

PRESSEMITTEILUNG

PM 18/06

Erfolgreiche DEHOGA-Initiative

Systemgastronomie setzt auf „Ausbildung mit Qualität“

Vorsitzender Hirschberger: „DEHOGA-Auszeichnung weist jungen Menschen den Weg“

(Berlin, 12. Juli 2018) Qualität, Verlässlichkeit und Wertschätzung sind zentrale Kriterien einer guten Ausbildung. Die DEHOGA-Initiative „Ausbildung mit Qualität“ (AmQ) hat dafür zehn Leitlinien definiert, die Standards guter und fundierter Berufsausbildung beschreiben. Die Qualitätsoffensive erhält nun prominente Unterstützung: Mit dabei ist ab sofort die Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA.

Die Systemgastronomie im DEHOGA ist neben bisher acht Landesverbänden die erste Fachuntergliederung des Verbandes, die sich an der Initiative beteiligt. In Absprache mit den Ausbildungsunternehmen hat die Fachabteilung Systemgastronomie eine entsprechende Kooperationsvereinbarung mit der HOGA Berlin Service GmbH unterzeichnet. Bereits über 100 Ausbildungsbetriebe der vier Marken Hans im Glück, Le Buffet, Marché und Sausalitos konnten zum Start erfolgreich zertifiziert werden. Jugendliche, die noch nach einem Ausbildungsplatz für August/September suchen, können sich auf der AmQ-Website über die ausgezeichneten Unternehmen informieren.

„Nachwuchsgewinnung ist Zukunftssicherung. Deshalb gehen wir in die Offensive“, erklärt Thomas Hirschberger, Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA, das Engagement. „Mit unserer Beteiligung an der Initiative ‚Ausbildung mit Qualität‘ stellen wir unsere Investitionen in die Ausbildung unter Beweis und machen gute Ausbildung für Jugendliche und Eltern sichtbar. Wir als Unternehmen sind aufgerufen, junge Menschen für die Systemgastronomie zu begeistern, ihnen die herausragenden Perspektiven aufzuzeigen und sie so in unserer Branche zu halten.“

Die Initiative „Ausbildung mit Qualität“ wurde 2012 vom DEHOGA Berlin ins Leben gerufen und breitet sich seit zwei Jahren auch über die Bundeshauptstadt hinaus aus. „Wir freuen uns, dass sich die Fachabteilung Systemgastronomie der Initiative angeschlossen hat und sind sehr zuversichtlich, dass sich weitere DEHOGA-Landesverbände beteiligen werden“, ist Gerrit Buchhorn, Stellvertretender Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin von der Bedeutung der Qualitätsinitiative für die Branche überzeugt.

Die teilnehmenden Betriebe richten sich nach klar definierten Leitsätzen zur Ausbildungsqualität, die durch ein Punktesystem konkretisiert werden. Die Einhaltung der Leitsätze wird durch jährlich durchgeführte anonyme und unabhängige Azubi-Befragungen überprüft. Die Rückmeldung der Auszubildenden stellt das Herzstück der Initiative dar. „Gästebefragungen sind in unseren Betrieben selbst-

../2

Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de

verständlicher Teil der Qualitätskontrolle“, so Hirschberger. „In diesem Sinne binden wir nun auch konsequent unsere Auszubildenden ein.“

Für die Branche und die zertifizierten Betriebe ist AmQ ein wichtiger Baustein für das Nachwuchsmarketing. Für Oliver Altherr, CEO Marché International, steht fest: „Das Gastgewerbe ist eine faszinierende und vielseitige Branche mit umfangreichen Karrieremöglichkeiten. Eine wichtige Voraussetzung ist eine fachlich fundierte Ausbildung. Das ermöglichen wir und unterstützen die DEHOGA-Initiative Ausbildung mit Qualität.“ Zum Engagement der Sausalitos Holding GmbH für die Initiative erläutert Human Resource Manager Melanie Spindler: „Unsere Leidenschaft für das Gastgewerbe wollen wir an junge Menschen weitergeben. Ein verantwortungsvolles Miteinander ist dabei die Grundlage. Ausbildung mit Qualität hat für uns oberste Priorität“.

Das DEHOGA-Gütesiegel „Ausbildung mit Qualität“ gibt jungen Menschen Orientierung bei der Wahl des Ausbildungsbetriebs. Über die Website der Initiative können sich Ausbildungsinteressierte umfassend über die Ausbildung und die Betriebe informieren. Teilnehmenden Betrieben bietet AmQ über Tools wie Fragenkataloge, Handlungsempfehlungen, Best-Practice-Beispiele und Netzwerktreffen die Möglichkeit, die Ausbildungsqualität zu sichern und zu steigern und dieses Engagement über Aufkleber, Flyer und den Einsatz des Logos zu kommunizieren.

„Wir freuen uns über die schon heute große Resonanz der Ausbildungsunternehmen auf die Initiative und hoffen, dass wir kurz- und mittelfristig noch viele Betriebe der Systemgastronomie mit dem attraktiven Zertifikat auszeichnen können“, sagt der Systemgastronomie-Vorsitzende Hirschberger.“

Weitere Informationen zur Initiative unter www.ausbildung-mit-qualitaet.de ■