

HDV-Audit-Fragebogen "Ausbildungsqualität im Hotel"

Copyright Hoteldirektorenvereinigung Deutschland e.V. (HDV) Inhalte dürfen außerhalb dieses Zertifikats nicht ohne Genehmigung der HDV genutzt oder vervielfältigt werden (auch nicht auszugsweise)

Unternehmensdaten													
Name des Hotels													
Hotel - Rechtsform													
IHK-Zulassung als Ausbildungsbetrieb?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein												
Anschrift: Straße, Nr.													
Land, PLZ, Ort													
Telefon-Nr.													
Fax													
Geschäftsführer / Direktor													
Audit-Ansprechpartner / Funktion / Kontaktdaten													
E-Mail des Ansprechpartners													
Webadresse													
Mitarbeiterzahl	A: Vollzeit B: Teilzeit C: Aushilfe D: Saison E: Azubis Mitarbeiter insgesamt (Summe A-E)												
Wie viele Auszubildende haben ihren Ausbildungsvertrag in den letzten 12 Monaten gekündigt?													
Wie viele Auszubildende übernehmen Sie durchschnittlich pro Jahr in Prozent? (prozentbezogen auf 3. Ausbildungsjahr)													
Betriebsart (z.B. Ferienhotel, Businesshotel, Privathotel); Kette oder Partnerbetrieb													
HDV-Mitglied?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein												
Angebote Ausbildungsberufe	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsservice</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Kaufmann/-frau für Hotelmanagement</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Koch/Köchin</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Refa</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Hoka</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Fachkraft Küche</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Fachkraft im Gastgewerbe</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Hofa</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Fachkraft für Systemgastronomie</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie</td> <td style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px;"><input type="checkbox"/> Duales System <input type="checkbox"/> sonstige Berufe (welche)</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsservice	<input type="checkbox"/> Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	<input type="checkbox"/> Koch/Köchin	<input type="checkbox"/> Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice	<input type="checkbox"/> Refa	<input type="checkbox"/> Hoka	<input type="checkbox"/> Fachkraft Küche	<input type="checkbox"/> Fachkraft im Gastgewerbe	<input type="checkbox"/> Hofa	<input type="checkbox"/> Fachkraft für Systemgastronomie	<input type="checkbox"/> Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie	<input type="checkbox"/> Duales System <input type="checkbox"/> sonstige Berufe (welche)
<input type="checkbox"/> Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsservice	<input type="checkbox"/> Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	<input type="checkbox"/> Koch/Köchin	<input type="checkbox"/> Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Restaurantservice										
<input type="checkbox"/> Refa	<input type="checkbox"/> Hoka	<input type="checkbox"/> Fachkraft Küche	<input type="checkbox"/> Fachkraft im Gastgewerbe										
<input type="checkbox"/> Hofa	<input type="checkbox"/> Fachkraft für Systemgastronomie	<input type="checkbox"/> Fachkraft für Gastronomie mit Schwerpunkt Systemgastronomie	<input type="checkbox"/> Duales System <input type="checkbox"/> sonstige Berufe (welche)										
Wird vom Auditor ausgefüllt													
Audittag:													
Auditor:													

HDV-Audit-Fragebogen "Ausbildungsqualität im Hotel" (Muss-Kriterien) - Hilfestellung zu den Punkten finden Sie im Leitfaden am Schluss dieses Dokumentes

Nr.	Audit-Fragen	Hotel:		Auditdatum:		Begründung/Maßnahmen	Nachweise, Hinweise für den Auditor	
		Nachweise	Foto/Kopie/ Datei/Scan	erfüllt (J)/ nicht erfüllt(N)	Ampelbewertung		Bewertung/Kriterien	
M1	Hat der Ausbildungsbetrieb eine Einführungsveranstaltung mit Kennenlernen des Betriebs zu Beginn der Ausbildung durchgeführt?			J			Kopie der Einladung, Anwesenheitsliste oder Befragung der Auszubildenden	
M2	Hat der Auszubildende einen Versetzungsplan zu Beginn der Ausbildung erhalten und wird nach diesem Plan auch ausgebildet?			J			Versetzungspläne einsehen	
M3	Hat der Ausbildungsbetrieb für jeden Ausbildungsberuf einen Ausbilder mit Ausbildereignungsprüfung?			J			Ausbilderzertifikate pro Ausbildungsberuf und pro Ausbilder einsehen (AEVO)	
M4	Findet mit dem Auszubildenden mindestens 1 x pro Jahr ein Gespräch zum Lernfortschritt statt? Diese sollten schriftl. dokumentiert und ggfs. mit Maßnahmen und Fristen versehen sein.			J			Betrieblicher und schulischer Lernfortschritt; Protokoll Gesprächsnotiz mit Maßnahmen, Fristen, Kontrolle mehrere Stichproben	
M5	Findet nach jedem Abteilungswechsel ein beurteilendes Abschlussgespräch mit dem Auszubildendem statt? Diese sollten schriftl. dokumentiert und ggfs. mit Maßnahmen und Fristen versehen sein.			J			Protokoll Gesprächsnotiz mit Maßnahmen, Fristen, Kontrolle mehrere Stichproben	
M6	Nimmt der Auszubildende regelmäßig, nach der Erstunterweisung lt. Gesetz, unter anderem an folgenden gesetzlich vorgeschriebenen Unterweisungen teil: Datenschutzunterweisung, Brandschutz-,Hygieneschulung, Folgebelehrung Infektionsschutz, Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit, Erste Hilfe?			J			Die gesetzlichen Schulungen sind im Leitfaden zu finden oder unter http://exzellente-ausbildung.de/fileadmin/user_upload/teilnehmen/downloads/Unterweisungskonzept_fur_AZUBI.pdf	
M7	Finden Schulungen für den Auszubildenden statt, wie zum Beispiel: Fachkompetenz Persönliche / soziale Kompetenz Sprachkompetenz Nachhaltigkeit	Mindestens 2 Schulungen pro Jahr		J			Schulungsnachweise von mindestens 2 Schulungen pro Jahr und Azubi: Anwesenheitslisten, Zertifikate, Teilnahmebestätigungen, Soft Skills, Stresstrainings, Reklamationshandling, Weinschulung, Kaffeschulung, Verhaltensschulung, Telefonschulung, Mimik Gestik	
M8	Werden die Berichtshefte regelmäßig geführt und beim Abteilungswechsel, mind. aber 1 x pro Quartal kontrolliert?			J			Kontrollnachweise Berichtshefte von mehreren Auszubildenden einsehen	

