

# Die neuen Ausbildungen im Gastgewerbe

*Jetzt noch wertvoller und vielseitiger!*

**Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. All das verändert auch die Arbeit. Deshalb wurden die Ausbildungen der Gastronomie, Hotellerie und Küche modernisiert und neu strukturiert.**

Am 1. August 2022 treten die neuen Ausbildungsordnungen für die dann sieben gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Kraft.

## **Neue Inhalte, neue Namen und ein neuer Beruf**

- Nicht nur die Zahl ändert sich, sondern auch Inhalte und Strukturen. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver ausgestaltet, alle Ausbildungsinhalte auf den neuesten Stand gebracht.
- Teilweise haben Berufe auch eine neue Ausrichtung und neue Namen bekommen. Es gibt jetzt die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sowie die Kaufleute für Hotelmanagement.
- Ganz neu ist die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche.
- Insgesamt mehr Wert gelegt wird auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork.
- Die Prüfungen wurden modernisiert.
- Wer einen zweijährigen Beruf lernt, bekommt Zeit und Prüfungsleistungen angerechnet, wenn er oder sie danach im dreijährigen Beruf weitermacht.

**Die Karriere als Profi-Gastgeber:  
Jetzt noch vielfältiger und voller Perspektiven.**





# Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

## *Analytiker mit Gastgeber-Gen*

Kaufleute für Hotelmanagement sind die Steuer-männer bzw. Steuerfrauen im Hotel. Sie erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Food & Beverage (Service und Küche), Housekeeping sowie Warenwirtschaft. Ziel ist, sie auf eine spätere Tätigkeit in der Verwaltung und Steuerung eines Hotels vorzubereiten. Kennzahlen spielen dabei eine wichtige Rolle. Deshalb liegt der Fokus im dritten Ausbildungsjahr auf Prozesssteuerung und Controlling. Kaufleute für Hotelmanagement steuern den Vertrieb, planen Marketingmaßnahmen und Personalprozesse und garantieren reibungslose Abläufe.

### Was ist neu 2022?

- Der bisherige Hotelkaufmann bzw. die Hotelkauffrau wird zum Kaufmann bzw. zur Kauffrau für Hotelmanagement.
- Hervorgehoben werden kaufmännische, analytische und steuernde Aspekte.
- Im Vordergrund stehen im Rahmen des Channel- und Revenue-Managements Analyse des Buchungsverhaltens der Gäste und der Vertriebskosten, Kalkulation der Preise, Entwicklung von Ratenstrategien und Ertragsoptimierung.
- Auch im Bereich der Personalabteilung, in Einkauf und Warenwirtschaft sowie bei Veranstaltungen liegt der Fokus auf Planung, Auswertung und Steuerung.
- Neue Zusatzqualifikation „Bar und Wein“

### Key Facts

- Kaufleute für Hotelmanagement werden meist in größeren Beherbergungsbetrieben mit eigenen Verwaltungsabteilungen ausgebildet.
- Dauer: Planmäßig drei Jahre, Verkürzung möglich
- Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule

(Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche)

- Voraussetzungen: Wer Kaufmann bzw. Kauffrau für Hotelmanagement werden möchte, sollte ein Gespür für Zahlen und Genauigkeit haben und gerne im Team arbeiten. Zudem helfen Kommunikations-, Organisations- und Verkaufstalent. Fremdsprachen sind von Vorteil.
- Schulabschluss: Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Manche Unternehmen erwarten mindestens einen Mittleren Bildungsabschluss, besser Abitur.

### Ausbildungsinhalte auf einen Blick

- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements
- Preiskalkulation
- Auswertung von Kennzahlen
- Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- Prozesssteuerung und -optimierung
- Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen
- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gast-erlebnisses

### Impressum

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.  
(DEHOGA Bundesverband)  
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin  
Fon 030 726252-0, Fax 030 726252-42  
[info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de), [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)