

Tätigkeitsbericht 2013 der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung

Die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung wurde im Jahr 2008 von der Erfurter Gastro Bildung gGmbH (ergab) und dem DEHOGA Thüringen e.V. gegründet.

Sie ist eine anerkannte gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts und im Thüringer Stiftungsverzeichnis unter der Nummer 925 eingetragen.

Die Ziele und Aufgaben der Stiftung sind:

Stiftungszweck ist die Förderung der gastronomischen und touristischen Bildung, die Förderung des Kochkunst und der Ess- und Tafelkultur sowie die Förderung der Berufsausbildung.

Die Stiftung hat in den Jahren 2009 bis 2013 etliche nennenswerte Aktivitäten umgesetzt:

- 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 sowie
- die Auszeichnung der Berufsbesten in der Systemgastronomie in Thüringen
- neue Konzeptionierung der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Informationsveranstaltungen zur branchenspezifischen Berufen

Die Aufgaben im Vorstand der Stiftung wurden in diesem Jahr neu geordnet. Frau Gudrun Münnich übernahm im Jahr 2013 die Aufgabe des Vorstandssprechers, ihr zur Seite steht Lars Schütze ebenso als Vorstand.

Die Beiratsmitglieder haben zu Beginn des Jahres 2013 ihre Arbeit in der Stiftung aufgenommen.

Am 24.06.2013 und am 13.11.2013 fanden Vorstandssitzungen sowie Beiratssitzungen der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung statt.



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

Auch in 2013 hatte die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung wieder die organisatorische und agierende Funktion bei den Thüringer Jugendmeisterschaften in gastgewerblichen Berufen.

Auszubildende in den Berufsgruppen Hotelfachfrau, Restaurantfachfrau und Koch, welche sich vorab für die Teilnahme an den Meisterschaften bewarben und nach Leistungen in Theorie und Praxis ausgewählt wurden, gingen an den Start. Nach dem theoretischen Teil und der Warenerkennung, mussten die praktischen Fähigkeiten unter Beweis gestellt werden. Erstmals gab es in der Berufsgruppe Restaurantfachmann/-frau nur 3 Wettkampfteilnehmer statt der üblichen 8 Auszubildenden.

Die Nachwuchsköche hatten die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Entenbrust,, Hähnchenbrust, Brunnenkresse, Doraden, Spargel und Rhabarber ein 4-Gang-Menü für 8 Personen zusammenzustellen und zuzubereiten.

Die Goldmedaille bei den angehenden Köchen holte sich Andrea Bauer von der CCS Catering GmbH in Erfurt. Silber und Bronze gingen an Frederik Fischer vom Alten Wirtshaus Klausenhof in Bornhagen und Rene Blume aus dem Pullmann Hotel am Dom in Erfurt.

Wie wird eine Dorade fachgerecht am Gast filetiert? Welche Zutaten gehören in einen „Cosmopolitan“? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen. Mit Unterstützung der Hotelfachleute servierten sie den Gästen an den festlich gedeckten Tafeln fachmännisch das Prüfungsmenü.

Als Sieger überzeugte hier Anna Götze aus dem Hotel an der Therme in Bad Sulza mit ihren Leistungen. Auf Platz zwei und drei folgten Ann-Kathrin Völkel vom Novotel in Gera und Franziska Hartmann aus der Kaminhütte in Oberhof.

Ein Angebot für eine fiktive Feier zum 75. Geburtstag ausarbeiten, ein Blumengesteck als Tischschmuck für die Festtafel anfertigen sowie eine Zimmercheckliste für das Housekeeping erstellen, gehörten zu den Prüfungsaufgaben der Auszubildenden im Hotelfach.

Meisterlich schaffte dies Ursula Naber aus dem Dorint Hotel Am Goethepark in Weimar und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Sandra Otto ebenfalls aus dem Dorint Hotel Am Goethepark in Weimar schaffte es auf Platz zwei ge-

folgt von Sabine Straube aus dem Hotel Goldener Hirsch in Suhl auf dem dritten Platz.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladen Gästen aus Wirtschaft und Politik. Die Präsidentin des DEHOGA Thüringen, Gudrun Münnich, überreichte gemeinsam mit den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und attraktive Sachpreise an die Teilnehmer und gratulierte den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen.

Die frisch gekürten Thüringer Jugendmeister sind nominiert den Freistaat Thüringen auf nationaler Ebene bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen im Herbst auf dem Petersberg in Bonn zu vertreten.

Organisiert und getragen wurden die 21. Jugendmeisterschaften von der Thüringer Stiftung für gastronomische und touristische Bildung in enger Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Thüringen e.V.



Die Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften 2013 in Bonn musste kurzfristig abgesagt werden. Durch Studium und persönliche Gründe war die Teilnahme von 2 Eleven nicht möglich.

