

Ausbildung im Gastgewerbe



Fachkräfte sichern – mit DEHOGA Bayern als starker Branchenvertreter

Wie wir als Verband politische Rahmenbedingungen mitgestalten und Betriebe konkret bei der Fachkräftesicherung unterstützen

Stefan Wild, Vorsitzender Fachbereich Hotellerie

Catherine Karanja, Geschäftsführerin Berufsbildung & Fachkräftesicherung



DEHOGA Bayern



Stefan Wild
Vorsitzender
Fachbereich Hotellerie



Catherine Karanja
Geschäftsführerin
Berufsbildung & Fachkräftesicherung



Wer wir sind:

11.600 Mitglieder

...und wir wollen weiter wachsen!

60 Mitarbeiter 750 Ehrenamtsträger

20 Mitarbeiter in Tochtergesellschaften

20 Bereisungskommissionsmitglieder



Verbandsstruktur Deutschland

Überregionale Gliederung

- 17 Landesverbände
- 1 Bundesverband, u.a. mit
Fachabteilungen: Systemgastronomie,
Gemeinschaftsgastronomie, Discotheken,
Bahnhofsgastronomie, Catering
Fachverbände: Hotelverband Deutschland (IHA),
Union d. Pächter v. Autobahn-Service-Betrieben (UNIPAS)
- Vertretung in der EU

