



# Ausbildung in Bayerns Gastgewerbe

## Angela Inselkammer

## Präsidentin DEHOGA Bayern



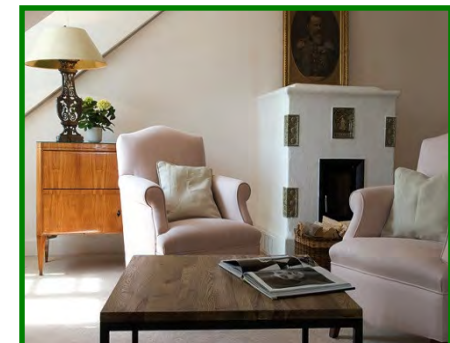
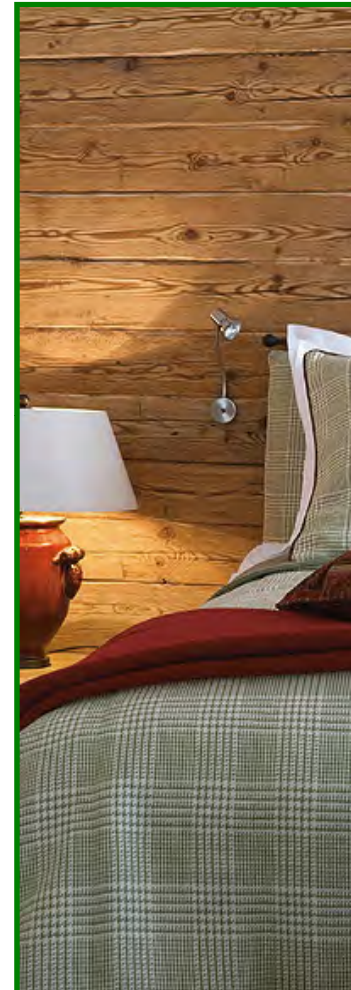
DEHOGA Bayern



