

Berufsbildung & Fachkräftesicherung DEHOGA Bayern

Catherine Karanja– GFin Berufsbildung & Fachkräftesicherung



Catherine Karanja

Geschäftsführerin

Berufsbildung & Fachkräftesicherung

Wer wir sind:

11.600 Mitglieder

…und wir wollen weiter wachsen!

60 Mitarbeiter

750 Ehrenamtsträger

20 Mitarbeiter in Tochtergesellschaften

20 Bereisungskommissionsmitglieder

DEHOGA Länderverbände

Verbandsstruktur Deutschland

Überregionale Gliederung

- 17 Landesverbände
- 1 Bundesverband, u.a. mit
  Fachabteilungen: Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Discotheken, Bahnhofsgastronomie, Catering
  Fachverbände: Hotelverband Deutschland (IHA), Union d. Pächter v. Autobahn-Service-Betrieben (UNIPAS)
- Vertretung in der EU

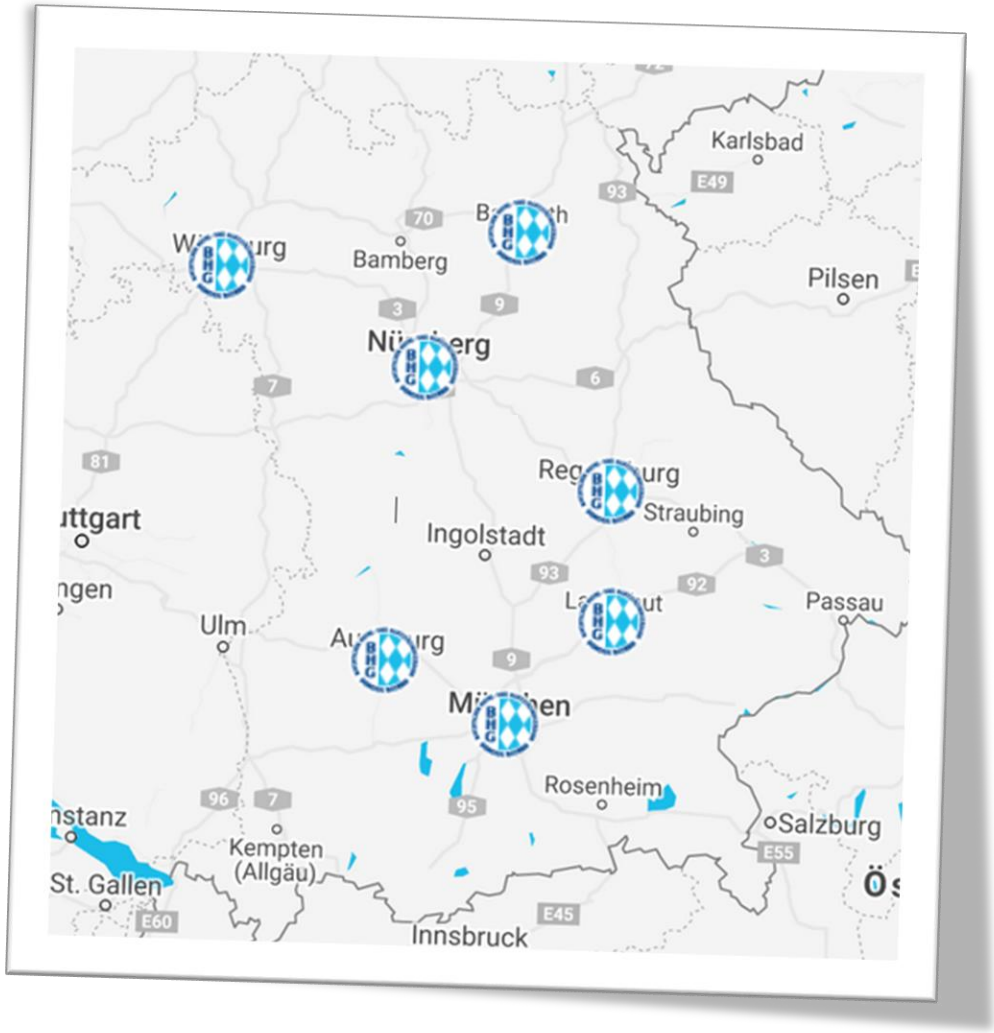


DEHOGA Bayern regionale Gliederung

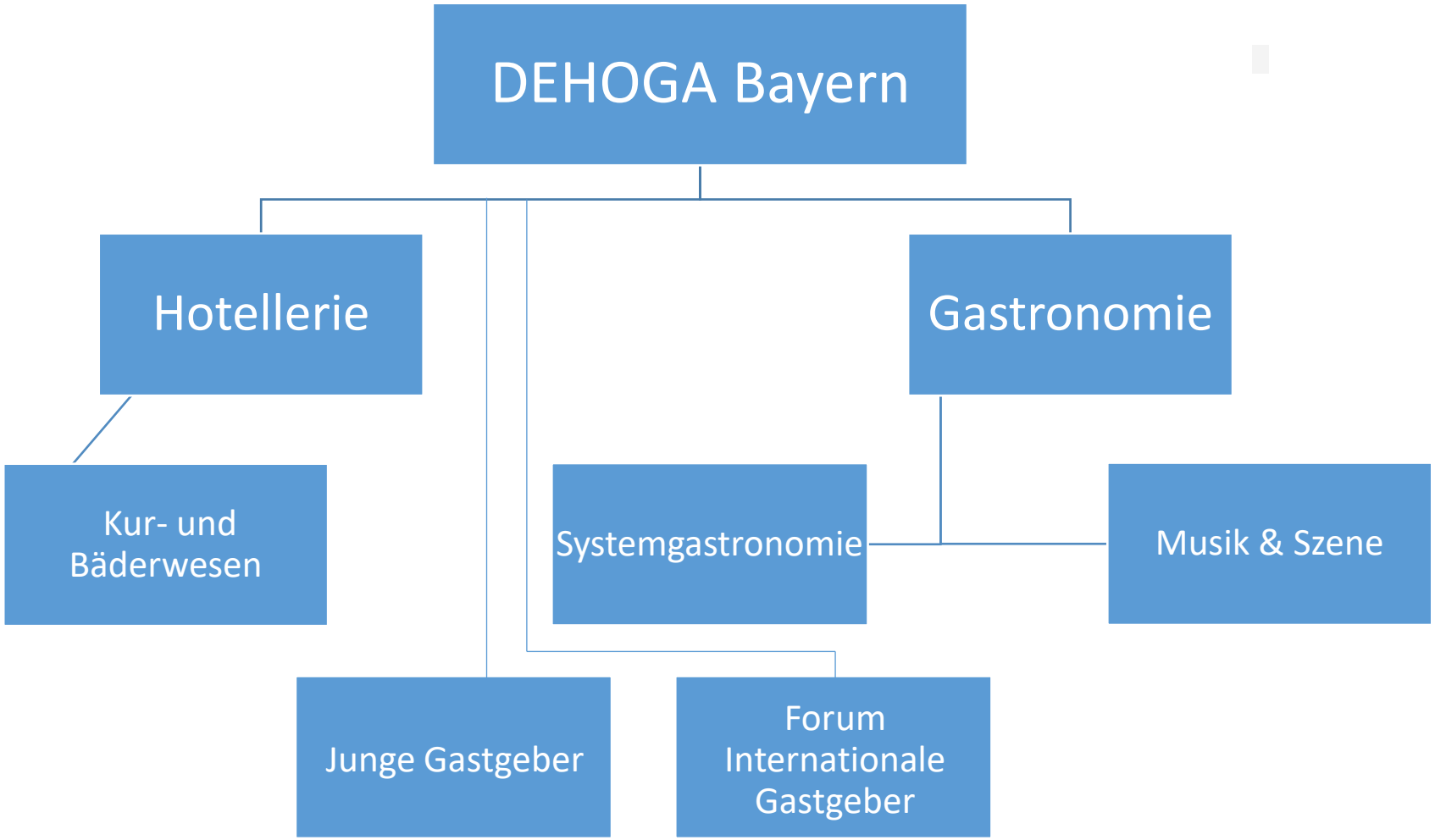
Verbandsstruktur Bayern

Regionale Gliederung

- 7 Bezirke mit Bezirksgeschäftsstellen
- 75 Landkreise
- Landesgeschäftsstelle in München



