



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

TOP Ausbildungsbetrieb: Qualität ist Schlüssel zum Erfolg

Bayerns Wirtschaftsministerin Ilse Aigner, DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer und BIHK-Präsident Eberhard Sasse verleihen erstmalig das Zertifikat „TOP-Ausbildungsbetriebe“

(Nürnberg) Gemeinsam mit der Vizepräsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes Angela Inselkammer und BIHK-Präsident Dr. Eberhard Sasse hat heute Bayerns Wirtschaftsministerin Ilse Aigner auf der HOGA 2015, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & GV in Nürnberg erstmalig die Urkunde zur erfolgreichen Zertifizierung *TOP-Ausbildungsbetrieb* an die ersten 24 TOP-Ausbildungsbetriebe verliehen.

„Wir wollen die hervorragenden Ausbildungsbetriebe der bayerischen Hotellerie und Gastronomie deutlich herausstellen. Denn es ist unser Ziel, Jugendlichen und deren Eltern, Lehrern und Berufsberatern der Arbeitsämter eine verlässliche Empfehlung bei der Auswahl des Ausbildungsbetriebes zu geben“, so Inselkammer.

Bayerns Wirtschafts- und Tourismusministerin Ilse Aigner: „Die TOP-Ausbildungsbetriebe in Hotellerie und Gastronomie setzen bei der Ausbildung und Förderung junger Menschen Standards. Mit der Zertifizierung stellen sie unter Beweis, dass sie ihre große Verantwortung gegenüber ihren Auszubildenden und Gästen ernst nehmen. Das Engagement unserer Ausbildungsbetriebe, die sich freiwillig dieser anspruchsvollen Qualitätsprüfung stellen, ist beeindruckend. Das bestandene Zertifikat TOP-Ausbildungsbetrieb bietet entscheidende Vorteile im Wettbewerb um junge Talente“.

Nur Ausbildungsbetriebe, die eine umfassende Qualitätsausbildung garantieren und nachweislich durchführen, können das Zertifikat *TOP-Ausbildungsbetrieb* erhalten. Grundvoraussetzung ist, dass der Betrieb über den gültigen GastroManagementPass (GMP) verfügt sowie 16 Mindestkriterien und bei 14 Zusatzkriterien 13 von 26 möglichen Punkten erfüllt.

Kriterien sind hierbei die wertschätzende Ausbildung mit Ausbildungspaten, regelmäßigen Mitarbeitergesprächen, Anerkennung, Schulungen und einer umfassenden Prüfungsvorbereitung. Aber auch die Verpflichtung zur tariflichen Bezahlung sowie zur Einhaltung von gesetzlichen Arbeitszeiten und des Jugendarbeitsschutzgesetzes werden umfassend überprüft. Weiterer Inhalt der Zertifizierung sind jährliche Elterngespräche für jugendliche Auszubildende, die ihrerseits dem Betrieb eine Rückmeldung über den Qualitätsstand geben. Hier werden ganz bewusst auch die Auszubildenden eingebunden, denn der verständnisvolle Dialog und eine erfolgreiche Abschlussprüfung sind vorrangiges Ziel.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Entwickelt wurde die neue Zertifizierung *TOP-Ausbildungsbetrieb* vom DEHOGA Bayern und den Bayerischen Industrie- und Handelskammern, unterstützt vom Bayerischen Wirtschaftsministerium.

Der GastroManagementPass (GMP), der die Grundvoraussetzung für den TOP-Ausbildungsbetrieb bildet, ist ein Instrument zur Sicherung der bestehenden Hygiene- und Qualitätsstandards unserer Branche. Er soll dem Endverbraucher vermitteln, dass ein GMP-zertifizierter Betrieb qualifiziert ist und in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität nachhaltig fundierte Kenntnisse aufweisen kann.

Maßgebliche Basis des Kriterienkataloges „TOP-Ausbildungsbetrieb“ ist das bayernweite sechsstufige Ausbildungsprogramm „Wertschätzende Ausbildung“. Das Modell beginnt mit einer offiziellen Schulpatenschaft und einem geleiteten Schnupperpraktikum, das in die Ausbildung münden kann. Während der drei Jahre Qualitätsausbildung stehen dem Auszubildenden Ausbildungspaten zu Seite und Mitarbeitergespräche, Schulungen, ein Auslandsaufenthalt und eine umfassende Prüfungsvorbereitung sollen die erfolgreiche Abschlussprüfung vorbereiten. Daran schließt eine vom Ausbildungsbetrieb langjährig begleitete Karriere in eigenen oder anderen Gastbetrieb im In- und Ausland.

Viele Kriterien der Zertifizierung *TOP Ausbildungsbetrieb* wie Arbeitszeiten oder Jugendarbeitsschutz sind für die Freizeitbranche durchaus komplexe Themen. Denn oft sind es auch die Jugendlichen selbst, die gerne einen großen Event, dass alle Azubis gemeinsam organisiert haben, miterleben würden. Doch laut Jugendarbeitsschutzgesetz dürfen nur ihre 18-Jährigen Kollegen dabei sein, erhalten Lob und Trinkgeld von den Gästen und der 17 ½ Jährige wird ausgeschlossen. Hier wollen alle Beteiligten die Vorgaben ernst nehmen und im Dialog Verständnis aufbauen.

Denn häufig sind Bayerns Ausbildungsbetriebe im Gastgewerbe richtige Familien, in denen insbesondere im ländlichen Raum oft mehrere Generationen zusammenarbeiten, in denen man sich sozial unterstützt und die Mitarbeiter stolz sind, Teil eines namhaften Hotels oder Restaurants zu sein.

„Mit 354.000 Erwerbstätigen und 10.500 Auszubildenden, die zusammen weit über 13 Milliarden Euro erwirtschaften, stellt das bayerische Gastgewerbe eine tragende Säule des Freistaates dar. Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, weist auf die hohe Qualität einer Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie: „Eine Ausbildung im Gastgewerbe stellt die Basis für 111 Berufe dar, sie berechtigt sogar zum anschließenden Studium. Zudem bietet unsere Ausbildung eine weltweite Jobgarantie, nicht umsonst sind rund um den Globus unsere Fachkräfte für Führungspositionen äußerst gefragt.“

Seite 3 von 3



Nähere Informationen erhalten Sie unter www.dehoga-bayern.de.

- Ende der Pressemitteilung -