10.01.2024

Regionales Ausbildungskonzept HOGANEXT 2024 für die Hotel- und Gaststättenbranche

D

as regionale Ausbildungskonzept **HOGANEXT** setzt sich in 2024 im vierten Jahr für eine spannende und hochwertige Ausbildung im Gastgewerbe ein. Bis Ende Januar ist die Neuanmeldung für interessierte Unternehmen für das Jahr 2024 möglich.

Durch die Teilnahme an diesem in Rheinland-Pfalz und deutschlandweit einzigartigem regionalen Ausbildungskonzept, heben Sie sich in Bezug auf potentielle Bewerber vom Markt ab. Sie erhalten die Möglichkeit einer individuellen Expertenberatung, insbesondere bezüglich der Optimierung des Marketings auf Ihrer Webseite und auf den Social-Media-Kanälen.

Das bereits mehrfach erfolgreich implementierte Ausbildungskonzept bietet Ihren Ausbildern und Auszubildenden Zugang zu Veranstaltungen, die speziell auf Ihre Bedürfnisse konzipiert sind. Die Teilnahme an Schulungen, die für Einzelbetriebe organisatorisch zu aufwendig und kostspielig wären, wird nun für Ihre Azubis möglich! So steigern Sie die Qualität der von Ihnen angebotenen Ausbildung enorm und erzeugen wieder mehr Nachfrage. Das Gütesiegel HOGANEXT hilft Ihnen, qualitativ gute Bewerber zu bekommen.

Für das kommende Jahr stehen zahlreiche neue Themen in den Startlöchern. So sind Exkursionen zu einer Sektkellerei und einem Getränkehersteller in der Planung. In der Küche werden unter anderem Suppen, Saucen und Fonds und die Patisserie unter die Lupe genommen, und die Bereiche Housekeeping, Gastkommunikation und Bankettabsprachen werden ebenfalls nicht zu kurz kommen. Die teilnehmenden Unternehmen können insgesamt von 16 praxisnahen Veranstaltungen profitieren, die die Teilnehmer über die alltägliche Tätigkeit im Ausbildungsbetrieb hinaus qualifizieren. Das Veranstaltungsprogramm finden Sie im folgenden Menüpunkt Veranstaltungsplanung 2024.

Bei Fragen rufen Sie uns gerne an.

Teilnahme am Ausbildungskonzept HOGANEXT - Vertragsformular 2024

Zum Vertragsformular geht's hier. (Link: /p/Teilnahme_am_Ausbildungskonzept_HOGANEXT-5-20005.html)

Informationen zum regionalen Ausbildungskonzept

Ziele:

- Erhöhung der Qualifikation des einzelnen Azubis, sowohl in den Soft-Skills als auch in den Fach-Skills
- Senkung der Abbruchquoten
- Imageförderung der Branche
- Mehr Bewerber um Ausbildungsstellen in den teilnehmenden Betrieben dank professioneller PR-Begleitung und Marketing
- Netzwerk und Erfahrungsaustausch unter den teilnehmenden Betrieben

Zielgruppe:

- Auszubildende aus Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbe der Region Trier
- Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbe der Region Trier

Nutzen für die Auszubildenden der teilnehmenden Betriebe:

- Bessere Qualifizierung der Auszubildenden
- Teilnahme an bis zu 10 Spezial-Schulungen z.B. Fachschulung zum Thema Fleisch bei einem regionalen Metzger
- Betreuung durch einen professionellen Projektleiter
- Netzwerkbildung zwischen Azubis und Ausbilder
- Auszubildende erweitern ihren Horizont und lernen neue Betriebsabläufe kennen

Nutzen für die teilnehmenden Betriebe:

- Angebot eines professionellen Ausbildungskonzepts
- Kein eigener Organisationsaufwand
- Möglichkeit mit hochwertigem Ausbildungskonzept in der Außendarstellung zu werben
- Individuelle Beratung vor Ort oder per Videokonferenz
- Marketing Starter Paket
- Nutzung der Fotos und Videos der Azubi-Veranstaltungen für eigene Social Media Kanäle
- Teilnahme an zwei Workshops zum Thema „Beschwerdemanagement“ und „Kommunikation, Führung und Feedback“