DEHOGA Bayern: Fachliche Struktur



DEHOGA Bayern: Forum internationale Gastgeber









Ziele des Forums Junge Gastgeber



Politik

- Interessen junger Branchenvertreter erfolgreich vor Politikern vertreten



Netzwerken

- Regelmäßige Stammtische
- Erfahrungen, Sorgen und Best Practice teilen
- Lust auf „Unternehmertum“ schaffen
- Offener Austausch via WhatsApp Gruppen



Weiterentwicklung

- Fortbildungsseminare
- Webinare mit Partnerunternehmen
- KI – Schulungen
- Trends & Innovation entwickeln
- Imagegestaltung
- Umweltbewusstsein und Digitalisierung in der Branche fördern



Erfolge feiern

- **Christopher Riemensperger**
  Schatzmeister
- **Muk Röhrl**
  Stellv. Vorsitzenden des Fachbereichs Gastronomie



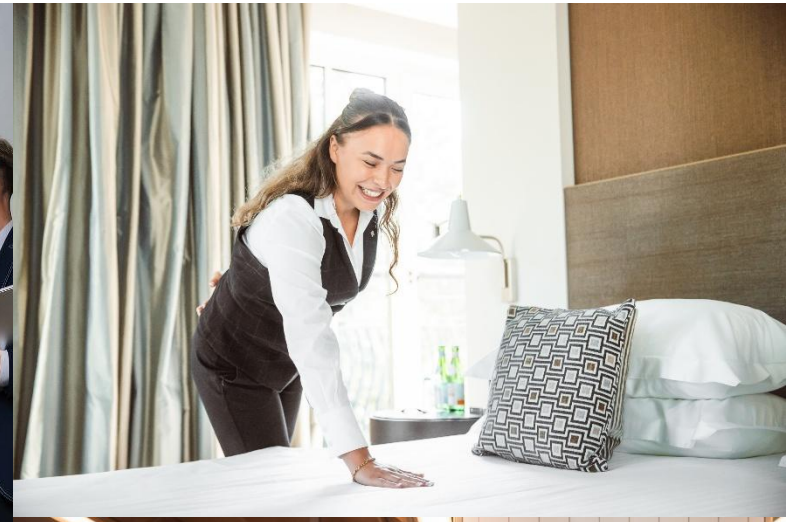
Gastgewerbliche Ausbildung & Fachkräfte

Nachwuchs fördern – Fachkräfte sichern

Berufsausbildung in Hotellerie & Gastronomie









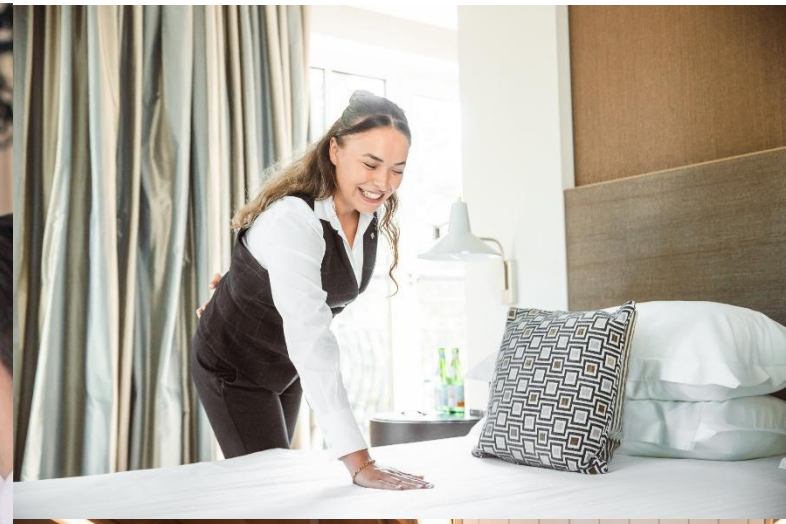
BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BHG