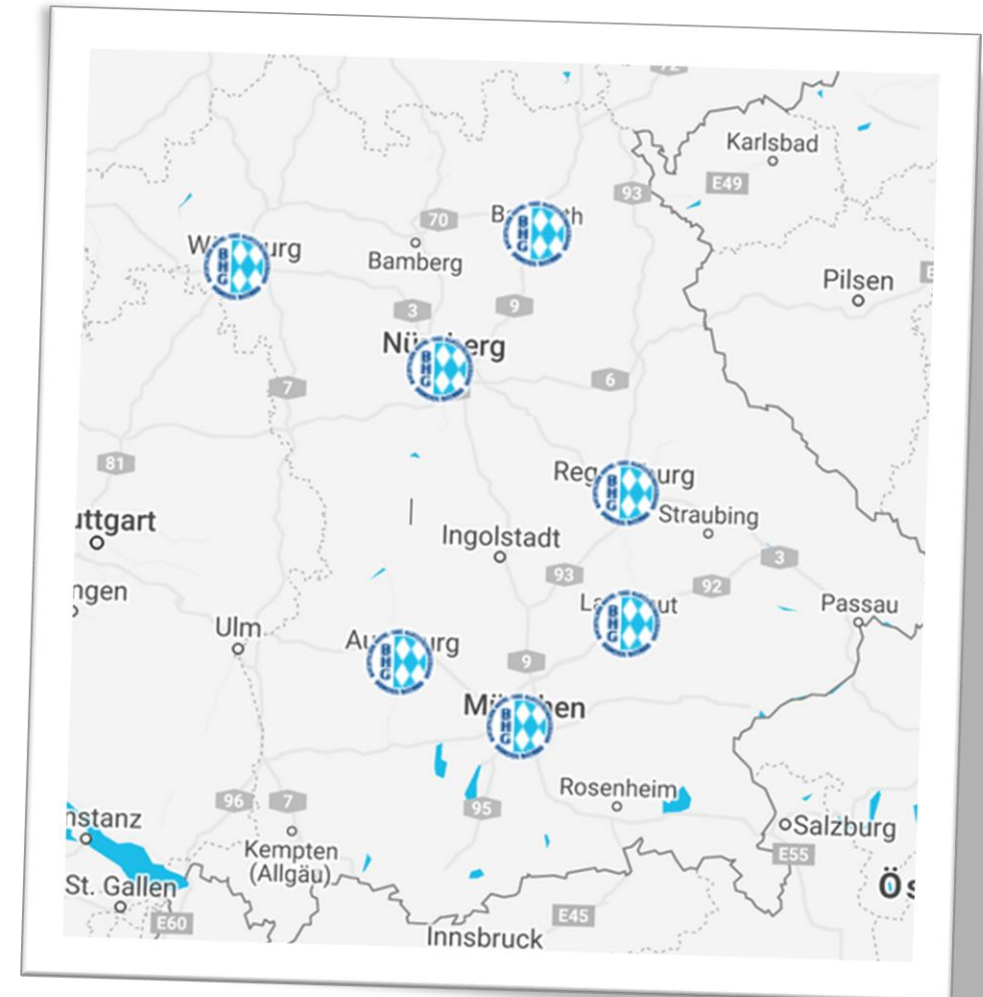


DEHOGA Bayern regionale Gliederung

Verbandsstruktur Bayern

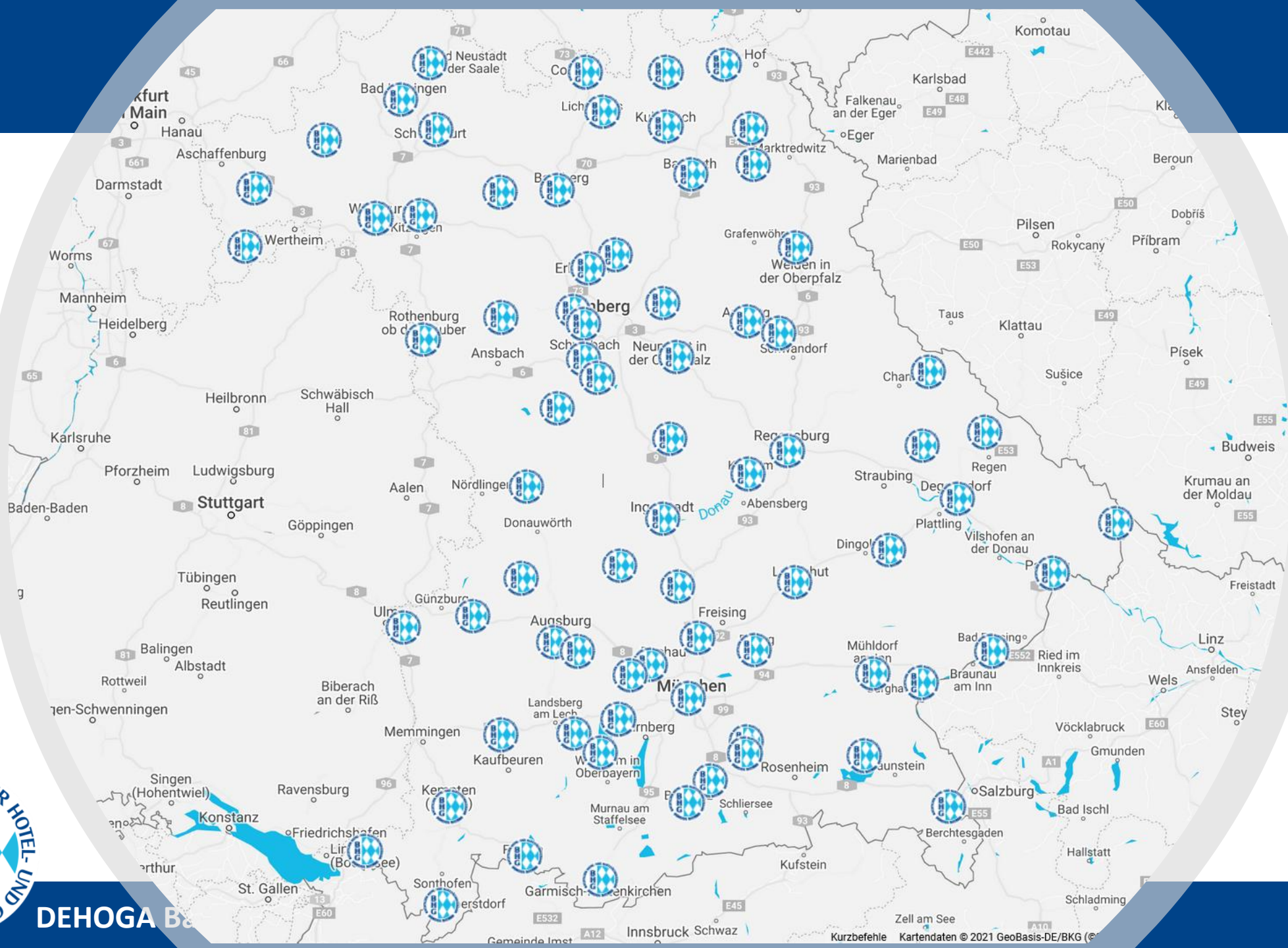
Regionale Gliederung

- 7 Bezirke mit Bezirksgeschäftsstellen
- 75 Landkreise
- Landesgeschäftsstelle in München

