

- Stiftung für gastronomische und touristische Bildung · Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
Fon (03 61) 59 07 80 · Fax (03 61) 59 07 81 0
Info@stiftung-gastronomische-bildung.de | www.stiftung-gastronomische-bildung.de



Tätigkeitsbericht 2016

Vorstand: Gudrun Männich
Vorstand: Ines Wilczak

Sitz der Stiftung: Erfurt

Bankverbindungen
Deutsche Kreditbank
Konto: 1001181997
BLZ: 120 300 00

selbstständige Stiftung des bürgerlichen Rechts
eingetragen beim Thüringer Landesverwaltungsamt
Stiftungsverzeichnis-Nr. 925

Steuernummer: 151/142/078118

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 2016 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. Die Aus- und Weiterbildungssituation im Thüringer Gastgewerbe

Aus Sicht des DEHOGA Thüringen muss die Arbeitskräfte- und Ausbildungssituation im Gastgewerbe des Freistaates Thüringen insgesamt als angespannt bezeichnet werden. Dies bezieht sich zum einen auf die Fachkräfte, die Auszubildenden aber auch die Unternehmer.

Zum 30.06.2015 waren im Gastgewerbe des Freistaates Thüringen 22.057 Mitarbeiter sozialversicherungspflichtig beschäftigt. Davon 11.689 in Vollzeit und 10.368 in Teilzeit.¹

In den letzten Jahren ist eine leicht sinkende Mitarbeiterzahl und ein Trend zur kurzfristigen Beschäftigung in der Branche zu verzeichnen. Dies liegt aber nicht darin begründet, dass Arbeitsplätze abgebaut wurden, sondern nicht besetzt werden konnten. Dies spiegelt sich auch in der Ausbildung wieder.²

Nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit waren beispielsweise im September 2015 im Freistaat Thüringen 828 Arbeits- und 117 Berufsausbildungsstellen im Gastgewerbe als offen gemeldet.³

Nach Einschätzungen des DEHOGA Thüringen ist die tatsächliche Zahl als höher einzuschätzen, wobei sie nicht genau quantifiziert werden kann.

Im Gastgewerbe des Freistaates sind aktuell 45 % der Unternehmer, 55 Jahre und älter.⁴ Dies bedeutet, dass in den nächsten Jahren für fast die Hälfte der gastgewerblichen Unternehmen eine Übergabe ansteht. Leider fehlen die Übernehmenden, also die Nachfolger, dies wird aber auch insbesondere dadurch erschwert, dass die Fachkräfte fehlen.

Denn wenn keine Fachkräfte gefunden werden können, kann es auch keine Übernahme der Unternehmen geben.

Ob das Geschäftsmodell des Familienbetriebes weiterhin so funktionieren wird, wie in der Vergangenheit, muss leider bezweifelt werden, wenn die Rahmenbedingungen nicht stimmen. Dies sind zum einen die Einkommensmöglichkeiten für Unternehmer im Gastgewerbe, die häufig, insbesondere auch im Lichte der Arbeitszeiten, nicht ausreichen, um die Existenz angemessen zu sichern.

¹ Bundesagentur für Arbeit – Arbeitsmarkt in Zahlen – Beschäftigungsstatistik

² Konjunkturerhebungen des DEHOGA Thüringen e.V.

³ Bundesagentur für Arbeit – Arbeits- und Ausbildungsstellenmarkt September 2015

⁴ Erhebungen der Thüringer IHK's - Oktober 2015



Andererseits ufert, und gerade das belegen die Konjunkturumfragen des DEHOGA Thüringen⁵ sehr deutlich, die Bürokratie, gerade für Klein- und Kleinstunternehmen immer weiter aus. Auch die gesellschaftliche Wertschätzung der Dienstleistung in Deutschland ist leider nicht entsprechend.

Die Ausbildungssituation muss insgesamt für das Gastgewerbe als sehr angespannt charakterisiert werden.

Seit Jahren sind rückläufige Zahlen von Schulabgängern zu verzeichnen. Daraus lässt sich bereits zu Beginn die erste und wahrscheinlich größte Herausforderung der Branche ableiten – Nachwuchs zu generieren.

