

## So schmeckt Ausbildung: HOGANEXT

2023 wartet wieder ein spannendes Programm auf Azubis aus dem Gastgewerbe



Exklusive Eindrücke warteten 2022 auf die Teilnehmer: von der Patisserie...



über die Käseschule...

Housekeeping, Sales und Marketing werden ebenfalls nicht zu kurz kommen. Auch in brandaktuelle Themen wie Digitalisierung, Energieeffizienz oder Nachhaltigkeit erhalten die Auszubildenden und Ausbilder Einblicke. Die teilnehmenden Unternehmen können insgesamt von etwa 15 praxisnahen Veranstaltungen profitieren, die die Teilnehmer über die alltägliche Tätigkeit im Ausbildungsbetrieb hinaus qualifizieren. Das genaue Veranstaltungsprogramm wird im Dezember auf [www.hoganext.de](http://www.hoganext.de) veröffentlicht.

### Jetzt für nächstes Jahr anmelden!

15 Unternehmen aus dem Gastgewerbe und deren Auszubildende profitieren bereits vom vielseitigen Veranstaltungsprogramm des regionalen Ausbildungskonzepts HOGANEXT. Das Konzept wird seit 2020 von der IHK Trier durchgeführt und seit 2022 auch in der IHK-Region Koblenz angeboten. HOGANEXT wird durch die Nikolaus-Koch-Stiftung gefördert und von einem erfahrenen Expertenteam des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e.V. begleitet. Ab Januar ist der Einstieg für neue Unternehmen möglich. Interessierte Betriebskennensich unter [www.hoganext.de](http://www.hoganext.de) informieren und anmelden.



Autorin

Hanna van de Braak  
[vandebraak@trier.ihk.de](mailto:vandebraak@trier.ihk.de)



Das regionale Ausbildungskonzept HOGANEXT der IHK Trier macht jungen Menschen Lust auf die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie. In diesem Jahr erhielten die Teilnehmer vielfältige exklusive Eindrücke: Auf dem Programm standen anregende Fachschulungen – von der Käseschule über einen Cocktail-Workshop, eine Wildkräuterwanderung sowie Exkursionen zum Biowinzer und Hopfenbauer bis hin zur Patisserie. Nach einer Social-Media-Schulung schwärmten die Auszubildenden des Weinromantikhotels Richtershof von „tollen praktischen Übungen, gepaart mit theoretischem Hintergrundwissen. Ein absolutes Highlight mit einem sehr spannenden und kompetenten Referenten.“ Auch Andrea Mereu, Operations Managerin und Ausbildungsleiterin des Weinromantikhotels Richtershof, lobt

das Ausbildungskonzept: „HOGANEXT ist eine absolut empfehlenswerte Kooperation für jeden Betrieb, egal welcher Größenordnung! Der regelmäßige Austausch mit Kollegen und Kolleginnen bereichert den Alltag, und die tollen Angebote für Auszubildende aus allen Ausbildungsberufen sowie Ausbilder ergänzen perfekt hauseigene Schulungsprogramme.“

### Schokolade, Pilze und Hochprozentiges

Für das kommende Jahr stehen zahlreiche neue Themen in den Startlöchern. So sind zurzeit Exkursionen zu einer Brennerei und einer Schokoladenmanufaktur in der Abstimmung. In der Küche werden unter anderem die Pilzverarbeitung und die ganzheitliche Fleischverarbeitung unter die Lupe genommen, und die Bereiche



bis zum Social-Media-Workshop. Das Programm für 2023 steht schon in den Startlöchern.

Erik Bleeker, Dozent und Projektleiter beim Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V., ist für die Veranstaltungsplanung und -koordination zuständig und kümmert sich darum, dass auch im kommenden Jahr spannende Seminare und Exkursionen stattfinden können. Durch seine langjährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie kennt er die Bedürfnisse der Branche und kann passgenaue Veranstaltungen für die Teilnehmer von HOGANEXT konzipieren.

