

## **GEMEINSAME PRESSEMITTEILUNG**

- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)
- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

Hamburg / Berlin, 15. März 2022

## **Mit guter Ausbildung die Zukunft gestalten**

Modernisierte Ausbildungsberufe für das Gastgewerbe veröffentlicht

**Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie wird noch hochwertiger und vielfältiger. Am 1. August 2022 treten neue Ausbildungsordnungen für die dann sieben gastgewerblichen Berufe in Kraft. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver ausgestaltet, Inhalte modernisiert, die Prüfungsstruktur um moderne Prüfungsformen erweitert. Insgesamt wird mehr Wert gelegt auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork. Am Montag wurden die neuen Ausbildungsordnungen mit den Rahmenplänen veröffentlicht.**

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) begrüßen die Veröffentlichung der modernisierten Ausbildungsordnungen als wichtigen Beitrag zu einer hochwertigen und zukunftsfesten Ausbildung im Gastgewerbe. Attraktive Ausbildungsinhalte und Ausbildungsstrukturen seien zentrale Bausteine für Ausbildungsqualität und Fachkräftesicherung, so die federführenden Sozialpartner.

Die neuen Ausbildungsordnungen sind das Ergebnis intensiver Arbeit der Sachverständigen, die von den Sozialpartnern für das Verfahren benannt wurden. Durch die zentrale Rolle der Experten aus unterschiedlichsten Bereichen der Branche wird eine praxisnahe, aber auch umfassende Ausbildung sichergestellt.

Guido Zölllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, erklärt:

**„Wir machen unsere Ausbildungen noch stärker und wertvoller. Das Gastgewerbe ist eine der abwechslungsreichsten, dynamischsten und chancenreichsten Branchen. Versierte und motivierte Fachkräfte werden gebraucht. Mehr denn je ist es wichtig, in die Qualität der Ausbildung zu investieren. Mit dem neuen Regelwerk wird die duale Ausbildung für den Nachwuchs wie für die Betriebe noch attraktiver, arbeitsmarktnäher und differenzierter. Ausbildung stärken heißt Fachkräfte sichern.“**

Claudia Tiedge, stellvertretende Vorsitzende der NGG, erklärt:

**„Die neuen Ausbildungsordnungen können zu einem echten Neustart der Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe beitragen. Mit modernen Berufen steigt die Chance, wieder mehr junge Menschen für die Arbeit im Gastgewerbe zu begeistern und damit Auszubildende zu gewinnen. Die Betriebe müssen diese Gelegenheit nutzen und die Ausbildungsqualität von Anfang steigern. Darüber hinaus braucht es mehr Ausbildungsplätze, denn Ausbildung sichert den dringend benötigten Fachkräftenachwuchs für die Zukunft. Als erster Schritt müssen jetzt die betrieblichen Ausbildungspläne für die neuen Auszubildenden überarbeitet werden.“**

## Die wichtigsten Neuerungen im Überblick

Die Ausbildung im Gastgewerbe wird für alle ab dem 1. August 2022 beginnenden Ausbildungsverhältnisse nach den neuen Ausbildungsrahmenplänen und Prüfungsregelungen durchgeführt. Es stehen dann insgesamt sieben Berufe zur Verfügung.

Darunter sind folgende Ausbildungsberufe mit dreijähriger Ausbildungsdauer:

- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement  
(Weiterentwicklung aus Hotelkaufmann/-frau)
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie  
(Weiterentwicklung aus Restaurantfachmann/-frau)
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Koch/Köchin

Hinzu kommen zwei Ausbildungsberufe mit zweijähriger Ausbildungsdauer, die durch die Profilschärfung aus der ehemaligen Fachkraft im Gastgewerbe entstanden sind:

- Fachkraft für Gastronomie  
(mit den Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie)
- Fachkraft Küche

Der Ausbildungsberuf Fachkraft Küche ist zunächst auf sieben Jahre befristet und wird evaluiert.

Die Prüfungen und die Prüfungsanforderungen wurden ebenfalls modernisiert. In allen dreijährigen Ausbildungsberufen ersetzt eine gestreckte Abschlussprüfung in zwei Teilen die bisherige Aufteilung aus Zwischen- und Abschlussprüfung. Außerdem wurden die Prüfungen so gestaltet, dass ein Fortsetzen der Ausbildung nach einem zweijährigen Beruf ebenso möglich ist wie die Zuerkennung eines zweijährigen Abschlusses bei nicht bestandener Abschlussprüfung im dreijährigen Beruf.

Mit der Einführung von Zusatzqualifikationen gibt es erstmals bundesweit ein Angebot über die verpflichtenden Mindestinhalte der Ausbildungsrahmenpläne hinaus. Angehende Köche und Köchinnen können die vegetarische und vegane Küche, Auszubildende in den dreijährigen Gastro- und Hotelberufen die Bereiche Bar und Wein vertiefen. Dadurch wird insbesondere für leistungsstarke und besonders motivierte Auszubildende und deren Ausbildungsbetriebe eine Spezialisierungsmöglichkeit geschaffen. ■

---

Ansprechpartnerinnen:

### **Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)**

Stefanie Heckel / Pressesprecherin

Telefon: +49 30 72 62 52 32

E-Mail: [heckel@dehoga.de](mailto:heckel@dehoga.de)

[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

[www.dehoga-ausbildung.de](http://www.dehoga-ausbildung.de)

### **Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)**

Dr. Karin Vladimirov / Pressesprecherin

Telefon: +49 30 28 88 49 693

E-Mail: [presse@ngg.net](mailto:presse@ngg.net)

[www.ngg.net](http://www.ngg.net)