Die allgemeine Beschäftigung im Gastgewerbe von September 2016 ging um 2,9 Prozent im Vergleich zum Vormonat dieses Jahres zurück. Verglichen mit dem Zeitraum Januar bis September 2015 mit dem diesjährigen Zeitraum ist ein Rückgang von 1,2 Prozent zu verzeichnen.⁶

Dieser Trend setzt sich beim Thema Ausbildung im Thüringer Gastgewerbe leider fort – in 2016 konnten in den IHK-Regionen 5.848⁷ betriebliche Neuverträge geschlossen werden, lediglich 480 also 8,2 Prozent davon wurden in gastgewerblichen Berufen abgeschlossen, was einem Rückgang von 4,1 Prozent im Vergleich zum Vorjahr entspricht. Vor zehn Jahren waren im Thüringer Gastgewerbe insgesamt 3.600 Auszubildende zu verzeichnen, im Jahr 2016 waren dies nur 1.179.⁸

Tabelle 1: Ausbildungsverträge in Thüringen⁹

	31.10.2016	31.10.2015
betriebliche Neuverträge	5.848	5.903
davon in gastgewerblichen Berufen	480 (8,2%)	543 (9,2 %)
Ausbildungsverträge gesamt: (alle Ausbildungsjahre)	16.134	16.031
davon in gastgewerblichen Berufen	1.179 (7,3%)	1.226 (7,6 %)

⁵ Konjunkturumfragen des DEHOGA Thüringen e.V. 2016

⁶ Thüringer Landesamt für Statistik – Beschäftigte und Umsatz – Veränderungsraten in Thüringen

⁷ IHK Erfurt, Stand 31.10.2016

⁸ Ebd.

⁹ Erhebung der Thüringer IHK's zum 31.10.2016

31 Prozent der Unternehmen in den alten Bundesländern und sogar 45 Prozent der Unternehmen in den neuen Bundesländern konnten nicht alle angebotenen Ausbildungsplätze 2016 besetzen. „Zehn Jahre zuvor hatte das nur für 12 Prozent der Unternehmen gegolten. Zuletzt erhielten fast 14.000 Betriebe überhaupt keine Bewerbungen.“¹⁰

Im Gastgewerbe antworteten sogar 61 Prozent der Unternehmen mit „Nein“ auf die Frage, ob alle angebotenen Ausbildungsplätze 2015 besetzt werden konnten.

Den negativen Trend belegen auch folgende Zahlen: im Zeitraum Oktober 2015 bis Juli 2016 ist in Deutschland im Vorjahresvergleich die Zahl der Bewerberinnen und Bewerber für eine Ausbildung ab Herbst 2016 konstant geblieben (+ 0,2 Prozent)¹¹. Die Zahl der unbesetzten Ausbildungsplätze ist gegenüber dem Vorjahr gestiegen (+ 5,5 Prozent) und übersteigt die Zahl der unversorgten Bewerber um rd. 25.000. Auch gibt es im Juli 2016 mehr gemeldete Ausbildungsstellen als gemeldete Bewerber.¹²

Im Jahr 2015 belegten die beiden Ausbildungsberufe: Hotelfachmann/-fachfrau und Koch/Köchin im Top-20-Ranking der „neu abgeschlossenen Ausbildungsberufe“ die Ränge 16 und 17. Der Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau taucht im Ranking dagegen nicht auf.¹³

Die Entwicklung der Anzahl von Ausbildungsbetrieben und –Verträgen in Thüringen zeigt jedoch, setzt man sie ins Verhältnis zur Anzahl von 2008, leider eine stetig sinkende Tendenz. Als Beispiel werden hierfür die Zahlen der IHK Erfurt aufgeführt, diese liegen 2008 noch bei 691 Betrieben und 1.893 Ausbildungsverträge, wohingegen es im Oktober 2016 lediglich noch 315 Betriebe mit 672 Ausbildungsverträgen gab.

Prozentual ausgedrückt bedeutet dies, dass die Anzahl der Ausbildungsbetriebe im Zuständigkeitsbereich der IHK Erfurt um 54,41 Prozent seit 2008 zurückgegangen ist. Die Anzahl der Ausbildungsverträge der IHK Erfurt ist sogar um 64,5 Prozent gesunken.¹⁴

¹⁰ DIHK Ausbildungsumfrage (2016)

¹¹ BDA – Situation auf dem Ausbildungsmarkt – Stand: Juli 2016

¹² Ebd.

¹³ Statistisches Bundesamt – Ausbildungs-Ranking 2015

¹⁴ IHK Erfurt – Ausbildungssituation in Thüringen, Stand 31.10.2016

Tabelle 2: Entwicklung der Ausbildungsbetriebe und –verträge im Gastgewerbe (IHK Erfurt)¹⁵

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	GR: 16
Ausbildungsbetriebe	691	613	535	467	405	371	336	327	315
Ausbildungsverträge	1.893	1.624	1.312	1.026	847	719	665	696	672

Dieses Szenario ist bedauerlicherweise auch auf alle anderen Regionen in Thüringen übertragbar. Es spiegelt sich in den entsprechenden Berufsgruppen folgendermaßen wieder: 2009 gab es noch 119 Fachkräfte im Gastgewerbe, 2015 sind es nur noch 42, dementsprechend 64,7 Prozent weniger. Hotelfachleute gab es 133, heute sind es nur noch 119, also 10,5 Prozent weniger.