Mitglied im Wertebündnis Bayern



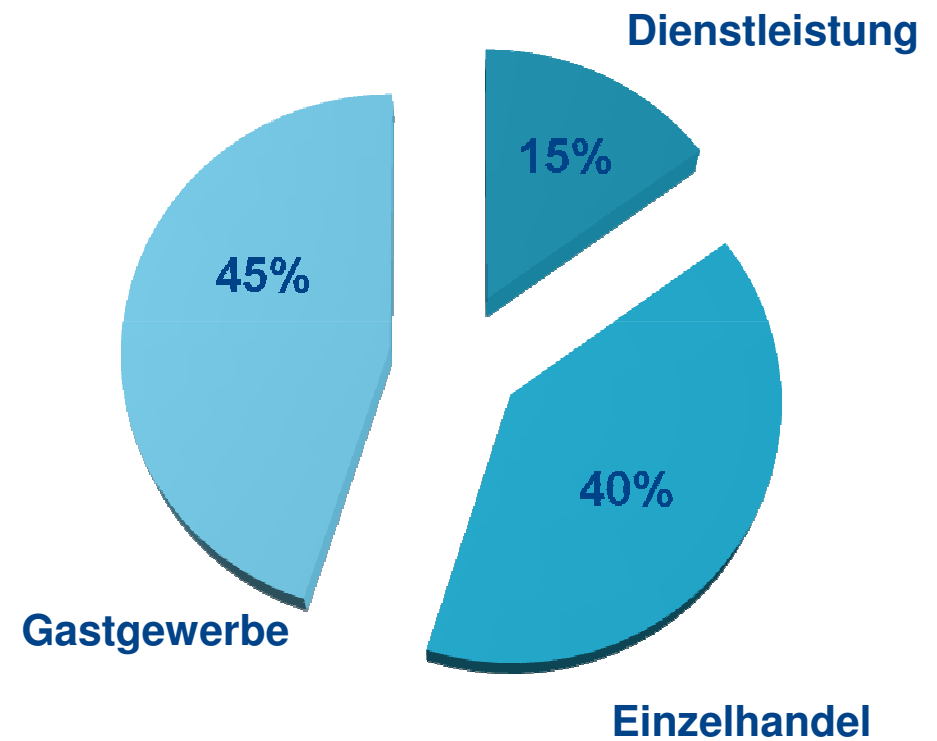
# Brauereigasthof Hotel Aying



# Touristische Wertschöpfung in Bayern

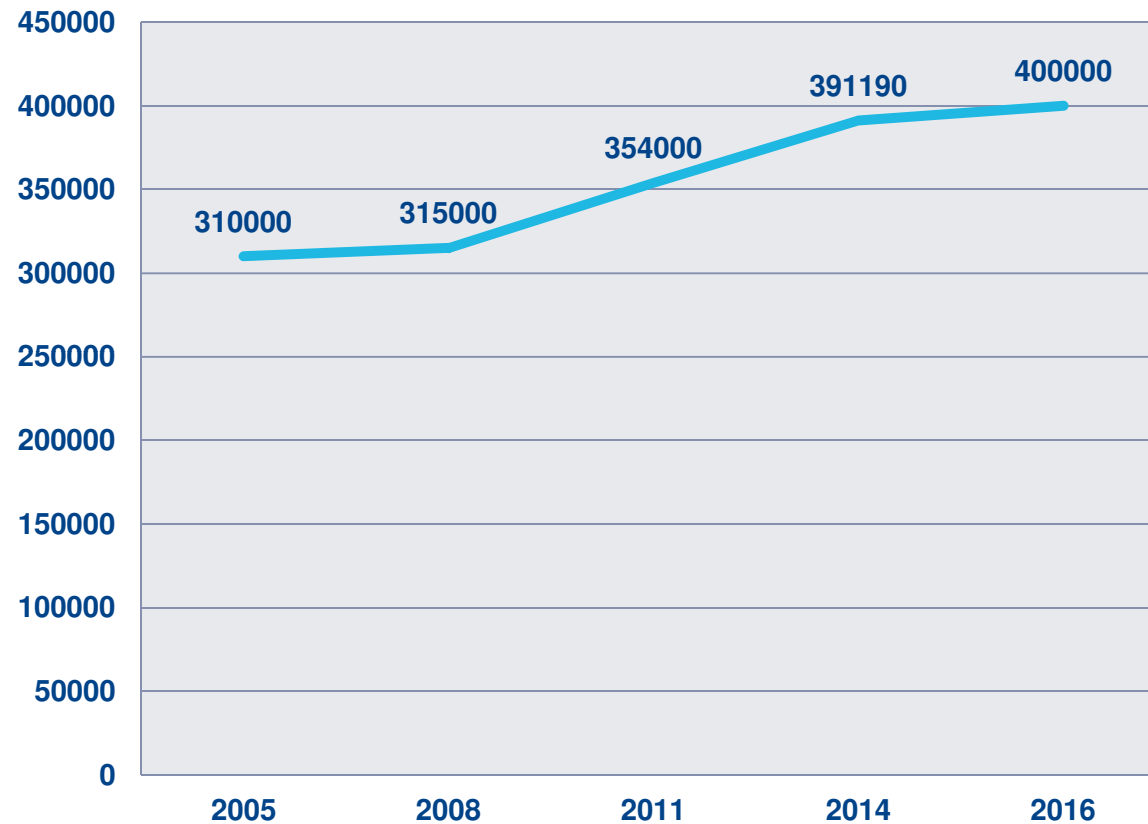


**35 Milliarden Umsatz/ Jahr**



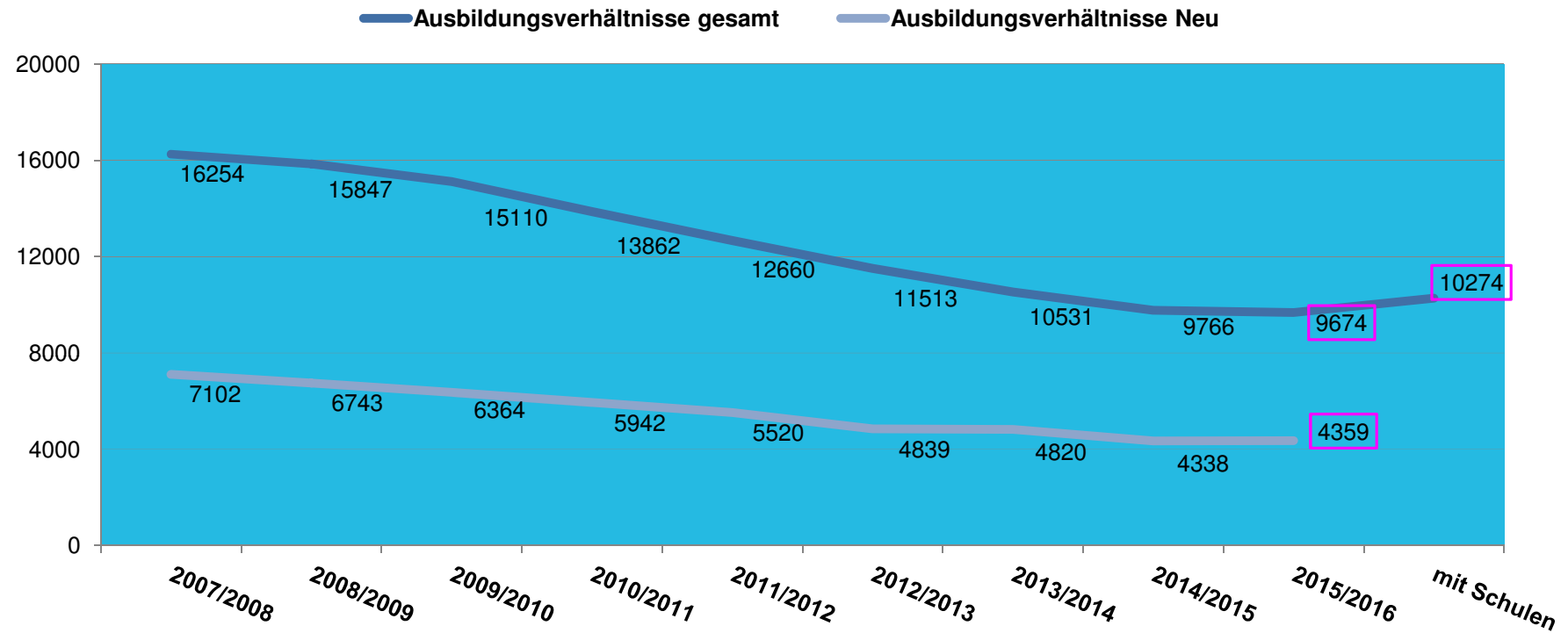
# Gastgewerbe Job & Ausbildungsmotor

## Beschäftigungszahlen





# Ausbildungszahlen & Jobmotor





## Hotellerie & Gastronomie – ein starker Jobmotor

<b>4,9 Mio.</b>	Arbeitnehmer in Bayern
<b>560.000</b>	Erwerbstätige Tourismus
<b>400.000</b>	Erwerbstätige Bayerns Gastgewerbe
<b>160.000</b>	AUDI + BMW weltweit
<b>10.000</b>	Auszubildende

# Was will die Generation XY

## Azubis ist Spaß wichtiger als das große Geld

1. Freude an der Arbeit
2. Sicherer Arbeitsplatz
3. Freizeit/soziale Kontakte
4. Übernahme nach Ende der Ausbildung
5. Bedürfnis nach Harmonie
6. Gute Bezahlung
7. Chef zum Anfassen



# Employer Branding - Arbeitgebermarke

Weltweite Jobgarantie  
Mitarbeitergespräche  
Schulpatenschaft  
Flüchtlinge Ausbildungspaten  
International 111 Berufe  
Anerkennung  
**Botschafter**  
Lob Karriere Ausbildung **TOP Ausbildungsbetrieb**  
Teilzeitausbildung **Wertschätzung**  
Studienberechtigung

AUSZEICHNUNG Julia Gruber  
aus Waldmünchen wird als  
beste Restaurantfachfrau in  
der Gastronomie Heizler  
ausgezeichnet.



Manuela und Werner Heizler vor einem Teil ihres Lebenswerkes: Selbst ausgebildete, treue Mitarbeiter sind die Blüten ihres Unternehmens. Diese werden nun mit neuen, verantwortungsvollen Aufgaben belohnt.

