

Tätigkeitsbericht 2017

1. Grundlagen der Stiftung

Vom DEHOGA Thüringen e.V. und dem Erfurter Gastro Bildung GmbH(ergab) wurde im Jahre 2008 die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung gegründet.

Im Thüringer Stiftungsverzeichnis unter der Nummer 925 eingetragen, ist sie eine anerkannte gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts.

Die Ziele und Aufgaben der Stiftung sind:

Stiftungszweck ist die Förderung der gastronomischen und touristischen Bildung, die Förderung der Kochkunst und der Ess- und Tafelkultur sowie die Förderung der Berufsausbildung.

Die Stiftung hat seit ihrer Gründung 2008 bis ins Jahr 2014 einige nennenswerte Aktivitäten umsetzen können. Dazu gehören:

- Förderung und Coaching leistungsstarker Auszubildenden aus den HOGA-Berufen
- die Durchführung der Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- die Vorbereitung auf die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- die Auszeichnung der Berufsbesten in der Systemgastronomie in Thüringen
- neue Konzeptionierung der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen

Der Vorstand der Stiftung besteht aus zwei Personen, zum einen vertreten durch Frau Gudrun Münnich, als Vorstandsvorsitzende sowie seit September 2016 Frau Ines Wilczak.

Die Stiftung hat einen Handlungsbevollmächtigten, dies ist Dirk Ellinger, der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V.

Die Stiftung hat einen Beirat. Die Beiratsmitglieder waren im Jahre 2017 folgende Personen:

- Falk Neubeck vom Familotel Wurzbach
- Thomas Günther von der Kaisersaal Erfurt GmbH
- Peter Henzel vom Hotel Sächsischer Hof in Meiningen.

Die Stiftung hat keine Mitarbeiter, sie erbringt ihre Leistungen ausschließlich mit Hilfe der ehrenamtlichen Tätigkeiten der Mitarbeiter im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM, sowie der vorbenannten ehrenamtlich tätigen Personen in den Stiftungsgremien.

2. Thüringer Landesmeisterschaft der Systemgastronomen in Weimar ausgetragen

Erfurt, 30. März 2017 / In der Weimarer Berufsschule „Friedrich Justin Bertuch“ wurden am 30. März 2017 zum zwölften Mal der Wanderpokal der Systemgastronomen vergeben. In diesem Jahr ging er an Martin Häselbarth von den Sushifreunden in Jena.

Bereits im Vorfeld absolvierte die Landesfachklasse des zweiten Ausbildungsjahres den Theorietest. Die sechs Besten qualifizierten sich für die komplexe Praxisaufgabe der Thüringer Landesmeisterschaft, an der letztendlich fünf Schüler teilnahmen.

Diese bestand darin, für das fiktive Unternehmen „Bertuch Pizzatas“ neue Speiseangebote insbesondere kreative Pizzavariationen, zu entwickeln. Hierzu mussten entsprechende Herstellungsstandards erarbeitet und die Nähr- und Energiewerte für die neuen Kreationen berechnet werden. Die selbstständige Zubereitung und Präsentation der neuen Produkte gehörten ebenso zur Aufgabe. Ein von den Wettbewerbsteilnehmern eigens entworfenes Werbeplakat sollte die Jury von der erfolgreichen Verkaufsidee überzeugen.

Durchsetzen konnte sich dabei Martin Häselbarth von den Sushifreunden in Jena. Der zweite Platz ging in diesem Jahr an Paul Schmidt von der „Trefferia“ des Globus Baumarkt in Ilmenau. Die Bronze-Platzierung sicherte sich Sarah Fritzsche vom Mc Donalds in Saalfeld. Neben ihren Urkunden erhielten die drei Erstplatzierten Hotelgutscheine.

Darüber hinaus sicherte sich Martin Häselbarth mit seinem Sieg die Teilnahme am bundesweiten DEHOGA Azubi Award Systemgastronomie, einem der Top-Events der Branche.

Der Wettbewerb wurde aktiv durch die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung.



3. Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen

Die Organisation und Koordinierung der Thüringer Jugendmeisterschaften sowie die Vorbereitung auf die Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe steht im Mittelpunkt der Tätigkeit der Stiftung für gastronomischen und touristischen Bildung.

