

Tätigkeitsbericht 2018

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.

Ziele und Aufgaben der Stiftung:

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 2018 einige nennenswerte Aktivitäten umsetzen können. Dazu gehören:

- Förderung und Coaching leistungsstarker Auszubildenden aus den HOGA-Berufen
- Durchführung der Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Vorbereitung der Jugendlichen auf die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Auszeichnung der Berufsbesten Auszubildenden der Systemgastronomie in Thüringen
- neue Konzeptionierung der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Werbung Branchennachwuchs für das Gastgewerbe
- Realisierung von Jugendweiheseminaren

Der Vorstand der Stiftung bestand im Jahr 2018 aus zwei Personen, zum einen durch Gudrun Münnich, sowie Ines Wilczak. Zum Herbst wurde Ines Wilczak abberufen und Mark A. Kühnelt als Präsident des DEHOGA Thüringen e.V. zum Stiftungsvorstand berufen.

Die Stiftung hat einen Beirat. Die Beiratsmitglieder waren im Jahre 2018 folgende Personen:

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

Bevollmächtigter der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung ist der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V., Dirk Ellinger.

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

In der Weimarer Berufsschule „Friedrich Justin Bertuch“ wurden am 17.04.2018 zum dreizehnten Mal der Wanderpokal der Systemgastronomen vergeben. Im Jahr 2018 ging er an Paul Schmidt von Globus Ilmenau.

Der dritte Platz ging an Jonas Nieschke von Mc Donalds Jena und der zweite an Anna Sophia Wispel von Subway Erfurt.

Im praktischen Teil waren die Azubis Mitarbeiter des "Bertuch Bistros", die beauftragt wurden 2 Milchkisgetränke und 1 Eierspeise zu entwickeln. Dafür mussten sie einen Herstellungsstandard erarbeiten, der berücksichtigt, dass im Unternehmen zunehmend Mitarbeiter nichtdeutscher Herkunftssprache beschäftigt sind.

Des Weiteren sollten sie die Warenkosten sowie den Verkaufspreis ermitteln, ein Werbeplakat erstellen, ein Anforderungsprofil für neue auszuwählende Azubis entwerfen und je eine Musterexemplar herstellen.

Die Ergebnisse wurden in einem ca. 10-minütigem Vortrag präsentiert.

Die Jury, bestehend aus vier Betriebsvertretern und dem Erstplatzierten des Vorjahres, Martin Häselbarth von Sushi-Freunde Jena, haben sich die Entscheidung nicht leicht gemacht, da alle Teilnehmer hervorragende Leistungen erbrachten.

Darüber hinaus sicherte sich Paul Schmidt 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 begleitet.



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 26. Thüringer Jugendmeisterschaften fanden am 26. und 27. März 2018 im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM statt. Bereits am 26. März 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 27. März 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, Lammkeulen, 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 Jonas Dömel vom Novotel Gera. Der zweite Platz ging an Johannes Kübler von der CCS & Service GmbH. Den dritten Platz sicherte sich Dustin Lübbe vom Gasthaus Freudenthal.

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



Als Sieger überzeugte hier Ngoc Phuong Nhung Nguyen von der CCS & Service GmbH. Platz zwei folgte Gregor Bellan vom Mercure Hotel Erfurt Altstadt. Den dritten Platz konnte sich Miriam Jasari vom Spa & Golf Resort Weimarer Land sichern.

Als Sieger überzeugte hier Ngoc Phuong Nhung Nguyen von der CCS & Service GmbH. Platz zwei folgte Gregor Bellan vom Mercure Hotel Erfurt Altstadt. Den dritten Platz konnte sich Miriam Jasari vom Spa & Golf Resort Weimarer Land sichern.

Eine komplexe Marketingaufgabe bearbeiten, englische Begriffe übersetzen sowie einen Warenerkennungstest gehörten zu den Prüfungsaufgaben im Hotelfach. Weiterhin wurde ein Gastgespräch an der Rezeption geführt, wo auf verschiedene Situationen reagiert werden musste.



Meisterlich schaffte dies Antonio Nowak vom Landhotel Kertscher Hof und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Claudia Zöllner vom Dorint Hotel Weimar schaffte es auf Platz zwei und Laureen Rauch vom Henneberger Haus errang den dritten Platz.



Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem Wettbewerbssessen die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen aus den Ausbildungsbetrieben des Thüringer Gastgewerbes. Der Präsident des DEHOGA Thüringen, Mark A. Kühnelt, überreichte gemeinsam mit Dirk Ellinger, dem Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V., die Urkunden und Preise.

So führte der Präsident ihrer seiner Ansprache aus: "Das Gastgewerbe im Freistaat steht vor Herausforderungen, die es zu meistern gilt. Eine davon ist ein weiteres starkes Engagement bei der Generierung von Nachwuchs. Dazu sind natürlich fachlich gut ausgebildete Auszubildende die Fachkräfte und Unternehmer von Morgen. Wir alle gemeinsam müssen uns dabei vor dem Hintergrund der gesunkenen Schülerzahlen einbringen. Ich freue mich über die Qualität, die unsere Auszubildenden bei den diesjährigen Meisterschaften gezeigt haben."



Die Thüringer Jugendmeister vertraten dann den Freistaat bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen vom 27. bis 29. Oktober 2018 in Berlin. Aufgrund der Altersbeschränkung ging in der Berufsgruppe Restaurantfach Miriam Jasari an den Start. Alle drei erlebten zwei aufregende Tage und belegten gute Plätze.

4. Spenden für einen guten Zweck - Sommerfest des DEHOGA Thüringen e.V.



Zum Sommerfest des DEHOGA Thüringen e.V. am 18. Juni 2019 war Sherpa Tshering aus Nepal zu Gast. Der junge Nepalese setzt sich für die vergessenen Dörfer in seinem Heimatland ein. Getreu seinem Motto "Hände die helfen, sind besser als Lippen die beten", sammelte der 34-jährige Nepalese Spenden für die Errichtung von Schulen und setzt sich für Frauen im Tourismusbereich ein, dass diese in Brot und Lohn kommen.

5. 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 Erhärtung realisiert. Im Rahmen dieser Projekte betreuen die Mitarbeiter der im DEHOGA Thüringen KOMPETENZ-ZENTRUM zusammenarbeitenden Partner die Schulen bei der Realisierung. Die Themen reichen dabei von gesunder Ernährung über Festveranstaltungen bis hin zum Thema Berufswahl Gastgewerbe.



Beispielsweise fand am 27. Juni der Projekttag des Marie-Curie-Gymnasium Bad Berka statt.



Auch traditionell fanden vom 21. bis 23 Februar die Projekttag des Gutenberggymnasiums Erfurt wieder erfolgreich statt. An den 3 Tagen wurde in der Eventküche mit den Schülern gekocht, Fingerfood zubereitet und für den Tag der offenen Tür des Gymnasiums gebacken.

6. Sonstiges

Im Jahr 2018 fanden, zwei Vorstands- und Beiratssitzungen statt. Darin wurden die aktuellen Themen beraten.

Auch im Jahr 2019 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.

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.

Erfurt, 13.05.2019

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.