**Heizler Gastronomie, Furth im Wald**



# Ausbildungsbotschafter 2016



# Ausbildungsbotschafter online

Sie befinden sich hier:

## AUSBILDUNGSBOTSCHAFTER

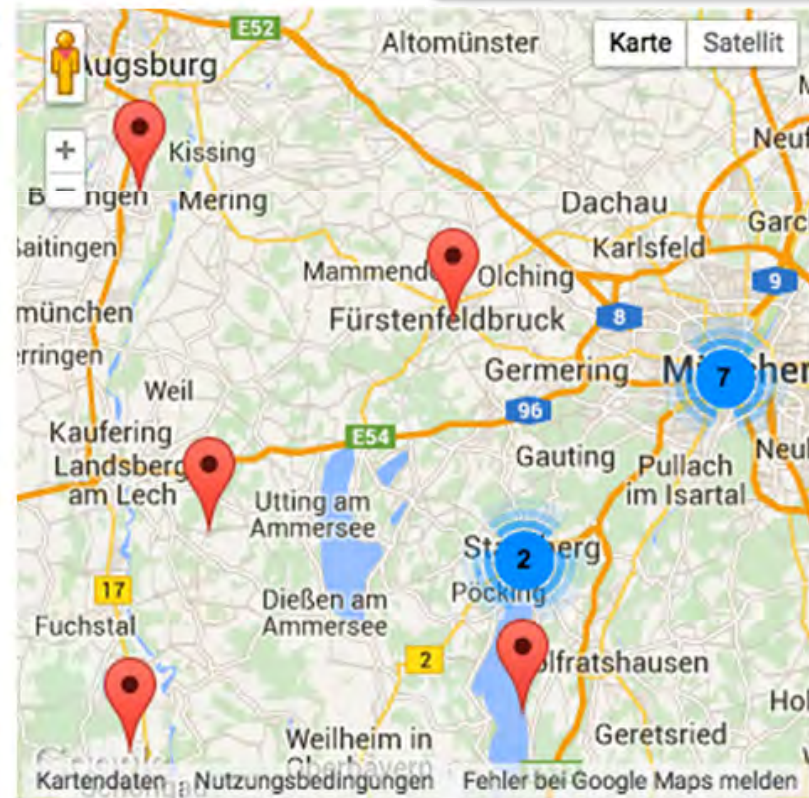


**HANS SCHNEIDER**

Ausbildung: Landgasthof-Betrieb Hünnerberg  
Münchener 14  
München, Deutschland  
Telefon: +49 (0)89 300 00 00  
E-Mail: h.schneider@landgasthof-huenerberg.de



- Maria Sperger-Bolla, München
- Marc Sielhöfer, Freising
- Ingrid Sebald-Wendl, Ambach
- Michaela Schmitz-Guggenbichler, Fischbachau
- Stephanie Schmidt, Brannenburg
- Manuela Schmidt, Eichstätt
- Traudl Schmidramsl, Ismaning
- Hans Reif, Bad Aibling
- Georg Quentin, Teisendorf
- Gerhard Bunkl, Altötting







Unser Versprechen...

## Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

- = Basis für 111 Berufe
- = weltweite Jobgarantie
- = Studienberechtigung

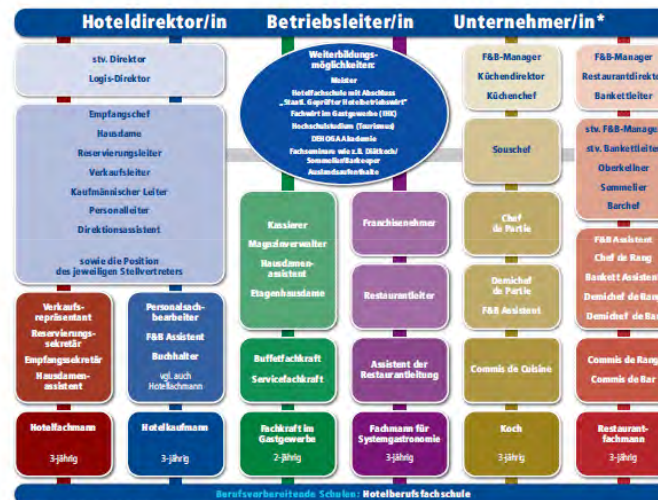


# Karriereschautafel

## Karriere in Hotellerie und Gastronomie



DEHOGA Bayern



Weitere Informationen zu den gastgewerblichen Ausbildungsberufen finden Sie unter



# Wertschätzende Ausbildung



Integrierte  
Ausbildung  
mit  
Wertschätzung -  
Stufenmodell

# Wertschätzende Ausbildung

## Schnupperpraktikum

- Einführung in den Betrieb
- Schnupper-Paten zur Seite stellen
- Abschluss-Gespräch
- Schnupperpraktikanten Nachweis
- Ausbildungsvertrag abschließen
- Eltern zum Vertragsabschluss und Essen einladen