DEHOGA Bayern

Fachkräftesicherung in der Hotellerie & Gastronomie





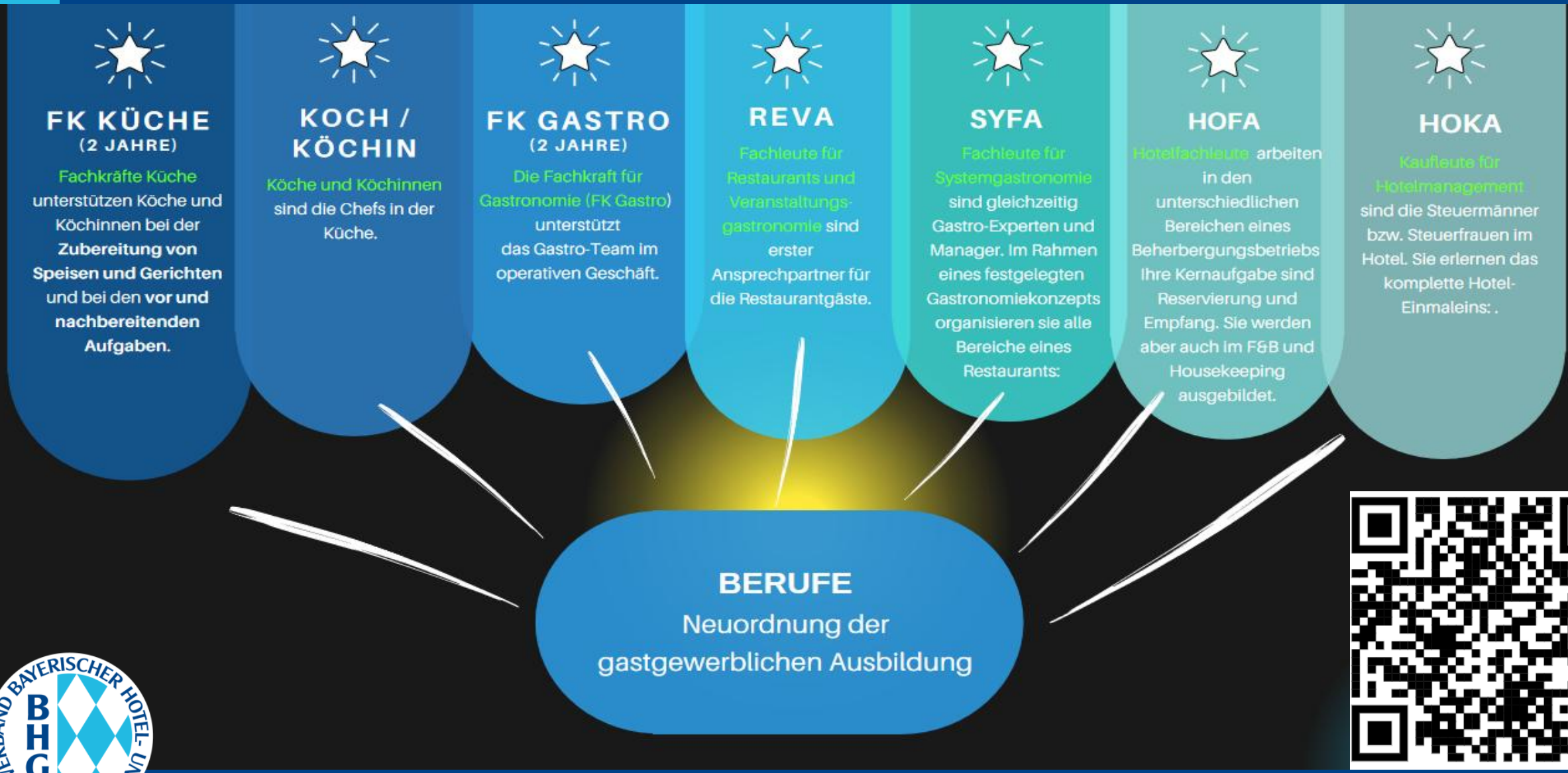




BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BHG

DEHOGA Bayern

Berufsausbildung in Hotellerie & Gastronomie



DEHOGA Bayern

Gastgewerbliche Ausbildungsverträge GESAMT 2015/16 – 2025/26 - nach Kammerbezirken -

IHK - Bezirk	2015/ 2016	2016/ 2017	2017/ 2018	2018/ 2019	2019/ 2020	2020/ 2021	2021/ 2022	2022/ 2023	2023/ 2024	2024/ 2025	2025/ 2026	Entwicklung 2025/2026
Aschaffenburg	291	323	217	225	226	222	197	208	235	245	232	**-5,31%**
Augsburg/Schwaben	1496	1513	1497	1444	1458	1308	1219	1296	1496	1637	1756	**7,27%**
Bayreuth	500	517	484	434	427	412	396	438	494	604	625	**3,48%**
Coburg	54	56	63	62	58	47	48	58	64	65	72	**10,77%**
München	3797	3775	3876	3873	3883	3467	3172	3203	3711	4074	4146	**1,77%**
Nürnberg	1324	1285	1212	1161	1148	1020	901	1027	1312	1590	1757	**10,50%**
Passau	877	819	745	735	750	687	690	714	812	950	976	**2,74%**
Regensburg	686	679	667	670	685	665	626	634	806	988	1075	**8,81%**
Würzburg	649	585	574	558	544	523	489	492	566	601	603	**0,33%**
Summe:	**9674**	**9552**	**9335**	**9162**	**9179**	**8351**	**7738**	**8070**	**9496**	**10756**	**11242**	**4,52%**

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge - **Zwischenstand 08/2026**

IHK fürMünchen und Oberbayern

Hotel- und Gaststättengewerbe - NEU	**27.08.2019**	**24.08.2020**	**25.08.2021**	**Nachtrag vom 01.11.2022 wegen Cyber-angriff** Überzeichnung	**28.08.2023**	**27.08.2024**	**26.08.2025**	**26.08.2026**
Fachkraft für Gastronomie (bis 2022 Fachkraft im Gastgewerbe)	54	40	36	109	91	140	142	225
Fachkraft Küche (ab 2022)	-	-	-	15	26	32	54	69
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	70	30	51	82	52	67	51	67
Hotelfachmann/Hotelfachfrau	666	397	365	737	656	642	552	577
Kaufmann/-frau f. Hotelmanagement (bis 2022 Hotelkaufmann/-frau)	38	23	13	35	28	24	24	17
Koch/Köchin	378	251	289	455	421	429	467	485
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (bis 2022 Restaurantfachmann/ -	82	51	68	150	168	189	218	200
Hotel- und Gaststättengewerbe zusammen	**1.288**	***792***	**822**	**1.583**	**1.442**	**1.523**	**1.508**	**1.640**