STIFTUNG

FÜR GASTRONOMISCHE UND
TOURISTISCHE BILDUNG

Im Juni 2013 fand erstmalig das Sommerfest des DEHOGA Thüringen e.V. im DEHOGA Kompetenzzentrum statt. Hier wurden den Ausbildungsbetriebe der Jugendmeisterschaftsgewinner für ihre überdurchschnittliche Bereitschaft zu guter Ausbildung gedankt und geehrt.



Mehr als 200 Unternehmer der Gastgewerbebranche konnten sich an diesem Abend über die Arbeit ihres Branchenverbandes und die Aufgaben der Stiftung informieren und im geselligen Miteinander mit Kollegen Erfahrungen austauschen. Ferner gab es eine Tombola dessen Erlös an die Stiftung für gastronomische und Touristische Bildung ging.



Im Rahmen des DEHOGA-Sommerfestes übergab Ingolf Meindl vom Sparkassen- und Giroverband Hessen-Thüringen eine großzügige Zuwendung in Höhe von 6.000,00 Euro an die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung.

„Mit dieser finanziellen Unterstützung konnten neue Küchengeräte angeschafft werden, die uns neben vieler anderer Faktoren ermöglicht haben, die Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen auch in diesem Jahr wieder auf einem sehr hohem Niveau durchzuführen“, zeigt sich Lars Schütze, Vorstands-

vorsitzender der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung, erfreut über die Zuwendung.

„Gerade in der gegenwärtigen Ausbildungssituation ist dies ein positives Zeichen in Anerkennung an den Branchennachwuchs und die Förderung der Jugendarbeit. Unsere Aufgabe ist es, die Attraktivität der Ausbildung und der Ausbildungsberufe zu erhöhen und bei den Jugendlichen Interesse und Spaß an einem Dienstleistungsberuf zu wecken“, so Schütze. „Mit einer zielgerechten Förderung, welche die Unterstützung der Ausbildungsbetriebe, der Schulen und des Branchenverbandes voraussetzt, werden wir diese Herausforderung meistern.“

Thüringer Landesmeisterschaft der Systemgastronomen in Weimar ausgetragen

Saskia Rang vom McDonald's Erfurt ist Thüringer Meisterin der Systemgastronomen. In der Weimarer Berufsschule „Friedrich Justin Bertuch“ wurde am 17.04.2013 zum neunten Mal der Wanderpokal der Systemgastronomen vergeben. In diesem Jahr ging er an Saskia Rang vom McDonalds Restaurant in der Nordhäuser Straße, Erfurt.

Bereits im Vorfeld absolvierte die Landesfachklasse des zweiten Ausbildungsjahres den Theorietest. Die sechs Besten qualifizierten sich für die komplexe Praxisaufgabe der Thüringer Landesmeisterschaft.

Diese bestand darin, für das fiktive Unternehmen „Mc Lorry“ neue Speiseangebote insbesondere warme und kalte Baguettevarianten, zu entwickeln. Hierzu mussten die Rezepte mit entsprechenden Kalkulationen entwickelt und die Nähr- und Energiewerte für die neuen Kreationen berechnet werden.

Die selbstständige Zubereitung und Präsentation der neuen Produkte gehörten ebenso zur Aufgabe. Ein von den Wettbewerbsteilnehmern eigens entworfenes Werbeplakat sollte die Jury von der erfolgreichen Verkaufsidee überzeugen.



Der zweite Platz ging in diesem Jahr an Benjamin Jahnke vom Burger King in Mühlhausen. Die Bronze-Platzierung sicherte sich Julia Tröger vom Marché Hirschberg. Neben ihren Urkunden erhielten die drei Erstplatzierten Hotelgutscheine sowie eine Einladung zum Menü der Thüringer Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe am 13. Mai im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM in Erfurt. Darüber hinaus

sicherte sich Saskia Rang mit ihrem Sieg die Teilnahme am bundesweiten DEHOGA Azubi Award Systemgastronomie, einem der Top-Events der Branche, welcher vom 6. bis 8. Oktober 2013 in Köln stattfand.

Den Wettbewerb ermöglichten durch ihre Unterstützung unter anderen das Hotel Ibis Jena am Holzmarkt, Best Western Hotel Excelsior in Erfurt, Aparthotel Am Rennsteig in Wurzbach, sowie die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung.

Das TEAM des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUMs erlebte vom 6. bis 8. Februar 2013 gemeinsam mit ca. 70 Schülern des Gutenberg Gymnasiums außergewöhnliche Projektstage. Getreu dem Motto "Kochen wie die Großen", ging es in der Profiküche heiß her.

Tag 1: Man schaute hinter die Kulissen einer Profiküche und kochte das eigene Mittagessen selbst. Tag 2: Hunger nach der Schule? – kein Problem für uns! Die Kochprofis lernten schnelle kleine Gerichte kennen. Tag 3: Auch backen war nicht schwer – ein leckeres Rezept musste her. Die Kochprofis backten für den Tag der offenen Tür. Wir wünschen allen Schülern und Lehrern auch in Zukunft viel Spaß mit "Bildung, die schmeckt!"

Erfurt, den 9. Januar 2014

Dirk Ellinger
Handlungsbevollmächtigter