-Einsteiger“ zum „Store-Leiter“ oder gar selbständigen Franchisenehmer – in der Soukitchen-Academy als Co-Pilot oder Pilot bezeichnet. Die Idee dahinter: Nur ein gut ausgebildeter Pilot ist in der Lage ein Flugzeug zu



PRESSEINFORMATION

fliegen, nur gleichwertig ausgebildeten Piloten mit hoher Teamorientierung gelingt eine perfekte Staffelformation. Die Lokale der Soulkitchen-Gruppe stehen in diesem Bild für die einzelnen Flieger der Staffel, die durch einen „Staffelkoordinator“ und einer soliden Bodenstation bei ihrem „Flug“ unterstützt werden.

Neben der vorgegebenen Ausbildung, stehen den Teams zudem individuelle Entfaltungsmöglichkeiten offen: Ob Barista, Barkeeper oder Bier-Sommelier – die Mitarbeiter haben die Wahl. Begleitend zur fachlichen Ausbildung werden auch die Soft-Skills der Mitarbeiter trainiert. So legt zum Beispiel ein theaterzentriertes Coaching den Fokus auf die Wirkung der eigenen Ausstrahlung und des Kommunikationsverhaltens im Arbeitsalltag. Mitarbeiter lernen so den bewussten Einsatz von Körpersprache, experimentieren mit ihrer Aussprache, Intonation und Sprachrhythmik.

Leadership-Training für engagierte Führungskräfte

Die Führungskräfte aller drei Gastronomie-Konzepte kommen in den Genuss eines kostenlosen 12-tägigen Leadership-Trainings. Selbstmanagement steht dort ebenso auf dem Trainingsplan wie Kommunikation, Mitarbeiterführung und Teamentwicklung. Die Kosten in der Höhe von 5.000 Euro werden von der Soulkitchen-Gruppe getragen, doch fordert die Ausbildung bewusst das Engagement der Teilnehmer. „Wir übernehmen gerne die Kosten des Trainings, wollen aber sicherstellen, dass die Mitarbeiter diese Ausbildung auch wirklich möchten und mit einer gewissen Leidenschaft an die Sache herangehen. Die Aufwendungen für Kost und Logis sind während der Kurstage daher selbst zu tragen“, so der Soulkitchen-Geschäftsführer. Derzeit befinden sich acht Personen in der Leadership-Ausbildung.

Berufsbegleitendes Studium an Privatuniversität

In Kooperation mit der Privatuniversität Schloss Seeburg wurde ein berufsbegleitendes Studium entwickelt, das einzigartig in der Gastronomie ist. „Damit bieten wir unseren Führungskräften seit September 2016 ein absolutes Ausbildungs-Highlight“, freut sich Raschhofer. Das duale Studium in Salzburg führt in acht Semestern zum staatlichen und international anerkannten Studienabschluss mit dem Titel Bachelor of Science (B.Sc.). Die Ausbildung ist als Teilzeitstudium konzipiert und gliedert sich in 23 Präsenztage pro Jahr sowie virtuelle Selbstlernphasen. Anwesenheitstage an der Universität werden als Arbeitstage angesehen und daher auch bezahlt – die Mitarbeiter kommen dadurch auch

PRESSEINFORMATION

während der Theoriephasen in den Genuss einer Lohnfortzahlung und brauchen keine Urlaubstage aufzuwenden.

Trendiges Wirtshausflair als Grundstein für Soulkitchen

Das Fundament für die Soulkitchen-Gruppe legte Raschhofer 1995 mit der Eröffnung des ersten Raschhofer's Rossbräu in Salzburg. G'schmackige Hausmannskost, trendiges Wirtshausflair und selbstgebrautes Bier sorgen in den mittlerweile drei bestehenden Raschhofer's Rossbräu für gute Stimmung – egal ob beim gemütlichen Feierabendbier oder bei zünftigen Feiern rund ums Bierkarussell. Die Brauerei Raschhofer zählt zu Österreichs besten und international meistausgezeichneten Craft-Beer-Brauereien.

Gesunde Genussoase mit Globetrotter-Feeling

„Eat and Smile“ – dieses Versprechen setzt Heiner Raschhofer mit dem Gastronomiekonzept my Indigo in die Tat um. Bewusste Ernährung steht bei der 2002 gegründeten Gastronomiekette im Vordergrund. Inspiriert von den Einflüssen aus der ganzen Welt, bieten die Genusswelten von my Indigo gesunde, vielseitige Gerichte für ernährungsbewusste Genießer. „Feel Good Food“ braucht auch ein „Feel Good Ambiente“: Daher wurde jeder der elf my Indigo-Stores in Österreich und Deutschland individuell als gemütliche, urbane Wohlfühlzone gestaltet. Die gesunde Globetrotter-Philosophie trifft nicht nur den Geschmack der Gäste: Vom Europäischen Leaders Club wurde my Indigo 2010 mit der goldenen Palme als innovativstes internationales Gastronomiekonzept ausgezeichnet. My Indigo gilt heute als Wegbereiter für die Slowfood-Systemgastronomie.

Barefoot Coffee: Vom Frühstückskaffee zur Strandbar

Eine Insel fernab von Stress und Hektik des Alltags bietet Heiner Raschhofer mit dem jüngsten Konzept der Soulkitchen, dem Barefoot Coffee & Bar. Ein gemütliches Frühstück mit Strandfeeling, abwechslungsreiche Snacks zu Mittag und fruchtige Cocktails samt Ibiza-Beats am Abend – das Barefoot Coffee & Bar sorgt für Urlaubsstimmung und weckt in jedem Gast die Reiselust.