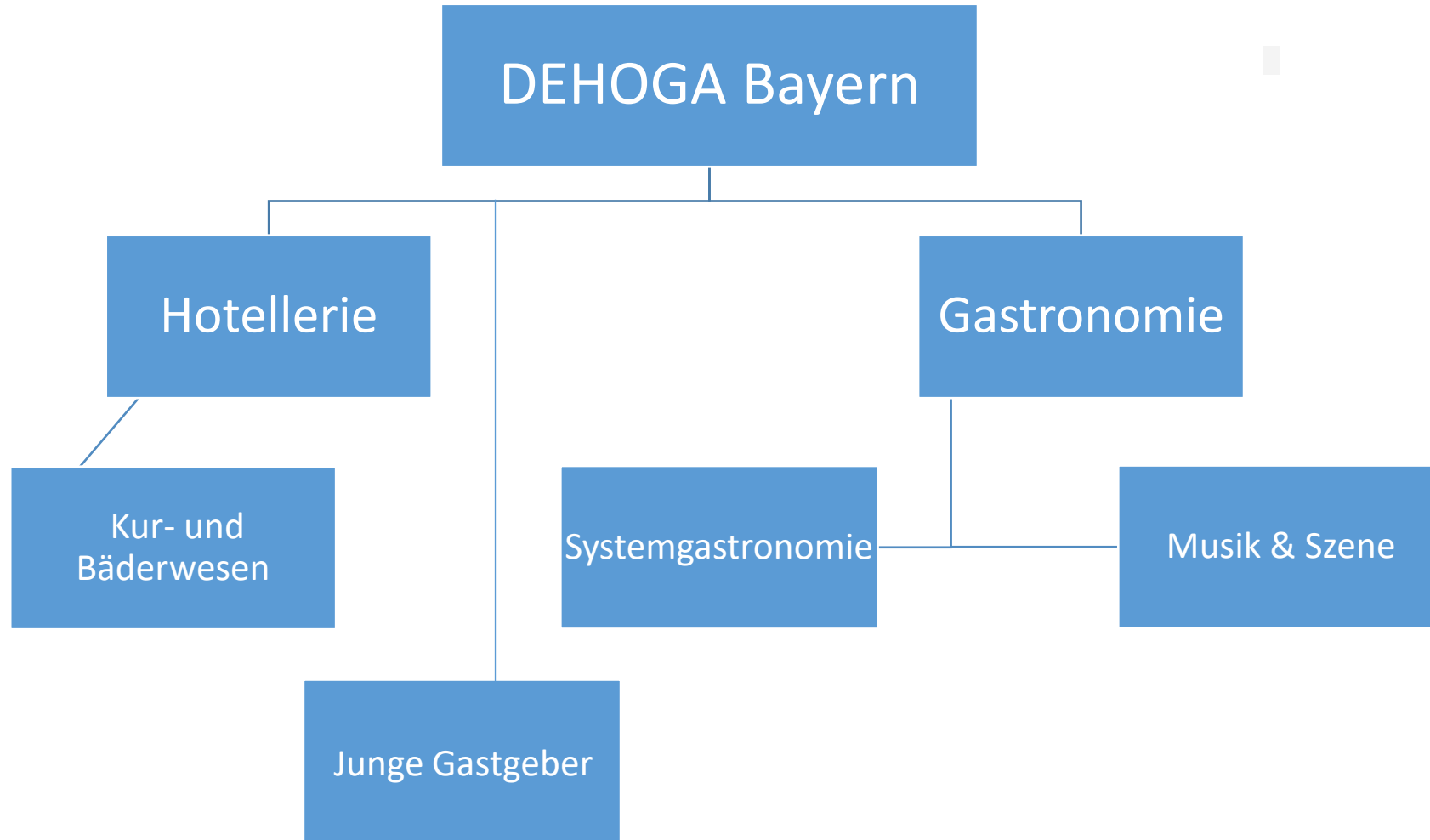




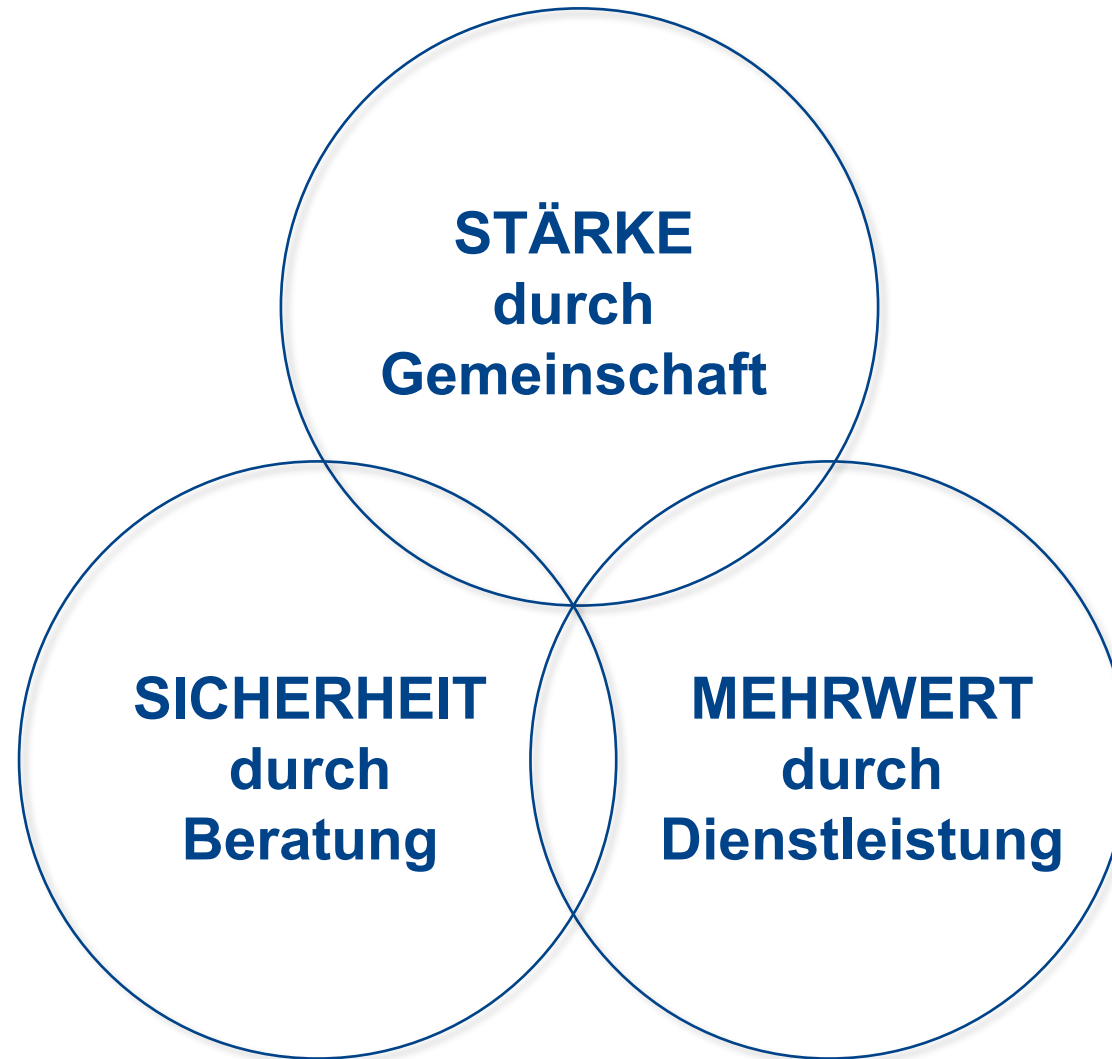
DEHOGA B



DEHOGA Bayern: Fachliche Struktur



Leistungen und Vorteile für Mitglieder



STÄRKE durch Gemeinschaft

Leistungen und Vorteile für Mitglieder

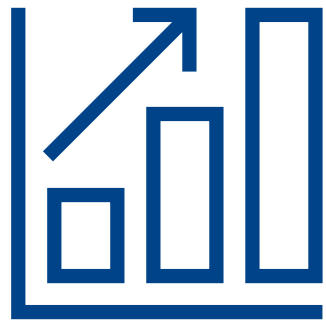
SICHERHEIT
durch Beratung



DEHOGA Bayern

MEHRWERT durch Dienstleistung





Gastgewerbe & Politik

Mehrwertsteuer

Fair schmeckt's besser:

**Damit bleibt,
was wir lieben.**

Gemeinsam kämpfen wir für
7% MwSt. auf alle Speisen.
Für eine lebendige Gastro-Kultur.

dehoga.de 

 **DEHOGA**





DEHOGA Bayern

damit Alle gewinnen – Bundestagswahl-Kampagne

82%

der Deutschen
würden es bedauern,
wenn weitere gastronomische
Betriebe schließen müssten!

*INSA Umfrage im Dezember 2024



DEHOGA Bayern

1. Nur eine einheitliche Besteuerung von Essen mit 7 Prozent ist fair und gerecht!
2. Flexibilität ermöglichen: Wochenarbeitszeit jetzt!
3. Neue Bürokratie stoppen, überflüssige Reglementierungen schnell und spürbar abbauen!
4. Löhne dürfen nicht Spielball der Politik sein!
5. Arbeit muss sich wieder lohnen! Mehr Netto vom Brutto!
6. Mit Arbeit zur Integration, Visa-Verfahren beschleunigen!

Entbürokratisierung

- Vereinfachung von Meldeverfahren
- Reduzierung von Dokumentationspflichten
- Anpassung von Gesetzen und Verordnungen
- Praxisorientierte Lösungen



Flexible Wochenarbeitszeit

Es geht ausdrücklich nicht um mehr Arbeit, sondern um eine flexiblere Anpassung der Arbeitszeiten an die Bedürfnisse der Mitarbeitenden.

- 2.500 Männer und Frauen, befragt im Auftrag der Bertelsmann Stiftung, belegen eindeutig, was der DEHOGA Bayern seit Langem fordert: Beschäftigte wollen flexiblere Arbeitsbedingungen.
- 45 Prozent aller in der Studie befragten Frauen und Männer haben viel Sympathie für ein solches Arbeitszeitmodell.
- Eine attraktive Alternative zum Homeoffice
- Flexible Arbeitszeiten bieten die Chance, Berufliches und Privates besser miteinander zu vereinbaren





Gastgewerbliche Ausbildung

Nachwuchs fördern – Fachkräfte sichern



DEHOGA Bayern

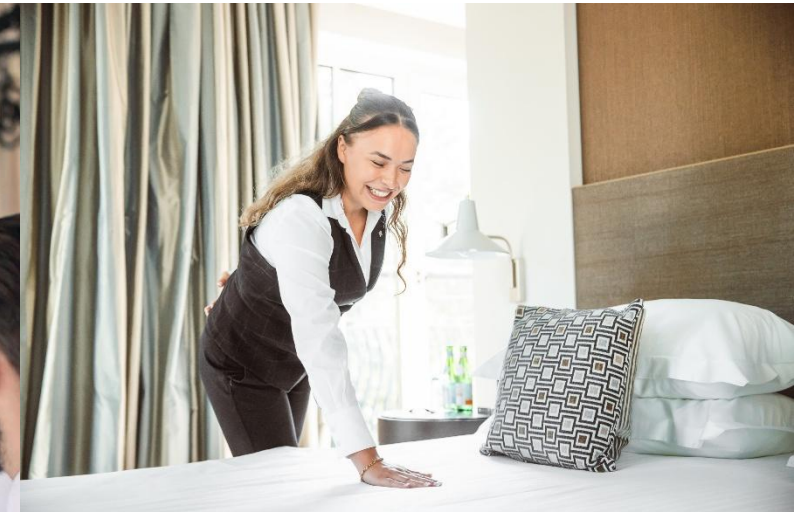
Berufsausbildung in Hotellerie & Gastronomie



DID YOU KNOW

Über 10.000
Auszubildende sind im
bayerischen Gastgewerbe
tätig

**GASTGEBER
DER ZUKUNFT**
by DEHOGA Bayern



DEHOGA Bayern

Gastgewerbliche Ausbildungsverhältnisse in Bayern

Veränderung Gesamtverträge 2016/17 – 2024/25

Berufe	2016/ 2017 (dav. weibl.)	2017/ 2018 (dav. weibl.)	2018/ 2019 (dav. weibl.)	2019/ 2020 (dav. weibl.)	2020/ 2021 (dav. weibl.)	2021/ 2022 (dav. weibl.)	2022/ 2023 (dav. weibl.)	2023/ 2024 (dav. weibl.)	2024/ 2025 (dav. weibl.)	Veränderung absolut 23/24 zu 24/25	Veränderung in % 23/24 zu 24/25
Fachkraft Gastronomie	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	311 135	850 377	1261 536	+411 +159	48,35% 42,18%
Fachkraft Gastgewerbe	459 236	451 205	479 202	529 201	478 182	489 180	349 130	100 40	7 0	-93 -40	-93,00% -100,00%
Koch	3421 909	3259 772	3204 727	3200 712	2986 668	2802 636	2710 648	3035 753	3275 790	+240 +37	7,91% 4,91%
Fachkraft Küche	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	65 17	212 40	356 61	+144 +21	67,92% 52,50%
Refa	674 388	702 343	660 323	662 289	593 273	575 277	405 200	196 95	46 21	-150 -74	-76,53% -77,89%
Restaurant & VA- Gastronomie	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	340 183	966 543	1466 863	+500 +320	51,76% 58,93%
System	507 249	480 243	523 239	597 275	611 274	602 269	633 257	653 249	724 294	+71 +45	10,87% 18,07%
Hofa	4268 2980	4207 2810	4067 2636	3977 2534	3504 2262	3125 1965	3117 1990	3342 2167	3467 2335	+125 +168	3,74% 7,75%
Hoka	223 144	236 147	229 136	214 126	179 110	145 89	87 50	32 15	0 0	-32 -15	-100,00% -100,00%
Kaufmann Hotelmanagement	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	53 28	110 68	154 91	+44 +23	40,00% 33,82%
Gesamt	9552 4906	9335 4520	9162 4263	9179 4137	8351 3769	7738 3416	8070 3638	9496 4347	10756 4991	1260 644	13,27% 14,81%

Berufsausbildung in Hotellerie & Gastronomie



FK KÜCHE (2 JAHRE)

Fachkräfte Küche unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten und bei den vor und nachbereitenden Aufgaben.



