

How to make the education up to date in the tourism and catering sector

RA Sandra Warden, Managing director,
DEHOGA Bundesverband

Structure

- 1. Formalities:**
Renewing the regulation of the training plans for VET and advanced training
- 2. Realities:**
 - a. Implementation of quality by means of changes in the daily business of the enterprises**
 - b. Development, advancement and practical relevance at the vocational schools**

1. Renewing the regulation

a. Role of the Social Partners



b. Complex procedures, decisions of the branch



Duale Ausbildung sichtbar gemacht – 6

Aufgabenverteilung in der dualen Ausbildung

- Die wesentlichen Entwicklungen der dualen Ausbildung werden gemeinsam von Bundesregierung, Ländern und Wirtschaft beraten.
- Konsensfähige Ergebnisse werden von allen Beteiligten in ihrem jeweiligen Zuständigkeitsbereich in die Praxis umgesetzt.
- Alle Beteiligten handeln in einem verbindlichen bundesrechtlichen Rahmen, insb. Berufsbildungsgesetz (BBiG)



c. Supply and demand fit

1. Renewing the regulation

d. Present challenges and discussions in the hospitality industry



- Tradition vs. modern times
- How much differentiation in the professions?
- Different performance and ability of the youth
- Demographic change
- Management qualifications in VET

2a. Quality in daily business of the enterprises

a. Initiative Ausbildungsqualität



BiG-Ausbildung
Berufe im Gastgewerbe

A collage of four images arranged in a 2x2 grid. The top-left image shows a smiling woman with blonde hair, wearing a white shirt and a red bow tie. The top-right image shows a man in a white chef's uniform and hat, smiling. The bottom-left image shows a man in a dark suit and tie, smiling and talking on a mobile phone. The bottom-right image is a solid blue square.

Wegweiser für Ausbilder

Erfolg durch Engagement

 **DEHOGA**
BADEN-WÜRTTEMBERG

www.big-ausbildung.de

 **DEHOGA**
BUNDESVERBAND

2a. Quality in daily business of the enterprises

b. Dynamics by practical changes in the work process

OpenTable Restaurants und online Restaurant Reservierungen - Mozilla Firefox

OpenTable Restaurants und online Resta... +

http://www.opentable.de/

Meistbesucht Erste Schritte Aktuelle Nachrichten

OpenTable® Restaurant-Reservierungen: Sofort, zuverlässig und kostenlos. [Registrierter Benutzer? Anmelden](#)

Restaurants online reservieren.
Kostenlos - Sofort - mit Bestätigung
20.000 Restaurants - mehr als 250 Millionen Buchungen

Top Zielgebiete

- > Berlin
- > Essen
- > Mannheim
- > Bochum
- > Frankfurt
- > München
- > Dresden
- > Hamburg
- > Nürnberg
- > Düsseldorf
- > Köln
- > Stuttgart

Bundesland

- > Baden-Württemberg
- > Bayern
- > Berlin
- > Brandenburg
- > Bremen
- > Hamburg
- > Hessen
- > Mecklenburg-Vorpommern
- > Niedersachsen
- > Nordrhein-Westfalen
- > Rheinland-Pfalz
- > Saarland
- > Sachsen
- > Sachsen-Anhalt
- > Schleswig-Holstein
- > Thüringen

International

- > Dubai
- > Frankreich
- > Großbritannien
- > Japan
- > Kanada
- > Mexiko
- > Österreich
- > Schweiz
- > Spanien
- > USA

Empfehlen Sie ein Restaurant. Ihre Erfahrung zählt - helfen Sie uns beim Ausbau des Restaurant-Netzwerks in Europa. [Schlagen Sie Ihr Lieblingsrestaurant vor.](#)

Gastronomen: Gehören auch Sie zu den mehr als 20.000 Restaurants, die mit OpenTable Ihre Tische füllen und [ihre Reservierungen verwalten.](#)

[Gastronomen: Werden Sie Mitglied!](#) | [OpenTable-Info](#) | [Reservierung für andere buchen](#) |

Top Zielgebiete: [Berlin Restaurants](#), [Bochum Restaurants](#), [Düsseldorf Restaurants](#), [Essen Restaurants](#), [Köln Restaurants](#), [Frankfurt Restaurants](#), [Hamburg Restaurants](#), [München Restaurants](#), [Mannheim Restaurants](#), [Stuttgart Restaurants](#) | [Andere Städte anzeigen](#)

[Datenschutzerklärung](#) | Copyright © 2011 OpenTable, Inc. All rights reserved. | [Nutzungsbedingungen](#) | [Impressum](#)

2a. Quality in daily business of the enterprises

c. Culture of competition

→ World Skills, Skills Germany and regional contests



2a. Quality in daily business of the enterprises



2a. Quality in daily business of the enterprises



2a. Quality in daily business of the enterprises

d. Side-glance: Costs for the enterprises



Duale Ausbildung sichtbar gemacht – 8.3

Daten und Fakten



2b. Development in the vocational schools

- a. Permanent dialogue
- b. Practical schools projects



Kitchen truck of the Hamburg School doing a catering in the town hall



Pubils talk to the gastronomy-leader of KaDeWe, Berlin

2b. Development in the vocational schools



Pupils are cooking for another school visiting them



Pupils from Kiel are visiting the gastronomy at Düsseldorf Airport ...



... and a professional kitchen

2b. Development in the vocational schools



Work in the school restaurant in Kiel



Pupils are doing catering and service for the 60th birthday of the Prime Minister of Schleswig-Holstein

**Thank you for your
attention!**