## Schulpatenschaft

- Patenschaft mit allgemeinbildender Schule vor Ort
- Vereinbarung abschließen
- Berufsinformation-Vortrag in der Schule halten
- Interessierte und potentielle Schnupper-Azubi und Eltern in den Betrieb einladen





# VII. Schulpatenschaften



## DEHOGA-Bayern-Muster- Kooperationsvereinbarung

zwischen

### **Ausbildungsbetrieb**

Name, Ansprechpartner, Adresse

und der

### **Schule**

Name, Ansprechpartner, Adresse

## Patenschaftsurkunde



**Die LSG Sky Chefs München**

und die



**Mittelschule Neustift in Freising**

vereinbaren als gemeinsames Ziel im Rahmen einer Schulpatenschaft, Schülerinnen und Schüler bei der Wahl des geeigneten Berufes und Ausbildungsbetriebes zu unterstützen.

Betrieb  
Freising im Februar 2012

Schule



Ulrich N. Brandt Präsident

Bayerischer Hotel und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## **A. Vereinbarungsrahmen**

### **1. Ziel der gemeinsamen Aktivitäten**

Schule und Unternehmen wollen die Berufsanfänger - Ihrer Eignung und Neigung entsprechend - bei der Auswahl eines geeigneten Ausbildungsberufes und -betriebes unterstützen und fördern.

Als Kooperationspartner ermöglicht der Betrieb den SchülerInnen einen Einblick über die gastgewerblichen Berufe und sein Unternehmen mit allen Möglichkeiten einer zielführenden Ausbildung und Weiterentwicklung. Die Schule ermöglicht dem Betrieb, sein Ausbildungsangebot an der Schule zu präsentieren oder anderweitige Aktivitäten durchzuführen, um so bei der Berufswahl der Schüler mitzuwirken.

### **Präsentation der Ausbildungsberufe in der Schule**

**Die Schule ermöglicht dem Betrieb die gastgewerblichen Ausbildungsberufe und sein Ausbildungsangebot im Rahmen einer Unterrichtsstunde zu präsentieren.**

Sonstige Aktivitäten wie z.B. Serviettenfalten, Tischdekoration, Kochen etc. im Rahmen des Unterrichtes oder auch die Teilnahme am Elternabend werden individuell abgestimmt.



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

15

## VII. Schulpatenschaften



# Wertschätzende Ausbildung

## 3. Ausbildungsjahr

- Zukunftsgespräch 6 Monate vor Ausbildungsende
- Prüfungsvorbereitung
- Prüfungsbegleitung

## 2. Ausbildungsjahr

- Mitarbeitergespräch
- Fördermaßnahmen
- Evtl. Austauschprogramm (In- und Ausland)

## 1. Ausbildungsjahr

- Ausbildungs-Pate zur Seite gestellt
- Mitarbeitergespräch
- Umgang mit dem Gast



## Begleitete Karriere

- Klare Zielplanung für 2 Jahre
- Erfahrungs- und Auslandsaufenthalte
- Berufsbegleitende Weiterbildung
- Kontakthalten z.B. durch Newsletter, Emails, Facebook
- Jährliche Orientierungsgespräche
- Serviceangebote für Mitarbeiter



DER WEG ZU BEGEISTERTEN UND LOYALEN  
MITARBEITERN

# Gute Leute kennen andere gute Leute

Neuer Trend: Mitarbeiter werben Kollegen



**Recruit a friend**

- Wenn ich in einem Betrieb arbeite, weiß ich, wer zum Haus passt
- Mitarbeiter werden Botschafter des Hauses
- Azubi Taskforce – Hotel Prinzregent
- Soziale Netzwerke wie Xing, Facebook

Voraussetzung: Mitarbeiter fühlen sich wohl

# Messewand



**WERTSCHÄTZENDE  
AUSBILDUNG  
IN HOTELLERIE UND  
GASTRONOMIE**

- HOTELFACHMANN/-FRAU
- KOCH/KÖCHIN
- RESTAURANTFACHMANN/-FRAU
- HOTELKAUFMANN/-FRAU
- FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE
- FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

[www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de)





# TOP Ausbildungsbetrieb



- Wertschätzende Ausbildung
- Tarifliche Bezahlung
- Gesetzliche Arbeitszeiten
- Schulungen
- Prüfungsvorbereitung und Hilfestellung