KOCH / KÖCHIN

Köche und Köchinnen sind die Chefs in der Küche.



FK GASTRO (2 JAHRE)

Die Fachkraft für Gastronomie (FK Gastro) unterstützt das Gastro-Team im operativen Geschäft.



REVA

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind erster Ansprechpartner für die Restaurantgäste.



SYFA

Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Im Rahmen eines festgelegten Gastronomiekonzepts organisieren sie alle Bereiche eines Restaurants:



HOFA

Hotelfachleute arbeiten in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs. Ihre Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Sie werden aber auch im F&B und Housekeeping ausgebildet.



HOKA

Kaufleute für Hotelmanagement sind die Steuermänner bzw. Steuerfrauen im Hotel. Sie erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: .

BERUFE

Neuordnung der
gastgewerblichen Ausbildung



DEHOGA Bayern



AUSBILDUNGSBERUFE

SPANNEND. ATTRAKTIV. ZUKUNFTSSICHER!



KOCH/KÖCHIN



HOTELFACHMANN/-FRAU



FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS
UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE



FACHMANN/-FRAU
FÜR SYSTEMGASTRONOMIE



FACHKRAFT KÜCHE



FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE



KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT



Wertschätzende Ausbildung



HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

WERTSCHÄTZENDE AUSBILDUNG

CHANCENBERUFE GASTGEWERBE
WO AUSBILDUNG UND WERTSCHÄTZUNG HAND IN HAND GEHEN



DEHOGA Bayern

DEHOGA Bayern

4 Erfolgsfaktoren einer wertschätzenden Ausbildung

01

Faires Gehalt

Wichtiger
Hygienefaktor

02

Faire Arbeitszeiten

Gen Z: Arbeiten
um zu leben



DEHOGA Bayern



03

Unternehmer- persönlichkeit

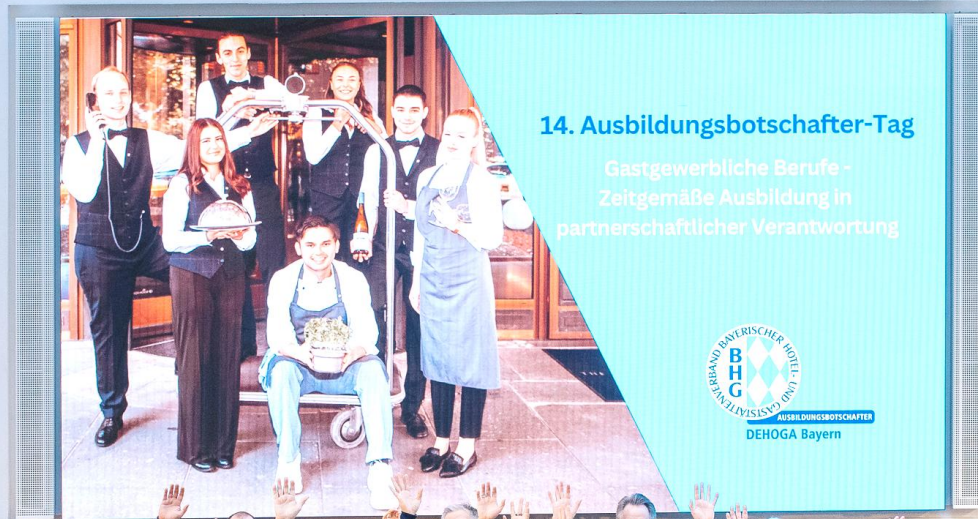
Sie sind Vorbild

04

Emotionale Heimat

Gemeinsam und
Füreinander

Ausbildungsbotschafter & TOP-Ausbildungsbetriebe



► Funktion der Ausbildungsbotschafter

- Repräsentanten unserer Branche
- Titel: DEHOGA Bayern Ausbildungsbotschafter
- Ausbildungsbotschafter Logo
- Wahrnehmung von Terminen, Messen & Informationsveranstaltungen
- Ausbildungsmarketing
- Social Media