Die Teilnehmer der Thüringer Jugendmeisterschaften sollten vorab entweder die Schulmeisterschaft in ihren Landkreisen gewonnen oder sich direkt zur Teilnahme an den Thüringer Meisterschaften beworben haben.

Die Thüringer Jugendmeisterschaften fanden am 11. April 2017 statt. Bei den 24. Thüringer Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe überzeugten Thüringens 16 beste Nachwuchskräfte auf hohem Niveau.



Bereits am 10.04.2017 traten die Auszubildenden zum Theoriewettkampf, bestehend aus Fachtheorie, Fachrechnen und Warenerkennung gegeneinander an. Die Besten jeder Berufsgruppe der theoretischen Prüfung gingen im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM am 11.04.2017 an den Start, um ihre praktischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.



Die Nachwuchsköche hatten die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Forellen, Riesengarnelen, Kalbshaxen, Paprika, Auberginen und weiteren Gemüsen ein 4-Gang-Menü für 8 Personen zu kreieren und selbstständig zuzubereiten. Punkte von der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken.

Den ersten Platz bei den Köchen holte sich Maria Leuschner vom Novotel Gera. Der zweite Platz ging an Felix Peuker vom Dorint am Goethepark Weimar. Den dritten Platz sicherte sich Felix Becher ebenfalls vom Dorint am Goethepark Weimar. Beide Ausbildungsbetriebe stellen seit vielen Jahren Teilnehmer an den Jugendmeisterschaften, die stets vordere Plätze belegen.



Die Restaurantfachleute mussten ihre Fähigkeiten unter anderem beim fachgerechten Eindecken von Festtafeln sowie dem fachgerechten Zubereiten von Krabbencocktails und der Herstellung der Begrüßungscocktails beweisen. Mit Unterstützung der Hotelfachleute servierten sie den Gästen an den festlich gedeckten Tafeln fachmännisch das Festmenü.

Als Sieger überzeugte hier Claudia Kahle vom LINDNER Spa & Golf Hotel Weimarer Land. Auf Platz zwei folgte Vanessa Nürnberg vom Dorint am Goethepark Weimar. Den dritten Platz konnte sich Marcel Hoffmann vom Michel Hotel Suhl sichern.

Eine komplexe Marketingaufgabe bearbeiten, englische Begriffe übersetzen sowie einen Warenerkennungstest gehörten zu den Prüfungsaufgaben im Hotelfach.

Meisterlich schaffte dies Kristina Meldere aus dem Dorint Hotel am Dom Erfurt und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Katharina Kühnelt vom Dorint am Goethepark Weimar schaffte es auf Platz zwei und Benjamin Göthner vom Novotel Gera errang den dritten Platz.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem Wettbewerbssessen die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen aus Wirtschaft und Bildung. Die Präsidentin des DEHOGA Thüringen und Vorstandsvorsitzende der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung, Gudrun Münnich, überreichte gemeinsam mit Dirk Ellinger, dem Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V. und Handlungsbevollmächtigter der Stiftung, die Urkunden und Preise.

Die frisch gekürten Thüringer Jugendmeister sind nominiert den Freistaat Thüringen auf nationaler Ebene bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen vom 28. bis 30. Oktober 2017 in Berlin vertreten.

Organisiert und getragen wurden die 25. Jugendmeisterschaften von der Stiftung für Gastronomische und Touristische Bildung in enger Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Thüringen e.V. und dem DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM.

Dank der großzügigen Unterstützung der nachfolgend benannten Sponsoren bekamen die Auszubildenden in diesem Jahr wieder gute Voraussetzungen für die Meisterschaften: METRO Cash & Carry Deutschland GmbH, SB Union Großmarkt Erfurt, Thüringer Waldquell Mineralbrunnen GmbH, Frisch Frucht Erfurt GmbH und GD Gastro Distler GmbH Erfurt.



Die frisch gekürten Thüringer Jugendmeister sind nominiert den Freistaat Thüringen auf nationaler Ebene bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen vom 28. bis 30. Oktober 2017 in Berlin zu vertreten.

4. Deutsche Jugendmeisterschaften in gastgewerblichen Berufen

Am letzten Oktoberwochenende des Jahres 2017 fanden die Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe in Berlin statt. Den Freistaat Thüringen vertraten Kristina Meldere (HOFA), Claudia Kahle (REFA) und Maria Leuschner (Köchin). Nach spannenden zwei Wettkampftagen belegte unsere Frauenpower Platz 13 in der Länderwertung.