# Flyer



## Auffallen ist angesagt

**TOP**  
AusbildungsBetrieb

TOP-Ausbildungsbetrieben in Hotellerie und Gastronomie liegt die Ausbildung und Förderung junger Menschen ganz besonders am Herzen. In diesen Betrieben sind Schulpatenschaften, Qualitätspraktika, Ausbildungs-Paten, eine hohe Fachkompetenz, Prüfungsvorbereitung, Mitarbeiter-Gespräche und eine begleitete Karriere gelebte Praxis. TOP- Ausbildungsbetriebe wollen, dass ihre Auszubildenden begeistert von den Erfahrungen in ihrem Ausbildungsbetrieb zu Hause, in der Schule und bei Freunden berichten können. Deshalb erleben junge Menschen in TOP-Ausbildungsbetrieben eine wertschätzende Ausbildung mit verlässlichen Ausbildungsbedingungen und werden von einem Dazugehörigkeitsgefühl und Stolz gegenüber dem TOP-Ausbildungsbetrieb getragen.

In TOP-Ausbildungsbetrieben  
finden Talente ein berufliches  
Zuhause!

Kriterien für den TOP-Ausbildungsbetrieb:

- Ausbildungsqualität
- Wertschätzende Ausbildung
- Tarifliche Bezahlung
- gesetzliche Arbeitszeiten
- Schulungen
- Prüfungsvorbereitung und Hilfestellung

Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

- = 111 Berufe fürs Leben
- = weltweite Jobgarantie
- = Studienberechtigung



## Jugendarbeitsschutzgesetz- Kurz und Klar aufbereitet

### JUGENDARBEITSSCHUTZGESETZ IM GASTGEWERBE

#### BESCHÄFTIGUNGSVERBOTE

Kinder unter 13 Jahren dürfen generell nicht beschäftigt werden. Ab dem 13. Lebensjahr sind leichte und geeignete Tätigkeiten zugelassen, wenn die Personensorgeberechtigten einwilligen.

Vollzeitschulpflichtige Jugendliche über 15 Jahre können während der Schulferien vier Wochen im Kalenderjahr arbeiten (§ 5 ArbStG).

#### ARBEITSZEITREGELUNG

Für Jugendliche unter 18 Jahren liegt die höchstzulässige tägliche Arbeitszeit (ohne Ruhepausen) bei 8 Stunden bzw. bei 8,5 Stunden (bei entsprechendem Ausgleich) begrenzt auf die 5-Tage-Woche (§ 8 Abs. 1 und 2a ArbStG).

#### RUHEPAUSEN SIND WIE FOLGT FESTGELEGT:

- 30 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als viereinhalb bis sechs Stunden
- 60 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als sechs Stunden

Die Arbeitsunterbrechung muss immer einen Zeitraum von mindestens 15 Minuten umfassen (§ 11 ArbStG).

#### SCHICHTZEIT

Die Schichtzeit (Arbeitszeit plus Ruhepausen) ist im Gastgewerbe bei 11 Stunden festgelegt (§ 12 ArbStG). Bei Berücksichtigung der Nachtruhe können Jugendliche über 16 Jahre im Gastgewerbe im Zeitraum von 6.00 Uhr bis 22.00 Uhr beschäftigt werden (§ 14 Abs. 2 Ziffer 2 ArbStG) – in mehrschichtigen Betrieben bis 23.00 Uhr.

#### SAMSTAGS-, SONN- UND FEIERTAGSBESCHÄFTIGUNG

Samstags-, Sonn- und Feiertagsbeschäftigung ist für Jugendliche im Gastgewerbe erlaubt. Bei der Beschäftigung an diesen Tagen muss die 5-Tage-Woche durch einen Ersatzruhetag an einem berufsschulfreien Arbeitstag in derselben oder folgenden Woche garantiert sein.

Jeder 2. Samstag und Sonntag, mindestens aber zwei Samstage und Sonntage im Monat müssen beschäftigungsfrei sein.

Eine Beschäftigung an folgenden gesetzlichen Feiertagen ist nicht erlaubt:

- 25. Dezember
- 1. Januar
- 1. Osterfeiertag (Ostermontag)
- 1. Mai
- 24. Dezember und 31. Dezember Beschäftigungsverbot jeweils ab 14.00 Uhr (§ 18 Abs. 1 und 2 ArbStG).