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Messeauftritt



DEHOGA Bayern

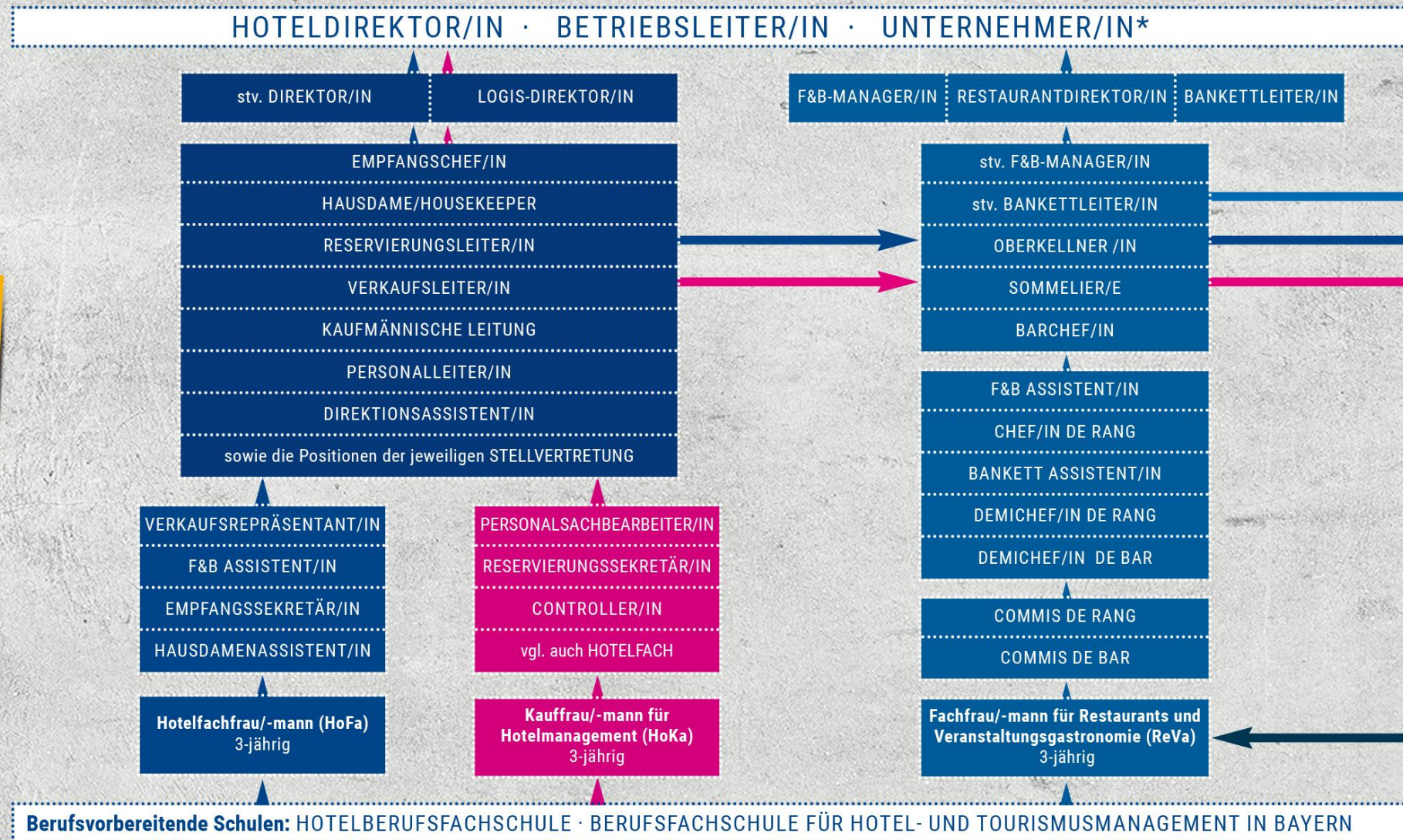
Karriere im Gastgewerbe

AUFSTIEGS-

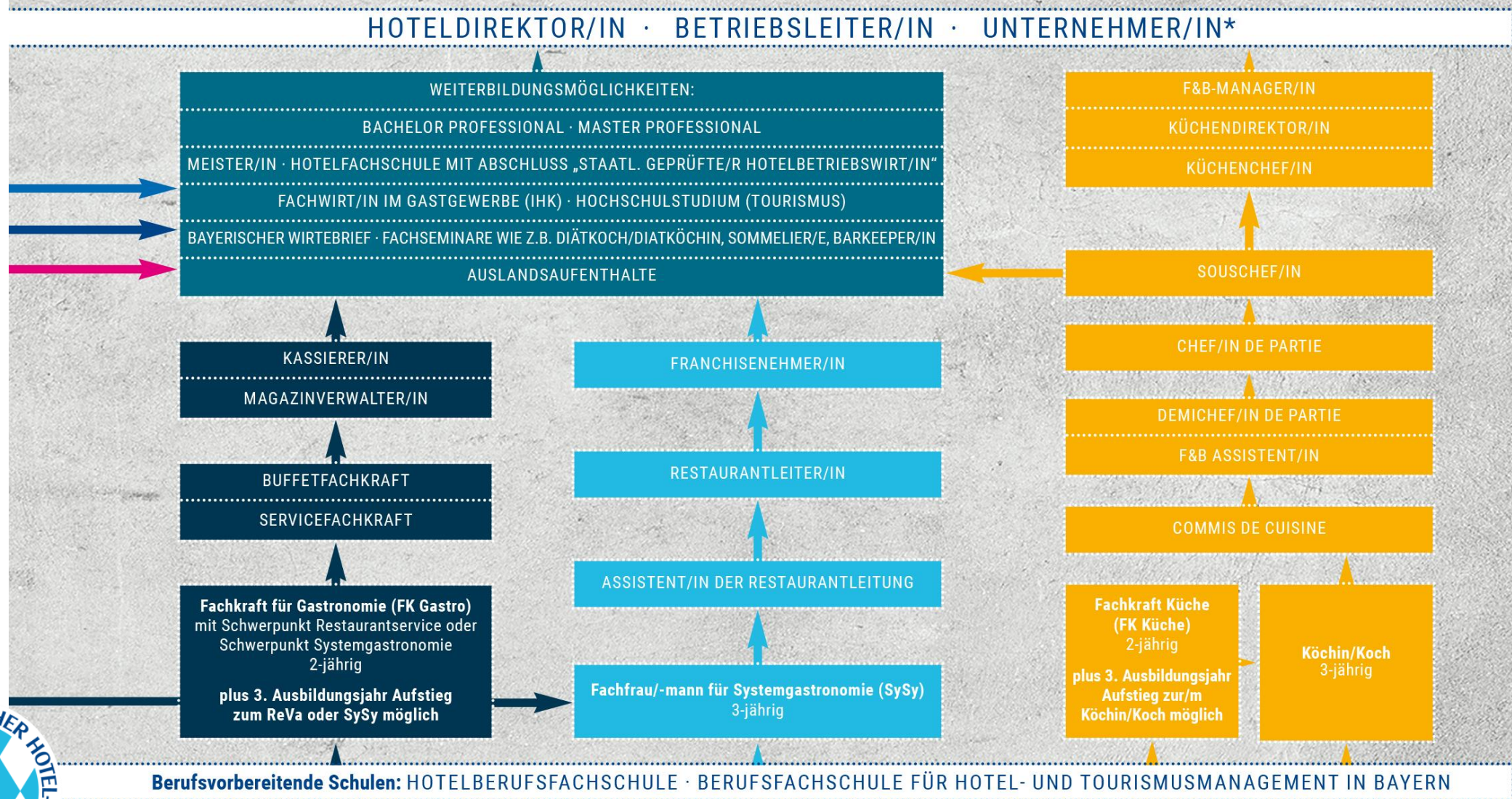
CHANCEN



DEHOGA Bayern



Karriere im Gastgewerbe



TOP Ausbildungsbetrieb



Seit 1.1.2020
erstes
bundeseinheitliches
Ausbildungssiegel
für das deutsche
Gastgewerbe.



Jetzt informieren und zertifizieren lassen: www.topausbildung.de



DEHOGA Bayern

TOP Ausbildungsbetriebe finden gute Auszubildende, denn sie zeichnen sich als vorbildliche Arbeitgeber aus und werden bspw. auf Messen weiterempfohlen!

► TOP Ausbildungsbetrieb

DIE LEITSÄTZE ZUM QUALITÄTSSIEGEL

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 ORIENTIERUNGSPHASE
UND EINARBEITUNGSZEIT | 2 BEZUGSPERSON UND
ANSPRECHPARTNER |
| 3 QUALIFIZIERUNG
DER AUSBILDER | 4 ARBEITSKLIMA |
| 5 WERTSCHÄTZUNG | 6 FÖRDERUNG DER
AuszUBILDENDEN |
| 7 BERUFSSCHULE | 8 ABSCHLUSSPRÜFUNG |
| 9 KARRIERE UND
WEITERBILDUNG | 10 WORK-LIFE-BALANCE |
| 11 ARBEITSZEIT UND
AUSBILDUNGSVERGÜTUNG | 12 VERANTWORTUNG |

TOP-Ausbildungsbetriebe verpflichten sich auf 12 Leitsätze,
deren Einhaltung durch unabhängige, anonyme Befragungen der Azubis bestätigt wird.



Ausbildungs-Begleiter



„Was nützt uns die beste Ausbildungsverordnung wenn Sie beim Chef im Büro verstaubt?!“

Ausbildung nach Speisekarte ist vorbei!

Um eine „breite Basisausbildung“ zu gewährleisten, sollten die Inhalte des Ausbildungsrahmenplanes für Azubis und Ausbilder am Ausbildungsplatz einsehbar sein.

Ein Ausbildungs-Begleiter mit digitaler Unterstützung mittels QR-Codes unterstützt die betriebliche Ausbildung

- QR-Codes liefern Hintergrundinformationen
- führen zu geprüften Fachvideos
- sie helfen und bereichern die Arbeit der Ausbilder.

Akademie Junger Gastronomen 2025

3 ERDING

Dienstag, 27. Mai 2025

Wertvolles Wissen fürs Chef-Sein

Berufsschule Erding bietet ab sofort eine Akademie für junge Gastronomen

Erding – Vor einer Existenzgründung müssen diverse Hürden genommen werden, sowohl im bürokratischen als auch im finanziellen Bereich. Um junge Leute darauf vorzubereiten, startete in der Berufsschule Erding nun ein neues Angebot: die Akademie junger Gastronomen.