Im Jahr 2009 wurden 314 Kochauszubildende verzeichnet, wohingegen 2015 lediglich noch 212 Kochlehrlinge thüringenweit zu finden waren. Dies entspricht einem Rückgang von 32,5 Prozent. Auch die Anzahl der Restaurantfachleuten hat sich erheblich reduziert, vergleicht man 132 zu 49, ist hierbei ein Verlust von 63 Prozent zu verzeichnen.¹⁶

Tabelle 3: Fachkräfte – Absolventen der Berufsausbildung (Thüringen)¹⁷

Beruf	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Fachkraft im Gastgewerbe	119	93	76	35	46	33	42
Hotelfachleute	133	150	131	91	126	94	119
Köche	314	246	219	165	181	188	212
Restaurantfachleute	132	118	79	63	63	57	49
Summe	698	607	505	354	416	372	422

¹⁵ IHK Erfurt – Ausbildungssituation in Thüringen, Stand 31.10.2016

¹⁶ IHK Erfurt – Ausbildungssituation in Thüringen, Stand 31.10.2016

¹⁷ IHK Erfurt – Ausbildungssituation in Thüringen, Stand 31.10.2016

Die einst so attraktive Branche, in der es vor ein paar Jahren noch ein Privileg war eine Ausbildung abschließen zu dürfen, hat erheblich an Attraktivität und an Modernität verloren. Auch der Wandel der Zeit und vor allem die heutigen Charakteristika der Generation, die sich im Ausbildungsalter befinden, sind nur schwer kompatibel mit den Anforderungen im Gastgewerbe. Sei es hinsichtlich der Bereitschaft an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten, sei es hinsichtlich des aufzubringenden Durchhaltevermögens, hinsichtlich der Wertschätzung von Dienstleistungen auf hohem Niveau, der Kommunikation mit dem Gast, oder der Achtung vor qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten.

Wie aufgeführt ist das Gastgewerbe kleinteilig strukturiert und gearbeitet werden muss dann, wenn Nachfrage da ist. Dies beläuft sich zumeist auf die Abendstunden, die Wochenenden und Feiertage. Familienfreundlichkeit lässt sich dabei nur schwer realisieren, was häufig zur Abwanderung von Fachkräften in andere Branchen, oder aber zur Suche nach anderen Ausbildungsberufen führt.

Ein weiterer Hauptfaktor ist die rückläufige Geburtenquote, die dazu führt, dass seit Jahren weniger Schulabgänger zu verzeichnen sind.

Die Jugendlichen von heute haben unglaublich viele Wahlmöglichkeiten und sehr hohe Ansprüche. Diese Ansprüche sind einer der Gründe für die wachsende Anzahl von Studienanfängern. Im Wintersemester 15/16 waren allein in Thüringen 50.163 Studierende¹⁸ eingeschrieben. Der Wettbewerb der Branchen und Ausbildungsberufe nimmt dementsprechend weiterhin zu.

Es gibt Branchen, die Angebote in finanzieller Hinsicht machen, mit denen das Thüringer Gastgewerbe schlichtweg nicht mithalten kann, gleichwohl es Nachwuchs braucht.

Ohne Fachkräfte können die heute schon und in Zukunft weiter zunehmenden offenen Stellen nicht besetzt werden. Dies ist bereits heute spürbar, wenn z.B. auf dem Rennsteig während der Woche tagsüber kein Lokal ein Mittagessen bietet, da die Öffnungszeiten eingeschränkt sind, oder Anfragen abgelehnt werden müssen, weil schlichtweg keine Mitarbeiter verfügbar sind, die die Gäste versorgen könnten.

Gerade junge Menschen gilt es endlich wieder für das Gastgewerbe zu begeistern, jedoch keine falsche Erwartungen, wie die unzähligen Kochshows, zu wecken. Im Gastgewerbe ist ein Auszubildender vom ersten Tag an am Gast und erhält direktes Feedback – dies ist die beste Bestätigung die man am Anfang seines Berufslebens erhalten kann.

¹⁸ Thüringer Landesamt für Statistik – Studierende insgesamt im Wintersemester 15/16

Vorstand: Gudrun Münnich
Vorstand: Ines Wilczak

Bankverbindungen
Deutsche Kreditbank
Konto: 1001181997
BLZ: 120 300 00

selbständige Stiftung des bürgerlichen Rechts
eingetragen beim Thüringer Landesverwaltungsamt
Stiftungsverzeichnis-Nr. 925



Einige Gastronomen, vor allem familiengeführte KMU's zehren teilweise ausschließlich von der Zufriedenheit ihrer Gäste. Der Spaß am Umgang mit Menschen und an der Erbringung von Dienstleistungen muss wieder mehr wertgeschätzt werden und davon gilt es potentielle Jugendliche zu überzeugen.

