

Tätigkeitsbericht 2025

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 2025 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 2025 legten zwei Mitglieder des Beirates ihr Amt nieder. Die Beiratsmitglieder waren im Jahre 2025 folgende Personen:

Name	Berufung zum	Bemerkung
Monika Lips Hotel - Restaurant 'Zwergschlösschen' Gera	01.01.2022	Stellvertretende Beiratsvorsitzende
Ina Göbel Hotel Kepplers 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. Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen

Nach dem Wettkampftag am 14. Mai 2025 im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum standen die Thüringer Jugendmeister 2025 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau fest.

Insgesamt 21 Auszubildende stellten sich der Herausforderung bei den nunmehr 31. Thüringer Jugendmeisterschaften.

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 ein 4-Gang-Menü nach vorgegebenem Warenkorb unter anderem mit Thüringer Spargel, Maishähnchen und Erdbeeren für 8 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 Nick Eberhardt vom Hotel Dorint Am Goethepark in Weimar. Auf Platz zwei und drei folgten Dinh Duong Pham vom H+ Hotel & SPA Friedrichroda und Younes Cherbal vom Göbel's Sophien Hotel in Eisenach.

Wie flambiert man Crépé Suzette? Wer hat bei der Spirituosenkunde den richtigen Riecher? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen.



Den ersten Platz bei den angehenden Restaurantfachkräften holte sich Sofiia Melnyk aus dem Hotel und Restaurant Ratskeller Harztor in Neustadt. Silber ging an Imad Fakhreddine

aus dem Spa & Golf Resort Weimarer Land in Blankenhain und Bronze belegte Ole Baechler vom Vienna-House by Wyndham in Eisenach.

Die Auszubildenden im Hotelfach lösten eine Marketingaufgabe. Geschulte Augen zeigten dann die Teilnehmer beim Zimmercheck und beim Rezeptionsgespräch musste die ein oder andere knifflige Situation charmant gelöst werden.

Meisterlich schaffte es Emilia Burdyk vom Radisson Blu Hotel Erfurt und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Jan-Lukas Pascal Wiens vom Hotel am Schloß Apolda schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Zoe Schmiedekind vom Spa & Golf Resort Weimarer Land 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. Deutsche Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen

Claudia Rathay, welche im Jahr 2025 die Gesamtorganisation der Jugendmeisterschaften übernommen hat, hatte einen Trainings- und Betreuungsplan zur Vorbereitung auf die Deutschen Jugendmeisterschaften erstellt, welcher sich in der Umsetzung befand.

Die drei Sieger der jeweiligen Berufsgruppen hatten ihre Bereitschaft für die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften vom 18. bis 20. Oktober 2025 im Steigenberger ICON Grandhotel Petersberg in Königswinter erklärt und auch daran teilgenommen.



Spitzenleistungen, Leidenschaft und Teamgeist: Zwei Tage lang kämpften Deutschlands 51 beste Auszubildende im Gastgewerbe bei den 43. Deutschen Jugendmeisterschaften im Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg um die Titel „Deutscher Jugendmeister 2025“.

Bei der feierlichen Siegerehrung vor rund 400 Gästen gratulierte Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), den Nachwuchstalenten und zeigte sich beeindruckt:

„Die 43. Deutschen Jugendmeisterschaften haben erneut Maßstäbe gesetzt und bewiesen, wie attraktiv, vielfältig und anspruchsvoll die Ausbildung im Gastgewerbe ist. Das hohe Maß

an Professionalität und das starke Miteinander der Teilnehmenden sind inspirierend und ein starkes Signal für die Zukunft der Branche.“ Zöllick dankte zugleich den Ausbilderinnen und Ausbildern, die sich mit Herzblut und Einsatz für die Fachkräfte von morgen engagieren und appellierte an die Politik: „Damit wir diese Erfolgsgeschichten auch künftig schreiben können, braucht das Gastgewerbe faire Rahmenbedingungen wie dauerhaft sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie, mehr Flexibilität und weniger Bürokratie. Nur so sichern wir Qualität und Perspektiven in Gastronomie und Hotellerie.“



Unsere Thüringer Teilnehmer belegten folgende Plätze:

Mannschaftsplatzierung	14. Platz
Koch	9. Platz
REVA	17. Platz
HOFA	12. Platz

5. Projekttag Gemeinschaftsschule Otto Lilienthal

Im Jahr 2025 unterstützte die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsschule 9 der Gemeinschaftsschule Otto-Lilienthal bei der Berufsorientierung. Am 25.09.2025 besuchten 13 Jugendliche mit ihrer Betreuerin Antje Tillmann das DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM und bekamen einen Einblick in die Berufsfelder im Gastgewerbe.

Nach der Begrüßung von Stiftungsvorstand Dirk Ellinger gab es eine Einführung in die Berufsgruppen Restaurantfach / Hotelfach und Küche.

Anschließend folgte der praktische Teil im Restaurant. Beim Tafel eindecken und Servietten brechen kamen die Schülerinnen und Schüler mit der Lehrausbilderin ins Gespräch.

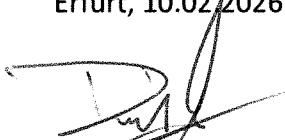
In der Küche wurde anschließend das Mittagessen gekocht und der Küchenausbilder gab Einblicke in die Arbeit des Ausbildungsberufes Koch/Köchin.

Abschließend erfolgte ein Reflexionsgespräch. Einige der anwesenden Schülerinnen und Schüler können sich vorstellen ein weiteres Praktikum zu absolvieren und eine Ausbildung im Gastgewerbe zu beginnen.

6. Sonstiges

Im Jahr 2025 fanden zwei Vorstandssitzungen statt. Gegenstand waren insbesondere die Arbeits- und Projektplanung, dabei die Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen und der Ausbau von Schulprojekten.

Erfurt, 10.02.2026



Dirk Ellinger
Vorstand