Bislang gab es in Bayern ein solches Angebot lediglich in Bamberg, der alten Wirkungsstätte von Erdings neuem Berufsschulleiter Christian Käser. Er brachte die Idee mit in die Herzogstadt und konnte für den Start der Akademie den Hotel- und Gaststättenverband Dehoga sowie Marc Sielhöfer vom Bayerischen Hof in Freising mit ins Boot holen.

„Junge und motivierte Auszubildende aus den verschiedenen Bereichen der Gastronomie sollen die Angst vor einer Unternehmensgründung verlieren“, so Käser über das Hauptanliegen der Akademie.

Rechtliche, wirtschaftliche und weitere Aspekte werden im theoretischen Bereich aufgegriffen, die Dehoga bietet dazu die entsprechende Beratung. Deren Geschäftsführerin im Bereich Berufsbildung und Fachkräftesicherung, Catherine Karanja, ist die zwölfköpfige Akademie: zukünftig wird sie auch über den Weg der Berufsschule angeboten.

Die Freude und Neugier, sich als Gastronom selbstständig zu machen, merkte man den Teilnehmerinnen und Teilnehmern an. Der 22-jährige Cedric Kurth kommt aus Erding, aktuell die Berufsschule besuchen und lernt im Hotel der Thermo Erding.



Motivation für die Selbstständigkeit (v.l.): Maria Oppermann (Dehoga), Marlene Thielmann (Projektleitung BS Erding), Marc Sielhöfer (Direktor Bayerischer Hof Freising), Catherine Karanja (Dehoga), Christian Käser (Schulleiter BS Erding), Klara Jungwirth, Florian Scheugenpflug, Hamza Touljeri, Valentin Klose, Jessica Deuse, Marc Wendlinger, Melany Rosskamp, Cedric Grosskurth, Jonas Moosbauer, Bartosz Piszczalkowski und Antonia Bleichner.

BERND HEINZINGER

aus dem Nähkästchen.“

Auch Valentin Klose (27), der seine Ausbildung bei Allresto absolviert und die Erdinger Berufsschule besucht, war begeistert.

„Hier kann ich auch aus den Fehlern anderer lernen.“

Valentin Klose (27)
Azubi aus Erding

stehen aufregende Jahre bevor. Nach ihrer Ausbildung im Marriott-Hotel München Flughafen soll es erst einmal in den asiatischen Raum gehen, bevorzugt nach Japan. Später will sie mit vielen Erfahrungen im Gepäck in Deutschland ein Restaurant eröffnen. An der Akademie gefällt ihr besonders das Mitwirken des Experten vom Bayerischen Hof: „Wann hat ein Azubi schon jemanden vor Ort, der so viele Tipps auf Lager

aussetzungen, Marketingplänen oder Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Unternehmensführung gibt es auch einen praktischen Teil: Bei einer Exkursion durchs Hotel Victory an der Thermo gab es interessante Einblicke in den Berufsalltag.

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Akademie sei die Vernetzung, so Christian Käser: „Die zwölf Teilnehmer tauschen sich bereits intensiv

IHRE REDAKTION

für Stadt und Landkreis Erding

Telefon 0 81 22 / 412405
E-Mail: redaktion@
erdinger-anzeiger.de

DAS DATUM

2024

Das Ehepaar Rosi und David Lynch aus Wimpasing startet seine Radtour um die Welt. Zwei oder drei Jahre wollen sie unterwegs sein und dabei über Thailand und Indonesien bis nach Australien radeln.

2015

Der Volkstrachtenverein Warthenberg feiert sein 90-jähriges Bestehen. Dabei wird auch in die Vergangenheit geschaut: So gab es überregionale Aufmerksamkeit, als Vereinsmitglieder bei der Schlussfeier der Olympischen Spiele 1972 in München tanzten.

2005

Als Folge eines schärfer werdenden Wettbewerbs und des anhaltenden Kostendrucks wandelt die Raiffeisenbank Erding eG ihre bisher personell geführten Filialen in Langengeisling, Eichenried und Eitting in SB-Servicecenter um.

1975

- Erding & Bamberg
- 33 motivierte Azubis
- 2 Wochen Intensivkurs



DEHOGA Bayern

Neukonzipierung der Bayerischen Jugendmeisterschaften



Bildquelle: Allianz Arena



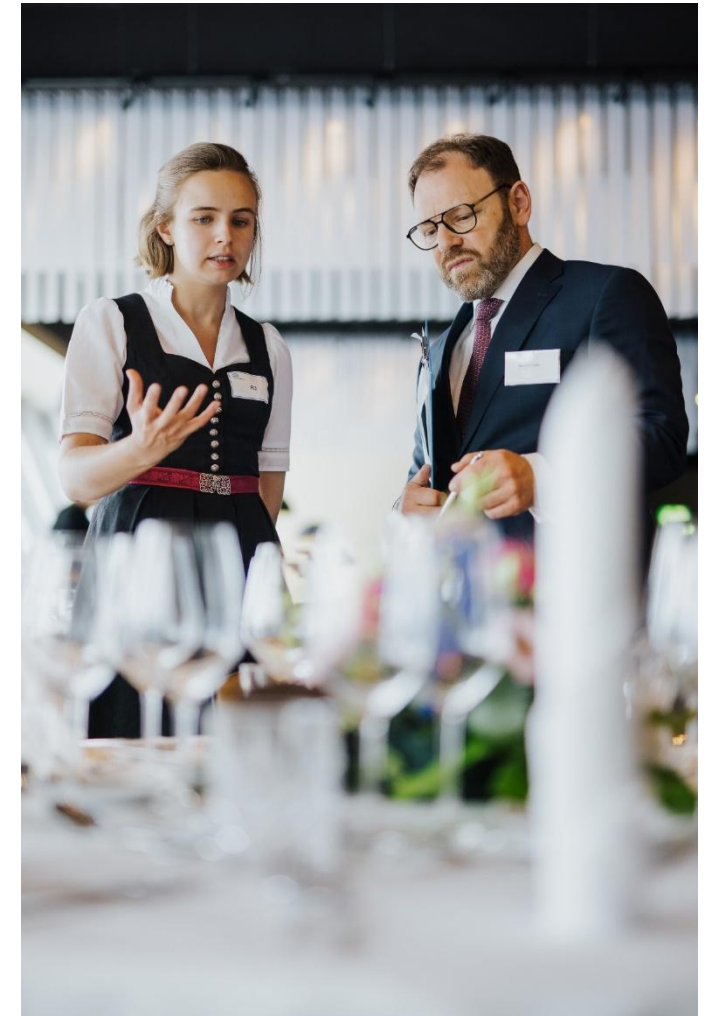
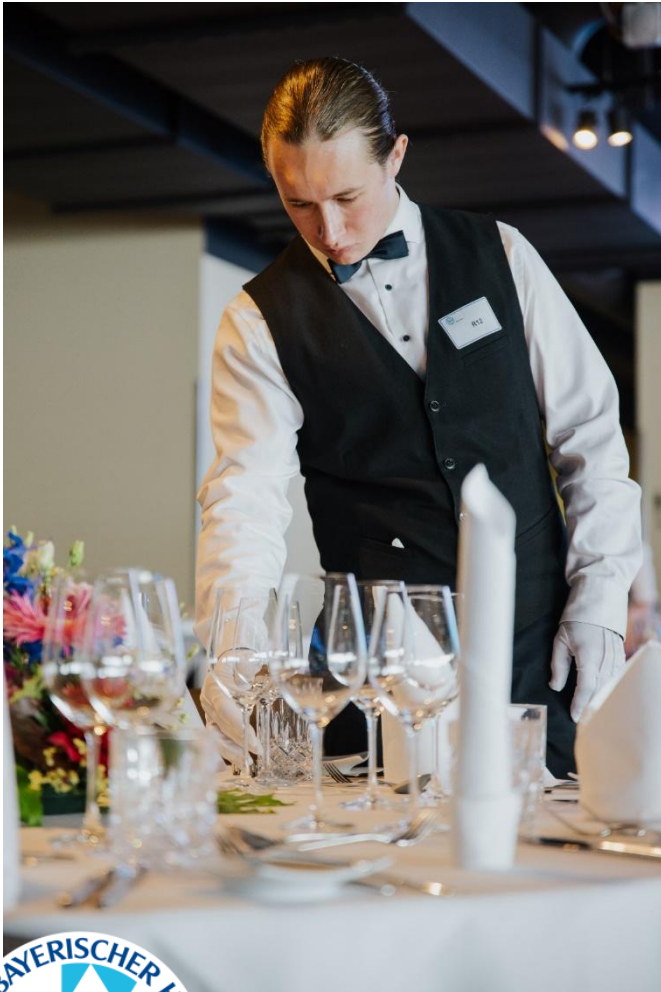
DEHOGA Bayern