Die Öffentlichkeit mit ihren ständigen Diskussionen über die ungünstigen Arbeitszeiten, als auch vermehrt die Eltern, die nicht wollen, dass ihr Kind am Wochenende arbeiten muss, obwohl sie jedoch sehr gerne sonntags, statt zu kochen, essen gehen, aber auch die Politik mit den ständigen Regulierungen, wie z.B. dem Mindestlohn oder überholten Arbeitszeitgesetzen, erschweren es unserer Branche immer mehr.

Die dargelegten Herausforderungen bedürfen neuer Lösungsansätze, denn der DEHOGA Thüringen als Unternehmerverband, versteht seine Aufgabe darin sich diesen Herausforderungen zu stellen und sich entsprechend für deren Lösungen zu engagieren.

Seit drei Jahren nunmehr wirkt der DEHOGA Thüringen dem Fachkräfte- und Auszubildendenmangel mit der Vermittlung ausländischer Auszubildenden entgegen. Anfänglich wurden spanische Jugendliche vermittelt, die nunmehr nach 3-jähriger Ausbildung diese beendet haben.

Zurzeit befinden sich in der Berufsschule des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM Berufsschüler aus 12 Nationen. Diese machen alleine einen prozentualen Anteil von beinahe 60 % der Gesamtschüleranzahl aus.

Im Jahr 2017 werden weitere vietnamesische Auszubildende die Ausbildung beginnen. Im Sommer wird ein Pilotprojekt, in Kooperation mit der GIZ, mit marokkanischen Auszubildenden beginnen.

Das „Rundum-Sorglos-Paket“, welches den Berufsschulunterricht im Rahmen des Blockunterrichts, die überbetrieblichen Ergänzungslehrgänge und bei Bedarf einen Wohnheimplatz umfasst, wird seit dem Schuljahr 2015/16 angeboten.

Damit wird für die Unternehmen als auch die Auszubildenden Planungssicherheit während der gesamten Ausbildungszeit geboten, um auch die Ausbildung im Gastgewerbe attraktiver zu gestalten.

Ein Ansatz ist dabei die bessere Planung von Ausbildung und Schule und auch Seminaren für die Auszubildenden. Neben dem Lernen der täglichen Arbeit unter professioneller Anleitung, vermitteln die zusätzlichen überbetrieblichen Ergänzungsseminare Wissen auf hohem Niveau.

Somit gewährleistet der DEHOGA Thüringen mit seinem KOMPETENZZENTRUM eine überdurchschnittlich gute Ausbildung für die angehenden Fachkräfte und übernimmt eine Vorbildfunktion hinsichtlich erfolgreicher Integration von ausländischen Auszubildenden. Die Verbesserung der Ausbildung und damit die Sicherung des Berufsnachwuchses war genau die Motivation für den DEHOGA Thüringen, die Berufsschule des KOMPETENZZENTRUM neu aufzustellen.

Zukünftig sollen diese Maßnahmen weiter ausgebaut und verbessert werden um Ausbildungsbetrieben im Gastgewerbe insgesamt einen umfassenderen Service bieten zu können, wofür finanzielle Unterstützung unabdingbar ist.

Die Ausbildungs Kooperation zwischen den Partnern soll verbessert, die Betreuung der Auszubildenden sichergestellt und somit der Prozess der Ausbildung im Thüringer Gastgewerbe strategischer und effektiv gestaltet werden.

Eine Investition in die Jugend kommt einer Investition in die Zukunft gleich und diese Botschaft gilt es zu unseren Partnern, den Hoteliers in Thüringen zu tragen und sie auch entsprechend vorzuleben.

Dienstleistung mit Leidenschaft erbringen, kann sehr viel Spaß machen. Der Umgang mit Menschen und ihnen ihre Wünsche zu erfüllen ist Berufung. Das Feedback von den Gästen ab dem ersten Tag der Ausbildung zu erhalten, ist ebenso Bestätigung.

Gastfreundschaft und gute Küche ist ein Ausdruck von Lebensqualität. Dafür brauchen aber die Mitarbeiter und Unternehmer im Gastgewerbe auch die gesellschaftliche Anerkennung und die entsprechende Wertschätzung.

Aus diesem Grund wurde in diesem Jahr erstmalig der Preis Gastgeber des Jahres in Zusammenarbeit mit dem Thüringer Wirtschaftsministerium, der Zulieferindustrie und dem DEHOGA Thüringen vergeben.

