

Stand: 02.12.2022

28.11.2022

Regionales Ausbildungskonzept HOGANEXT 2023 für die Hotel- und Gaststättenbranche



Das regionale Ausbildungskonzept HOGANEXT geht 2023 in sein viertes Jahr. Bis Ende Dezember ist die Neuanmeldung für interessierte Unternehmen 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 Brennerei und einem Ziegenkäsehof. In der Küche werden unter anderem die Fischverarbeitung und die ganzheitliche Fleischverarbeitung unter die Lupe genommen, und die Bereiche Housekeeping, Sales und Marketing werden ebenfalls nicht zu kurz kommen. Auch in brandaktuelle Themen wie Energieeffizienz oder Nachhaltigkeit erhalten die Auszubildenden und Ausbilder Einblicke. Die teilnehmenden Unternehmen können insgesamt von 17 praxisnahen Veranstaltungen profitieren, die die Teilnehmer über die alltägliche Tätigkeit im Ausbildungsbetrieb hinaus qualifizieren. Das Veranstaltungsprogramm finden Sie im folgenden Menüpunkt Veranstaltungsplanung 2023.

Bei Fragen rufen Sie uns gerne an.

Teilnahme am Ausbildungskonzept HOGANEXT - Vertragsformular 2023

Zum Vertragsformular geht's hier. ([Link: /p/Teilnahme_am_Ausbildungskonzept_HOGANEXT-5-20005.html](/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 2022

- ⊗ Hotel Weisser Bär, Mülheim (Mosel)
- ⊗ Hotel Deutscher Hof GmbH, Trier
- ⊗ Hotel Deutschherrenhof GmbH, Zeltingen-Rachtig
- ⊗ Landidyll Weinhotel Klostermühle, Ockfen
- ⊗ Hotel Moselschlößchen Hotelgesellschaft mbH & Co. KG, Traben-Trarbach
- ⊗ Hotel Restaurant Klosterschenke, Trier
- ⊗ Hotel St. Erasmus GmbH & Co. KG, Trassem
- ⊗ Hotel Weingut Weis, Mertesdorf
- ⊗ Hotel Louis Müller, Bitburg
- ⊗ Seezeitlodge Hotel GmbH, Gonnweiler
- ⊗ Vienna House Easy Trier, Trier
- ⊗ MICHELS Wohlfühlhotel GmbH & Co. KG, Schalkenmehren
- ⊗ Romantik Jugendstilhotel Bellevue, Traben-Trarbach
- ⊗ Sporthotel & Resort Grafenwald Daun/Vulkaneifel, Daun
- ⊗ Weinromantikhof Richtershof GmbH, Mülheim (Mosel)

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

Die genauen Termine werden zeitnah veröffentlicht.

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 Maischegärung - 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 Prüfungs Menü 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 Erfolgstopps 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 "Servicequalität - 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 Qualifizierung 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.

FAQ

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.: (06 51) 97 77-3 01

Fax: (06 51) 97 77-3 05

schneider@trier.ihk.de



Ausbildung

HANNA VAN DE BRAAK

Tel.: (06 51) 97 77-3 60

Fax: (06 51) 97 77-3 05

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

- ④ **Youtube-Channel HOGANEXT**
<https://www.youtube.com/channel/UCunvAEXq3ZBQ3Q4ZLXC3uOA/featured>
- ④ **HOGANEXT-Video 2020**
<https://youtu.be/xzIB5-fRUM8>
- ④ **Trailer zu HOGANEXT**
https://www.youtube.com/embed/qtET2K2o_UU