Nr.	Audit-Fragen	Hotel:		Auditdatum:		Begründung/Maßnahmen	Nachweise, Hinweise für den Auditor
		Nachweise	Foto/Kopie/Datei/Scan	erfüllt (J)/nicht erfüllt(N)	Ampelbewertung		Bewertung/Kriterien
M9	Werden die Zeugnisse bzw. Zwischenprüfungsergebnisse besprochen und welche Maßnahmen werden ggf. bei Lerndefiziten ergriffen?			J			Rücksprache Auszubildender und Ausbildungsbeauftragter, Nachweise für die eingeleiteten Maßnahmen einsehen, auch positives Feedback berücksichtigen --> Bonus bei Gutenm
M10	Gibt es ein Patensystem für Auszubildende?			J			Rücksprache Auszubildender und Paten
M11	Gibt es einen Auszubildendensprecher ?			J			Dokumentation
M12	Gibt es regelmäßige Auszubildenden-Meetings?			J			Einladung/Protokoll und Befragung der Auszubildenden, Agenda
M13	Wurde zwischen dem Auditor und mehreren Auszubildenden ein Gespräch ermöglicht?			J			Es müssen pro Ausbildungsberuf mind. 1 Azubi zum Gespräch bereit gestellt werden und mind. 1 Azubi pro Ausbildungsjahr
M14	Gibt es mind. 1 x im Quartal einen Austausch der Ausbilder/innen, um über die Qualität der Ausbildung zu reflektieren?			J			Einladung/Protokoll und Befragung der Ausbilder-/innen, Agenda, z.B. Abteilungsleiter Meetings
M15	Hat der Auszubildende im Vorfeld die Möglichkeit, ein Praktikum zu absolvieren?			J			Dokumentation (Einladung, Schriftverkehr)
M16	Die Ausbildungsvergütung muss mindestens gemäß den geltenden tariflichen Bestimmungen sein.			J			Dokumentation (Arbeitsvertrag)
M17	Wird der Dienstplan rechtzeitig lt. tariflichen Bestimmungen oder Betriebsvereinbarung vor Dienstbeginn bekannt gegeben?			J			Allgemeine Anweisung der Abteilungsleiter, Einsicht der Dienstpläne und schwarzes Brett

Ja 17

nein 0

Wenn die Ampelbewertung auf rot, dann Nachaudit erforderlich.

Ergebnis	alle Musskriterien erfüllt
----------	----------------------------

HDV-Audit-Fragebogen "Ausbildungsqualität im Hotel" (Soll-Kriterien)

- Hilfestellung zu den Punkten finden Sie im Leitfaden am Schluss dieses Dokumentes