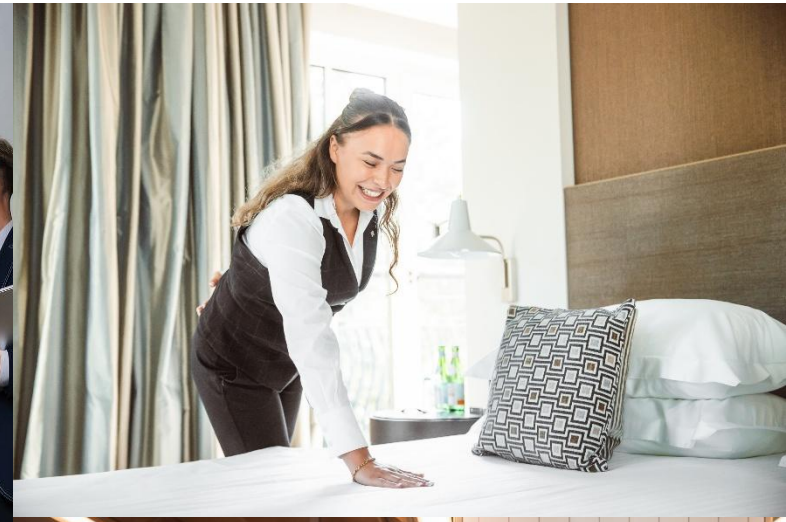


Rekrutierung aus dem Ausland

Berufsausbildung in Hotellerie & Gastronomie



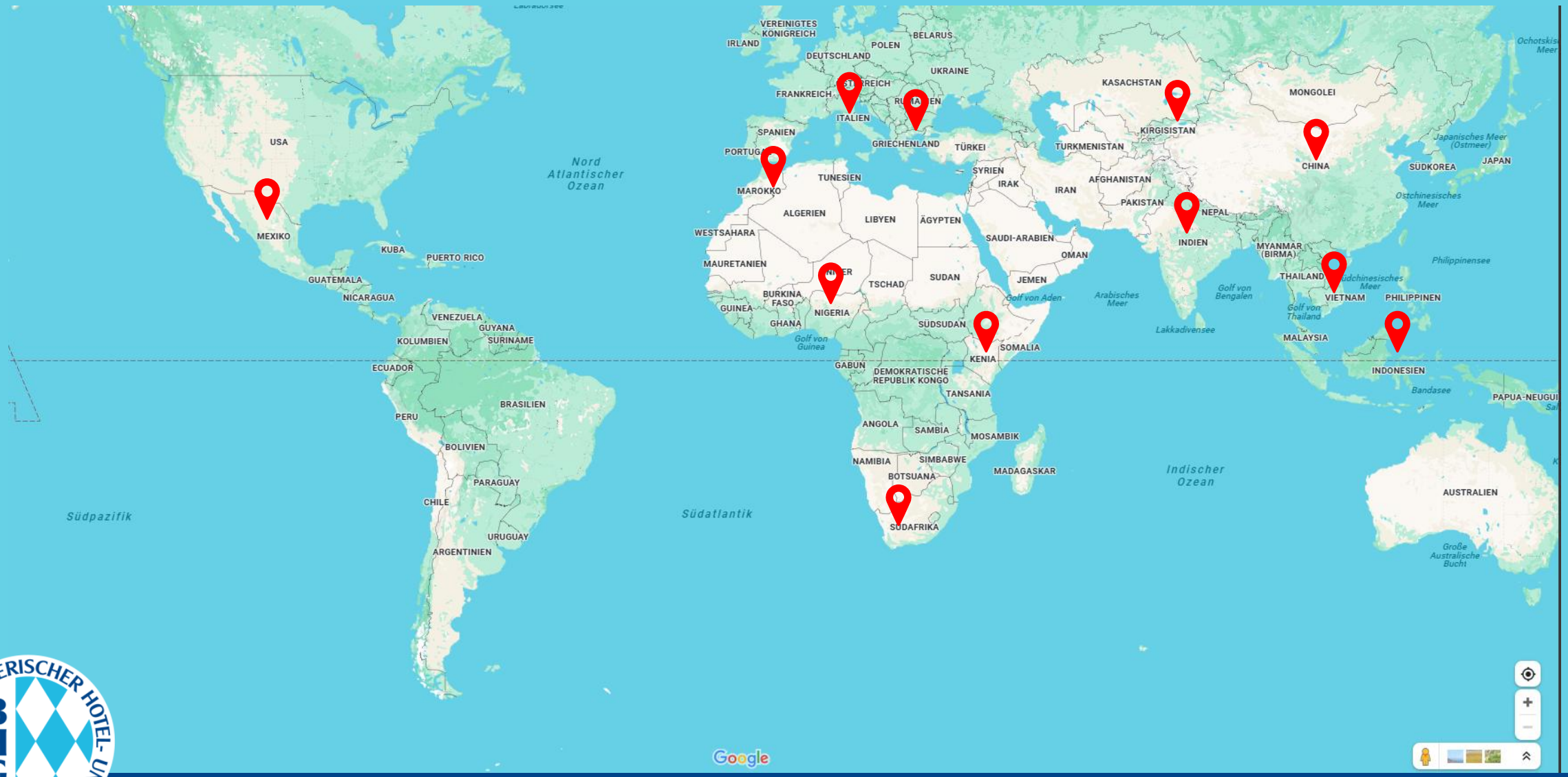






BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BHG

DEHOGA Bayern



DEHOGA Bayern

München, 2017

Berufsbildung & Fachkräftesicherung



Kooperationen Fachkräfte und Azubis aus dem Ausland

Rekrutierung der besten Azubis und Fachkräfte für Bayern

Optimierter Auswahlverfahren
Vorauswahl Kooperationspartner

Detaillierte Kooperationsverträge und DEHOGA Bayern Partnerschaften

Sprachvermittlung und Kümmerer Strukturen stehen an vorderste Stelle
Fördermöglichkeiten

Ticker & Newsletter Beiträge
Betriebe Regelmäßig informieren

Auszubildende aus Kenia – Projekt Talent Gateway



Berufsbildung & Fachkräftesicherung
„Gestufte Ausbildung“
Qualifikation und Integration von kenianischen Auszubildenden

REPUBLIC OF KENYA
Ministry of Education

german cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Partners in Transformation
Agency for Business and Economic Development

Kiambu National Polytechnic
KINAP
Skills For Self Reliance

BHG
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband

Staatliches Berufliches Schulzentrum Erding
Dr.-Herbert-Weinberger-Schule

GOETHE INSTITUT

AHK
Delegation of German Industry and Commerce for Eastern Africa
Delegation der Deutschen Wirtschaft für Ostafrika

Kenia Talent Gateway - Delegationsreise Januar 2026













DEHOGA Bayern

Kenia Talent Gateway - Delegationsreise März 2026











1+3 Kombimodell

Was ist das Kombimodell?

Teilzeit-Ausbildung im Betrieb

+

Berufsschulunterricht

+

Berufsbezogene Sprachförderung

STAATLICHE BERUFSSCHULE II BAMBERG

Kombimodell – Ausbildung für Auszubildende mit Sprachförderbedarf

- Spracherwerb
- Berufliche Ausbildung
- Ausbildungsvergütung von Anfang an

Kombination von

- einer Ausbildung im Betrieb und
- dem Besuch in der Berufsschule





Sichtbarmachung der Ausbildungsqualität

Wertschätzende Ausbildung



4 SCHLÜSSEL ZUR WERTSCHÄTZENDEN AUSBILDUNG

01
Faires Gehalt
Wichtiger Hygienefaktor

02
Faire Arbeitszeiten
Gen Z: Arbeiten um zu leben



03
Unternehmer-persönlichkeit
Sie sind Vorbild

04
Emotionale berufliche Heimat
Gemeinsam und Füreinander

TOP Ausbildungsbetriebe in Bayern



DIE LEITSÄTZE ZUM QUALITÄTSSIEGEL

1. ORIENTIERUNGSPHASE UND EINARBEITUNGSZEIT
2. BEZUGSPERSON UND ANSPRECHPARTNER
3. QUALIFIZIERUNG DER AUSBILDER
4. ARBEITSKLIMA
5. WERTSCHÄTZUNG
6. FÖRDERUNG DER AUSZUBILDENDEN
7. BERUFSSCHULE
8. ABSCHLUSSPRÜFUNG
9. KARRIERE UND WEITERBILDUNG
10. WORK-LIFE-BALANCE
11. ARBEITSZEIT UND AUSBILDUNGSVERGÜTUNG
12. VERANTWORTUNG

TOP-Ausbildungsbetriebe verpflichten sich auf 12 Leitsätze,
deren Einhaltung durch unabhängige, anonyme Befragungen der Azubis bestätigt wird.

