

PRESSEMITTEILUNG

PM 20/01

Beruf und Karriere

DEHOGA startet Zertifizierung TOP-Ausbildungsbetrieb

Leitsätze und Azubi-Einbindung als Basis // DEHOGA-Präsident Zöllick:
„Mit der Auszeichnung TOP-Ausbildungsbetrieb machen wir gute Ausbildung sichtbar“

(Berlin, 29. Januar 2020) 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 Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA).

„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 für Ausbildungsqualität sowie aktive Einbindung der Azubis

Der offizielle Startschuss für das neue Siegel fällt am 29. Januar 2020 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 „Paten“, 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.“

Offen für alle engagierten Ausbildungsbetriebe der Branche

Das neue Siegel TOP-Ausbildungsbetrieb steht jedem gastgewerblichen Betrieb offen – ob Restaurant, Hotel, System- oder Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von Größe und Konzept.

../2

Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de

Bei der Ausgestaltung wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass auch kleinere Ausbildungsbetriebe die Kriterien erfüllen können und die Zertifizierungskosten für sie nicht zur Hürde werden. Dem Startschuss zu TOP-Ausbildungsbetrieb 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 auch kein statisches System, sondern wird kontinuierlich evaluiert und weiterentwickelt.

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

Das Siegel TOP-Ausbildungsbetrieb auf einen Blick

- Das **erste branchenweite und bundeseinheitliche Ausbildungsgütesiegel** für das gesamte Gastgewerbe ist eine Initiative des DEHOGA.
- Die Teilnahme ist für **jeden Ausbildungsbetrieb** in Hotellerie und Gastronomie möglich.
- TOP-Ausbildungsbetriebe verpflichten sich verbindlich auf **zwölf starke Leitsätze** für eine Ausbildung mit hoher Qualität.
- Diese Leitsätze werden durch eine **detaillierte Betriebsbefragung konkretisiert**. Jeder teilnehmende Betrieb kann dabei die Maßnahmen, die seine Ausbildung gut und besonders machen, einbringen. Die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen ist für TOP-Ausbildungsbetriebe selbstverständlich.
- Die Angaben der Betriebe werden **durch die Auszubildenden selbst überprüft** und bestätigt. In Betrieben mit mindestens vier Azubis erfolgt dies durch eine anonyme Befragung, in Betrieben mit weniger als vier Azubis durch einen gemeinsamen Antrag.
- Die Antragstellung und die Befragungen der Betriebe wie Auszubildenden erfolgen **online**.
- Nach erfolgreicher **Betriebs- und Azubibefragung** dürfen die Betriebe offiziell als „TOP-Ausbildungsbetrieb“ des DEHOGA werben und werden auf www.topausbildung.de sowie zukünftig über Social Media präsentiert.
- Die **Zertifizierungskosten** richten sich nach der Zahl der Auszubildenden und liegen zwischen 50,- und 250,- Euro jährlich.
- Die TOP-Ausbildungsbetriebe werden mit **Benchmarks, Checklisten, Best Practice und Handlungsimpulsen** unterstützt.
- Die Zertifizierung gilt zunächst für **drei Jahre**, danach ist eine Re-Zertifizierung mit neuen Befragungen möglich.
- Zentrale Zertifizierungs- und Anlaufstelle für Fragen ist die **HOGA Berlin Service GmbH**, zu erreichen unter der Telefonnummer 030/318048-25 oder per E-Mail an info@topausbildung.de.
- Alle Infos für interessierte Betriebe und Bewerber stehen ab sofort unter www.topausbildung.de zur Verfügung.

Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · heckel@dehoga.de · www.dehoga.de