

Tätigkeitsbericht 2015 **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 vertreten durch Frau Gudrun Münnich, als Vorstandsvorsitzende sowie Herrn Lars Schütze, Geschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V.

Die Beiratsmitglieder sind auch im Jahre 2015 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

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. Auch in 2015 wurde hierhin viel Zeit und Kraft investiert.

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. Eine Zuarbeit durch Thüringer Berufsschulen im Vergleich zum Vorjahr 2014 lies auf eine gute Teilnahme an den Thüringer Jugendmeisterschaften hoffen.

Insbesondere sehr kleine Betriebe aus Thüringen stellten in 2015 die Gewinner der Berufsschulmeisterschaften.

Dies und die späte Terminierung der Schulmeisterschaften führten zu vielen Teilnehmerabsagen, was schlussendlich eine Durchführung der Thüringer Jugendmeisterschaften nicht zuließ.

Die anschließende Auswahl und Suche nach geeigneten Vertretern Thüringens, für die Deutsche Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Berufe, stellte sich als sehr schwierig und von vielen Rückschlägen und Absagen geprägt dar.

Der Vertreter für die Restaurantfachfrauen/ –männer, Felix Peuker, wurde gestellt durch das Dorint Hotel am Goethepark in Weimar. Felix hatte eine Ausbildung zum Restaurantfachmann erfolgreich absolviert und setzte seine Ausbildung im Ausbildungsbetrieb fort mit dem Ziel, auch die Kochausbildung erfolgreich abzuschließen.

Nora Simon aus dem Hotel Elephant in Weimar und der Küchencrew von Marcello Fabbri vertrat Thüringen als Köchin. Nora befand sich im 3. Ausbildungsjahr und wollte Ihre Ausbildung vorzeitig im Januar 2016 beenden. Sie erklärte sich erst 14 Tage vor dem Beginn der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen bereit, daran teilzunehmen.

Nach 4 vorhergegangenen Absagen von Hotelfachfrauen/-männern zur Teilnahme an den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen trat Nathalie Zilling aus dem Mercure Hotel Altstadt Erfurt an. Nathalie befand sich erst am Anfang des 3. Ausbildungsjahres und hatte von allen 3 Teilnehmern die kürzeste Zeit sich vorzubereiten.

Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe

Vom 31.10. bis 02.11.2015 fanden die 36. Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe statt. Und wie in den Jahren zuvor auch, wieder im Steigenberger Grandhotel auf dem ehrwürdigen und geschichtsträchtigen Petersberg in Königswinter.

Deutschlands 51 beste Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Köche aus den 17 DEHOGA-Landesverbänden traten an, um den Deutschen Jugendmeister 2015 zu ermitteln.



Wie in jedem Jahr, starten die Wettkampfteilnehmer, mit umfangreichen theoretischen Aufgaben und der Warenerkennung, am Samstag den Wettbewerb. Am Sonntag geht es dann mit verschiedenen Aufgaben, abgestimmt auf die 3 Berufsgruppen, wie zum Beispiel Cocktails mixen und Angebotserstellung weiter, um die praktischen Fähigkeiten und Kenntnisse zu prüfen.

Begleitet wurden die Thüringer Auszubildenden von Johannes Schlink, der sich um die Gruppenbetreuung kümmerte. Johannes Schlink konnte hierbei auf seine Vorjahreserfahrung zurückgreifen und bildete den Ruhepol für unsere Thüringer Meisterschaftsteilnehmer.

Der theoretische Prüfungsteil war auch 2015 ein Deutschen Meisterschaft würdig und bereits hier „rauchten“ die Köpfe aller Meisterschaftsteilnehmer.

Ein für alle Köche identischer Warenkorb bildete die Grundlage für ein Menü nach dessen Wahl, aus welchem dann für 10 Personen ein genussvoller Gaumenschmaus gekocht werden sollte. Beim Wettbewerbsessen im festlichen Bankettsaal des Steigenberger Grandhotels am Sonntagabend mussten unsere drei Auszubildenden nochmals das Beste geben.

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

Die feierliche Siegerehrung am Montag bildete den absoluten Höhepunkt der Deutschen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe 2015.

DEHOGA-Präsident Ernst Fischer gratulierte den strahlenden Gold-, Silber- und Bronzemedallengewinnern. Zu gleich machte er den Wettkampfteilnehmern 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 hohen und gleichwertigen Niveau.

Beste Köchin: Nina Beck, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, Baden-Württemberg

Beste Hotelfachfrau: Lisa Dieterle, Hotel Riva in Konstanz, Baden-Württemberg

Beste Restaurantfachfrau: Lisa Küttner, The Westin Bellevue in Dresden, Sachsen

Beste Mannschaftswertung: Baden-Württemberg

Der Thüringer Vertreter für den Beruf Restaurantfachmann, Felix Peuker vom Dorint Hotel am Goethepark Weimar, erreichte einen veritablen 10. Platz.

