

# Zukunft gestalten – Ausbildung in Hotel und Gastronomie neu denken

Zukunft  
*HoGa*

## BERUFLICHE BILDUNG

### **Berufliche Bildung zwischen Tradition und Transformation**

Die Ausbildung in Hotel- und Gastronomieberufen ist traditionell stark praxisorientiert. Doch die Anforderungen an Auszubildende und Lehrkräfte verändern sich rasant. Digitalisierung, Nachhaltigkeit, veränderte Gästewartungen und ein spürbarer Fachkräftemangel stellen die Branche vor neue Herausforderungen. Die berufliche Bildung muss darauf reagieren – mit zeitgemäßen Inhalten, neuen Methoden und einer stärkeren Verbindung zur Lebenswirklichkeit der Lernenden.

### **Neue Kompetenzen für eine neue Generation**

Neben fachlichen Fertigkeiten wie Kochen, Servieren oder Gästekommunikation gewinnen sogenannte Future Skills an Bedeutung: digitale Medienkompetenz, interkulturelle Kommunikation, Teamfähigkeit und unternehmerisches Denken. Lehrkräfte stehen vor der Aufgabe, diese Kompetenzen in den Unterricht zu integrieren, ohne die handwerkliche Qualität der Ausbildung zu vernachlässigen. Dabei ist es entscheidend, die Lernenden als aktive Gestalter ihrer beruflichen Zukunft zu verstehen. Projektorientiertes Arbeiten, reale Fallbeispiele und die Reflexion gesellschaftlicher Entwicklungen können helfen, die Ausbildung lebendig und relevant zu gestalten.

### **Berufsausbildung als Schlüssel zur Fachkräftesicherung**

Die Gastronomie braucht qualifizierten Nachwuchs – und die Ausbildung ist der zentrale Hebel, um junge Menschen für die Branche zu begeistern. Eine moderne, wertschätzende und zukunftsorientierte Ausbildungskultur kann dazu beitragen, die Attraktivität gastronomischer Berufe zu steigern und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

Lehrkräfte spielen dabei eine Schlüsselrolle: Sie sind nicht nur Wissensvermittler, sondern auch Begleiter, Motivatoren und Impulsgeber für die berufliche Entwicklung ihrer Schüler/-innen.