Das Ziel dieses Wettbewerbes ist es, jährlich einen Thüringer Hotelier und einen Thüringer Gastronom sowie die Innovation des Jahres im Gastgewerbe auszuzeichnen, um damit eine entsprechende Wertschätzung zu erreichen und in der Öffentlichkeit auch Unternehmerpersönlichkeiten, die sich um die Branche verdient gemacht haben, entsprechend zu würdigen.

Geehrt werden sollen Unternehmerpersönlichkeiten, die selbständig bzw. als beherrschende Gesellschafter eines Unternehmens das wirtschaftliche Risiko ihres Unternehmens tragen. Die Unternehmerpersönlichkeiten müssen im Thüringer Tourismus tätig sein.

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 14. April 2016 statt. Bei den 24. Thüringer Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe überzeugten Thüringens 16 beste Nachwuchskräfte auf hohem Niveau.



Am Vormittag traten die Auszubildenden zum Theoriewettkampf, bestehend aus Fachtheorie, Fachrechnen, Warenerkennung sowie einem Kompetenz-Test, gegeneinander an.

Die Nachwuchsköche hatten die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Lammkeule, Süßkartoffeln, Forelle, Auberginen, Bohnen und weiteren Gemüsen, Mango und Erdbeeren ein 4-Gang-Menü für 8 Personen zu kreieren, kalkulieren und selbstständig

zuzubereiten. Die Punkte der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken.

- Stiftung für gastronomische und touristische Bildung · Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
 Fon (03 61) 59 07 80 · Fax (03 61) 59 07 81 0
info@stiftung-gastronomische-bildung.de | www.stiftung-gastronomische-bildung.de

STIFTUNG

FÜR GASTRONOMISCHE UND
TOURISTISCHE BILDUNG

Die Restaurantfachleute stellten ihre Fähigkeiten unter anderem beim fachgerechten Eindecken von Festtafeln unter Beweis. Mit Unterstützung der Hotelfachleute servierten sie den Gästen an den festlich gedeckten Tafeln fachmännisch das Festmenü.



Ein Blumenarrangement stecken, einen Cocktail mixen sowie ein Hemd bügeln gehörte zu den Praxisaufgaben im Hotelfach.



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 Vorstand der Stiftung, Gudrun Münnich, überreichte gemeinsam mit Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Thüringen, die Urkunden und Blumen.

Vorstand: Gudrun Münnich
 Vorstand: Ines Wilczak

Bankverbindungen
 Deutsche Kreditbank
 Konto: 1001181997
 BLZ: 120 300 00

selbständige Stiftung des bürgerlichen Rechts
 eingetragen beim Thüringer Landesverwaltungsamt
 Stiftungsverzeichnis-Nr. 925

Sitz der Stiftung: Erfurt

Steuernummer: 151/142/078118

Nach einem spannenden Wettkampftag standen die Thüringer Jugendmeister in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen fest: Michelle Marth (Dorint Hotel Weimar) sicherte sich den ersten Platz in der Berufsgruppe Köchin/Koch, Johannes Müller vom Hotel Elephant Weimar setzte sich bei den angehenden Hotelfachfrauen/-männern durch. Im Ausbildungsberuf Restaurantfachfrau/-mann gewann Antonia Voigt vom Mercure Hotel Erfurt Altstadt.



Die frisch gekürten Thüringer Jugendmeister waren damit nominiert den Freistaat Thüringen auf nationaler Ebene bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen vom 14.10.2016 bis 17.10.2016 auf dem Petersberg in Bonn zu vertreten.

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, OHG Selgros Erfurt, Getränke Waldhoff und Thüringer Waldquell.

4. Deutsche Jugendmeisterschaften in gastgewerblichen Berufen

Die Sieger der Landesmeisterschaften machten sich am 14.10.2016 zusammen mit ihren beiden Mannschaftsbetreuern auf nach Königswinter, wo alljährlich die Deutschen Meisterschaften auf dem Petersberg in einem zweitägigen Wettbewerb ausgetragen werden.

Motiviert von der feierlichen Atmosphäre des Steigenberger Hotels auf dem Petersberg stellten sich unsere Teilnehmer den theoretischen Anforderungen des ersten Tages.

Der Theorieteil gliedert sich zu gleichen Teilen in die Fachkunde und das Fachrechnen. Die Köche mussten sich zum Beispiel mit Währungsrechnungen, Rezeptumrechnungen und diversen Kalkulationen beschäftigen.

Die Restaurantfachleute ermittelten unter anderem Trinkgelder, Alkoholmengen und Zinsen. Bei den Hotelfachleuten kam es darauf an Kalkulationsschemen anzuwenden und Überweisungsbeträge unter Berücksichtigung von Rabatten, Steuern und Skonti zu ermitteln.