Ausblick:

Nach umfassender Erörterung mit den Teilnehmern an der deutschen Jugendmeisterschaft

Und Diskussion im DEHOGA Bil-

dungsausschuss soll das Konzept weiterentwickelt werden. Dies wird Gegenstand der im Januar 2018 stattfindenden Vorstands- und Beiratssitzung sein.

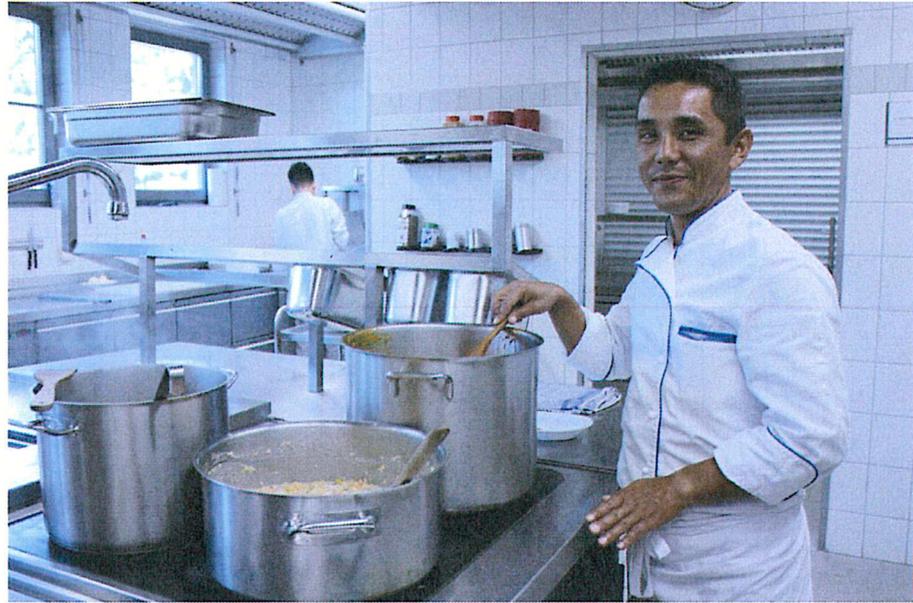


Dazu benötigt werden vor allem weitere finanzielle Mittel, die die Stiftung einwerben möchte und ehrenamtliche Unterstützung, Auch dabei wollen die Vertreter der Stiftung aktiv sein.

5. Eventkochen für eine guten Zweck

Zum spontanen Spendenkochevent lud am 17. August 2017 die Thüringer Stiftung für gastronomische und touristische Bildung ins DEHOGA Thüringen KOMOPETENZZENTRUM ein.

Zu Gast war Sherpa Tshering aus Nepal, der sich für die vergessenen Dörfer in seinem Heimatland engagiert. Getreu seinem Motto "Hände die helfen, sind besser als Lippen die beten", sammelt der 33-jährige Nepalese Spenden für die Errichtung von Schulen und setzt sich für Frauen im Tourismusbereich ein, dass diese in Brot und Lohn kommen.



Gemeinsam mit dem in Innsbruck ausgebildeten Hotelfachmann tauchten Sie ein in die Welt von Garam Marsala, Koriander, Ingwer und Kurkuma und bereiteten traditionelle nepalesische Speisen wie Himalayan Chicken und Soya Linsen Kofta zu. An Topf und Pfanne berichtete Sherpa Tshering von seinen anstehenden Projekten.



6. Projekttag und Schulprojekte

Schon zur Tradition geworden ist der „Soziale Tag“ Erfurter Schulen. Ferner werden seit Jahren unterschiedlichste Schulprojekte mit Bezug zum Gastgewerbe oder zur Gesunden Erhaltung realisiert. Im Rahmen dieser Projekte betreuen die Mitarbeiter der im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM zusammenarbeitenden Partner die Schulen bei der Realisierung. Die Themen reichen dabei von gesunder Ernährung über Festveranstaltungen bis hin zum Thema Berufswahl Gastgewerbe.

Ohne die selbstlose Unterstützung könnten solche Projekt nicht im Ansatz umgesetzt werden.

