

BÜHNE FREI FÜR DIE BESTEN:

## TOP-AUSBILDUNGSBETRIEBE

## AUF DER INTERGASTRA GEEHRT



© DEHOGA Baden-Württemberg

Die Intergastra 2026 bot den Rahmen für eine Premiere: Erstmals wurde die Zertifizierung zum „TOP-Ausbildungsbetrieb“ mit einer zentralen feierlichen Übergabe auf der großen DEHOGA-Bühne in Halle 7 gewürdigt. Das Event unterstrich die Bedeutung hoher Ausbildungsstandards für die Zukunftsfähigkeit der Branche. Neben Branchengrößen wie Johann Lafer, Ali Güngörmüs und Tim Raue, die für Inspiration während der Intergastra auf der DEHOGA-Bühne sorgten, stand am Sonntag, den 8. Februar 2026, die DEHOGA-Bühne exklusiv im Zeichen der Ausbildungsqualität.

### ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG

In lockerer Atmosphäre kamen die zu ehrenden Betriebe aus ganz Deutschland zunächst in der Lounge des DEHOGA Baden-Württemberg zusammen. Fast 100 Teilnehmende aus rund 60 gastgewerblichen Betrieben nutzten die Gelegenheit, ihre Auszeichnung als TOP-Ausbildungsbetrieb persönlich entgegenzunehmen und sich auszutauschen. Aus Berlin angereist waren Violetta Mascheski, Supervisor Talent & Culture Team, Hotel MOA Berlin, und Dirk Moser, Direktor des Maritim Pro Arte, um mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen Bundesländern ins Gespräch zu kommen und das bundesweite Netzwerk der TOP-Ausbildungsbetriebe zu stärken. (muss noch freigegeben werden)

Pünktlich um 12:00 Uhr eröffnete Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, und im Namen der Zertifizierungsstelle TOP-Ausbildungsbetrieb mit Moderatorin Claudia Wandrey das Bühnenprogramm mit einer Vorstellung der Zertifizierung. Sie erläuterten den Ablauf des Zertifizierungsprozesses, die zugrunde liegenden Qualitätskriterien sowie die Vorteile für gastgewerbliche Betriebe und potenzielle zukünftige Auszubildende.



### ZERTIFIZIERUNG IM FOKUS

Im anschließenden Talk berichteten Philip Ibrahim, Vizepräsident DEHOGA-Berlin, Caroline von Arend, ausgelernte Auszubildende des Europa-Park und selbst bei der Zertifizierung ihres Betriebes dabei, sowie Gerrit Buchhorn aus erster Hand, warum sich die Zertifizierung zum TOP-Ausbildungsbetrieb lohnt und welche Einblicke sich hinter dem Qualitätssiegel verbergen. Ihr Fazit: TOP-Ausbildungsbetrieb ist gelebte Wertschätzung und ein echter Motivationsboost für das gesamte Team.

*Violetta Mascheski, Supervisor Talent & Culture Team, Hotel MOA Berlin, und Dirk Moser, Direktor des Maritim Pro Arte*



Den Höhepunkt bildete die feierliche Ehrung der Betriebe: Begleitet von Musik und begeistertem Applaus betraten die Vertreterinnen und Vertreter der Betriebe die Bühne, um ihre Zertifizierungsschilder stolz in Empfang zu nehmen. „Der Rahmen der Intergastra bot eine hervorragende Gelegenheit, die Leistungen der Betriebe sichtbar zu machen und die Vernetzung innerhalb der TOP-Ausbildungsbetrieb-Gemeinschaft zu fördern“, betonte Juliane Schoenau, Zertifizierungsstelle Berlin und Mit-Organisatorin der Veranstaltung.

### VOLLER ZUVERSICHT IN DIE ZUKUNFT

Die positive Resonanz auf die Veranstaltung unterstreicht, wie wichtig es ist, gezielt in die Fachkräfte von morgen zu investieren. Mit ihrem Engagement leisten die zertifizierten Betriebe einen wichtigen Beitrag zur Fachkräftesicherung von morgen. Ein besonderer Dank gilt dem DEHOGA Baden-Württemberg für die Beherbergung der Veranstaltung auf der Intergastra, der Bereitstellung der Infrastruktur und die großartige organisatorische Unterstützung – im Namen der gesamten DEHOGA-Familie.



### WARUM TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB?

#### IHR VORTEIL IM FOKUS

Exzellente Ausbildung ist der Motor unserer Branche. Das Siegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ macht dieses Engagement für jeden sichtbar. In einem Markt, in dem Talente die Wahl haben, ist die Zertifizierung Ihr sichtbares Versprechen für Qualität.

So profitieren Sie als Hoteliers und Gastronomen:

- Anziehungskraft: Sie positionieren sich als Top-Arbeitgeber und ziehen gezielt motivierte Talente an.
- Vertrauen & Stolz: Das Siegel bestätigt Ihre hohen Standards schwarz auf weiß – ein tolles Signal an Azubis, Eltern und Gäste, von Azubis bestätigt.

Möchten auch Sie ein Zeichen für Qualität setzen? Alle Informationen zum Siegel und wie Ihr Betrieb Teil dieser Gemeinschaft wird, finden Sie unter:

■ [www.topausbildung.de](http://www.topausbildung.de)

Zertifizierungsstelle TOP-Ausbildungsbetrieb  
Keithstraße 6, 10787 Berlin, T +49 30 31804825

■ [info@topausbildung.de](mailto:info@topausbildung.de)

■ [www.topausbildung.de](http://www.topausbildung.de)

DEHOGA Stand & Bühne, Intergastra 2026, Halle 7