



Ausbildung in Bayerns Gastgewerbe

Angela Inselkammer

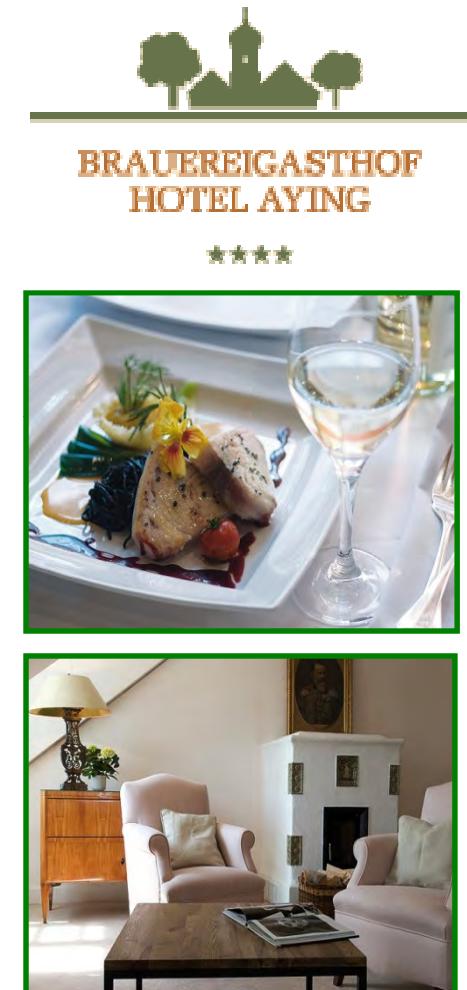
Präsidentin DEHOGA Bayern



Mitglied im Wertebündnis Bayern



Brauereigasthof Hotel Aying



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★



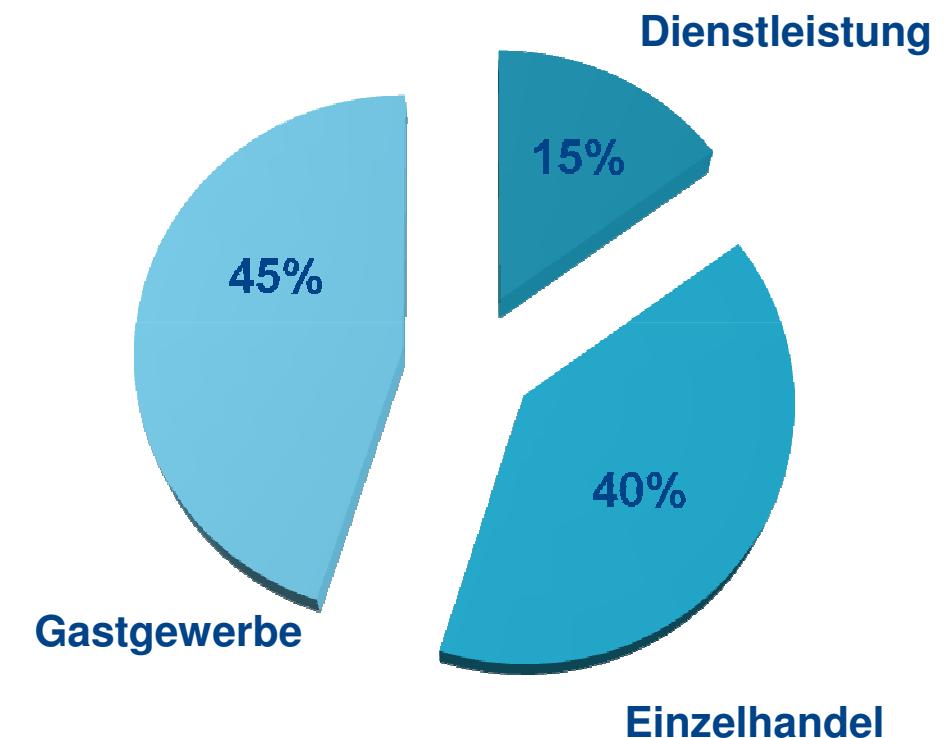
Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Touristische Wertschöpfung in Bayern