PRESSEINFORMATION

Über die Soulkitchen-Gruppe

Die Soulkitchen-Gruppe aus Salzburg zählt zu einem der Wegbereiter in der Systemgastronomie. Den Grundstein legte Heiner Raschhofer 1995/1996 mit der Eröffnung der beiden Filialen von Raschhofer's Rossbräu in Salzburg. Heute besteht die Soulkitchen-Gruppe aus drei verschiedenen Gastronomiekonzepten und über 300 Mitarbeitern. Für eine einheitliche und hochwertige Ausbildung der Teams von Raschhofer's Rossbräu, my Indigo und Barefoot Coffee & Bar sorgt die firmeneigene Soulkitchen-Academy. In vier Modulen führt die Karriereleiter vom Gastro-Einsteiger zum Storeleiter oder selbständigen Franchisenehmer. Zahlreiche freiwillige Weiterbildungsmöglichkeiten lassen Platz für die persönlichen Interessen der Mitarbeiter. Führungskräfte haben die Möglichkeit einer kostenlosen Leadership-Ausbildung und eines dualen Studiums mit staatlichem und international anerkanntem Bachelor-Abschluss.

Bildmaterial:

[Link zum Bild-Download](#)



Heiner und Doris Raschhofer – Gründer und Eigentümer der Soulkitchen-Gruppe.

(Bild: Soulkitchen-Gruppe)



„Unsere Mitarbeiter sind das wichtigste Gut“ ist Heiner Raschhofer überzeugt. (v.l.n.r.: Heiner Raschhofer, Vanessa Apprich, Kien-Dat Chao, Ida Liktov und Doris Raschhofer)

(Bild: Soulkitchen-Gruppe)

PRESSEINFORMATION



Bei der bereits 2013 gegründeten Gastronomie-Ausbildung, führt ein vierstufiges System innerhalb von zwei Jahren vom „Gastro-Einsteiger“ zum „Store-Leiter“ oder gar selbständigen Franchisenehmer – in der Soulkitchen-Academy als Co-Pilot oder Pilot bezeichnet. (v.l.n.r.: Heiner und Doris Raschhofer gemeinsam mit dem Leiter der Soulkitchen-Academy Florian Schacherl.)

(Bild: Soulkitchen-Gruppe)



Kien-Dat Chao, Pilot & Storeleiter

Ida Liktor, Pilotin, Storeleiterin und Franchise-Nehmerin

Vanessa Apprich, Food Officer & duale Studentin an der Kooperationsuniversität Schloss Seeburg.

(Bild: Soulkitchen-Gruppe)



Bewusste Ernährung steht bei der 2002 gegründeten Gastronomiekette „my Indigo“ im Vordergrund. Inspiriert von den Einflüssen aus der ganzen Welt, bieten die Genusswelten von my Indigo gesunde, vielseitige Gerichte für ernährungsbewusste Genießer.

(Bild: Soulkitchen-Gruppe)



Vanessa Apprich, Duale Studentin an der Kooperationsuniversität Schloss Seeburg, arbeitet im my Indigo Europark.

(Bild: Soulkitchen-Gruppe)

PRESSEINFORMATION



„Die Gastronomie-Branche hat ein Imageproblem, dem wir uns bewusst entgegenstellen. Mit unserer aktiven Mitarbeiterförderung und einem mehrstufigen Ausbildungssystem, wollen wir attraktive Arbeitsplätze in der Gastronomie schaffen“, erklärt Heiner Raschhofer die Idee hinter der Academy.

(Bild: Soulkitchen-Academy)



Die Soulkitchen-Gruppe folgt in ihrer Philosophie einer Fliegerstaffel: Nur ein gut ausgebildeter Pilot ist in der Lage ein Flugzeug zu fliegen, nur gleichwertig ausgebildeten Piloten mit hoher Teamorientierung gelingt eine perfekte Staffelformation. Die Lokale der Soulkitchen-Gruppe stehen in diesem Bild für die einzelnen Flieger der Staffel, die durch einen „Staffelkoordinator“ und einer soliden Bodenstation bei ihrem „Flug“ unterstützt werden.

(Grafik: Soulkitchen-Academy)



Soulkitchen-Gründer und Geschäftsführer Heiner Raschhofer zeigt sich immer wieder begeistert vom Engagement der Academy-Teilnehmer.

(Bild: Soulkitchen-Academy)



Das Wissen um die Portionsgrößen und richtige Kombination der Gerichte gehört zu den zentralen Inhalten des ersten Ausbildungsmoduls.

(Bild: Soulkitchen-Academy)

Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.

PRESSEINFORMATION

Für nähere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Kontakt

Soulkitchen Salzburg
Heiner Raschhofer
Florian Schacherl
Moserstraße 37
5020 Salzburg
Mobil: 0664/2001002
Mobil: 0664/88337778
Mail: soulkitchen-academy@raschhofer.at

Pressekontakt

plenos – Agentur für Kommunikation
Mag. Ursula Wirth
Paracelsusstraße 4
5020 Salzburg
Tel.: +43 662 620242-0
Fax: +43 662 620242-20
ursula.wirth@plenos.at