Nathalie Zilling vom Mercure Hotel Altstadt Erfurt belegte schlug sich trotz einer schweren Erkältung tapfer und belegte den 17. Platz.

Nora Simon aus dem Hotel Elephant in Weimar belegte mit einem sehr leckeren Menu den 12. Platz

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



Ein besonderer Dank geht an Björn Rauschenplat vom Erbenhof in Weimar, der Felix Peuker intensiv trainierte.

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.

Thüringer Jugendmeisterschaften der Systemgastronomen

Die Weimarer Berufsschule „Friedrich Justin Bertuch“ richtete auch 2015 die Thüringer Jugendmeisterschaften der Systemgastronomen aus. Marilyn Mattick gewann in diesem Jahr den begehrten Wanderpokal der Systemgastronomen, welcher nun schon zum 11. Mal vergeben wurde.

Die Prüfungsherausforderung bestand in diesem Jahr aus der Erstellung eines Konzeptes für eine Sortimentserweiterung im Restaurant „McLight“. Bislang gab es in diesem fiktiven Restaurant nur Suppen und Salate und die Prüflinge sollten eine Sortimentserweiterung durch Canape's vornehmen.



Als zusätzliche Aufgabe sollten 1. Hilfe an einem „verletzten“ Mitarbeiter geleistet werden.

Der zweite Platz ging in diesem Jahr an Marvin Krutzinna und den 3. Platz sicherte sich Thomas Heilbock. Sie erhielten Urkunden sowie Übernachtungsgutscheine als Preise durch den DEHOGA Thüringen.

Marilyn Mattick hat sich mit ihrem Sieg die Teilnahme am bundesweiten DEHOGA Azubi Award Systemgastronomie, einem der Top-Events der Branche, gesichert, schon heute wünschen wir ihr viel Erfolg.

Unterstützt wurde die Veranstaltung durch den DEHOGA Thüringen e.V. durch eine Spende an den Schulförderverein der Weimarer Berufsschule „Friedrich Justin Bertuch“.

Jugendarbeit und Schulprojekte

Am 6. Juli fand im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum der Projekttag des Marie-Curie-Gymnasium Bad Berka statt. Die 25 Schülerinnen und Schüler konnten sich, unter der Anleitung vom Vorstand der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung, Lars Schütze, aus einem vorgegebenen Warenkorb ein 3 - Gang - Menü zusammenstellen und dies selber kochen. Nach einer kurzen Einführung galt es selbst an Topf und Pfanne aktiv zu werden. Als Dessert zauberte Lars Schütze mit den Hobbyköchen Eierkuchen mit Orangenfilets.

Schon zur Tradition geworden ist der Soziale Tag des Gutenberggymnasiums Erfurt. Heute waren die Schüler und Schülerinnen für einen sozialen Zweck in den unterschiedlichsten Bereichen unterwegs, z. B. Mitarbeit in einem Kindergarten, Arbeit in regionalen Unternehmen und Spende des „Arbeitsentgeltes“. Im vergangenen Jahr konnte die Schule dadurch zwei soziale Einrichtungen mit einer Spende unterstützen.

Auch in diesem Jahr war das DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM wieder Partner der Aktion und unterstützt die Schüler des Gymnasiums. 18 Schüler/innen und 2 Lehrerinnen kamen in die Profiküche und haben wie die großen Bäcker viele verschiedene Kuchen und Muffins gebacken.



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

Jugendweiheseminare 2015

In Zusammenarbeit mit dem Erfurter Jugendweiheverein und dem DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM wurden mehr als 20 Seminare zum Thema –Manieren statt blamieren- durchgeführt. Inhalt dieser Seminare ist das Benehmen an einer festlichen Tafel und das Verhalten bei Stehempfängen. Ca. 300 Teilnehmer hatten viel Spaß daran und verließen das Seminar mit neuem Wissen, Tipps und Tricks rund um Gläser, Servietten und schwierigen Besteckteilen. Ebenso beliebt waren bei den Jugendweihlingen waren die Seminare –Raffiniertes zur Party- sowie –Alkoholfreie Cocktails-.



Erfurt, 30.01.2016

Lars Schütze
Vorstand

Vorstand: Gudrun Münnich
Vorstand: Lars Schütze

Bankverbindungen
Deutsche Kreditbank
Konto: 1001181997
BLZ: 120 300 00

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

Sitz der Stiftung: Erfurt

Steuernummer: 151/142/078118