# TOP-Ausbildungsbetrieb



**TOP**  
Ausbildungsbetrieb



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

24 4



# BerufeNet - Bundesagentur für Arbeit



DEHOGA Bayern

# Flüchtlinge – herzlich willkommen!



- Flüchtlingsklassen an bayerischen Berufsschulen
- Sonderstatus unbegleitete Jugendliche



# Flüchtlinge

**Praktikum ++++ Ausbildung ++++ Arbeit ++++ Integration**





# Teilzeitausbildung





# Das Wertebündnis Bayern

gemeinsam Stark für Kinder, Jugendliche  
und junge Erwachsene



Werte  
Bündnis  
Bayern



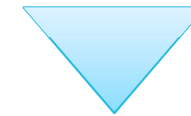
# „Bayern schmeckt.“



1. GASTRONOMISCHER PARTNER



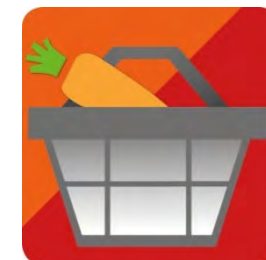
2. EXKURSION



5. EVENT



4. KOCHEN & VORBEREITEN



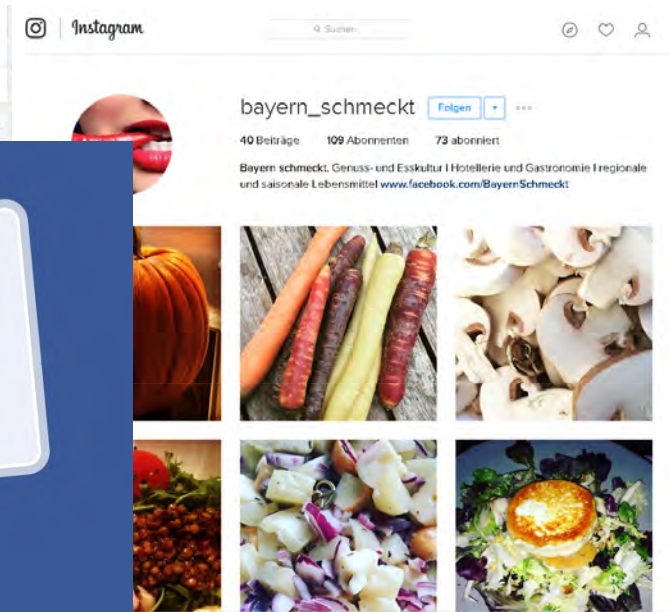
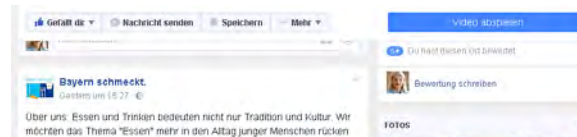
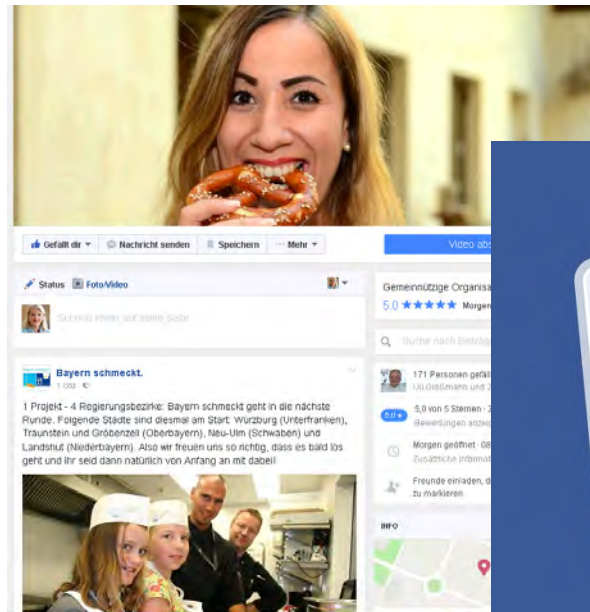
3. EINKAUF AUF DEM MARKT



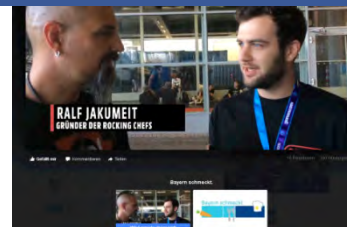


# Bayern schmeckt. Social Media

Bayern schmeckt.



facebook



Instagram



# Bayern schmeckt.

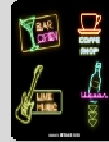
## Stiftungsgründung Wertebündnis Bayern

Bayern schmeckt.



