

Tätigkeitsbericht 2014 **der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung**

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 durch Frau Gudrun Münnich, als Vorstandsvorsitzende sowie Herrn Lars Schütze, Geschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V.

Beiratsmitglieder sind folgende Personen:

Ines Wilczak vom Best Western Hotel Excelsior Erfurt,
Falk Neubeck vom Familotel Wurzbach,
Thomas Günther von der Kaisersaal Erfurt GmbH
Peter Henzel vom Hotel Sächsischer Hof in Meiningen.

Thüringer Jugendmeisterschaften in gastgewerblichen Berufen

2014 hatte auch die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung wieder die organisatorische und agierende Funktion die Thüringer Jugendmeisterschaften in gastgewerblichen Berufen zu organisieren.

In den jeweiligen Berufsgruppen war 2014 eine deutlich reduzierte Teilnahme an den Jugendmeisterschaften festzustellen.

Zu den Meisterschaften traten in der Berufsgruppe Koch/Köchin fünf Auszubildende an. Bei der Berufsgruppe Restaurantfachfrau/-mann gab es drei Teilnehmer und bei der Berufsgruppe Hotelfachfrau/-mann waren es ebenfalls drei.

Diese Teilnehmer der Jugendmeisterschaften haben vorab entweder die Schulmeisterschaft gewonnen oder sich direkt zur Teilnahme an den Thüringer Meisterschaften beworben.

Auch hier ist wie in den letzten Jahren festzustellen, dass überwiegend die gleichen Betriebe gute Auszubildende zu diesen Meisterschaften angemeldet haben.

Nach dem theoretischen Teil und der Warenerkennung, mussten die praktischen Fähigkeiten unter Beweis gestellt werden.

Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe, aus einem vorgegebenen Warenkorb u.a. gefüllt mit Rehrücken, Kürbis, Kartoffeln, Himbeeren ein 4-Gang-Menü für 8 Personen zusammenzustellen und zuzubereiten.



In der Berufsgruppe der Restaurantfachfrauen und Restaurantfachmännern gab es die Aufgabe zum einen Crêpe Suzette zu flambieren, natürlich wie in jedem Jahr eine festliche Tafel einzudecken und am Ende die Gäste mit einem perfekten Service zu bedienen.

In der Kategorie der Hotelfachfrauen und Hotelfachmänner waren es Aufgaben wie beispielsweise englische Reservierungsbriefe zu schreiben, Warenerkennung ebenso durchzuführen wie die Köche und als Commis de Rang die Restaurantfachfrau/-mann beim Service am Tisch zu unterstützen.

Der Sieger an Top und Pfanne war Eric Albrecht vom Novotel Gera. Er begeisterte die ausgewählten Gäste mit einem Rehrücken im Eierkuchenteig.

Stefanie Schwabe vom Landhotel Kertscher Hof, konnte sich mit ihrem theoretischen Wissen und praktischen Ausführen z.B. beim Flambieren und ihrer freundlichen und sehr natürlichen Art über den ersten Platz und den damit verbundenen Ticket nach Bonn freuen.



Lisa Fischer aus dem Dorint Am Goethepark Weimar errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Mit der Erstellung von verschiedenen Angeboten überzeugte sie. Dies ist insbesondere deshalb hoch zu bewerten, da Lisa Fischer gerade erst das zweite Lehrjahr absolviert hatte und somit schon zu diesem Zeitpunkt sehr gute Leistungen präsentierte.

Nachdem die Auszubildenden nun ihre Tickets für die Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe vom 3. bis 6.10.2014 in Königswinter gelöst hatten, erhielten Sie in ihren Berufsgruppen entsprechende Unterstützung und weitere Schulungen.

Eric Albrecht wurde hierbei sehr durch Claus Alboth unterstützt, der ihm immer wieder in verschiedenen Veranstaltungen zeigte, wie zeitgemäß Gerichte auf Tellern angerichtet und vorbereitet werden.

