

DEHOGA AKTUELL

Zertifizierung gestartet



Wie lässt sich ein guter Ausbildungsbetrieb erkennen und finden? Diese Frage treibt viele junge Menschen um. Zugleich suchen Hotels und Restaurants Nachwuchs und wollen sich als attraktive Ausbilder und Arbeitgeber präsentieren. Dafür gibt es jetzt das erste bundes- und branchenweite Ausbildungssiegel des DEHOGA: TOP-Ausbildungsbetrieb.

„Wohl kaum eine Branche ist so faszinierend und abwechslungsreich wie Hotellerie und Gastronomie. Die hervorragenden Perspektiven wollen wir jungen Menschen, ihren Eltern und der Öffentlichkeit sichtbar machen und belegen“, erklärt Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, die Initiative des Verbandes. „Das Ausbildungssiegel hilft engagierten Betrieben, sich im Wettbewerb um Auszubildende zu profilieren.“

Zwölf Leitsätze sowie aktive Einbindung der Azubis

Der offizielle Startschuss für das neue Siegel fiel Ende Januar in Berlin. Betriebe, die sich als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifizieren lassen, verpflichten sich verbindlich auf zwölf Leitsätze für eine Ausbildung mit hoher Qualität und konkretisieren ihre betrieblichen Maßnahmen in einer Betriebsbefragung. Zu den Kriterien zählen die Betreuung durch einen „Patent“, die Balance von Arbeit und Privatleben sowie eine Ausbildung auf fachlich wie menschlich hohem Niveau. Besonderes Augenmerk legt das neue Siegel auf gelebte Wertschätzung, gegenseitigen Respekt und gute Arbeitsbedingungen. Kernelement im Zertifizierungsprozess ist die aktive Einbindung der Auszubildenden, die die Einhaltung der Leitsätze in ihrem Ausbildungsbetrieb bestätigen müssen.

Die Betriebe werden dabei nicht alleine gelassen. „Wir unterstützen

TOP-Ausbildungsbetriebe bei ihrem Nachwuchsmarketing und der Gestaltung ihrer

Ausbildung mit verschiedenen Tools?, betont Hans Schneider, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA. ?Gerade junge Talente legen heute immer mehr Wert auf eine gute Unternehmenskultur und suchen sich ihren Ausbildungsbetrieb genau aus. Jeder Ausbildungsbetrieb trägt Verantwortung für das Image der gesamten Branche. Daher ist eine TOP-Ausbildung ein Gewinn für alle und die beste Investition in die Zukunft.?

Das neue Siegel steht jedem gastgewerblichen Betrieb offen ? ob Restaurant, Hotel, System- oder Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von Größe und Konzept. Bei der Ausgestaltung wurde Wert darauf gelegt, dass auch kleinere Ausbildungsbetriebe die Kriterien erfüllen können und die Zertifizierungskosten für sie nicht zur Hürde werden. Dem Startschuss ist ein intensiver Entwicklungsprozess vorausgegangen, aufbauend auf den bisherigen regionalen Initiativen der DEHOGA-Landesverbände und anderer Akteure und kontinuierlich begleitet durch einen Beirat. So ist TOP-Ausbildungsbetrieb kein statisches System, sondern wird kontinuierlich evaluiert und weiterentwickelt.

Alle Informationen rund um die Zertifizierung, Leitsätze, Fragenkataloge und Teilnahmebedingungen finden Interessierte auf der untenstehenden Homepage. Zertifizierten Betrieben steht darüber hinaus ein Paket an Werbeartikeln zur Verfügung. Bewerbern, die sich für einen der sechs Ausbildungsberufe im Gastgewerbe interessieren, bietet das neue Onlineportal eine Orientierungshilfe bei der Suche nach Betrieben, die sich besonders für die Ausbildungsqualität engagieren.