





# Auszeichnung "Hervorragender Ausbildungsbetrieb" der Hotellerie und Gastronomie



Vorwort | Inhaltsübersicht 1. Überblick

### Vorwort

Die Industrie- und Handelskammern Koblenz und Trier sowie der DEHOGA Rheinland-Pfalz ehren jährlich ausgewählte Ausbildungsunternehmen aus Hotellerie und Gastronomie für ihr großes Engagement bei der Ausbildung junger Fachkräfte. Die Auszeichnung der Unternehmen erfolgt als gemeinsames Projekt der IHK Koblenz, IHK Trier und des DEHOGA Rheinland-Pfalz.

Die Akteure übernehmen in Kooperation mit den Berufsbildenden Schulen und den Agenturen für Arbeit die Verantwortung und kümmern sich gemeinschaftlich um das Qualitätssiegel "Hervorragender Ausbildungsbetrieb". Das Siegel wird offiziell verliehen und dient den Betrieben als öffentlichkeitswirksamer Nachweis ihrer Bemühungen in der Ausbildung.

Es werden Unternehmen ausgezeichnet, die sich über das normale Maß hinaus in der Ausbildung engagieren. Sie beteiligen sich z. B. an Berufsorientierungsprojekten, an Schulaktionen oder Messen, führen Qualitätspraktika durch oder bieten intensive Vorbereitungen auf Prüfungen an.

### Inhaltsübersicht

Vorwort		2
1.	Überblick	3
1.1	Vorteile der Auszeichnung als hervorragender Ausbildungsbetrieb	3
1.2	Wer kann an der Bewerbung zur Auszeichnung teilnehmen?	3
1.3	Laufzeit der Auszeichnung	3
1.4	Einreichung der Unterlagen am Sitz der zuständigen IHK	3
2.	Zielsetzung der Auszeichnung	4
3.	Beispiel Auswahlkriterien	6
	Verfahrensablauf und Bedingungen	
5.	Jugendarbeitsschutzgesetz im Gastgewerbe	. 10

## 1. Überblick

#### 1.1 Vorteile der Auszeichnung als "Hervorragender Ausbildungsbetrieb"

Die Auszeichnung als "Hervorragender Ausbildungsbetrieb" der Hotellerie und Gastronomie dient Bewerbern, Eltern und Berufsberatern als Empfehlung bei der Auswahl des geeigneten Ausbildungsbetriebes. Außerdem darf die Auszeichnung vom Unternehmen entsprechend vermarktet werden.

#### 1.2 Wer kann an der Bewerbung zur Auszeichnung teilnehmen?

Alle Hotels und Gastronomiebetriebe, bei denen folgende Voraussetzungen vorliegen:

- Der teilnehmende Betrieb ist als aktiver Ausbildungsbetrieb im zuständigen Kammerbezirk geführt.
- Beim teilnehmenden Betrieb müssen mindestens zwei Auszubildende die Ausbildung durchlaufen haben, zur Abschlussprüfung angetreten sein und diese bestanden haben.

### 1.3 Laufzeit der Auszeichnung

Die Laufzeit der Auszeichnung "Hervorragender Ausbildungsbetrieb" beträgt drei Jahre. Nach Ablauf kann ein erneuter Antrag gestellt werden.

### 1.4 Einreichung der Unterlagen am Sitz der zuständigen IHK:

IHK KoblenzIHK TrierSchlossstraße 2Herzogenbuscherstraße 1256068 Koblenz54292 TrierAndreas HarleNamena Burg

Andreas Herla
Normann Burg
Telefon 0261 106-0
Telefon 0651 97777-0
Fax 0261 106-234
Fax 0651 9777-150
service@koblenz.ihk.de
Service@trier.ihk.de

2. Zielsetzung und Auszeichnung 2. Zielsetzung und Auszeichnung



## 2. Zielsetzung und Auszeichung

"Hervorragende Ausbildungsbetriebe" in der Hotellerie und Gastronomie setzen sich besonders für die Ausbildung und Förderung der Fachkräfte von morgen ein.

