



## Qualitätsinitiative für die Ausbildung in Gastronomie, Hotellerie und Tourismus Schleswig-Holstein

Unsere Unternehmen in Gastronomie, Hotellerie und Tourismus in Schleswig-Holstein stehen in scharfem Wettbewerb zu touristischen Destinationen und Leistungsträgern in anderen Ländern. Angebotsqualität, unternehmerischer Erfolg und Wertschöpfung für die Region werden entscheidend durch die Qualität der persönlichen Dienstleistung beeinflusst. Hierbei spielen qualifizierte Ausbildung und Förderung des Berufsnachwuchses eine entscheidende Rolle.

Mit dieser Initiative setzen engagierte Schleswig-Holsteinische Hoteliere und Gastronomen ein Zeichen. Ziel ist die permanente Verbesserung der Ausbildungsqualität und damit eine hochwertige Serviceleistung für den Gast. Die teilnehmenden Betriebe verpflichten sich zur Umsetzung weitreichender Ausbildungsstandards und leisten einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Branchenimages und zu verantwortungsvoller Unternehmensführung.

Wir, die Partnerbetriebe der Initiative, verpflichten uns zur Einhaltung folgender Grundsätze bei der Ausbildung unseres jugendlichen Nachwuchses:

1. Wir bieten eine qualitativ anspruchsvolle berufliche Ausbildung. Die Beachtung der einschlägigen Bestimmungen ist für uns selbstverständlich.
2. Allen unseren Mitarbeitern ist bewusst, dass sie insbesondere unseren Auszubildenden gegenüber Vorbildfunktion ausüben.
3. Die Kommunikation unserer Mitarbeiter untereinander und insbesondere die mit den Auszubildenden ist geprägt von Offenheit, Fairness, Anerkennung und gegenseitigem Respekt.
4. Wir informieren über Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung.
5. Die kontinuierliche Qualifizierung unserer Ausbilder garantiert eine Ausbildung auf fachlich und menschlich hohem Niveau.
6. Wir erstellen Dienstpläne möglichst frühzeitig, um den Auszubildenden eine planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.
7. Jeder Auszubildende hat bei uns einen Mitarbeiter als Paten, der als Ansprechpartner für und bei Problemen zur Verfügung steht.
8. Wir führen regelmäßig Gespräche mit unseren Auszubildenden und sind für deren konstruktive Kritik offen. Besondere zeitliche Belastungen werden in gemeinsamer Abstimmung ausgeglichen.
9. Wir stellen sicher, dass ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Auszubildenden und Fachkräften besteht.
10. Wir unterstützen unsere Auszubildenden umfassend bei der Vorbereitung zur Zwischen- und Abschlussprüfung sowie bei Berufswettbewerben.

Wir machen mit!

Firma  
Straße  
PLZ Ort

---

Ort, Datum

Unterschrift