Ausbildungsbotschafter



DEHOGA Bayern

Ausbildungsbotschafter



- ✓ **Berufe vorstellen** – Die vielfältigen Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie präsentieren
- ✓ **Karrierewege aufzeigen** – Perspektiven im Gastgewerbe sichtbar machen
- ✓ **Praxis erlebbar machen** – Einblicke in den Berufsalltag ermöglichen, etwa durch Praktika
- ✓ **Vorbild** – Engagierte Ausbildungsbetriebe stehen für Qualität, Professionalität und Verantwortungsbewusstsein in der Ausbildung
- ✓ **Talente gewinnen** – Jugendliche und junge Erwachsene für die abwechslungsreichen und zukunftsorientierten Berufe im Gastgewerbe begeistern.
- ✓ **Integration –** Verantwortung bei der Ausbildung von zugewanderten Azubis zeigen und sie bestmöglich integrieren

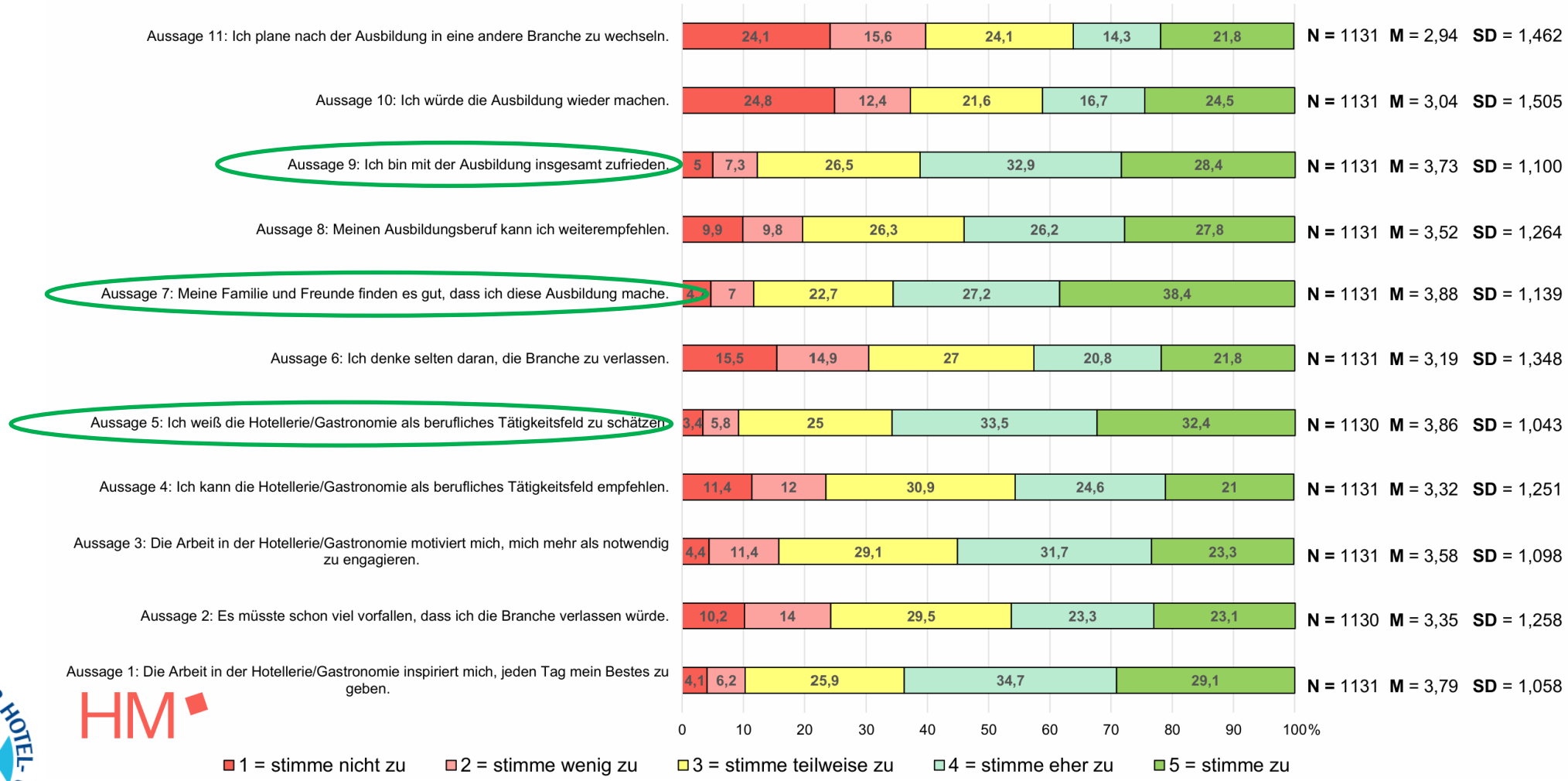
Zufriedenheitsstudie – Hochschule München

- **Auftraggeber:** Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.
- **Durchführung:** Prof. Dr. Celine Chang, Hochschule München, Fakultät für Tourismus
- **Erhebungszeitraum:** Februar bis März 2026
- **Zielgruppe:** Auszubildende im 2. und 3. Ausbildungsjahr im bayerischen Gastgewerbe
- **Einbezogene Ausbildungsberufe:** 7 Ausbildungsberufe aus Hotellerie und Gastronomie
- **Erhebungsform:** Online-Fragebogen (deutsch/englisch)
- **Befragungsort**: während des Unterrichts in den Berufsschulen (mit Genehmigung des StMuK, Az. II.5-BO9106/187/11)
- **Bearbeitungsdauer:** ca. 20–30 Minuten
- **Kommunikation**: Informationen an Schulleitungen, Lehrkräfte, Eltern und Auszubildende
- **Teilnahme:** freiwillig
- **Datenschutz:** streng vertrauliche Erhebung, keine personenbezogenen Daten
- **Fokus der Befragung:** Ausbildungszufriedenheit, relevante Rahmenbedingungen einer erfolgreichen Ausbildung sowie Selbsteinschätzung der eigenen Fähigkeiten