Lisa Fischer und Stefanie Schwalbe erhielten im DEHOGA Thüringen KOMPE-TENZZENTRUM weitere Unterrichtseinheiten, um am Ende perfekten Service in Königswinter bieten zu können.

Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe

Vom 3.10. bis 6.10.2014 fanden bereits zum 35. Mal die Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe und bereits zum 16. Male im Steigenberger Grandhotel auf dem ehrwürdigen und geschichtsträchtigen Petersberg in Königswinter statt.

Deutschlands 51 beste Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche aus den 17 DEHOGA-Landesverbänden traten an, um den Deutschen Jugendmeister 2014 zu ermitteln.

Nach den umfangreichen theoretischen Aufgaben und der Warenerkennung am Samstag, ging es am Sonntag bei den verschiedenen Aufgaben um die drei Berufsgruppen um die Präsentation der praktischen Fähigkeiten und Kenntnisse.

Kochen, garnieren, dekorieren und eindecken, Cocktails mixen, Zimmer checken, Verkaufsgespräche führen – zwei Tage lang herrschte im gesamten Hotel rege Betriebsamkeit.

Begleitet wurden die Thüringer Auszubildenden von Lars Schütze, dem Vorstand der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung sowie von Johannes Schlink, der sich um die Gruppenbetreuung sehr kümmerte.

Bereits am zweiten Tag zeigte sich, dass Stefanie Schwalbe vom Kertscher Hof sehr sehr gute theoretische Leistungen absolvierte. Im Ergebnis bedeutete dies, dass sie von allen 17 Landesverbänden hier die Beste war.

Beim Wettbewerbsessen im festlichen Bankettsaal des Steigenberger Grandhotels am Sonntagabend, hieß es dann noch einmal für unsere drei Auszubildenden das Beste zu geben. Aus einen für alle Köche identischen Warenkorb musste jeder ein Menü nach seiner Wahl erstellen und für 10 Personen zubereiten.

Die jungen Restaurant- und Hotelfachleute servierten die Getränke und Speise fachgerecht und sorgten so für einen gelungenen Abend.

Am Montag, dem 6.10.2014, bildete die feierliche Siegerehrung den absoluten Höhepunkt der Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe 2014.

Zur Siegerehrung gab es geladene Gäste aus der Hotellerie, Gastronomie, Politik und Wirtschaft. DEHOGA-Präsident Ernst Fischer gratulierte den strahlenden Gold-, Silber- und Bronzemedallengewinnern. Zu gleich machte er den Wettkampfteilneh-

mern deutlich, dass jeder von ihnen auf der Seite der Gewinner steht und nur minimale Differenzen und Unterschiede zwischen den Teilnehmern bestanden.

Tatsächlich gab es ein Teilnehmerfeld mit einem ziemlich hohem und gleichwertigen Niveau.

Bei den Hotelfachfrauen gewann eine Vertreterin aus Baden-Württemberg.

Bei den Restaurantfachfrauen und-männern gewann eine Vertreterin aus Bayern und der diesjährige Köchesieger war eine junge Frau aus Niedersachsen.

In der Mannschaftswertung schlägt sich dies folgendermaßen nieder:

1. Platz: Niedersachsen
2. Platz: Baden Württemberg
3. Platz: Nordrhein Westfalen.

Die Thüringer Vertreterin für den Beruf Restaurantfachfrau, Stefanie Schwabe vom Kertscher Hof in Gleina erreichte einen veritablen 9. Platz.

Lisa Fischer vom Dorint Hotel am Goethepark Weimar belegte einen beachtlichen 14. Platz und dies obwohl sie erst Anfang September ihr 3. Ausbildungsjahr begonnen hat.

Eric Albrecht vom Novotel Gera wurde 17. der Köche.



Wir danken allen Thüringer Teilnehmern für ihr Engagement und ebenso den Unternehmern und Betrieben für ihre Unterstützung und vorhergehende Ausbildung.