Bayerische Jugendmeisterschaften

Rückblick 2025

Wo: Allianz Arena

Bayerische Jugendmeisterschaften 2025



DEHOGA Bayern

Bayerische Jugendmeisterschaften 2025



DEHOGA Bayern

Bayerische Jugendmeisterschaften 2025



DEHOGA Bayern

Nachwuchsförderung – Ehemalige Teilnehmer



DEHOGA Bayern

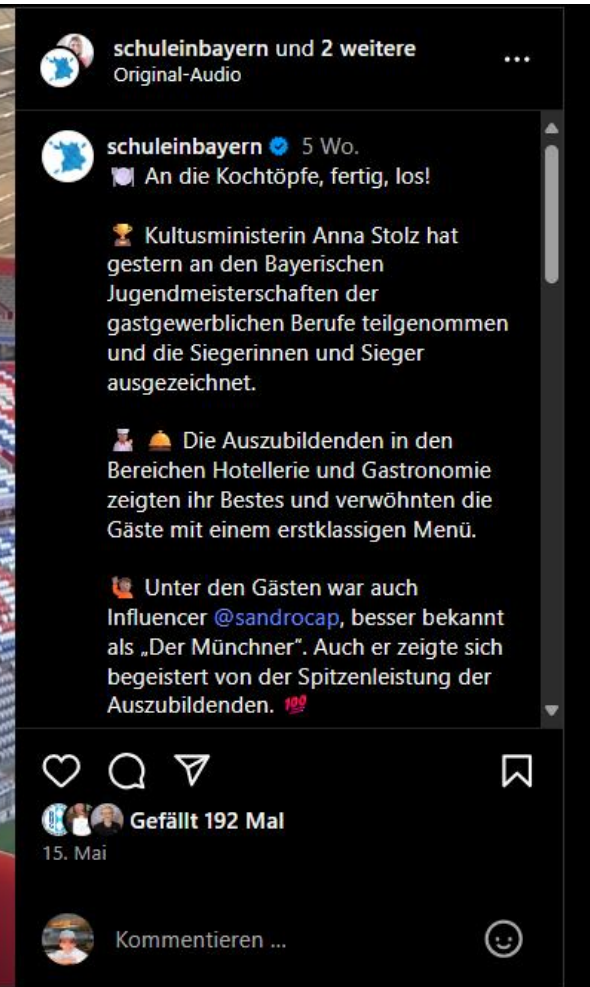
Mediale Aufmerksamkeit



Mediale Aufmerksamkeit



Bayerische
Jugendmeisterschaft



Mediale Aufmerksamkeit

Gastronomie BHG: JUGENDMEISTERSCHAFTEN 2025

17. Mai 2025 • 165 Aufrufe • 4 Minuten zum Lesen



Veröffentlicht von **Toni Hötzelberger**

Die Bayerischen Jugendmeister 2025 von vier gastgewerblichen Ausbildungsberufen stehen fest

Bayerns Staatsministerin für Unterricht und Kultus Anna Stolz, MdL sowie DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer ehren die Sieger des Wettbewerbs

ahgz

NACHWUCHSWETTBEWERB

a+ Bayerische Jugendmeister gekürt

Von Holger Zwink | Donnerstag, 15. Mai 2025

Anzeige



Sieger, Veranstalter und Laudatoren der Bayerischen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes 2025

Auf dem Podium standen angehende Fachkräfte aus Ingolstadt, Oberstdorf, München und Wegscheid.

HOGAPAGE Jobbörse Karrieremessen **Nachrichten** Magazin Werben auf HOGAPAGE

Politik Wirtschaft Arbeitswelt Food Beverage Panorama Technik Netzwelt Ausstattung Produktneuheiten



Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München holte sich die Spitze bei der Mannschaftsauswertung (v.l.): „Dehoga Bayern“-er, Eva Schießl Berufsschule München, Matthias Fuchs, Berufsschule München, Marina Kleinschwärzer (Hotelkauffrau), OStD sschule München, Maria Gantner, Hans Oertel (Koch), Valentin Wisgott, Tanya Lindorfer (Hotelkauffrau), Staatsministerin Anna sschule München, und Maximilian Fruth, Berufsschule München. (Foto: © Hendrik Steffens)



DEHOGA Bayern



Rekrutierung aus dem Ausland



Berufsbildung & Fachkräftesicherung



Kooperationen Fachkräfte und Azubis aus dem Ausland weiter professionalisieren



DEHOGA Bayern



Fachkräfteeinwanderungsgesetz (FEG 2.0)

Fachkräfteeinwanderungsgesetz

Fachkräfteeinwanderungsgesetz: Neue Chancen für internationale Fachkräfte

Seit dem 1. März 2024 ist das neue **Fachkräfteeinwanderungsgesetz**, auch als **FEG 2.0** bekannt, in Kraft. Dieses Gesetz bringt bedeutende Änderungen für die Einwanderung von Fachkräften aus Drittstaaten nach Deutschland mit sich. Hier geben wir Ihnen einen kurzen Überblick über die wichtigsten Eckpunkte, insbesondere aus der Perspektive des Gastgewerbes.

Als **Drittländer** bzw. **Drittstaaten** gelten **alle Länder, die nicht zum Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) gehören**. Bürger aus Drittstaaten benötigen für eine Beschäftigung in Deutschland zwingend ein Arbeitsvisum.

Dagegen dürfen Bürger aus EU-Staaten inkl. Island, Liechtenstein und Norwegen ohne Visum in Deutschland arbeiten - jedoch mit vorheriger Anmeldung bei der Ausländerbehörde.

Welche Wege und Aufenthaltstitel zur Einwanderung gibt es? ▼

Wie läuft der Einwanderungsprozess ab? ▼

Wie kann der Prozess beschleunigt werden? ▼

Wo kann ich einen Quick-Check zur Einreisechance meines Bewerbers durchführen? ▼

Wo kann ich prüfen, ob die Berufsqualifikation in Deutschland anerkannt wird? ▼

Wie erhalte ich die Vorabzustimmung von der Bundesagentur für Arbeit? ▼

Häufige Fragen (FAQ) ▼



Fachkräftenavigator



Die Kampagne Blitzlichtberatung Investitionsförderungen FachkräfteNavigator Beraterdatenbank Ideenpool Termine

FACHKRÄFTENAVIGATOR

„Witziges Team und tolle Chefs. So macht Arbeit Laune :)“ wenn das Ihre Bewertung im Netz ist, dann machen Sie's richtig! Aber wie bekommt man passende Mitarbeiter und hält sie an Bord? Fakt ist, Betriebe müssen heute oft aktiver um Mitarbeiter werben als um Gäste. Dabei hat die althergebrachte Stellenanzeige vielfach ausgedient. Doch was ist eine intelligente Alternative?