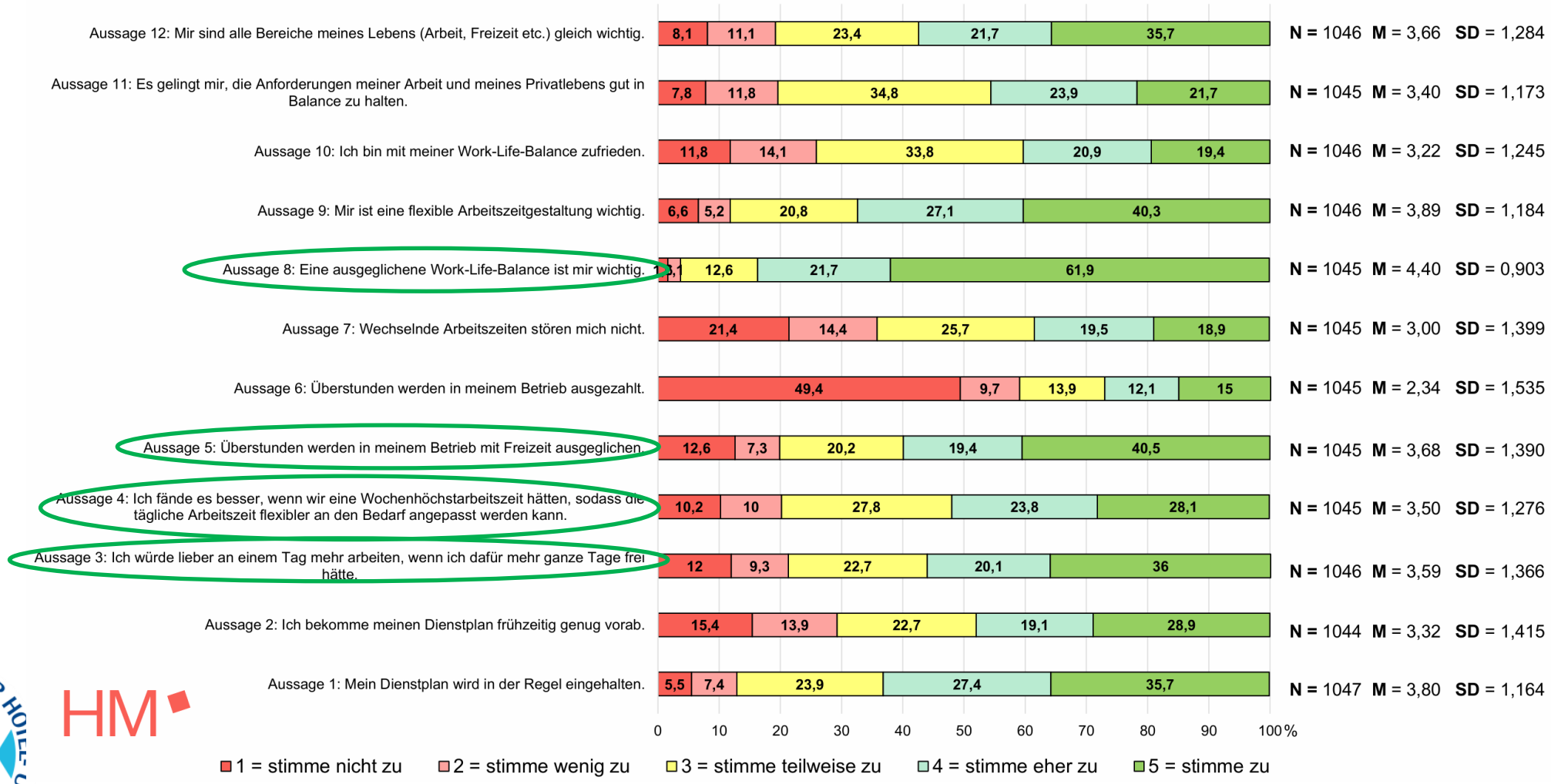
- **Stichprobenverlauf:** 1.452 Auszubildende starteten die Befragung, 1.046 schlossen sie vollständig ab (Abschlussrate: 72%, Abbruchquote: 28%)



Frage 15: Wie bewerten Sie die folgenden Aussagen in Bezug auf Ihre Ausbildung?



Frage 18: Wie bewerten Sie folgende Aussagen zum Thema Arbeitszeit?





Weiterbildungs-möglichkeiten

Deine Ausbildung ist uns wichtig!

Prüfungsvorbereitung
Wissen auffrischen und sicher in die Prüfung starten.

Prüfungsvorbereitung mit Videos
Lernen, wann und wo du willst.

Akademie junger Gastronomen
Weiterbilden, Netzwerken und neue Perspektiven entdecken.

Weiterbildungsmöglichkeiten
Du weißt noch nicht, wohin dein Weg gehen soll? Wir helfen dir weiter.

Digitale Ausbildungsbegleitung
Dein Begleiter für eine erfolgreiche Ausbildung.

Orientierung für deine Ausbildungsinhalte
Hier siehst du die Inhalte, die du in deiner Ausbildung erlernen solltest.

Bayerische Jugendmeisterschaften
Zeig dein Können und tritt gegen die besten Nachwuchskräfte Bayerns an.



Ihr braucht Unterstützung bei der Ausbildung?

Wir bieten Hilfe an!

Du bist nicht allein.
Wir hören zu und beraten, um gemeinsam eine Lösung zu finden.



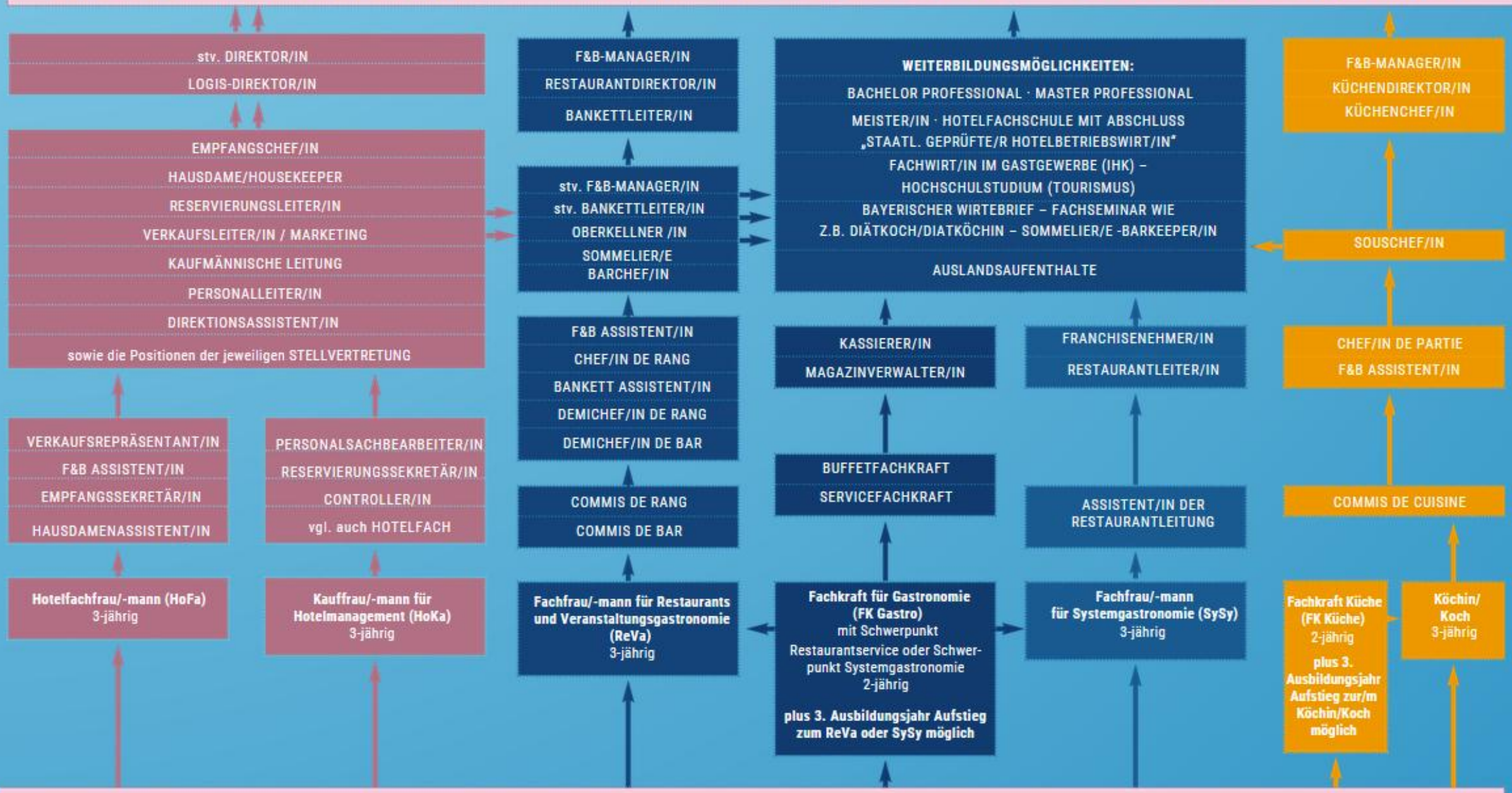
Noch Fragen? Wir sind für dich da!
+49 89 28 760–116
berufsbildung@dehoga-bayern.de

