



11. Bayerischer Ausbildungsbotschaftertag der Hotellerie und Gastronomie

Beitrag

Beim elften Ausbildungsbotschaftertages des bayerischen Gastgewerbes, der traditionell vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern in Kooperation mit dem Bayerischen Industrie- und Handelskammertag (BIHK) durchgeführt wird, lautete das Motto „Wir starten durch – Wer, wenn nicht wir?“. Um Auszubildende für die neuen Ausbildungsberufe ab Herbst 2022 zu gewinnen, stand dabei die Ausbildungskampagne der Branche im Fokus.

Im Parktheater im Kurhaus Göggingen eröffneten DEHOGA Bayern-Landesgeschäftsführer Dr. Thomas Geppert und Susanne Droux, Geschäftsführerin Berufsbildung, den Ausbildungsbotschaftertag. Präsidentin Angela Inselkammer rief in ihrer Rede die Ausbildungsbotschafter dazu auf, aktiv in den allgemeinbildenden Schulen und bei Berufsinformationsmessen über die neuen gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die ab Herbst 2022 in Kraft treten, zu informieren. Dabei betonte sie die Bedeutung der 113 Ausbildungsbotschafter, insbesondere jetzt wo ein Ende der Krise in Sicht scheint wieder junge Menschen für eine gesicherte berufliche Karriere im Tourismus zu begeistern.

„Wir haben in den letzten beiden Jahren hautnah erlebt, wie sehr Menschen einen Besuch im Wirtshaus, einen geselligen Abend oder eine Geburtstagsfeier im Restaurant vermissen. Wir fehlen den Menschen, wenn wir nicht da sind. Wir machen Menschen tagtäglich glücklich. In unseren guten Stuben können Menschen zusammenkommen, gutes Essen und Getränke genießen und Kraft schöpfen. Es sind unsere Mitarbeiter, die Speisen und Getränke zubereiten und diese mit einem Lächeln und herzlichen Worten dem Gast servieren. Unsere Berufe sind sinnhaft, vielfältig und bieten großartige Karrierechancen“, so Inselkammer.

„Wir sind überzeugt: Die Leitökonomie Tourismus in Bayern startet wieder durch und wir werden einen großartigen Urlaubssommer 2022 erleben. Es braucht jetzt klare Botschaften, damit wir junge Menschen für eine duale Ausbildung in unserer Branche begeistern können. Mit unserer bundesweiten Auszeichnung „TOP-Ausbildungsbetrieb“, mit der bereits über 100 Ausbildungsbetriebe in Bayern zertifiziert sind, machen wir gute Ausbildung sichtbar. Wir wollen jungen Menschen, deren Eltern und der Öffentlichkeit die hervorragenden Perspektiven, die das Gastgewerbe zu bieten hat, vor Augen führen – denn kaum eine Branche ist so faszinierend und abwechslungsreich wie Hotellerie und

Gastronomie“, fügt Inselkammer hinzu.

Künftig wird es sieben Ausbildungsberufe im Gastgewerbe geben, neben „Koch/Köchin“, „Fachkraft für Gastronomie“, „Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“, „Fachmann/-frau für Systemgastronomie“, „Hotelfachmann/-frau“ sowie „Kaufmann/-frau für Hotelmanagement“ wird es den neuen Beruf der „Fachkraft Küche“ geben, der, wie die Fachkraft für Gastronomie, eine zweijährige Ausbildung voraussetzt.

Inhaltlich werden alle Ausbildungen deutlich modernisiert, so werden auch Querschnittsthemen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit integriert. Zudem wird ein besonderer Fokus auf Bereiche wie Verbraucherschutz, Hygiene, Zusammenarbeit im Team oder Gastkommunikation gelegt, die in der Branche an Bedeutung gewonnen haben. Die jungen Fachkräfte sollen künftig noch besser auf ihre Rolle als Führungskräfte vorbereitet werden, indem sie z.B. bereits in der Erstausbildung die Anleitung von Mitarbeitern, die Themen Kalkulation, Verkaufsförderung und Vertrieb sowie wirtschaftliches Denken erlernen. Auch werden verstärkt aktuelle Trends, z.B. veränderte Ernährungsgewohnheiten, in der Ausbildung aufgegriffen.

Landesgeschäftsführer Geppert nutzte die Gelegenheit und wies in diesem Zusammenhang auf ein noch zu lösendes Problem der Branche hin: „Wir benötigen dringend die gesetzliche Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes hin zu einer Wochenarbeitszeit. Die Arbeit muss dann erledigt werden können, wenn sie anfällt.“ Geppert verdeutlichte in diesem Zusammenhang: „Wir fordern explizit keine Verlängerung der Gesamtarbeitszeit und es versteht sich von selbst, dass es nicht um unbezahlte Mehrarbeit geht.“ Geppert weiter: „Es braucht eine gemeinsame Kraftanstrengung, um die Vielfalt des bayerischen Gastgewerbes mit hunderttausenden Arbeitsplätzen zu erhalten. Auch die Entfristung der Mehrwertsteuerreduzierung auf Speisen unter Einbezug der Getränke wäre jetzt ein motivierendes Signal zum Durchhalten; sie muss kommen, um später Durchstarten zu können. Nur so können getätigten Investitionen, aufgenommene Schulden und massive Kostensteigerungen wie etwa durch höhere Energiepreise und Lohnkosten dauerhaft aufgefangen werden.“

„Rund 3.600 junge Menschen haben 2021 eine Ausbildung im bayerischen Hotel- und Gastgewerbe begonnen. Das damit verbundene Engagement der Ausbildungsbetriebe lässt sich gar nicht hoch genug bewerten. Eine ebenso große Bedeutung im Ringen um die besten Kräfte in den Küchen und im Service spielt das in der Branche entwickelte Konzept der wertschätzenden Ausbildung. Viele Hoteliers und Gastronomen setzen dieses bereits vorbildlich und mit großer Kompetenz, Qualität und Herzblut um. Wer sich für eine Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe entscheidet, entscheidet sich für einen modernen Beruf in der Arbeitswelt von morgen“, sagte Dr. Marc Lucassen, Hauptgeschäftsführer der IHK Schwaben, in seinem Statement.