Im Fokus steht heute die proaktive Direktansprache von Kandidaten. Das beginnt bereits bei den Auszubildenden mit Schulpatenschaften oder AzubiScouts, führt über Jobbörsen, Social Media, Auslandsvermittlungen und Weiterempfehlungen für ausgereifte Fachkräfte bis hin zu Führungskräften. Die gewinnen Sie entweder aus dem eigenen Haus, über einen Personalberater oder Ihre langjährigen (Online-)Netzwerke.

Dafür bedarf es einer langfristigen Mitarbeiterplanung mit zeitlichem Vorlauf, einem zügigen Bewerbungsverfahren und einer wertschätzenden und zeitgemäßen Mitarbeiterführung.

Das und vieles mehr gehören zum alltäglichen Instrumentarium der Personal- bzw. Inhouse Search-Abteilung, die der DEHOGA Bayern-FachkräfteNavigator aufzeigen und Sie bei der Mitarbeitersicherung unterstützen soll.



Auszubildende und dual Studierende



Starke Arbeitgebermarke



Praktikanten und Fachkräfte



Internationale Mitarbeiter



Der Weg zu Mitarbeitern



Personalvermittler



Fort- und Weiterbildung



Ihr Online-Auftritt als Arbeitgeber

Der FachkräfteNavigator wird auf der Basis von Informationen, Empfehlungen, Interviews und Erfahrungswerten von namhaften Führungskräften und Mitarbeitern der deutschen Hotellerie und Gastronomie erstellt. Herzlichen Dank für die wertvolle Unterstützung.



DEHOGA Bayern

Nutzen Sie den **Fachkräftenavigator**, um sich auf 150 Seiten über die Möglichkeiten der Personalbeschaffung im In- und Ausland zu informieren!
Sie finden auch Kontakte unserer Kooperationspartner sowie Tipps zur Anwerbung im Ausland.

<https://www.wirtshauskultur.bayern/fachkraeftenavigator/>

Berufssprache Deutsch

Sprache als Schlüssel zur Integration

- ✓ Berufsbezogene Deutschkurse
- ✓ Fördermöglichkeiten für Sprachkurse
- ✓ Zusammenarbeit mit Berufsschulen



DEHOGA Bayern



1+3 Kombimodell



Foto: ©Jacob Lund - stock.adobe.com

Kombimodell für Hotel- und Gastro-Berufe

Ausbildung neu gestalten



DEHOGA Bayern



München und
Oberbayern

1+3 Kombimodell

Die Umsetzung



Akquise II. Quartal

Information und
Akquise von
Ausbildungsbetrieben
sowie Beratung von
Teilnehmer*innen

STEP 01



Abschlüsse
Ausbildungsverträge /
Einrichtung einer
Kombimodell-Klasse

STEP 03



Kontakt-/ Betreuungsphase

- Austausch mit Ausbilder*innen- u. Schulbesuche bei Kombimodell-Klasse
- Nach 1,5 Jahren eigenes Training **Prüfungsvorbereitung**

STEP 05



Start
I. Quartal

STEP 02

Schnupperpraktikum
Eigene Bewerber der
Betriebe oder
Vermittlung aus „IHK-
„Bewerberpool“



STEP 04

Ausbildungsstart
im Kombimodell im
September



Ab
Ausbildungsbeginn



DEHOGA Bayern

1+3 Kombimodell

Das Beschulungskonzept



Konzept der Ausbildung im Kombimodell

Beruf	Ausbildungsjahr	Montag**	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag (Samstag**)
Fachkraft Küche oder Fachkraft für Gastronomie	1. Ausbildungsjahr 1-12 Monate	Betrieb	Berufsschule	Kombimodell- klasse	Berufsschule	Betrieb
	2. Ausbildungsjahr 13- 24 Monate	Betrieb	Berufsschule	Kombimodell- klasse	Berufsschule	Betrieb
	3. Ausbildungsjahr 25 - 30 Monate	Betrieb	Berufsschule	Kombimodell- klasse	Betrieb**	Betrieb
		Teilzeitausbildung			Teilzeitausbildung	

Die dargestellte Verteilung an den Wochentagen ist modellhaft!

** Möglicher Wechselstag mit Samstag



Interkulturelle Kompetenz & Kommunikation

Interkulturelle Kompetenz- Definition

Definition

Interkulturelle Kompetenz ist die Fähigkeit, mit Individuen und Gruppen aus anderen Kulturen in angemessener Weise und mit Erfolg interagieren zu können.

Interkulturelle Kompetenz bedeutet sowohl „Wissen über“, als auch „Wissen wie“.



Interkulturelle Kompetenz – Warum ist das wichtig?



Onboarding & Willkommenskultur

Was ist Onboarding?

- Neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gut an Bord holen
- Integration
- Aufgabe des gesamten Teams
- Mentoren und Paten als direkte Ansprechpartner
- Hilft Unternehmenskultur zu verstehen

Warum ist Onboarding bei internationalen Fachkräften so wichtig?

- Neues Unternehmen + Neue Heimat
- Arbeitskontakte oft die einzigen ASP vor Ort

Wie gehen Sie dabei vor?

- Diversity in das Unternehmensleitbild aufnehmen und leben
- Interkulturelle Training



Onboarding & Willkommenskultur



MÖGLICHE INHALTE WILLKOMMENSPAKET:

- persönliches Anschreiben

Wissenswertes über das Unternehmen:

- Unternehmensleitlinien, Organigramm
- wichtige Kontaktpersonen
- Teamvorstellung
- Arbeits- und Sozialregeln
- Einladung zu Unternehmensveranstaltungen und Team-Events nach Ankunft

Informationen über das Leben in der neuen Heimat

- ärztliche Versorgung
- Kinderbetreuungsmöglichkeiten (Informationen zu Kindergärten, Tageseltern und Schulen)
- Kultur-, Freizeit- und Sportangebote
- Informationen zur Wohnungssuche

Orientierungsmaterial

- Stadtplan
- Informationen zum öffentlichen Nahverkehr
- Kontaktdaten und Öffnungszeiten von Behörden
- Information zu Banken und Versicherungen



AUFGABEN EINER MENTORIN/EINES MENTORS:

- feste Ansprechperson für die fachliche Einarbeitung und „sozialer Kümmerer“.
- die/der neue Mitarbeitende darf nicht das Gefühl haben, zu „stören“
- erfahrene Mitarbeitende (interkulturelle Kompetenz, unternehmerisches Denken, loyal, begeisterungsfähig, Einfühlungsvermögen)
- vermittelt Unternehmenskultur
- vermittelt bei kulturellen Unsicherheiten
- unterstützt bei sozialer Integration (z. B. Vermittlung von Sportangeboten, sozialen Events)
- Hilfe bei Behördenangelegenheiten
- Hilfe bei technischen und fachlichen Fragen
- Einführung in das Team
- fachliche Ansprechperson
- Koordination des Einarbeitungsplans

VIELEN DANK!



DEHOGA Bayern