In der Fachkunde wurden den Köchen Aufgaben zur Hygiene, zu Geflügel, zu Teigen und Massen, zu Garverfahren, zu Fleisch, Saucen, Kartoffeln und Proteinen gestellt. Restaurantfachleute stellten ihr Wissen zu Allergenen Zutaten, Marketingaktivitäten, Weinen, Fachbegriffen und Weiterem unter Beweis.

Die Hotelfachleute wurden zu Ihrem Wissen über Hotelbuchungsportale, Verkaufsförderungsmaßnahmen, Spirituosen, zum Kaufvertragsrecht, zu ihren Englisch-Kenntnissen und anderen Themen geprüft.

Die Aufgaben sind sehr umfangreich und kennzeichnen sich durch ihren sehr hohen Anspruch. Es sollte sich immer wieder vor Augen gehalten werden, dass bei den Deutschen Meisterschaften die Besten herausgefiltert werden, sodass sich die Aufgaben entsprechend von den regulären Prüfungen noch einmal abheben.

Deswegen ging es am zweiten Tag entsprechend mit außergewöhnlichen Dingen bei der Warenerkennung weiter. Es galt eine Agraffe, Kumquat, Limequat, ein Nosing Glas, ein Saibling und vieles mehr zu erkennen.

Zum zweiten, praktischen Teil wurde eine Ausgangssituation vorgegeben: das Stattfinden eines Hopfen & Malz Events zum Anlass: 500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot. Die Hofa-Teilnehmer sollen Packages erstellen und einen Showtisch kreieren, alles zum Thema Bier. Den Refas wurde die Aufgabe gestellt eine Konzeptionierung einer Veranstaltung zu erstellen, sie mussten einen Krabbencocktail zubereiten, eine Ente tranchieren und Cocktails zubereiten.

STIFTUNG

FÜR GASTRONOMISCHE UND
TOURISTISCHE BILDUNG

Abschließend findet jedes Jahr das große Abendessen im Bankettsaal statt. Jedes Team wird einem Tisch zugeordnet, den es den gesamten Abend umsorgt und wofür natürlich ebenfalls Punkte vergeben werden.

Die Köche bereiteten dieses Jahr aus Entenbrust und Orangen die Vorspeise. Für die Suppe waren ein Kürbis, Jakobsmuscheln und ein Saibling vorgegeben. Der Hauptgang sollte aus Kalbrücken kreiert werden und für das Dessert musste dieses Jahr Birnen und Magerquark verwendet werden.

Das Menü muss jeweils für zehn Personen gekocht werden und wird von den Teammitgliedern serviert oder vorgelegt. Schlussendlich bewerten eine Jury die Leistungen nach Punkten.



Am Montag dem 17.10.2016 fand die alljährliche feierlicher Siegerehrung in der Rotunde statt. Im Zuge dessen werden stets viele Danksagungen ausgesprochen, Reden gehalten, aber auch die vorderen Plätze der drei teilnehmenden Berufsgruppen, als auch die besten Gruppenleistungen gekürt.

Bedauerlicherweise konnten unsere drei Teilnehmer keine vorderen Plätze belegen, die Enttäuschung war zwar groß, dennoch kann ihnen niemand das einmalige Erlebnis auf dem Petersberg nehmen.



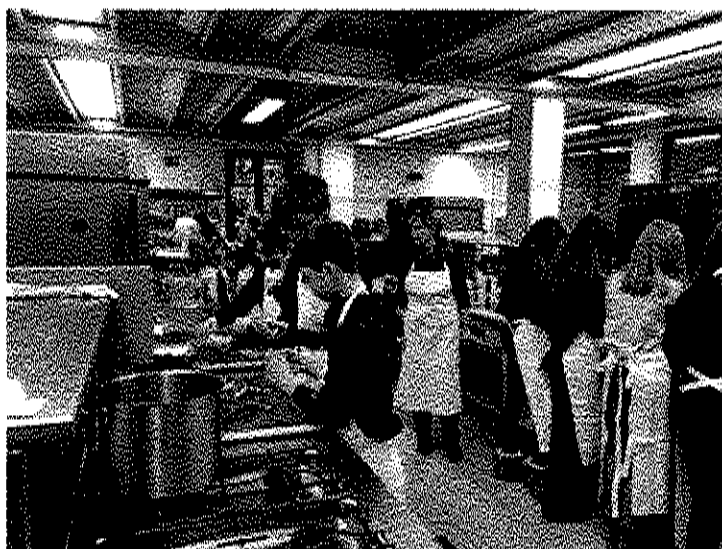
Ausblick:

Nach den Thüringer Jugendmeisterschaften wird zukünftig umgehend mit den Betrieben der Sieger bzw. der vorderen Plätze gesprochen, um die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften zu besprechen. Dabei sollen Möglichkeiten für den Betrieb hinsichtlich Übernahme bzw. Unterstützung für die anstehende Teilnahme aufgezeigt, aber auch die Langzeitorientierung der Jugendlichen in Erfahrung gebracht werden.