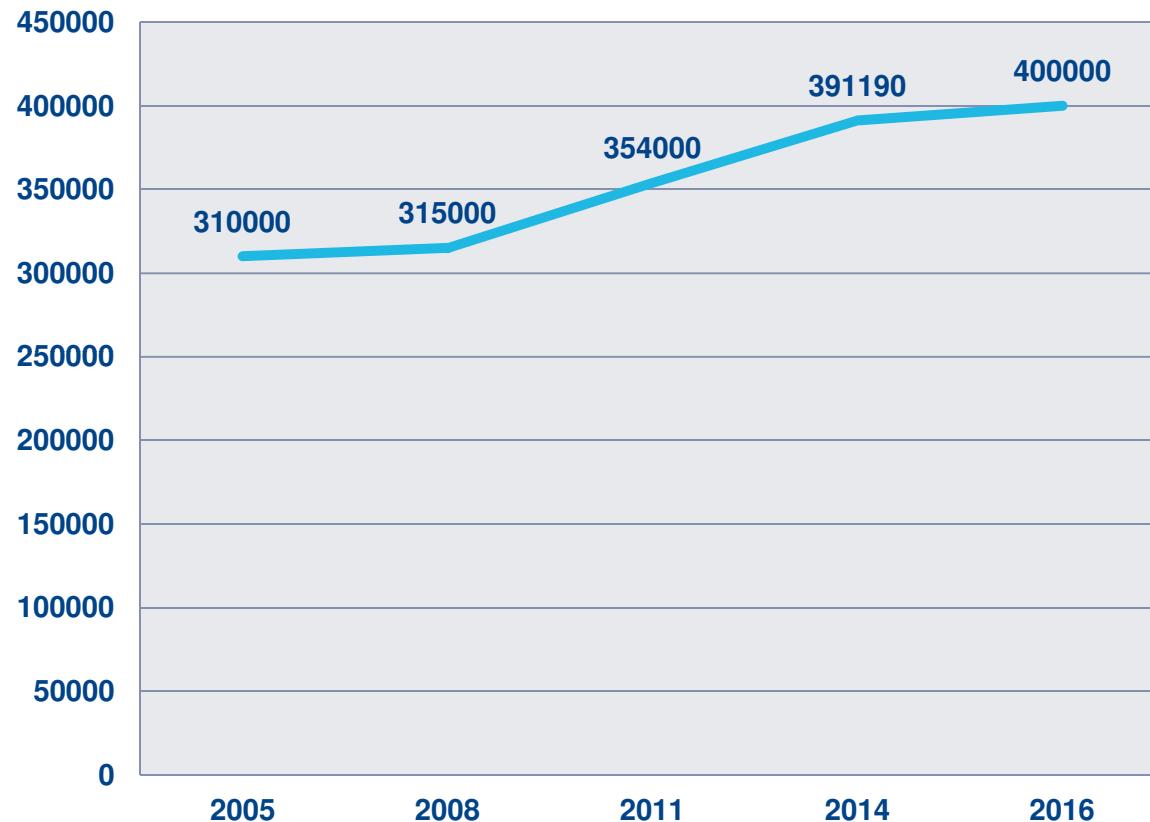


35 Milliarden Umsatz/ Jahr

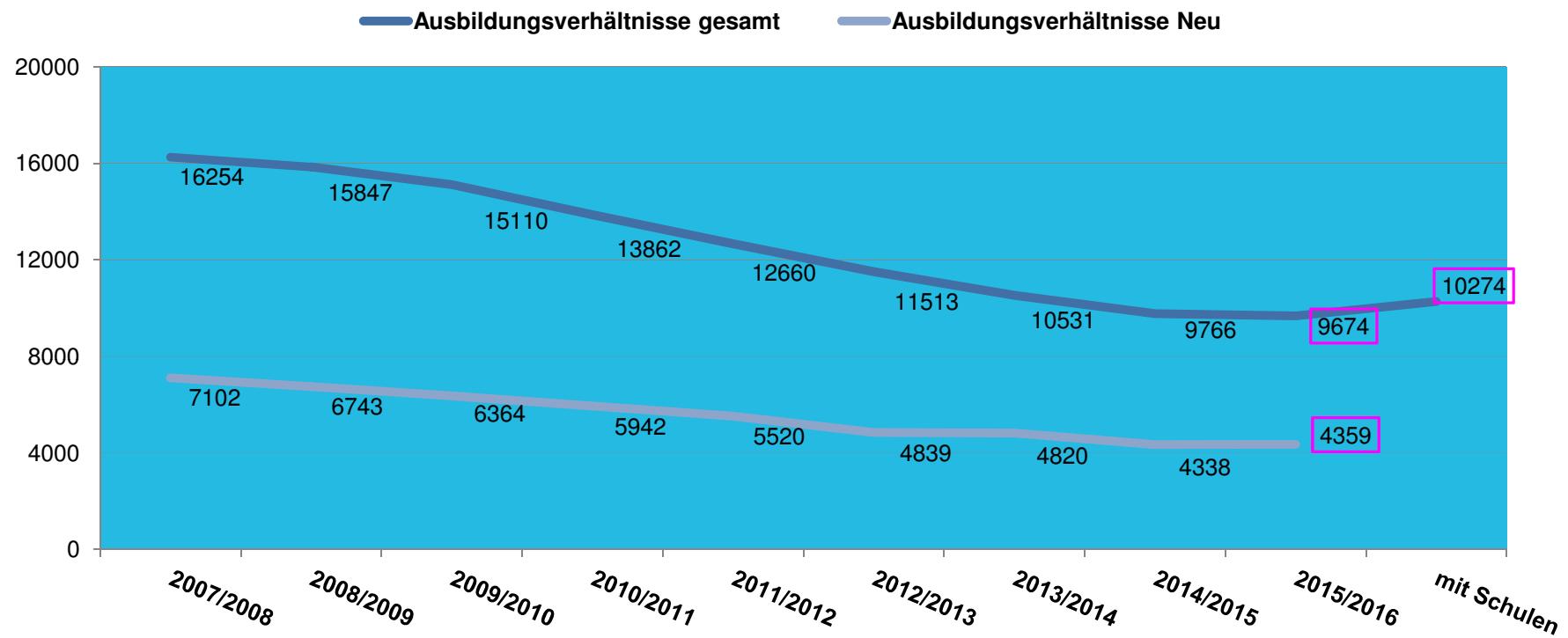


Gastgewerbe Job & Ausbildungsmotor

Beschäftigungszahlen



Ausbildungszahlen & Jobmotor



Mensch-zu-Mensch-Berufe



Hotellerie & Gastronomie – ein starker Jobmotor

4,9 Mio. Arbeitnehmer in Bayern

560.000 Erwerbstätige Tourismus

400.000 Erwerbstätige
Bayerns Gastgewerbe

160.000 AUDI + BMW weltweit

10.000 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



Bild: <http://img.webme.com/pic/s/souleye/disco.jpg>

Employer Branding - Arbeitgebermarke

Weltweite Jobgarantie
Mitarbeitergespräche
Schulpatenschaft
Flüchtlinge Ausbildungspaten

International Anerkennung **111 Berufe**

Botschafter

Lob Karriere Ausbildung **TOP Ausbildungsbetrieb**

Teilzeitausbildung **Wertschaetzung**

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



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Ausbildungsbotschafter 2016



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Ausbildungsbotschafter online

Sie befinden sich hier:

AUSBILDUNGSBOTSCHAFTER



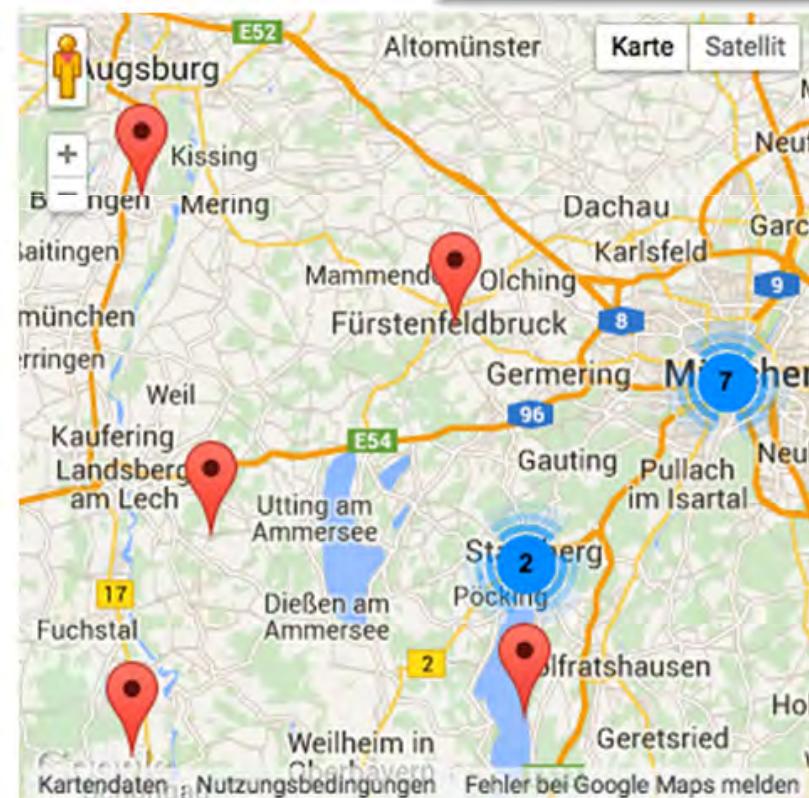
HANS SCHNEIDER-

Anschrift: Landgerichtsstrasse 10
80539 München
Telefon: 089 95007-10000
E-Mail: hans.schneider@landgerichtsmuenchen.de



Name Ort/PLZ Suchen

- 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 Blankl, Altötting



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Ausbildungswerbung



Unser Versprechen...

Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

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

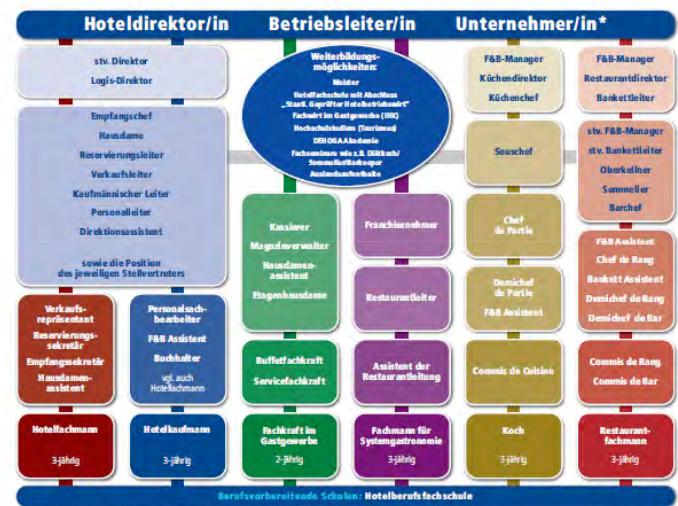


Karriereschaufel

Karriere in Hotellerie und Gastronomie



DEHOGA Bayern



Weitere Informationen zu den
gastgewerblichen Ausbildungsberufen
finden Sie unter



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

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



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

VII. Schulpatenschaften



DEHOGA-Bayern-Muster- Kooperationsvereinbarung

zwischen

Ausbildungsbetrieb

Name, Ansprechpartner, Adresse

und der

Schule

Name, Ansprechpartner, Adresse

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.



VII. Schulpatenschaften



3. Ausbildungsjahr

- Zukunftsgespräch 6 Monate vor Ausbildungsende
- Prüfungsvorbereitung
- Prüfungsbegleitung

