

## PRESSEMITTEILUNG

PM 21/23

### DEHOGA-Initiative „TOP-Ausbildungsbetrieb“ auf der Erfolgsspur

Ausbildungsqualität auch durch Azubis überprüft // Bewerber mit besten Chancen

**(Berlin, 28. Juli 2021)** Im Januar 2020 und damit unmittelbar vor dem ersten Lockdown war mit „TOP-Ausbildungsbetrieb“ die erste bundesweite Zertifizierung der Ausbildungsqualität in der gesamten Hotellerie und Gastronomie an den Start gegangen. Heute, siebzehn harte Corona-Monate später, sind bereits 267 Betriebe deutschlandweit zertifiziert. Jugendliche können über [www.topausbildung.de](http://www.topausbildung.de) in allen Regionen Deutschlands und in allen Betriebsgrößen und gastgewerblichen Berufen zertifizierte TOP-Ausbildungsbetriebe finden. Die Weiterentwicklung der Initiative wird weiter engagiert vorangetrieben.

Um als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifiziert zu werden, müssen Hotels und Restaurants sich auf zwölf Leitsätze verpflichten. Dazu zählen beispielsweise die Betreuung durch einen Paten, die Balance von Arbeit und Privatleben und eine intensive Prüfungsvorbereitung. Erst wenn die eigenen Auszubildenden die detaillierten Angaben der Betriebe konkret bestätigt haben, wird das Siegel verliehen. **84,5 Prozent der Azubis in TOP-Ausbildungsbetrieben sind insgesamt mit ihrer Ausbildung zufrieden bis sehr zufrieden.**

„Die Chance, demnächst mit der Wunschausbildung zu beginnen, ist so gut wie noch nie zu diesem Zeitpunkt im Jahr“, erklärt **Guido Zöllick**, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes. „Ich kann Jugendliche, ihre Eltern und Berufsberater nur ermuntern, sich unsere geprüften TOP-Ausbildungsbetriebe genauer anzuschauen. Urlaub in Deutschland boomt, die Sehnsucht der Menschen nach gemeinsamem Essen und Spaß im Restaurant ist groß. Auch bei Geschäftsreisen und Veranstaltungen ist der Aufschwung absehbar. Wir haben es geschafft, 85 Prozent unserer festen Mitarbeiter trotz Coronakrise zu halten. Wir werden auch weiter attraktive und sichere Ausbildungs- und Arbeitsplätze zur Verfügung stellen und Zukunftsperspektiven für die unterschiedlichsten Menschen bieten.“

Da die meisten Hotels und Restaurants im Frühjahr noch geschlossen waren und Praktika nicht stattfinden konnten, waren Ende Juni noch rund 13.000 Ausbildungsstellen bei den Arbeitsagenturen gemeldet.

#### Wann, wenn nicht jetzt gute Ausbildung sichtbar machen

An die Betriebe gerichtet betont Zöllick: „Gerade jetzt, wo Hotels und Restaurants nach der Wiedereröffnung den Fachkräftemangel deutlich spüren, ist der richtige Zeitpunkt für verstärktes Ausbildungsengagement.“

**Ihre Ansprechpartnerin: Stefanie Heckel · Pressesprecherin**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin ·  
Fon 030/72 62 52-32 · Fax 030/72 62 52-42 · [heckel@dehoga.de](mailto:heckel@dehoga.de) · [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

„Wir sind stolz darauf, dass trotz der enormen Belastung unserer Ausbildungsbetriebe durch die Coronakrise 267 von ihnen bereits erfolgreich zertifiziert werden konnten. Weitere 96 befinden sich derzeit im Zertifizierungsprozess“, berichtet **Hans Schneider**, Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses im DEHOGA. Und er zeigt sich überzeugt: „Wir können unsere Fachkräftebasis und unser Geschäft nur sichern, indem wir uns dem Wettbewerb um junge Talente stellen. Wir müssen beweisen, dass wir Ausbildung auf fachlich wie menschlich hohem Niveau bieten. Dafür ist TOP-Ausbildungsbetrieb, die jüngste und jetzt schon größte Ausbildungs-Zertifizierung in der Branche, der beste Weg. Wir appellieren an alle Hoteliers und Gastronomen: Machen Sie Ihre gute Ausbildungsarbeiten sichtbar!“

In den nächsten Monaten wird die DEHOGA-Familie weitere Tools integrieren, um die TOP-Ausbildungsbetriebe zu unterstützen. Dazu gehören eine Best Practice Sammlung mit Mustern und Checklisten, Partnerangebote für die Ausbildungsarbeiten im Betrieb sowie Webinare. Im nächsten Schritt werden die Social-Media-Aktivitäten in Richtung Instagram ausgeweitet.

Alle Infos zu den Voraussetzungen der Zertifizierung finden Ausbildungsbetriebe und Bewerber auf [www.topausbildung.de](http://www.topausbildung.de). ■