

01.01.2022

## HOGANEXT: Appetit auf 2022

Regionales Ausbildungskonzept für die HOGA-Branche bringt junge Menschen auf den Geschmack

Bereits vor der Corona-Pandemie galt der Fachkräftemangel als größte Herausforderung der Hotel- und Gaststättenbranche; nun hat sich das Problem nochmals verschärft. Die neu eingetragenen Ausbildungsverhältnisse sind im Gastgewerbe 2021 um ein Drittel im Vergleich zu 2019 zurückgegangen – mit der Konsequenz, dass dem Arbeitsmarkt immer weniger qualifizierte Nachwuchskräfte zur Verfügung stehen werden. Hinzu kommt, dass das Hotel- und Gaststättengewerbe zu der Branche zählt, in der am häufigsten Ausbildungsverträge gelöst werden. Die Erwartungen und Wünsche der jungen Menschen zu Beginn der Ausbildung stimmen häufig nicht mit der Realität überein.

Um dem entgegenzuwirken und die Branche zu unterstützen, muss die Qualität der Ausbildung weiter konsequent verbessert werden, was auch einen positiven Einfluss auf das Image des Gewerbes hätte. Die IHK Trier will helfen, jungen Menschen Lust auf die Berufe in der Gastronomie und Hotellerie zu machen. Deshalb setzt sie seit zwei Jahren das regionale Ausbildungskonzept HOGANEXT mithilfe der Förderung der Nikolaus-Koch-Stiftung erfolgreich um.

### Von Braukunst bis Fleischkunde

Die Teilnahme an dem professionellen Ausbildungskonzept ermöglicht Auszubildenden den Besuch von Veranstaltungen, die genau auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. So besuchten Auszubildende und Ausbilder Ende Oktober die Bitburger Braugruppe und bekamen dort einzigartige Einblicke in die Braukunst und das Unternehmen. In der Markenerlebniswelt wurden die Ursprünge des Unternehmens und die Kunst des Bierbrauens erklärt. In der Braustätte erläuterte Braumeister Stefan Meyna die Produktionsschritte nochmals genauer und zeigte den Teilnehmern die Anlagen. Zudem lernten die Auszubildenden und Ausbilder die Schanktechnik und -kultur kennen und bekamen hilfreiche Tipps vom Profi für das Zapfen des Biers im Alltag.

Um solche exklusiven Eindrücke geht es bei HOGANEXT. Die Azubis erhalten Einblicke in Themengebiete, die sie im Ausbildungsalltag weiterbringen. Dank ihrer Erfahrungen können die HOGANEXT-Teilnehmer ihren Gästen das bestmögliche Erlebnis bieten und mit Fachwissen punkten. Im November gab es für die HOGANEXT-Betriebe eine weitere Fachschulung: In der Fleischerei Haag erhielten die Teilnehmer viele Informationen zu Steaks und Fleisch und konnten eine Zerlegung von der Rinderpistole sowie einer Schweinehälfte hautnah miterleben. Darüber hinaus zeigte Fleischermeister Marco Haag den Auszubildenden und Ausbildern seinen Betrieb mitsamt der Reife- und Pökelräume.

### Jetzt für 2022 anmelden!

Im Jahr 2021 beteiligten sich insgesamt 13 Hotel- und Gastronomiebetriebe am regionalen Ausbildungskonzept. Die Auszubildenden und Ausbilder konnten so von sieben fachspezifischen Seminaren und drei Workshops vor Ort profitieren. Das Projekt wird mit der Unterstützung der Nikolaus-Koch-Stiftung 2022 mit vielen weiteren Themen praxisnah und fachbezogen weitergeführt. In der Planung ist unter anderem eine Käse-Schulung, und auch ein Besuch beim Hopfenbauern wird das Thema „Bier“

abrunden. Interessierte Betriebe können sich ab sofort unter [www.hoganext.de](http://www.hoganext.de) informieren und für das Jahr 2022 anmelden.

#### **HOGANEXT-Betriebe im Jahr 2021:**

- Hotel Weisser Bär, Mülheim (Mosel)
- Hotel Deutscher Hof, Trier
- Hotel Deutschherrenhof, Zeltingen-Rachtig
- Landidyll Weinhotel Klostermühle, Ockfen
- Hotel Moselschlösschen, Traben-Trarbach
- Hotel Restaurant Klosterschenke, Trier
- Hotel St. Erasmus, Trassem
- Hotel Weingut Weis, Mertesdorf
- Hotel Louis Müller, Bitburg
- MICHELS Wohlfühlhotel, Schalkenmehren
- Romantik Jugendstilhotel Bellevue, Traben-Trarbach
- Sporthotel & Resort Grafenwald Daun/Vulkaneifel
- Weinromantikhof Richtershof, Mülheim (Mosel)

#### **ANSPRECHPARTNER**

Ausbildung

**HANNA VAN DE BRAAK**

Tel.: 0651 9777-360

Fax: 0651 9777-305

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