In diesen Betrieben werden Schulpatenschaften, Qualitätspraktika, Ausbildungspaten, hohe Fachkompetenz, Prüfungsvorbereitungen, Mitarbeitergespräche und Karrieremöglichkeiten in der Praxis gelebt.

Ziel der "Hervorragenden Ausbildungsbetriebe" ist, dass die Auszubildenden einschlägige Erfahrungen sammeln, sich sowohl für die Ausbildungsstätte als auch für ihren Ausbildungsberuf begeistern, ihren Horizont erweitern und ein Gefühl der Zugehörigkeit erhalten. Deshalb erleben Auszubildende in "Hervorragenden Ausbildungsbetrieben" eine wertschätzende Ausbildung mit verlässlichen Ausbildungsbedingungen.



3. Beispiel Auswahlkriterien 3. Beispiel Auswahlkriterien



## 3. Beispiel Auswahlkriterien

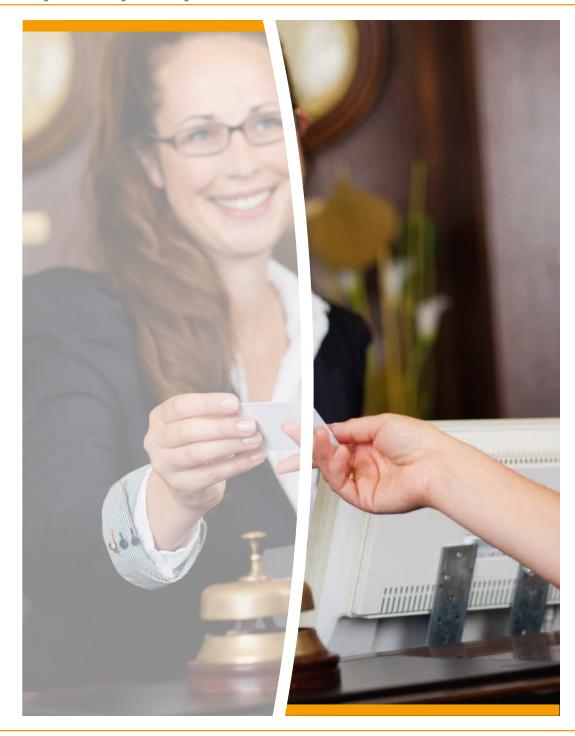
- Qualifikation / Weiterbildungen der Ausbilder
- Kontinuität der Ausbildung
- Zusammenarbeit mit der zuständigen Berufsbildenden Schule
- Teilnahme an Berufsorientierungsprojekten (Schulaktionen, Messen etc.)
- Intensive Vorbereitung auf Prüfungen
- Prüfungsbeste im Unternehmen
- Eigenständige Ausbildung
- Hohe Fachkompetenz
- Engagement für Jugendliche mit Unterstützungsbedarf
- Ehrenamtliche Tätigkeiten Prüfungsausschuss, Netzwerkarbeit etc.
- Zusatzleistungen neben der Zahlung einer angemessenen Vergütung nach Tarif
- Betreuung der Auszubildenden
- Zusatzlehrgänge/Qualifikationen für die Auszubildenden
- Qualitätspraktika
- Ausbildungspaten