2. Ausbildungsjahr

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

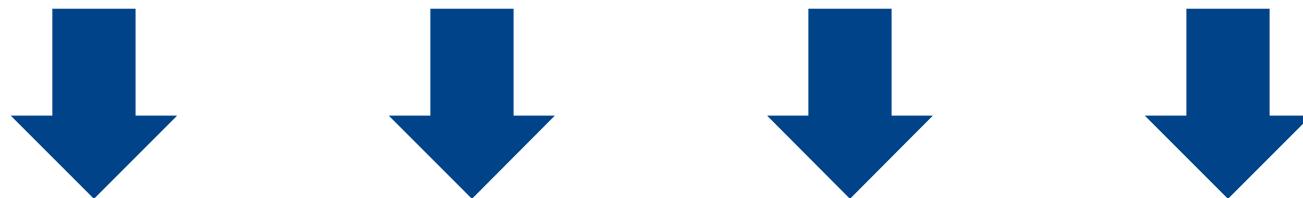
1. Ausbildungsjahr

- 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



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Messewand

The advertisement features a woman with blonde hair in a black dress, standing against a dark background. She is holding a small circular logo that reads "DEHOGA Bayern" and "BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND". To her right, large blue text reads "WERTSCHÄTZENDE AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE". Below this, a vertical list of apprenticeship titles is displayed in blue boxes: "HOTELFACHMANN/-FRAU", "KÖCH/KÖCHIN", "RESTAURANTFACHMANN/-FRAU", "HOTELKAUFMANN/-FRAU", "FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE", and "FACHKRAFT IM GASTGEWERBE". At the bottom left is a QR code, and at the bottom right is the website address "www.dehoga-bayern.de".

WERTSCHÄTZENDE
AUSBILDUNG
IN HOTELLERIE UND
GASTRONOMIE

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

www.dehoga-bayern.de



TOP Ausbildungsbetrieb



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



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Flyer



TOP
AusbildungsBetrieb

Ein berufliches Zuhause

Auffallen ist angesagt



TOP-Ausbildungsbetrieben in Hotellerie und Gastronomie legt die Ausbildung und Förderung junger Menschen ganz besonders am Herzen. In diesen Betrieben sind Schulpatschaften, 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:

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

Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

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



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016



JUGENDARBEITSSCHUTZGESETZ IM GASTGEWERBE

BESCHAFTIGUNGSVERBOTE

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

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

ARBEITSZEITREGELUNG

Für Jugendliche unter 18 Jahren liegt die höchstzulässige tägliche Arbeitszeit (ohne Ruhepausen) bei 8 Stunden bzw. bei 9,5 Stunden (bei entsprechendem Ausgleich) begrenzt auf die 5-Tage-Woche (§ 8 Abs. 1 und 2a ArbSchG).

RUHEPAUSEN SIND WIE FOLGT FESTGELEGT:

- 30 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als vierinhalb 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 ArbSchG).

SCHICHTZET

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

SAMSTAGS-, SONN- UND FEIERTAGSBESCHAFTIGUNG

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 berufsfuchfreien 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 (Ostersonntag)
- 1. Mai
- 24. Dezember und 31. Dezember Beschäftigungsverbot jeweils ab 14.00 Uhr (§ 18 Abs. 1 und 2 ArbSchG).

Jugendarbeitsschutzgesetz- Kurz und Klar aufbereitet

TOP-Ausbildungsbetrieb



TOP

Ausbildungsbetrieb



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

BerufeNet - Bundesagentur für Arbeit



DEHOGA Bayern

Flüchtlinge – herzlich willkommen!



- Flüchtlingsklassen an bayerischen Berufsschulen
 - Sonderstatus unbegleitete Jugendliche

Flüchtlinge

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



Teilzeitausbildung



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016



Das Wertebündnis Bayern

gemeinsam Stark für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene

„Bayern schmeckt.“

Bayern schmeckt.



1. GASTRONOMISCHER PARTNER



2. EXKURSION



5. EVENT



4. KOCHEN & VORBEREITEN



3. EINKAUF AUF DEM MARKT



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Bayern schmeckt.

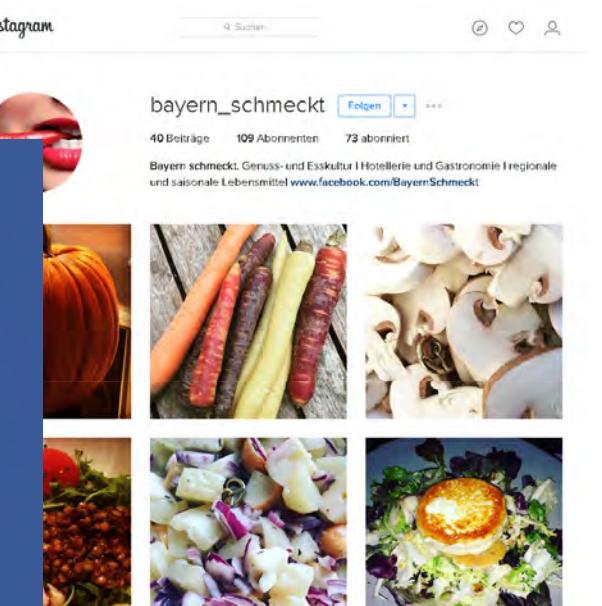
Bayern schmeckt.