HOGANEXT-Betriebe 2023

- Hotel Weisser Bär, Mülheim (Mosel)
- Hotel Deutschherrenhof GmbH, Zeltingen-Rachtig
- Landidyll Weinhotel Klostermühle, Ockfen
- Hotel Moselschlößchen Hotelgesellschaft mbH & Co. KG, Traben-Trarbach
- Hotel Restauraunt Klosterschenke, Trier
- Hotel St. Erasmus GmbH & Co. KG, Trassem
- Hotel Weingut Weis, Mertesdorf
- Hotel Louis Müller, Bitburg
- Seezeitlodge Hotel GmbH, Gonnesweiler
- MICHELS Wohlfühlhotel GmbH & Co. KG, Schalkenmehren
- Romantik Jugendstilhotel Bellevue, Traben-Trarbach
- Sporthotel & Resort Grafenwald Daun/Vulkaneifel, Daun
- Weinromantikhotel Richtershof GmbH, Mülheim (Mosel)
- Erlebnisland Eurostrand GmbH & Co. KG, Leiwen
- Plaza Carree Hotel GmbH, Trier

Veranstaltungsplanung 2024

Tagesveranstaltungen:
-Arbeiten am Tisch des Gastes
-Suppen, Saucen und Fonds
-Korrespondenz am Empfang und in anderen Abteilungen
-Lernen lernen, IHK-Aufgabenstellungen verstehen und Aufgaben meistern
-Patisserie
-Spirituosen und Weinwelt
-Barista- & Kaffee Workshop
-Brot und Teig Workshop

Exkursionen:
-Besuch einer Sektkellerei
-Exkursion zu Gerolsteiner Brunnen

Halbtagesseminare für Ausbilder:
-Personalgespräche & Feedback geben
-Motivation

Halbtagesseminare für Auszubildende:
-Zimmercheck
-Reklamation
-Bankettabsprache
-Gastkommunikation

Veranstaltungsplanung 2023

Tagesveranstaltungen:
-Vegane & vegetarische Gerichte
-From Nose to Tail – Fleischverarbeitung ganzheitlich gedacht
-Fischworkshop
-Social Media und USP
-Gästeknigge
-Ein Tag mit der Hausdame
-Marketing und Erstellung von Werbematerialien
-Weinservice & Grundlagen der Weinverkostung

Exkursionen:
-Besuch einer Brennerei
-Exkursion zum Vulkanhof Ziegenkäserei

Halbtagesseminare für Ausbilder:
-Zeitmanagement
-Neues Team neue Herausforderungen

Halbtagesseminare für Auszubildende:
-Kräuter & Gewürze
-Menükunde
-Telefontraining
-Nachhaltigkeit in der HOGA
-Motivation

Veranstaltungsplanung 2022

März
09.03.2022 Ausbilderseminar: "Meilensteine der Ausbildung"
28.03.2022 Käseseminar: "Von der Milch zum Genießerprodukt"

April
12.04.2022 "Sander Gourmet Werksbesichtigung"
25.04.2022 "Wildkräuterwanderung und Zubereitung in der Küchenwerkstatt"

Mai
03.05.2022 "Arbeiten im Weinberg - Besuch beim Biowinzer"
17.05.2022 "Klassischer Service am Tisch des Gastes - Filetieren, Flambieren und Co."
31.05.2022 "Besuch beim Hopfenbauern Andreas Dick"

Juni
13.06.2022 "Bilder und Videos vom Handy gekonnt für Social Media einsetzen"
21.06.2022 Seminar: "Veranstaltungsmanagement"
28.06.2022 "Was kommt nach Gin? Cocktailtrends 2022"

September

06.09.2022 "Patisserie heute"
12.09.2022 Ausbilderseminar: "Social Media Recruiting und Benefits"
20.09.2022 Seminar: "Yield Management - Upsell und Cross Training"

Oktober
11.10.2022 Seminar: "HACCP - Warum ist Hygiene so wichtig?"
18.10.2022 "Der Prozess der Maischegährung - Weintasting und Sensorik"
31.10.2022 Seminar: "Reklamation gekonnt behandeln und als Chance nutzen"

Veranstaltungsplanung 2021

Februar
09.02.2021 "Tradition & Moderne im Fleischhandwerk - Qualitätsfleisch mit Leidenschaft verarbeiten"
05.02.2021 WEBINAR "Mitarbeiterführung in turbulenten Zeiten"

März
02.03.2021 WEBINAR "Digitalisierung & Konnektivität im Hotel - Die wichtigsten Tipps u. Tricks - nicht nur für Azubis!"
08.03.2021 WEBINAR "Perfektes Prüfungsmenü schreiben & Arbeiten mit einer Blackbox"
22.03.2021 WEBINAR "Quer denken und alles verkaufen - Cross selling - ein MUSS in jedem Gastrobetrieb"