4. Verfahrensablauf und Bedingungen 4. Verfahrensablauf und Bedingungen



## 4. Verfahrensablauf und Bedingungen

- Grundlage der Prüfung ist der beiliegende Fragebogen in der jeweils gültigen Fassung zur Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Bitte beachten Sie, dass Ihr Unternehmen alle "Einstiegsvoraussetzungen" erfüllen muss, um die Auszeichnung zu erhalten. Bei den "Zusatzkriterien" müssen mindestens neun Punkte erreicht werden.
- Im Bedarfsfall behält sich die Jury vor, Belege einzufordern. Das Unternehmen verpflichtet sich daher, auf Anfrage zusätzliche Nachweise für die getroffenen Aussagen einzureichen.
- Der Antragsteller ist damit einverstanden, dass personenbezogene Daten zur Bearbeitung der Auszeichnung und/oder Zusendung von Informationen automatisiert be- und verarbeitet werden, wobei die Jury auch auf die Zusammenarbeit mit den Ausbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer und deren Erfahrungen bei den Betriebsbesuchen zurückgreift.
- Der Antragsteller ist damit einverstanden, dass nach erfolgter Auszeichnung sein Betrieb im Internet und zu Werbezwecken veröffentlicht wird.
- Bei Wechsel des Betriebsinhabers während der Gültigkeit ist ein erneuter Antrag des neuen Betriebsinhabers mit Unterschrift notwendig.



## 5. Jugendarbeitsschutzgesetz im Gastgewerbe

#### Beschäftigungsverbote

Kinder unter 13 Jahren dürfen generell nicht beschäftigt werden. Ab dem 13. Lebensjahr sind leichte und geeignete Tätigkeiten zugelassen, wenn die Personensorgeberechtigten einwilligen. Vollzeitschulpflichtige Jugendliche über 15 Jahre können während der Schulferien vier Wochen im Kalenderjahr arbeiten (§ 5 JArbSchG).

### Arbeitszeitreglung

Für Jugendliche unter 18 Jahren liegt die höchstzulässige tägliche Arbeitszeit (ohne Ruhepausen) bei 8 Stunden bzw. 8,5 Stunden (bei entsprechendem Ausgleich) begrenzt auf die 5-Tage-Woche. Nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit dürfen Jugendliche nicht vor Ablauf einer ununterbrochenen Freizeit von mindestens 12 Stunden beschäftigt werden (§ 8 Abs. 1 und 2a u. § 13 JArbSchG).

#### Ruhepausen sind wie folgt festgelegt:

30 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als viereinhalb bis sechs Stunden 60 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als sechs Stunden.

Die Arbeitsunterbrechung muss immer einen Zeitraum von mindestens 15 Minuten umfassen (§ 11 JArbSchG).

#### **Schichtzeit**

Die Schichtzeit (Arbeitszeit plus Ruhepausen) ist im Gastgewerbe auf 11 Stunden festgelegt (§ 12 JArbSchG). Bei Berücksichtigung der Nachtruhe können Jugendliche über 16 Jahre im Gastgewerbe im Zeitraum von 6:00 Uhr bis 22:00 Uhr beschäftigt werden (§ 14 Abs. 2 Ziffer 2 JArbSchG) – in mehrschichtigen Betrieben bis 23:00 Uhr.

### Samstags-, Sonn- und Feiertagsbeschäftigung

Samstags-, Sonn- und Feiertagsbeschäftigung ist für Jugendliche im Gastgewerbe erlaubt. Bei der Beschäftigung an diesen Tagen muss die 5-Tage-Woche durch einen Ersatzruhetag an einem berufsschulfreien Arbeitstag in derselben oder folgenden Woche garantiert sein.

Jeder 2. Samstag und Sonntag, mindestens aber 2 Samstage und Sonntage im Monat sollen beschäftigungsfrei sein.

### Eine Beschäftigung an folgenden gesetzlichen Feiertagen ist nicht erlaubt:

- 25. Dezember
- 01. Januar
- Osterfeiertag (Ostersonntag)
- 01. Mai
- 24. Dezember und 31. Dezember (Beschäftigungsverbot jeweils ab 14:00 Uhr (§18 Abs. und 2 JArbSchG).







### Herausgeber

Industrie- und Handelskammer (IHK) Koblenz Schlossstraße 2 | 56068 Koblenz Telefon 0261 106-0 | Fax 0261 106-234 service@koblenz.ihk.de | www.ihk-koblenz.de