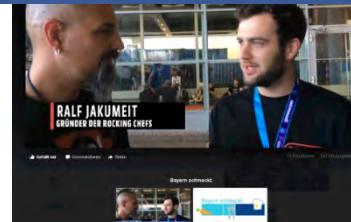
Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Bayern schmeckt. Social Media



facebook



Instagram



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Bayern schmeckt.

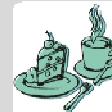
Stiftungsgründung Wertebündnis Bayern



Bayerischer Hotel und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

München, Dezember 2016

Akademie junge Gastronomen



Das
Wirtshaus
im
Spessart

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

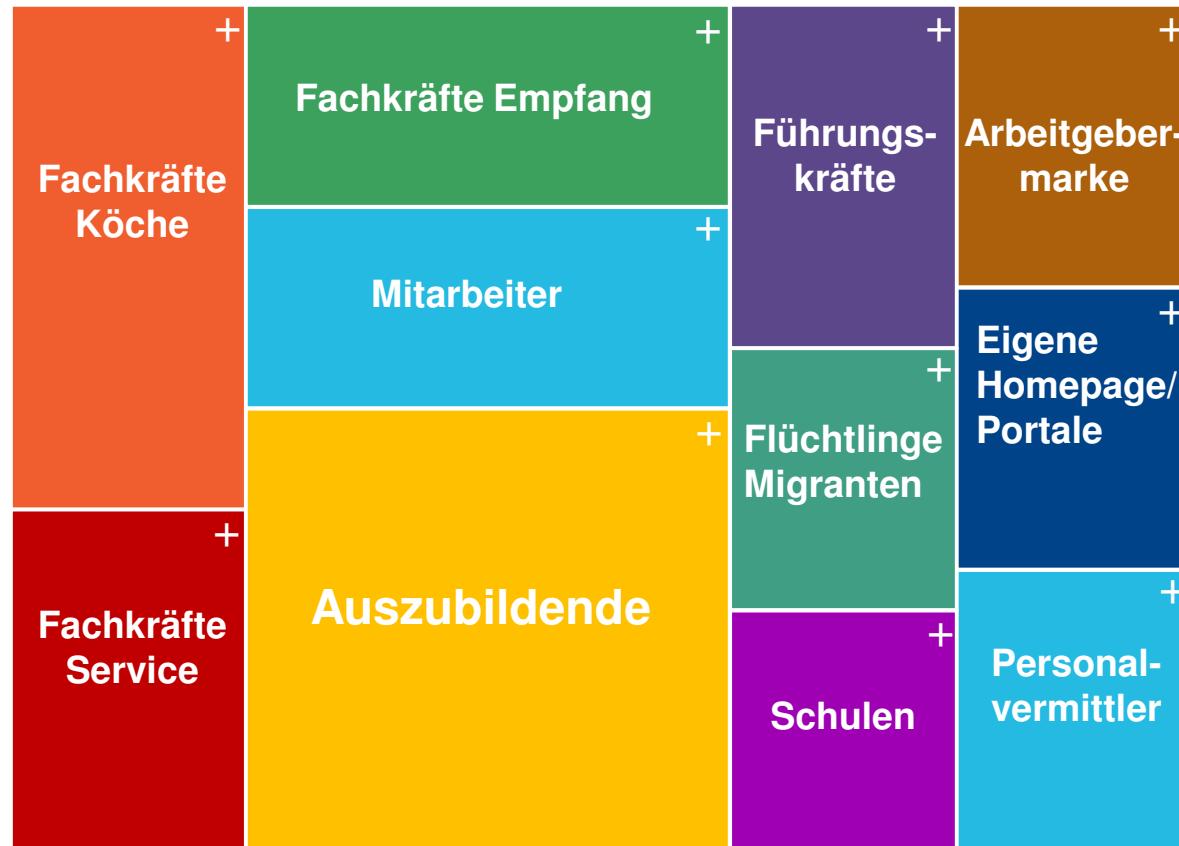


Deutsche Jugendmeisterschaften 2016



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

DEHOGA Bayern FachkräfteNavigator



Unser Berufsnachwuchs...



Danke !