April
04.2021 "HOGANEXT-Weinabholung bei Van Volxem"
12.04.2021 WEBINAR "Die 5 ultimativen Erfolgstipps für ein Azubi-Entwicklungsgespräch"
19.04.2021 WEBINAR "Auch die Zahlen müssen Stimmen - Teil 1: Kalkulation als Grundlage für die Erstellung einer Speisekarte"
22.04.2021 WEBINAR "Auch die Zahlen müssen Stimmen - Teil 2: Inventur und optimaler Einkauf in der Digi-Welt"

Mai
25.05.2021 WEBINAR "Feedbackrunde zum Projekt HOGANEXT"

Juni
xx.06.2021 "Böse Convenience oder kluge Vorproduktion? - Sander Gourmet: die Frische-Manufaktur"

Juli
xx.07.2021 "Explore die Käse-Kultur der Großregion Trier"

September
xx.09.2021 "Entdecke die Geheimnisse der legendären Keller von Champagne - Das Erlebnis-Highlight des Jahres"

November
Generalprobe zur HOGANEXT-Azubi-EXPO" HOGANEXT Azubi-EXPO 2021

Veranstaltungsplanung 2020

Januar
13.01.20 "Kick-off Event"

Februar
03.02.20 "Die Food-Lieferkette der Zukunft & Frischfisch-Verarbeitung“
11.02.20 "Führungskräftetraining für Ausbilder“

März
04.03.20 "Azubi-Akademie: Knigge-Training - der richtige Umgang mit Gästen!“

April
14.04.20 WEBINAR "Miteinander reden: Wie gebe ich richtig Feedback?“
16.04.20 WEBINAR "Servicequaliät - Das A und O der Dienstleistung - Teil 1"
21.04.20 WEBINAR"Servicequalität - Das A und O der Dienstleistung - Teil 2"
23.04.20 WEBINAR "Von den Profis lernen: Prüfungsrelevante Themen aus der Küche“
29.04.20 WEBINAR "Grundlagen des digitalen Zimmerverkaufs: Channel-Manager, OTA, Kommission - Teil 1"
30.04.20 WEBINAR "Grundlagen des digitalen Zimmerverkaufs: Channel-Manager, OTA, Kommission - Teil 2"

Mai
04.05.20 WEBINAR "Bankett-Verkaufsgespräch - Teil 1"
05.05.20 WEBINAR "Bankett-Verkaufsgespräch - Teil 2"
11.05.20 WEBINAR "Zusatzverkäufe in der Gastronomie"

August
24.08.20 "Traumberuf Barista: Kaffeespezialitäten zaubern können“

September
14.09.20 "Auf zur Weinlese! Und: Einblick in das Handwerk des Kellermeisters“

Oktober
27.10.20 "Sicher Auftreten im Gastgewerbe - Servicebasics und Beschwerdemanagement“

HOGANEXT: Hintergrundinformation

Das Ziel: mehr Auszubildende für Hotels und Gastronomie in der Region Trier. Das Mittel: eine höhere Qualität und mehr Anreize für die Ausbildung. Der Weg: HOGANEXT.
Die IHK Trier hat die Kampagne ins Leben gerufen, um die Branche als einer wesentlichen Säule der regionalen Tourismus-Wirtschaft auf dem Weg in die Zukunft zu unterstützen. Denn gerade dem Hotel- und Gaststättengewerbe fällt es schwer, geeignete Fachkräfte und Auszubildende zu finden. Gekürzte Öffnungszeiten oder gar Betriebsschließungen sind bereits die Folge.
Wollen Betriebe als vorbildliche Ausbilder und attraktive Arbeitgeber wahrgenommen werden, muss die Nachwuchssicherung zur Chefsache werden. Deshalb hat die IHK Trier im Jahr 2018 eine Offensive für eine hochwertige Ausbildung in der Branche gestartet. Eine verbesserte Qualifzierung der Ausbilder und eine zeitgemäße Ansprache der Jugendlichen soll dazu beitragen, das Image des Gastgewerbes zu verbessern und so neue Auszubildende zu gewinnen. ("Stark für Ausbildung").
Durch Workshops und Schulungen konnten Ausbilder und Unternehmer vertiefende Informationen erlangen. Durch das regionale Ausbildungskonzept für Hotel- und Gastronomiebetriebe startete HOGANEXT 2020 das nächste Projekt.

Melde ich einen Azubi namentlich an oder sind die Plätze übertragbar?
Der Betrieb bucht nur Plätze, keine Namen. So hat er die Flexibilität, unterschiedliche Azubis je nach betrieblicher Möglichkeit und Lernbedarf zu den Veranstaltungen teilnehmen zu lassen. Die Verhältnismäßigkeit von Azubis pro Betrieb und gebuchten Plätzen sollte in einem realistischen Verhältnis stehen, damit im Marketing auch glaubhaft damit geworben werden kann, dass dieser Betrieb und somit die Azubis an einem Ausbildungskonzept teilnehmen.