# Akademie junge Gastronomen

Wirtshaus  
maximilian  
seit 2015



Das  
Wirtshaus  
im  
Spezial

Ich mache mit weil ...  
ich den Betrieb meiner Eltern  
weiterführen möchte.



Ich nehme an der Akademie junger  
Gastronomen teil, um zu erfahren wie man  
ein Unternehmen richtig & erfolgreich führt.  
Außerdem möchte ich herausfinden, ob die  
Selbstständigkeit für mich in Frage kommt.



DEHOGA Bayern



# Bayerische Jugendmeisterschaften 2016

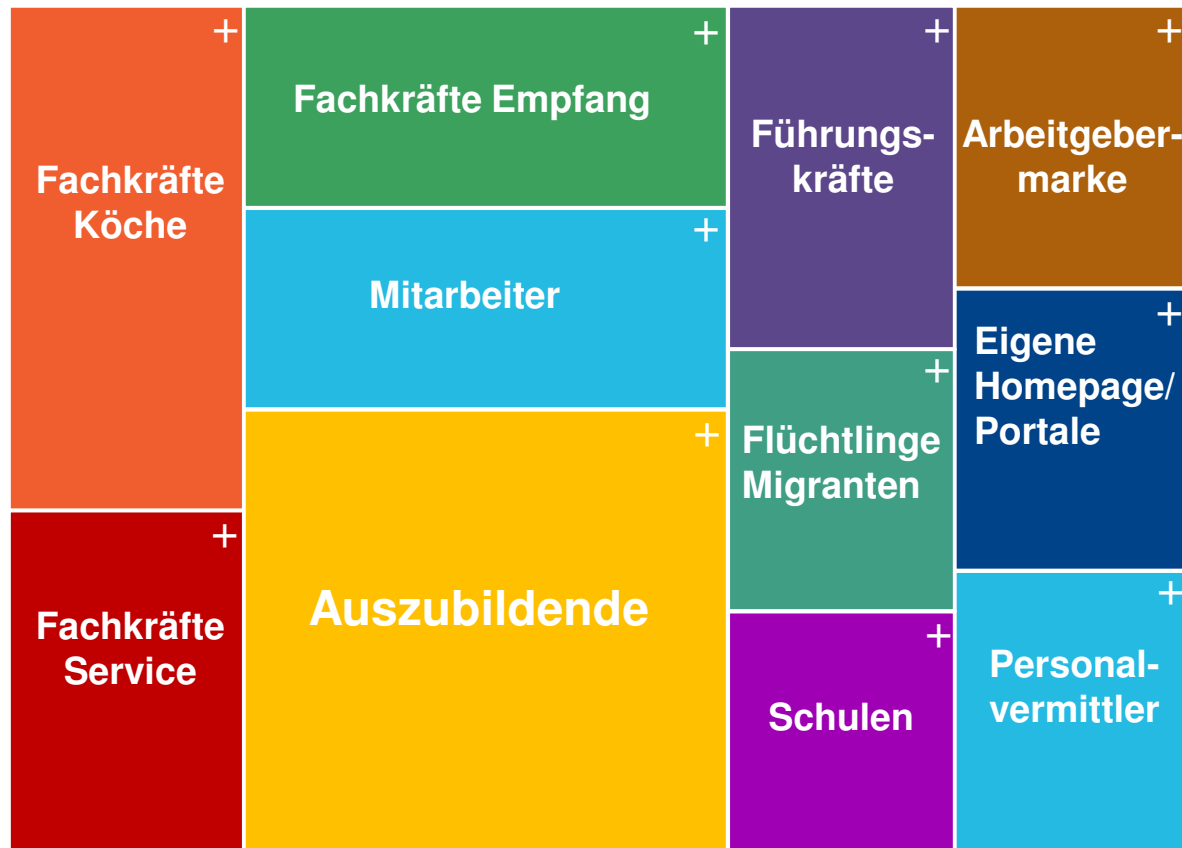


# Deutsche Jugendmeisterschaften 2016



+++ Goldmedaille +++  
Sandra Hofer: Deutschlands beste Jungköchin!

# DEHOGA Bayern FachkräfteNavigator





# Unser Berufsnachwuchs...



Danke !