Beispielsweise fand am 17. März 2017 der Projekttag des Königinnen Luise Gymnasiums Erfurt statt. Im Rahmen eines deutsch-französischen Schüleraustauschs kochten 32 Schüler gemeinsam regionale Gerichte und saßen zum Abschluss gemütlich im Übungsrestaurant zusammen.



Auch traditionell fanden vom 21. Bis 24 Februar 2017 fanden die Projekttag des Gutenberg-gymnasiums Erfurt wieder erfolgreich statt. An den 3 Tagen wurde in der Eventküche mit den Schülern gekocht und gebacken.



7. Jugendweiheseminare

In Zusammenarbeit mit dem Erfurter Jugendweiheverein und dem DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM wurden im Frühjahr/ Sommer 2017 wieder die traditionellen Jugendweiheseminare realisiert.

Die Themen bewegten sich, wie in den Vorjahren auch, um Manieren statt blamieren, Ratiertes zur Party und Alkoholfreie Mixgetränke. Mehr als 200 Teilnehmer hatten viel Spaß daran und verließen das Seminar mit neuem Wissen, Tipps und Tricks rund um Gläser, Servietten und schwierigen Besteckteilen sowie Verhalten beim klassischen Menü.



Tischkultur für Ladies & Gentleman: Manieren statt Blamieren, mit Schülern und Eltern der 8. Klasse des Gutenberg-Gymnasiums fand statt. Während der „etwas anderen“ Weihnachtsfeier wurden die Teilnehmer mit Tipps und Kniffen für ein richtiges Verhalten beim festlichen Essen versorgt.

Jugendliche und Eltern hatten viel Spaß und das ein oder andere wird ab sofort bestimmt zuhause berücksichtigt. Herzlichen Dank an alle Teilnehmer.

So titelte die Thüringer Allgemeine am 04. März 2017:

Jugendweihe wird wieder beliebter

Etwa 1000 Erfurter Jugendliche begehen dieses Jahr das Fest auf dem Weg vom Kindsein zum Erwachsenwerden. Verein bietet viele Workshops an.



Erik, Manja und Amelie haben Kuchen für soziale Einrichtungen gebacken. Foto: Anja Derowski

Am 24. Februar fand beispielsweise ein Jugendweiheseminar zum Thema „Manieren statt blamieren“ statt. Dabei trafen sich 20 Jugendliche in der Eventküche Thüringen. Die Jugendweihlinge sind nun bestens geschult, um beim Empfang und Festessen eine gute Figur zu machen.



8. Sonstiges

Im Jahr 2017 fanden, zwei Vorstands- und Beiratssitzungen statt. Darin wurden die aktuellen Themen beraten.

Auch im Jahr 2018 wird die Stiftung sich an der Umsetzung bewährter Projekte, als auch neuer Projekte beteiligen, um den Zielen der Förderung der Kochkunst und der Ess- und Tafelkultur sowie die Förderung der Berufsausbildung wieder etwas näher zu kommen.

Am 06.09.2017 wurde in der Vorstandssitzung die Geschäftsordnung Vorstand und Beirat beschlossen.

Die Stiftung partizipierte wieder durch die Rahmenvertragspartner des DEHOGA Thüringen, da diese gebeten wurden sich finanziell, insbesondere an den Jugendmeisterschaften für die gastgewerblichen Berufe zu beteiligen. Auch ein weiterer Spendenaufruf, nämlich zur Verabschiedung der Präsidentin des DEHOGA Thüringen, brauchte Spendeneinnahmen für unser Stiftung.

Zur Verbesserung der finanziellen Möglichkeiten wurde im Jahr 2017 beschlossen, das Stiftungskapital insgesamt bei der Sparkasse Mittelthüringen in unterschiedlichen Anlageformen anzulegen.

Die Webseite der Stiftung präsentiert sich seit Mai 2017 mit einem vollständig überarbeiteten neuen Internetauftritt mit frischem Design. Nach dem Relaunch setzt die Stiftung damit ihre digitale Präsenz zeitgemäß fort und ist nun auch benutzerfreundlich für die Anwender von mobilen Endgeräten durch das voll responsive Design. Der Internetauftritt wurde optisch, technisch, inhaltlich und funktional neugestaltet.

Erfurt, 22.01.2018



Vorstand



Handlungsbevollmächtigter