

Tätigkeitsbericht 2024

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 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 2024 aus zwei Personen:

- Mark A. Kühnelt als Präsident des DEHOGA Thüringen e.V.
- Dirk Ellinger als Geschäftsführer der DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gGmbH

Die Stiftung hat einen Beirat. Im Jahr 2024 legten zwei Mitglieder des Beirates ihr Amt nieder. Die Beiratsmitglieder waren im Jahre 2024 folgende Personen:

Name	Berufung zum	Bemerkung
Monika Lips Hotel - Restaurant 'Zwergschlösschen' Gera	01.01.2022	Stellvertretende Beiratsvorsitzende
Falk Neubeck Familotel Wurzbach	01.01.2022	Beiratsvorsitzender
Catrin Auerbach Burghof Kyffhäuser Betreibergesellschaft mbH	01.01.2022	
Ina Göbel Hotel Keplers Ecke Wingerode	01.01.2022	
Jacqueline Schambach AHORN Panorama Hotel Oberhof	01.01.2022	
Stefan Götz Hotel Mercure Erfurt Altstadt	01.01.2022	

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. Beteiligung

Die Stiftung ist an der DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum gGmbH mit 30 Prozent am Stammkapital beteiligt. Der Nennwert beträgt 30 T€. Die Beteiligung wurde entgeltfrei übertragen und ist mithin in der Jahresrechnung nicht ausgewiesen.

3. Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen

Nach zwei aufregenden Wettkampftagen am 27. und 28. Mai 2024 im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2024 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau fest.

Insgesamt 20 Auszubildende stellten sich der Herausforderung bei den nunmehr 30. Thüringer Jugendmeisterschaften.

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

Nach einer kurzen Begrüßung am Vormittag, legten die Teilnehmer ihre berufsgruppenspezifischen Prüfungen unter der Aufsicht der jeweiligen Fachjury ab. Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe das vorgegebene 4-Gang-Menü unter anderem mit Matjes, Stangenspargel, Kaninchen- und Hasenrücken und Himbeeren für sechs Personen eigenständig zu interpretieren und zuzubereiten. Punkte von der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken.

Als Sieger überzeugte hier Phil Dörfer vom Hotel Schwarzer Bär in Jena. Auf Platz zwei und drei folgten Natalie Ullrich vom AHORN Berghotel Friedrichroda und Francesco Mietz vom Victor's Residenz Hotel in Erfurt.



Wie wird ein Geflügelcocktail fachgerecht zubereitet oder wie erfolgt das fachgerechte Filettieren einer Forelle am Tisch des Gastes? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu meistern.

Den ersten Platz bei den angehenden Restaurantfachkräften holte sich Lara Gräfenstein aus dem Berg & Spa Hotel Gabelbach. Silber und Bronze gingen an Muhammad Anas vom Aktiv & Vital Hotel Thüringen in Schmalkalden und Duc Minh Nguyen vom AHORN Panorama Hotel Oberhof.

Die Auszubildenden im Hotelfach lösten eine Marketingaufgabe. Starke Nerven zeigten dann die Teilnehmer beim Rezeptionsgespräch. Hier galt es die ein oder andere knifflige Situation charmant zu lösen.

Meisterlich schaffte es Lakshay Sehrawat vom H+ Hotel & Spa in Friedrichroda und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Hilda Nduta vom Victor's Residenz-Hotel Gera schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Josefine Kny vom Hotel Keplers Ecke in Wingerode auf dem dritten Platz.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen. Mark A. Kühnelt, Präsident des DEHOGA Thüringen und Hauptgeschäftsführer Dirk Ellinger, überreichten gemeinsam mit den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und attraktive Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierten den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen.

4. First Date Tourismus

Vom 7. bis 9. August 2024 ging das Projekt First Date Tourismus in die dritte Saison. Dieses Projekt läuft unter der Federführung der Thüringer Tourismusgesellschaft.

Zu den Unterstützern von First Date Tourismus zählen neben der IHK Erfurt, der IHK Ostthüringen, der ThAFF, das DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM erstmalig die Erfurt Tourismus und Marketing GmbH.



Neu in 2024 war die Location: der Kommandantengarten auf dem Erfurter Petersberg. Hier veranstalteten die Touristikerinnen und Touristiker ihre Spielrunden und Workshops mit den Schülerinnen und Schülern. An die teilnehmenden Azubis, Studis, Fachkräfte stand die Aufgabe, ihren Arbeitsalltag und ihr Unternehmen in eine Spielidee zu übersetzen. Es wurde wieder gerätselt, geschätzt, die eigene Geschicklichkeit und die Kommunikationsfähigkeit getestet. Das Mitmachen der Schülerinnen und Schüler wurde mit Punkten honoriert. Es hieß also für sie fleißig sammeln und um den täglich wechselnden Klassenpreis spielen.

Neu in diesem Jahr war auch, dass nicht nur die Schülerinnen und Schüler aufgefordert waren, Punkte zu sammeln, sondern auch die Pädagoginnen und Pädagogen. Ziel war, dass auch sie sich besser mit den Angeboten der Unternehmen und Partner in Punkto Berufsorientierung vertraut machen. Denn, dass die IHK Erfurt auch „Hausbesuche“ macht und das DEHOGA-Kompetenzzentrum auf Wunsch mit einer mobilen Küche auf Schulhoftour geht, ist bisher viel zu wenig bekannt.

Ausgelobt wurde durch die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung ein Koch-Work-Shop für die beste Teilnehmerklasse an den Wettbewerben, im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM.

5. Sonstiges

Im Jahr 2024 fanden drei Vorstandssitzungen statt. Gegenstand waren insbesondere die Arbeits- und Projektplanung, dabei die Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen und der Ausbau von Schulprojekten, um an Regelschulen und Gymnasien für die Branche und deren Berufsfelder zu werben.

Dies Themen wurden auch auf den drei realisierten Beiratssitzungen diskutiert.

Erfurt, 04.06.2024

Dirk Ellinger
Vorstand