Ab nächstem Jahr soll ein Trainingscamp für die potentiellen Teilnehmer der Deutschen Jugendmeisterschaften vor den Sommerferien organisiert werden. Denkbar ist Azubis aus niedrigeren Lehrjahren zu integrieren, um eine langfristige Förderung zu beginnen. Während des Camps sollen einige Exkursionen stattfinden, um den Spaß und die Begeisterung an der Branche zu bewahren, aber auch den Zusammenhalt und die fachliche Qualifikation zu entwickeln. Das Camp soll in Zusammenarbeit mit dem Projekt „Weiter Bilden“ organisiert und gefördert werden. Genaue Vorstellungen werden aktuell in der Konzepterstellung zusammengetragen.

5. Jugendarbeit und Schulprojekte

Schon zur Tradition geworden ist der „Soziale Tag“ des Gutenberggymnasiums Erfurt. Auch in diesem Jahr war das DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM wieder Partner der Aktion und unterstützt die Schüler des Gymnasiums.



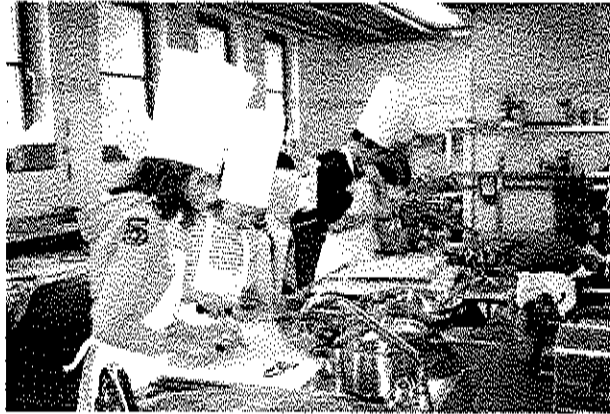
- Stiftung für gastronomische und touristische Bildung · Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
Fon (03 61) 59 07 80 · Fax (03 61) 59 07 81 0
info@stiftung-gastronomische-bildung.de | www.stiftung-gastronomische-bildung.de

STIFTUNG

FÜR GASTRONOMISCHE UND
TOURISTISCHE BILDUNG

Diese Art von Jugendarbeit erfreut sich immer größerer Beliebtheit und zeigt jungen Schülern, welchen Spaß und welche Vielfalt unsere Branche bringen kann.

Beim etwas anderen Projekttag zaubern die Schülerinnen und Schüler ihr eigenes 3-Gang-Menü, welches dann in gemütlicher weihnachtlicher Runde verspeist wird.



Vorstand: Gudrun Münich
Vorstand: Ines Wilczak

Sitz der Stiftung: Erfurt

Bankverbindungen
Deutsche Kreditbank
Konto: 1001181997
BLZ: 120 300 00

selbständige Stiftung des bürgerlichen Rechts
eingetragen beim Thüringer Landesverwaltungsamt
Stiftungsverzeichnis-Nr. 925

Steuernummer: 151/142/078118

6. Jugendweiheseminare

In Zusammenarbeit mit dem Erfurter Jugendweiheverein und dem DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM wurden mehr als 25 Seminare zum Thema –Manieren statt blamieren, Ratiniertes zur Party und Alkoholfreie Mixgetränke durchgeführt. Mehr als 350 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.



Teenies blicken hinter die Kulissen der Eventküche

Am 13. Oktober verbrachten 10 Jugendliche mit der LEG Sommerschule (durchgehende Betreuung während der Thüringer Ferienzeit) einen Ferientag mit Action und Genuss. Nachdem sie am Morgen beim Klettern ihre Muskeln testeten, schnupperten sie am Nachmittag in das Gastgewerbe hinein. Unter Anleitung von Dirk Ellinger und Michael Schreck, Kochauszubildender im 3. Lehrjahr, übten sich die Ferienteenies u.a. an der Herstellung von Schnitzeln, Wirsinggemüse, Kürbissuppe in 2 Variationen, Fischfilet und Crêpe Suzette (natürlich alkoholfrei)!

Stiftung für gastronomische und touristische Bildung · Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
Fon (03 61) 59 07 80 · Fax (03 61) 59 07 81 0
info@stiftung-gastronomische-bildung.de | www.stiftung-gastronomische-bildung.de

STIFTUNG

FÜR GASTRONOMISCHE UND
TOURISTISCHE BILDUNG

An Topf und Pfanne verging die Zeit wie im Flug. Beim gemeinsamen Essen im Restaurant war man sich einig - alle können kochen und hatten sichtlich Spaß dabei.