Mach' Dein Ding

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BHG DEHOGA BAYERN

DEHOGA Bayern

HOTELDIREKTOR/IN · BETRIEBSLEITER/IN · UNTERNEHMER/IN*

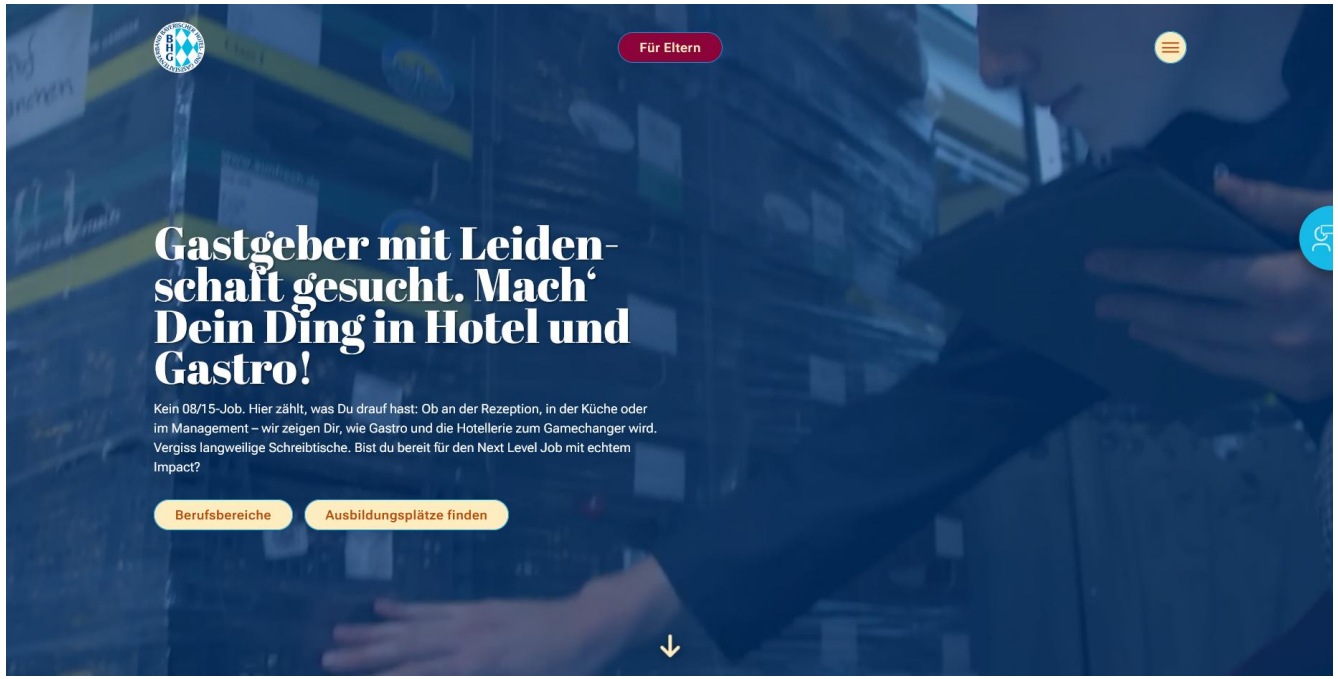


Berufsvorbereitende Schulen: HOTELBERUFSFACHSCHULE · BERUFSFACHSCHULE FÜR HOTEL- UND TOURISMUSMANAGEMENT IN BAYERN



Ausbildungsmarketing

Website - MachDeinDing





Infomaterialien



HOGA-Messe - Jugendwettbewerb

HOGA
Die Gastgeber-Messe

17. – 19. Januar 2027
Messe Nürnberg









STANDPLAN 96 m²

FORUM JUNGE GASTGEBER
HOGA 2027 – STAND 022-4

BEREICHE & FLÄCHEN (ca.)

1	NISCHE 1 – Hotel Vier Jahreszeiten, München	ca. 5 m²
2	NISCHE 2 – Alpenhof Murnau am Staffelsee	ca. 5 m²
3	NISCHE 3 – Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern	ca. 5 m²
4	NISCHE 4 – Hotel Bachmair Weissach, Tegernsee	ca. 5 m²
5	NISCHE 5 – IU Internationale Hochschule Bad Wörishofen	ca. 5 m²
6	PARCOURS / MITMACH-STATIONEN	ca. 15–18 m²
7	GLÜCKSRAD	ca. 6 m²
8	INFO THEKE – FORUM JUNGE GASTGEBER (2 Tresen nebeneinander)	ca. 12–15 m²
9	PODIUM / MODERATION / SIEGEREHRUNG	ca. 6–8 m²
10	BÜHNE – Machshow / Jugendwettbewerb	ca. 20–25 m²

STANDDATEN

- Gesamtfläche: 96 m² (12,00 m x 8,00 m)
- Höhe Rückwand: ca. 3,50 m
- Offener Stand – 1 Seite zur Halle geöffnet
- Eingang an der Hallengasse (unten)
- Strom-/Wasseranschlüsse nach Plan
- Technik für Bühne integriert

BESUCHERFÜHRUNG

7 → 6 → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 10 → 8 → 9

GLÜCKSRAD · PARCOURS · NISCHEN (HOTELS & IU) · BÜHNE · INFO · PODIUM

JUNGE GASTGEBER
Zukunft gestalten. Gemeinsam.