Nr.	Audit-Fragen	Hotel:		Auditdatum:	Ampelbewertung			Begründung/ Maßnahmen	Nachweise, Hinweise für den Auditor Bewertung/Kriterien
		Nachweise	Foto/Kopie/ Datei/Scan	Punkte	A	B	C		
P1	Erfolgt ein Erfahrungsaustausch zwischen dem Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule (z. B. Lernortkooperation, Gespräch mit der Berufsschule, Ausbildungsgespräche mit den Betrieben)?			10					Dokumentation z.B. Bestätigung durch Berufsschule
P2	Finden sozial-/ pädagogische Weiterbildungen der Ausbilder statt? In welchem Zeitraum? Ist etwas in Planung?			10					Qualifikationsnachweis: Weiterbildungsmaßnahmen/ Trainings, Zertifikate und Bescheinigungen einsehen, Schulungen zu Wandel in Bedürfnissen der jungen Generationen
P3	Findet für die Auszubildenden ein gezieltes Karrieregespräch auch über das Ausbildungsende hinaus statt?			10					Gesprächsprotokolle; 15 Karriereplanung vor Ausbildungsende
P4	Werden Verbesserungsvorschläge von Auszubildenden honoriert?			10					Vorschlagswesen; Beispiel kostenfreies Essen, Bus/Bahn-Ticket, Besuch Fitness Prozess und Dokumente prüfen
P5	Gibt es Austauschprogramme mit anderen Unternehmen?			10					z.B. Partnerhotels, Winzer, etc. Nachweise und Befragung der Auszubildenden
P6	Wird die Arbeitskleidung gestellt?			5					Anweisung/Nachweise, Rundgang (Küche Sicherheitschuhe, etc.) und Befragung der Azubis
P7	Wird die Arbeitskleidung kostenneutral gereinigt?			5					Anweisung/Nachweise, Rundgang (Küche Sicherheitschuhe, etc.) und Befragung der Azubis
P8	Gibt es zusätzliche Anreizsysteme?			10					Beispiel: Gutscheine, Vergünstigungen bei Öffentlichen Verkehrsmitteln oder Einkaufsmöglichkeiten, Sport, Befragung der Auszubildenden
P9	Unterstützen Sie die Teilnahme an berufsbezogenen Wettbewerben?			10					Dokumentation Befragung der Auszubildenden und Personalabteilung
P10	Machen Sie Auszubildenden-Ausflüge (z.B. Teambuilding), mind. 1 pro Jahr?			10					Dokumentation Befragung der Auszubildenden

	Beschreibung	Nachweise	Foto/Kopie/ Datei/Scan	Punkte	Ampelbewertung			Begründung/ Maßnahmen	Nachweise, Hinweise für den Auditor Bewertung/Kriterien
					A	B	C		
P11	Werden die Urlaubswünsche des Auszubildenden entsprechend berücksichtigt?			10				Urlaubsplanungsprozess: Jahresplanung, Urlaubsantrag Befragung der Auszubildenden	
P12	Haben Ihre Auszubildenden die Möglichkeit, Projekte eigenverantwortlich durchzuführen?			10				z.B. Auszubildenden-Tag, Soziale Projekte, Elternabende	
P13	Werden Ihre Auszubildenden intensiv auf die Zwischen- und Abschlussprüfung vorbereitet?			10				Dokumentation	
P14	Was unternimmt der Betrieb, um die Mitarbeiterzufriedenheit zu fördern? Diese sollten schriftl. dokumentiert und ggfs. mit Maßnahmen und Fristen versehen sein.			10				Beispiel: Umfrage, Nachweis Ergebnisliste	
P15	Werden alle Bewerbungen für Ausbildungsplätze innerhalb von 2 Werktagen beantwortet?			10				Nachweis Antwortschreiben, Bewerbung mit Eingangsstempel	
P16	Findet eine Dienstzeitenkontrolle statt?			10				Dokumentation	
P17	Werden die Dienstpläne früher als im Rahmentarifvertrag vorgeschrieben ausgehängt?			10				Dokumentation	
P18	Gibt es Maßnahmen für eine betriebliche Gesundheitsförderung? Wenn ja, welche?			10				Beispiel: Sport / Arzt / Schutzimpfung/ Hörtest	
P19	Engagieren sich einige Ihre Ausbilder in berufsbezogenen, ehrenamtlichen Gremien?			10				Dokumentation z. B. Prüfungsausschuss IHK, Verbände/Vereine	
P20	Stellt sich der Ausbildungsbetrieb auf digitale interne Kommunikationsmöglichkeiten ein?			10				z.B. WhatsApp Gruppe, Intranet, soziale Medien, AzubiWeb, digitale <u>Dienstplantools</u>	
P21	Werden interkulturelle Weiterbildungsmaßnahmen für die Ausbildung angeboten, oder ist etwas in Planung? Beispiele hierfür sind: - Maßnahmen zur Verbesserung des interkulturellen Verständnisses im Umgang mit Gästen - Maßnahmen zur Verbesserung der interkulturellen Zusammenarbeit innerhalb des Teams bzw. mit den Mitarbeitenden - Maßnahmen zur Integration internationaler Auszubildenden (z. B durch Sprachkurse, Unterkünfte)			10				Dokumentation z.B Protokolle aus Trainings; z.B. Sprachförderung für Azubis Interkulturelle Trainings auch bzgl Zielgruppen Wie wird interkulturelle Kompetenz geschult?	
P24	Ist sichergestellt, dass keine Teildienste stattfinden?			20				Dokumentation (Dienstplan)	

Vergabe der Punkte: 0 Punkte, 5 Punkte oder 10 Punkte
Bei P6 + P7 0 Punkte, 2,5 Punkte und 10 Punkte

Max. erreichbare Punkte	220
Summe Punkte	220

Bei Erreichen von 50% der Punkte: "Audit bestanden"

Auditbewertung	Audit bestanden	Prädikat Premium
----------------	-----------------	------------------