Als feierlichen Höhepunkt des Tages verlieh Bayerns Staatsministerin für Familie, Arbeit und Soziales Carolina Trautner gemeinsam mit DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer die Ernennungsurkunden an die 13 neu ernannten Ausbildungsbotschafter und 25 TOP Ausbildungsbetriebe der bayerischen Hotellerie und Gastronomie. Die insgesamt 126 bayerischen Ausbildungsbotschafter sind Hoteliers und Gastronomen, in deren Betriebe hervorragende Ausbildung einen hohen Stellenwert hat. Außerdem sind Ausbildungsbotschafter oftmals in IHK-Prüfungsausschüssen tätig.

Arbeitsministerin Carolina Trautner gratulierte den neu ernannten Ausbildungsbotschafterinnen und Ausbildungsbotschaftern und betonte: „Ausbildungsbotschafterinnen und Ausbildungsbotschafter

stehen dem Nachwuchs im Hotel- und Gastgewerbe vertrauensvoll zur Seite. Sie zeigen die vielen Berufswegen und Aufstiegsmöglichkeiten auf und sind dabei selbst die besten Vorbilder. Denn wir können es gar nicht oft genug betonen: Die duale Ausbildung ist unser Aushängeschild. Sie bildet den Grundstock für das ganze Berufsleben und ist der Einstieg in vielfältige Karrieren. Das wird gerade im Hinblick auf die Fachkräftesicherung immer wichtiger. Die Ausbildungsbotschafterinnen und Ausbildungsbotschafter erbringen einen außergewöhnlichen Einsatz und leisten einen wertvollen Beitrag für die Nachwuchsgewinnung. Auch die TOP-Ausbildungsbetriebe sorgen mit einer guten und wertschätzenden Ausbildung für eine verlässliche und hohe Qualität des Nachwuchses in der Hotellerie und Gastronomie. Dafür danke ich Ihnen herzlich!“

Im Anschluss erläuterte Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses des DEHOGA Bayern sowie auf Bundesebene, in seinem Vortrag „Gemeinsam Zukunft denken“ die Neuordnung, welche Veränderungen bei den Ausbildungsberufen ab Herbst 2022 zu erwarten sind und wie Betriebe diese neuen Ausbildungsinhalte umsetzen können. Droux erklärte anhand des Fachkräftenavigators, wie Betriebe Auszubildende aus dem In- und Ausland anwerben können. Sie stellte in diesem Zusammenhang die aktuellen Ausbildungskooperationen mit Ägypten, Marokko und Vietnam vor. Zum Thema „Arbeitgebermarke“ und wie Betriebe sich als Ausbilder auf die veränderten Erwartungen gerade junger Mitarbeiter einstellen können, berichtete DEHOGA Bayern-Vizepräsident Andreas Brunner aus seinem Natur- und Wellness Hotel Brunnerhof in Arnschwang. „Die Sinnhaftigkeit des Berufs und täglichen Tuns, die Nachhaltigkeit bei allen Prozessen sowie der enge Dialog mit den Bezugspersonen im Betrieb ist jungen Menschen das wichtigste Anliegen. Dafür müssen wir als Ausbilder Zeit, Raum und Verständnis aufbringen“, so Brunner.

Bei der anschließenden Mitmachplattform ermutigte Referent Christoph Aschenbrenner von Realizing Progress-Tourismuszukunft die Ausbildungsbotschafter, Fachlehrer und Vertreter der Industrie- und Handelskammern die Ausbildung im Betrieb weiterzuentwickeln und neue Ansätze anhand des DEHOGA Bayern Vier-Säulen- Modells im eigenen Betrieb umzusetzen. Hierbei geht es um die Punkte „Faires Gehalt“, „Faire Arbeitszeiten“, „Unternehmerpersönlichkeit und Unternehmenskultur“ sowie „Emotionale Heimat /Arbeitgebermarke“.

Empfehlungen aus der Praxis brachten neben Brunner Christopher Riemensperger vom Hotel Olymp Munich, Dennis Imhof von Zarges von Freyberg Hotel Consulting und Imhof Privathotels sowie die Personalleiterin Sonja Schmelmer und Hoteldirektor Alfons Weiß vom Hotel Bayerwaldhof in Bad Kötzing ein. Einen Blick in die Zukunft warf Schneider in seinem Schlusswort, in dem er die Ziele für das Ausbildungsjahr 2022 / 2023 zusammenfasste: „Die Neuordnung der gastgewerblichen Berufe gibt uns die großartige Chance, genau zum richtigen Zeitpunkt mit aktuellen, modernen Ausbildungsinhalten an den Start zu gehen. Wir starten wieder durch – Wer, wenn nicht wir?“.

Bericht und Foto: DEHOGA Bayern

Anhang: [Ausbildungsbotschafterinnen und Ausbildungsbotschafter Bayern](#)



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. DEHOGA Bayern