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND BHG

DEHOGA Bayern

Akademie Junger Gastronomen

Wertvolles Wissen fürs Chef-Sein

Berufsschule Erding bietet ab sofort eine Akademie für junge Gastronomen

Erding – Vor einer Existenzgründung müssen diverse Hürden genommen werden, sowohl im bürokratischen als auch im finanziellen Bereich. Um junge Leute darauf vorzubereiten, startete in der Berufsschule Erding nun ein neues Angebot: die Akademie junger Gastronomen.

Bislang gab es in Bayern ein solches Angebot lediglich in Bamberg, der alten Wirkungsstätte von Erdings neuem Berufsschulleiter Christian Käser. Er brachte die Idee mit in die Herzogstadt und konnte für den Start der Akademie den Hotel- und Gaststättenverband Dehoga sowie Marc Sielhöfer vom Bayerischen Hof in Freising mit ins Boot holen.

„Junge und motivierte Auszubildende aus den verschiedenen Bereichen der Gastronomie sollen die Angst vor einer Unternehmensgründung verlieren", so Käser über das Hauptanliegen der Akademie. Rechtliche, wirtschaftliche und weitere Aspekte werden im theoretischen Bereich aufgegriffen, die Dehoga bietet dazu die entsprechende Beratung. Deren Geschäftsführerin im Bereich Berufsbildung und Fachkräftesicher[illegible] ne Karanja, [illegible] die zwölf[illegible] demie: [illegible] kunft, [illegible] rewege[illegible] Am[illegible] ary der Therme Erding:



Motivation für die Selbstständigkeit (v.l.): Maria Oppermann (Dehoga), Marlene Thielmann (Projektleitung BS Erding), Marc Sielhöfer (Direktor Bayerischer Hof Freising), Catherine Karanja (Dehoga), Christian Käser (Schulleiter BS Erding), Klara Jungwirth, Florian Scheugenpflug, Hamza Touijeri, Valentin Klose, Jessica Deuse, Marc Wendlinger, Melany Rosskamp, Cedric Grosskurth, Jonas Moosbauer, Bartosz Piszczalkowski und Antonia Bleichner. BERND HEINZINGER

verträgen bis hin Fragen über die praktische Arbeit in einem Unternehmen – die Teilnehmer saugten die Informationen auf.

Die Freude und Neugier, sich als Gastronom selbstständig zu machen, merkte man den Teil[illegible]hmerinnen und Teilneh[illegible]n an. Der 22-jährige Cedric [illegible]kurth kommt aus Erding, [illegible]t aktuell die Berufsschu[illegible]inchen und lernt im Ho[illegible] aus dem Nähkästchen."

Auch Valentin Klose (27), der seine Ausbildung bei Allresto absolviert und die Erdinger Berufsschule besucht, war begeis-

> **„Hier kann ich auch aus den Fehlern anderer lernen."**
>
> Valentin Klose (27)
> Azubi aus Erding

stehen aufregende Jahre bevor. Nach ihrer Ausbildung im Marriott-Hotel München Flughafen soll es erst einmal in den asiatischen Raum gehen, bevorzugt nach Japan. Später will sie mit vielen Erfahrungen im Gepäck in Deutschland ein Restaurant eröffnen. An der Akademie gefällt ihr besonders das Mitwirken des Experten vom Bayerischen Hof: „Wann hat ein Azubi schon jemanden vor Ort, der so viele Tipps auf Lager

aussetzungen, Marketingplänen oder Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Unternehmensführung gibt es auch einen praktischen Teil: Bei einer Exkursion durchs Hotel Victory an der Therme gab es interessante Einblicke in den Berufsalltag.

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Akademie sei die Vernetzung, so Christian Käser: „Die zwölf Teilnehmer tau[illegible]schen sich bereits intensiv

IHRE REDAKTION

für Stadt und Landkreis Erding

Telefon 08122 / 412405
E-Mail: redaktion@erdinger-anzeiger.de

DAS DATUM

2024

Das Ehepaar Rosi und David Lynch aus Wimpasing startet seine Radtour um die Welt. Zwei oder drei Jahre wollen sie unterwegs sein und dabei über Thailand und Indonesien bis nach Australien radeln.

2015

Der Volkstrachtenverein Wartenberg feiert sein 90-jähriges Bestehen. Dabei wird auch in die Vergangenheit geschaut: So gab es überregionale Aufmerksamkeit, als Vereinsmitglieder bei der Schlussfeier der Olympischen Spiele 1972 in München tanzten.

2005

Als Folge eines schärfer werdenden Wettbewerbs und des anhaltenden Kostendrucks wandelt die Raiffeisenbank Erding eG ihre bisher personell geführten Filialen in Langengeisling, Eichenried und Eitting in SB-Servicecenter um.

1975



Bayerische Jugendmeisterschaften in der Allianz Arena









DEHOGA Bayern

Deutsche Jugendmeisterschaften 2026





Bayern holt Gold 🥇

🥈 **Köchin - Silber**
Annabell König
Fürstenfelder, Füstenfeldbruck

🥈 **Hofa - Silber**
Monja Sayer
Hotel Bayerischer Hof,
München

ReVa – 6. Platz
Luca Paolo Scimia
Landhotel Weißes Roß,
Illschwang



Gastro-Meisterschaft: Junge Küche im Stadion

08.05.2026 · Abendschau - Der Süden · BR

Ausbildungs-Begleiter





Für die Ausbildungsberufe Koch / Köchin und Fachkräfte Küche hat der DEHOGA Bayern den neuen ***Ausbildungs-Begleiter als Plakat & Arbeitsheft*** *für die Küche entwickelt.*

Der ***kostenfreie*** *AUSBILDUNGS-BEGLEITER ist eine geprüfte, praktische Hilfestellung für die tägliche Küchen-Ausbildung für Ausbildungsbetriebe, Küchenchefs, Ausbilder und Azubis.*

Wer heute in den Nachwuchs investiert, gestaltet die Zukunft des Gastgewerbes von morgen.

Nachwuchsförderung ist mehr als Ausbildung – sie ist eine Investition in Qualität, Leidenschaft und die Zukunft unserer Branche!

Geschäftsbereich Berufsbildung & Fachkräftesicherung

Catherine Karanja
Geschäftsführerin Berufsbildung & Fachkräftesicherung
Tel +49 89 28760 – 118
c.karanja@dehoga-bayern.de

Maria Oppermann
Stellv. Geschäftsführerin Berufsbildung & Fachkräftesicherung
Tel +49 89 28760 – 119
m.oppermann@dehoga-bayern.de

Anna Heinrich
Referentin Berufsbildung & Fachkräftesicherung
Tel +49 89 28760 – 129
a.heinrich@dehoga-bayern.de



VIELEN DANK!