Projekttag mal anders

Vorstand: Gudrun Münnich
Vorstand: Ines Wilczak

Sitz der Stiftung: Erfurt

Bankverbindungen
Deutsche Kreditbank
Konto: 1001191997
BLZ: 120 300 00

selbständige Stiftung des bürgerlichen Rechts
eingetragen beim Thüringer Landesverwaltungsamt
Stiftungsverzeichnis-Nr. 925

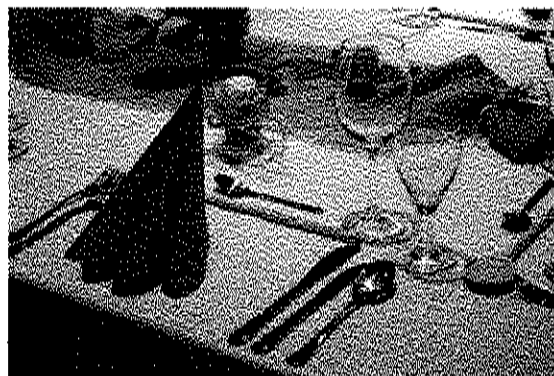
Steuernummer: 151/142/078118

Hier blickte am 16. Juni 2016 die Klasse 7 B des Albert-Schweitzer-Gymnasiums Erfurt hinter die Kulissen der Eventküche Thüringen. Die Schülerinnen und Schüler zauberten unter Anleitung ein vegetarisches 3-Gänge-Menü.



Gemeinnütziges Kochevent mit dem Jugendrechtshaus Erfurt

Das Jugendrechtshaus und der DEHOGA Thüringen luden gemeinsam zu einem lockeren Kochevent ein, welches selbstredend natürlich einen ernsten Hintergrund hatte. Die Stiftung unterstützte dieses Projekt.



Ausbildung im Gastgewerbe - Perspektive und Aufstiegschancen

Anlässlich des Sommerfestes am 22. Juni 2016 wurden Ausbildungsbetriebe im Thüringer Gastgewerbe für ihre hervorragende Ausbildung geehrt. Dies waren:

- Dorint Hotel Weimar
- Mercure Hotel Erfurt Altstadt
- Hotel Elephant Weimar

Die Ehrung nahm die Präsidentin des DEHOGA Thüringen und Vorstandsvorsitzende der Stiftung, Gudrun Münnich, vor. Sie würdigte dabei insbesondere die seit Jahren stetige Ausbildungsqualität und auch die Unterstützung und Motivation der auszubildenden an Berufswettstreiten teilzunehmen.

Tag der Berufe auf der Fachmesse INOGA/IKA

Im Rahmen der IKA/Inoga Messe 2016 fand am 23.10.2016 von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr der „Tag der Berufe“, an dem 17 Jugendliche, teilweise mit ihren Eltern teilnahmen. Die gute Zusammenarbeit des DEHOGA, der IHK, der Arbeitsagentur, der Barkeeper Union (Hr. Danny Müller) und dem Küchenmeister Hr. Jörg Schade (Monitovac) resultierte in einem bunten Programm zum spannenden Kennenlernen der gastgewerblichen Berufe.



Vorstand: Ines Wilczak

Deutsche Kreditbank
Konto: 1001181997
BLZ: 120 300 00

Sitz der Stiftung: Erfurt

Den interessierten Jugendlichen wurden Einblicke in den Berufsalltag gegeben. Die Möglichkeit selbst aktiv zu werden, erhielten sie am Stand der Deutschen Barkeeperunion, durch das kreieren eines eigenen Cocktails.

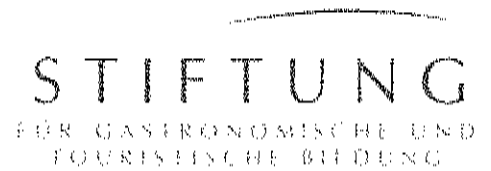
selbstständige Stiftung des bürgerlichen Rechts
eingetragen beim Thüringer Landesverwaltungsamt
Stiftungsvorzeichnis-Nr. 925

Steuernummer: 151/142/078118

Dieser Cocktail, als auch verschiedene Apfel- und Kartoffelsorten, sowie Kleinigkeiten nach dem Showkochen mit Hr. Schade, durften selber probiert werden.



Durch das Programm führten je ein Ansprechpartner der Agentur, der IHK und des Dehoga, die sämtliche Fragen der Jugendlichen beantworteten und versuchten bei den Jugendlichen die Begeisterung zum Beruf zu wecken bzw. zu verstärken.




Auch im Jahr 2017 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.

Erfurt, 08.02.2017



Gudrun Münnich
Vorstand



Ines Wilczak
Vorstand