

Q&A mit Sascha Dalig #AH2022

Wie bekomme ich den Spagat zwischen der „alten“ und der neuen Verordnung hin? Bezüglich der Azubis im zweiten und dritten Lehrjahr hin?

Sascha: Tatsächlich ist der Spagat gar nicht so dramatisch groß.

In der Schule müssen zwei unterschiedliche Lehrpläne abgebildet werden.

Im Hotel bleibt die Arbeit am Empfang und Reservierung wie sie ist.

Für die neuen Berufe ist der Schwerpunkt anders gesetzt und die Hotelfachleute müssen eher an den Empfang.

Das ist die organisatorische Herausforderung im Hotel.

Die Inhalte Empfang (Check In und Check Out, Gästekommunikation) finden sich in der GAP 1 und da müssen die jungen Leute drauf vorbereitet sein.

Hilfestellung für Inhalte kann die Ausbildungsumsetzungshilfe des BIBB sein:

Hotel: https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/hofa22?page=3

ReVa: https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/restfa22?page=3

Koch: https://www.bibb.de/dienst/berufesuche/de/index_berufesuche.php/profile/apprenticeship/koch22?page=3

Gibt es Überlegungen zum Punkt der Sicherstellung, dass es ausreichend Ausbilder in den Betrieben gibt?

Sascha: Ja gibt es.

Die IHK als zuständige Stelle hat hier die Hoheit.

Mit der Erstanmeldung als Ausbildungsbetrieb muss ein Verhältnis mit ausreichend Ausbildern (Mit Ausbildereignungsordnung) vorhanden sein.

Das wird in unregelmäßig durch die Kammern geprüft.

Für neue Ausbilder (und die, die es werden wollen) gibt AEVO Kurse über die IHK vor Ort.

Im Rahmen der Neuordnung haben wir die Kammern darauf hingewiesen, dass sie die Betriebe auf ihre Eignung erneut prüfen müssen.

Hinsichtlich der Ausbildungsberufe, der Rahmenpläne und der Ausbilder im Haus.

Dazu sind wir als Betreiber natürlich verantwortlich, dass wir genug Ausbilder haben und gut ausbilden.

Ist das erste gemeinsame Lehrjahr von verschiedenen Berufen nicht der falsche Weg. So werden doch Abiturienten und Gesamtschüler noch stärker vermischt.

Sascha: Nun, das ist der Wunsch der Berufsschulen gewesen.

Die Inhalte des 1. Lehrjahres haben viele gemeinsame Inhalte.

Ich finde es gut, dass Abiturienten und Gesamtschüler (die auch Abiturienten sein können) gemischt werden.

Wir wollen keine Mehrklassengesellschaft schaffen, sondern eine Einheit von großartigen Gastgebern.

Inwieweit sind die Schulen/IHKs/DEHOGAs offen für Unternehmen aus der Branche, um bei Inhalten die Berufsschullehrer zu unterstützen?

Sascha: Schwierig. Die Schulen sind in den Ländern jeweils gesteuert.

Es ist für uns sehr schwer dort zusammen zu arbeiten.

Alle anderen Organisationen freuen sich über unseren Einsatz.

Die IHK ist immer auf der Suche nach Prüfern und Menschen für Schlichtungsausschüsse.

Im Dehoga ist ein bunter Mix aus Gastronomen und Hotels. Hier sind oft viele sehr etablierte Kollegen und es ist gerne gesehen, wenn wir uns engagieren und zusammen für die Branche arbeiten.

Neben Berufsschulen finde ich die allgemeinbildenden Schulen super interessant, dort kann jeder von uns selber aktiv werden und in Berufsorientierungsangeboten unterstützen.

Auf welche Veränderung wirst du am häufigsten angesprochen bzw. was braucht am meisten Erklärung?

Sascha: Die Veränderungen zwischen Hotel, mit dem verstärkten Fokus auf Hotel, Revenue Management, Channel Management & Marketing und dem Restaurantberuf der nicht nur der Kellner ist, sondern dem Schwerpunkt im Veranstaltungsbereich.

Das gibt es immer wieder zu erklären, vor allem, dass Hotelfachleute immer noch im Service arbeiten müssen, aber eben nicht mehr das klassische 4 Gang Menü servieren und vorlegen können müssen.

Der neue Ansatz der Ausbildungsordnungen der ganzheitlichen Handlung und die Überarbeitung der eigenen Rahmenpläne im Betrieb sind zudem ein Riesenthema.

**Wie viele der über 7000 Ausbildungsbetriebe bilden wirklich aktiv aus?
Derzeit ist die Zahl der abgeschlossenen Ausbildungsverträge auf einem
Rekordtief.**

Sascha: <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/ausbildungszahlen/>

Es sind tatsächlich über die Zeit die Ausbildungsverhältnisse seit 2007 stetig zurück gegangen.

7000 Betriebe sind möglich Ausbilder, aber diese finden nicht alle die Auszubildenden, die sie suchen.

Im Jahr 2022 sollten wieder eine positive Entwicklung sehen und einen leichten Anstieg der Ausbildungsverhältnisse sehen.

So sprach die Fachpresse und das ist eine sehr gute Entwicklung.

Am Ende steht für mich nicht die Wichtigkeit in der Summe der Hotels, die hier gelistet sind, sondern die Anzahl der Hotels, die gerne und gut ausbilden.

Dort sind unsere Nachwuchskollegen in sehr guten Händen und bekommen das Rüstzeug für eine großartige Zeit in der besten Branche der Welt.