



Ausbildungsmarkt

Hotellerie und Gastronomie – aufregend, serviceorientiert und multikulturell

Als Metropolregion und beliebtes Reiseziel hat Hamburg an Hotels und Gastronomie so einiges zu bieten.

Von Streetfood bis Sternegastronomie, von ausgezeichneten Hotels bis hin zu hippen Hostels – Hamburgs Hotellerie und Gastronomie ist so vielseitig wie die Besucher:innen und Bewohner:innen dieser Stadt. Bei dem großen Angebot an Restaurants, Clubs, Beherbergung und Systemgastronomie ist für jeden Geldbeutel etwas dabei.

Zudem ist das kulinarische Angebot ziemlich multikulturell. Es umfasst Küchen aus vielen verschiedenen Ländern dieser Welt, ob nah oder fern.

Im Mittelpunkt stehen immer die Gäste. Diese sollen ihren Aufenthalt und das Essen oder Trinken genießen und möglichst wiederkommen. Egal, ob es sich um Hotelgäste, Tagungsteilnehmer:innen, Restaurantgäste oder Fastfood-Kund:innen handelt, an erster Stelle stehen der Service und die Qualität der Produkte.

Wie ist die HoGa-Branche aufgebaut?

Die Branche Hotellerie und Gastronomie (HoGa) ist eng verknüpft mit dem Tourismus. Mit rund 6,9 Millionen Übernachtungen im Jahr 2020 zählt Hamburg zu den beliebtesten

Städte destinationen Deutschlands nach Berlin und München. In der Hansestadt gab es im Jahr 2020 322 Hotels, Gasthöfe und Pensionen (Handelskammer, 2021) und im Jahr 2019 4.517 Gaststättengewerbe (statista, 2021).

Zur Branche Hotellerie und Gastronomie zählen Hotels, Hostels, Pensionen, Restaurants, Bars und Clubs sowie die Systemgastronomie.

Viele Unternehmer:innen dieser Branche sind Mitglied des DEHOGA Hamburg Hotel- und Gaststättenverband e.V.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) ist ein Bundesverband, zu dem mehr als 65.000 Unternehmen gehören. Zu seinen Aufgaben zählen u.a. das Netzwerken und die Kommunikation zu Politik und Presse und Tarifverhandlungen.

Welche Berufe gibt es in der HoGa-Branche?

2

Im Berufsfeld des Hotel- und Gaststättengewerbes geht es vor allem um die Zubereitung von Speisen und Getränken, das Bedienen und Betreuen von Gästen, die Umsetzung von Gastronomiekonzepten sowie die Planung, Organisation und Steuerung von Betriebsabläufen in Bereichen wie Küche, Service oder Verwaltung.

Für Ausbildungsberufe in diesem Berufsfeld sind insbesondere folgende Voraussetzungen wichtig:

- ✓ Interesse am Umgang mit Kund:innen
- ✓ Interesse an praktischen Tätigkeiten
- ✓ Interesse an verwaltend- bzw. kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten
- ✓ Kommunikationsfähigkeit
- ✓ Kund:innen- und Serviceorientierung
- ✓ Sorgfältiges und genaues Arbeiten

Diese 2- oder 3-jährigen Ausbildungsberufe gibt es:

- Fachkraft – Gastronomie (w/m/d)
- Fachkraft – Küche (w/m/d)
- Fachmann/-frau – Systemgastronomie (w/m/d)
- Hotelfachmann/-frau (w/m/d)
- Kaufmann/-frau – Hotelmanagement (w/m/d)
- Koch/Köchin (w/m/d)
- Fachmann/-frau – Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (w/m/d)

Unter [diesem Link](#) sind alle 11 Ausbildungsberufe des Berufsfeldes Hotel- und Gaststättengewerbe und weiterführende Informationen zu den einzelnen Berufen zu finden.

Die besten Ausbildungsbetriebe werden von der Karrierewerkstatt e.V. (eine Initiative des DEHOGA Hamburg Hotel- und Gaststättenverband e.V.) als TOP-Ausbildungsbetrieb zertifiziert. Eine Übersicht findest du hier: <https://topausbildung.de/ausbildungsplatzsuche>.

3

Welche Berufe der HoGa-Branche sind aktualisiert worden oder neu entstanden?

Die neue Ordnung der Ausbildungsberufe in der Branche Hotellerie und Gastronomie wurde am 14.03.2022 veröffentlicht.

Als ganz neuer Beruf ist die 2-jährige Ausbildung zur Fachkraft – Küche (w/m/d) entstanden.

Weiterhin wurden für die alten Ausbildungsberufe die Inhalte aktualisiert, die

Abschlussprüfungen gestreckt und teilweise neue Berufsbezeichnungen eingeführt.

Weiterführende Informationen findest du hier: <https://www.ihk.de/gera/ausbildung-weiterbildung/ausbildung/ausbildungsberufe/hoga-berufe-5527858>

Wo finde ich weitere Informationen zur Hamburger HoGa-Branche?

Handelskammer Hamburg: <https://www.hk24.de/>

DEHOGA Hamburg Hotel- und Gaststättenverband e.V.: <https://www.dehoga-hamburg.de/>

Karrierewerkstatt e.V.: <https://www.karriere-werkstatt.hamburg/berufe/ausbildung/>

Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk – BS 03:
<https://hibb.hamburg.de/schulen/schulportraits/bs03/>

Wie kann ich in Kontakt mit Arbeitgeber:innen kommen?

Bei Kontaktwunsch zu Arbeitgeber:innen der Branche unterstützt das Team AzubiPlus der Jugendberufsagentur Hamburg.

Wir organisieren Messen, Bewerbungstage, Speed-Datings und unterstützen beim Bewerbungsprozess.

4

Wer kann weiterhelfen?

Für Schüler:innen: Bei deiner Berufswahl unterstützt dich gern die Berufsberatung. Wenn du dich informiert hast und weißt, welche Ausbildung du machen möchtest, hilft dir das Team AzubiPlus, welches in direktem Kontakt zu den Hamburger Arbeitgeber:innen steht, bei der Suche nach einer Ausbildungsstelle.

☎ 040.2485 1188 (zum Ortstarif)

✉ Hamburg.Berufsberatung@arbeitsagentur.de

🌐 www.jba-hamburg.de

Für Arbeitgeber:innen: Das Team AzubiPlus ist an allen 7 Standorten in Hamburg vertreten. Insgesamt rund 40 Mitarbeiter:innen beantworten gern Ihre Fragen oder stehen Ihnen bei allen Themen rund um die Ausbildung, Förderungen etc. beratend zur Seite.

Telefonisch sind wir über die Hotline des Arbeitgeberservices erreichbar, oder per E-Mail:

☎ 0800 4 555520 (gebührenfrei)

✉ Hamburg-Arbeitgeber-AzubiPlus-Kooperationen@arbeitsagentur.de

Für Lehrer:innen: Das Team AzubiPlus ist an allen 7 Standorten in Hamburg vertreten. Insgesamt rund 40 Mitarbeiter:innen beantworten gern Ihre Fragen oder stellen Ihnen Infomaterial für Ihre Schüler:innen zur Verfügung. Senden Sie uns eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten und ein:e Berater:in aus Ihrem Bezirk meldet sich zurück.

✉ Für HH-Mitte, Harburg: Hamburg.Ausbildungsstellen-446@Arbeitsagentur.de

✉ Für Altona, Eimsbüttel, HH-Nord: Hamburg.Ausbildungsstellen-447@Arbeitsagentur.de

✉ Für Wandsbek, Bergedorf: Hamburg.Ausbildungsstellen-448@Arbeitsagentur.de