Die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung wird in den Folgejahren ihr Hauptaugenmerk auf Vorbereitungen dieser Jugendmeisterschaften legen müssen und wollen und hierbei die persönliche Förderung einzelner Teilnehmer noch mehr in den Fokus rücken.

Nachdem Thüringen in 2013 nicht an den Deutschen Schulmeisterschaften teilgenommen hat, da sich keine geeigneten Vertreter zur Teilnahme daran gefunden hatten, so ist es zumindest für 2014 positiv, dass eine Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften in Königswinter gesichert werden konnte, auch wenn in den Platzierungen noch deutlich Luft nach oben ist.

inoga 2014

Am 14.09.2014 fand im Rahmen der inoga auf dem Erfurter Messegelände ein Tag der Ausbildung statt. Dieser ist erfolgt in Zusammenarbeit zwischen der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung, dem DEHOGA Thüringen sowie der IHK Erfurt und der Arbeitsagentur Erfurt. Diese Partner haben junge interessierte Menschen auf die Messe eingeladen, in Begleitung ihrer Eltern, um Informationen zum Thema Ausbildung als Koch, Restaurantfachfrau/-mann und Hotelfachfrau/-mann zu bekommen.



Die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung hat hierfür Maria Groß aus dem Restaurant Clara gewinnen können. Maria Groß ist seit einem Jahr Sterneköchin und gilt als Aushängeschild für unsere Branche.

Maria Groß informierte und sprach über die Besonderheiten unseres Berufes. Sie sprach über die schönen aber auch anstrengenden Seiten in unserer Branche. Insgesamt konnte dieser Tag als sehr lobenswert und interessant betrachtet werden. Eine anschließende Führung über die Messe zu einzelnen Partnern des DEHOGA Thüringen machte dieses zu einem interessanten Ausflug. Die jungen Leute konnten sich an Ständen der Getränkewirtschaft, von Küchentechnikerherstellern sowie über Lebensmittel Informationen einholen und wurden dabei von Vertretern der jeweiligen Branche begleitet und beraten.

Am Ende des erlebnisreichen Tages bekamen die Jugendlichen von der Stiftung für gastronomischen und touristischen Bildung und dem DEHOGA Thüringen, in der Zusammenarbeit mit der IHK Erfurt und Arbeitsagentur, ein umfangreiches Informationspaket, um sich zukünftig bei der Berufswahl mit dem Thema beschäftigen zu können.



Thüringer Jugendmeisterschaften der Systemgastronomen

Am 10.04.2014 fand in der Friedrich-Justin-Bertuch-Schule in Weimar erneut die Thüringer Jugendmeisterschaft der Systemgastronomen statt. Diese wurde bereits zum 10. Mal als Wanderpokal vergeben.

In diesem Jahr ging der Wanderpokal an Franziska Helmrich vom Mc Donalds in Gera.

Die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung unterstützt diese Jugendmeisterschaft schon seit vielen Jahren. So auch in diesem Jahr mit Sachpreisen und einer finanziellen Unterstützung.

Der Vorstand Lars Schütze nahm an dieser Systemgastronomie-Jugendmeisterschaft teil.

Die Prüfungsherausforderung bestand in diesem Jahr aus der Erstellung eines Konzeptes für einen Kindergeburtstag „Mc First“ mit Spiel und Spaß und der Einführung der neuen Crêpe-Varianten in den Geschmacksrichtungen süß und herzhaft.

Diese mussten nach einer Präsentation der selbst erstellten Werbepлакate und der Erklärung der Kalkulation und Rezepturen vor einer fachkundigen Jury hergestellt werden.

Diese Aufgabe wurde von allen Teilnehmern sehr gut gelöst und zeigt den hohen Wissenstand der zukünftigen Systemgastronomen.

Franziska Helmrich hat sich mit ihrem Sieg die Teilnahme am bundesweiten DEHO-GA-Azubi-Award Systemgastronomie gesichert und somit an einem Topereignis der Branche teilgenommen.

Erfurt, 30.01.2015



Lars Schütze
Vorstand