Wie ist die Anreise zu den Schulungen und Seminaren geplant?
Es liegt in der Verantwortlichkeit der Betriebe, die Anreise für die Azubis zu organisieren.

Kommen neben dem Beitrag von 600 Euro pro Azubi und pro Kalenderjahr weitere Kosten auf die Betriebe zu?
Es kann sein, dass für gewisse Veranstaltungen, zum Beispiel eine Fisch-Schulung, eine Kostenumlage für den Waren-Einsatz des durchführenden Betriebs anfällt.

Wo finden die Veranstaltungen statt?
Die Schulungen finden im Regelfall in der IHK in Trier statt. In einem Abstimmungsmeeting mit den teilnehmenden Betrieben, werden die einzelnen Locations und Veranstaltungsorte besprochen. Gegebenenfalls wird auch hier geographisch berücksichtigt, wo sich die teilnehmenden Betriebe befinden.

Kann ich auch zu einem späteren Zeitpunkt an dem Konzept einsteigen?
Die Teilnahme an dem Konzept ist immer nur zum 1. Januar eines Jahres möglich.

Wie ist die Vertragslänge und die Kündigungsfrist geregelt?
Die Vertragslaufzeit beträgt 24 Monate. Der Vertragspartner der Betriebe ist die IHK. Die Betriebe tragen einen finanziellen Eigenanteil pro Azubi/Jahr (600 Euro). Dieser Betrag wird für die Konzeption und Weiterentwicklung des Projekts genutzt. Bei einem Evaluationstreffen aller Beteiligten im Oktober 2023 wird die Ausrichtung für das Folgejahr besprochen. Inhaltlich wird es im jedes Jahr Änderungen geben, die Anzahl der Schulungen und Seminare bleibt gleich.

Wer führt das Ausbildungskonzept durch?
Das Konzept wird von einer fachspezifischen Agentur durchgeführt.

Was ist die Aufgabe der IHK Trier?
Die IHK Trier unterstützt das Projekt im Rahmen ihres Ausbildungsauftrags und beteiligt sich gemeinsam mit der Nikolaus Koch Stiftung Trier in den ersten zwei Jahren mit einem finanziellen Beitrag. Vertragspartner der Agentur ist die IHK Trier. Darüber hinaus stellt die IHK Räume für Schulungen zur Verfügung, lädt ein und entwickelt das Corporate Design. Die IHK bewirbt das Ausbildungskonzept. Sie wird unter anderem die Website hierzu pflegen und dort teilnehmende Betriebe darstellen, sodass sich potenzielle Bewerber an qualitativ hochwertigen (teilnehmenden) Ausbildungsbetrieben orientieren können.

Was passiert, wenn der Projektleiter ausfällt?
Sollte eine Schulung oder eine Veranstaltung auf Grund höherer Gewalt nicht durchgeführt werden können, so wird sich um einen Ersatztermin neu koordiniert. Sollte der Projektleiter für einen längeren Zeitraum seine Aufgabe aus zum Beispiel gesundheitlichem Grund nicht wahrnehmen können und keine

adäquater Ersatz gefunden werden, kann das Projekt von der IHK pausiert oder beendet werden. Etwaige Vorauszahlungen werden in diesem Fall anteilig an die teilnehmenden Betriebe erstattet.

ANSPRECHPARTNER

Ausbildung

ULRICH SCHNEIDER

Tel.: 0651 9777-301
Fax: 0651 9777-305
schneider@trier.ihk.de

Ausbildung

HANNA VAN DE BRAAK

Tel.: 0651 9777-360
Fax: 0651 9777-305
vandebraak@trier.ihk.de

- **Die Presse über HOGANEXT**
  https://www.ihk-trier.dehttps://www.ihk-trier.de/p/Die_Presse_ueber_HOGANEXT-5-21682.html
- **Instagram HOGANEXT**
  https://www.instagram.com/hoganext/
- **Facebook HOGANEXT**
  https://www.facebook.com/pg/HOGANEXT/about/?ref=page_internal
- **Youtube-Channel HOGANEXT**
  https://www.youtube.com/channel/UCunvAEXq3ZBQ3Q4ZLXC3uOA/featured
- **HOGANEXT-Video 2020**
  https://youtu.be/xzlB5-fRUM8
- **Trailer zu HOGANEXT**
  https://www.youtube.com/embed/qtET2K2o_UU