



Attraktives Gastgewerbe

Ist Ihnen das auch schon passiert? Sie wollen am Montagabend zu Ihrem Lieblings-Kroaten oder Italiener gehen und entdecken am Eingang das Schild: „Montags geschlossen!“ Gleich um die Ecke befindet sich Ihr Lieblings-Griechen, an dessen Restaurant steht: „Wegen Krankheit geschlossen.“ Hauptgrund für dieses Problem ist die Personalknappheit im Gastgewerbe. Viele Beschäftigte haben sich während der Pandemie beruflich neu orientiert und kommen jetzt nicht wieder zurück. Der Arbeitsmarkt ist angespannt. Und wenn man unseren Politikern zuhört, dann kommt die nächste Viruswelle im Herbst und Winter, gepaart mit der Gaskrise, die viele Küchen kalt bleiben lassen könnte. Noch einmal alle gastronomischen Betriebe zu schließen, würde die Branche kaum überleben können.

Gefragt ist also Optimismus. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband setzt auf den Nachwuchs und noch vielfältigere und hochwertige Ausbildungen.

In einer Pressemitteilung heißt es: Am 1. August treten die neuen Ausbildungsordnungen für die nunmehr sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Kraft. Für alle neuen Ausbildungsverträge gelten damit die modernisierten und neu strukturierten Rahmenpläne. Innovationen, Trends und veränderte Gästebedürfnisse sind dadurch fester Bestandteil der Ausbildungsrealität in der Branche. Einen starken Schub gibt es für Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Ausbildung für die zukünftigen Profi-Gastgeber.

Neue Inhalte, neue Namen und ein neuer Beruf

Alle Ausbildungsinhalte standen auf dem Prüfstand der Branchenexperten und wurden an die veränderten Anforderungen angepasst. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver ausgestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht. Teilweise haben Berufe auch eine neue Ausrichtung und neue Namen bekommen. So gibt es jetzt Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie Kaufleute für Hotelmanagement. Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche. Insgesamt mehr Wert gelegt wird auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork.

Neu ausgerichtet wurde auch das Prüfungssystem. Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er danach drei Jahre im Beruf weitermacht. So erhalten

auch lernschwächere Jugendliche noch bessere Chancen zum Durchstarten und Aufsteigen.

DEHOGA-Infoportal zur Ausbildungsreform

Alles Wissenswerte zu den neuen Ausbildungen finden die Ausbildungsbetriebe wie interessierte Nachwuchskräfte unter www.dehoga-ausbildung.de. Die Website informiert zudem über Voraussetzungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen in der Branche der Gastlichkeit.

Zum Ausbildungsstart:

Online-Fragestunde für Ausbildungsbetriebe

In zahlreichen Veranstaltungen wurden – digital und in Präsenz – in den letzten Monaten Tausende Ausbilder über die neuen Ausbildungen ausführlich informiert. Pünktlich zum Start gibt es jetzt ein weiteres Angebot des DEHOGA: Online-Fragestunden für alle Ausbildungsbetriebe. Denn manche Fragestellungen ergeben sich erst in der täglichen Praxis. Die Macher der neuen Berufe – allesamt erfahrene Praktiker aus Betrieben oder IHKn – stehen Unternehmen und Ausbildern Rede und Antwort und geben Tipps für die Umsetzung. Die Teilnahme an den Fragestunden ist kostenfrei. Termine und Hinweise zur Anmeldung unter www.dehoga-ausbildung.de

Gute Ausbildung wichtiger denn je

„Wir freuen uns sehr über die positive Resonanz der Ausbildungsbetriebe, aber auch der Schulen und Berufsberater auf unsere neu ausgerichteten Ausbildungsgänge. Das Gastgewerbe ist eine der abwechslungsreichsten, dynamischsten und chancenreichsten Branchen. Versierte und motivierte Fachkräfte werden gebraucht. Mehr denn je ist es wichtig, in die Qualität der Ausbildung zu investieren“, betont **Guido Zöllick**, Präsident des DEHOGA-Bundesverbands.

Offensive für die duale Ausbildung starten

Dabei erwartet Zöllick die Unterstützung durch die Politik. Angesichts der Entwicklung des Ausbildungsmarkts zu einem Bewerbermarkt müsse jetzt alles dafür getan werden, die Betriebe in ihrem Engagement zu unterstützen. „Das Gastgewerbe hat viel getan, um sich für den Nachwuchs attraktiver zu machen. So wurden Ausbildungsvergütungen deutlich erhöht. Unter www.topausbildung.de finden Jugendliche und Eltern Betriebe, die durch eine Zertifizierung bewiesen haben, dass sie besonders gut und engagiert ausbilden. Längst überfällig ist eine echte Offensive für die duale Ausbildung durch Aufwertung und Ausweitung der beruflichen Ausbildung und Investitionen in die Bildungseinrichtungen“, sagt Zöl-



lick und macht zugleich Mut: „Wir sind uns sicher, dass unsere Branche wieder wachsen wird und wir Arbeits- und Ausbildungsplätze mit Zukunft anbieten können. Voraussetzung sind verlässliche Perspektiven für Betriebe wie Mitarbeiter und Auszubildende.“

Eine Branche voller Chancen

Das sind die sieben neuen gastgewerblichen Berufe:

- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement
- Fachkraft für Gastronomie (zweijährig – mit den Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie)
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin
- Fachkraft Küche (zweijährig)

Quelle: DEHOGA Bundesverband

Einleitung: Ed Koch