

18.04.2024

Exzellente Ausbildung in der Gastronomie Studierendenwerk Hamburg erneut als TOP-Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet

Das Studierendenwerk Hamburg hat zum zweiten Mal in Folge das Qualitätssiegel für eine TOP-Ausbildung von der DEHOGA Hamburg erhalten. Mit der Initiative „TOP-Ausbildungsbetrieb“ definiert der DEHOGA bundesweit einheitliche Standards für herausragende Ausbildung. Die Auszeichnung bestätigt die hohe Zufriedenheit der Auszubildenden mit der Ausbildungsqualität im Studierendenwerk. Zu den Kriterien, die in die Bewertung einfließen, gehören z. B. gelebte Wertschätzung, ein gutes Arbeitsklima, qualifizierte Ausbilder:innen, angemessene Orientierungs- und Einarbeitungsphase, die Förderung der Teilnahme an berufsbezogenen Schulungen und Wettbewerben und die Unterstützung bei Abschlussprüfungen.



Sven Lorenz, Geschäftsführer Studierendenwerk Hamburg, Nicole Rohland, Vertreterin des DEHOGA Hamburg, Marco Dreves, Ausbilder in der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks und Reto Kanngießer, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie (v. l.) bei der Übergabe der Auszeichnung in der wiedereröffneten Mensa Philturm.

Bildmaterial zum Download [hier](#).
© Studierendenwerk Hamburg

Sven Lorenz, Geschäftsführer Studierendenwerk Hamburg: „Die Ausbildung junger Talente liegt uns sehr am Herzen. Die erneute Zertifizierung ist eine tolle Bestätigung für unser Engagement im Bereich Ausbildung, besonders, weil die Evaluierung direkt von unseren Auszubildenden kommt. Unser Ziel ist es eine Ausbildung auf fachlich hohem Niveau zu garantieren, zukünftige Fachkräfte individuell in ihrer persönlichen und fachlichen Entwicklung zu fördern und somit das Fundament für einen erfolgreichen Berufseinstieg zu legen.“

Noch freie Ausbildungsplätze für August – Jetzt Chance nutzen und bewerben!

Die Bewerbungsphase für den Ausbildungsstart 01.08.2024 läuft bereits, Interessierte können sich aktuell noch für die folgenden Ausbildungsberufe bewerben:

- Fachkraft Küche
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

„Alle, die sich für eine Ausbildung im Studierendenwerk Hamburg entscheiden, erwartet nicht nur eine praxisnahe und abwechslungsreiche Ausbildung, ein professionelles Arbeitsumfeld, ein motiviertes Ausbilder:innen-Team und eine wertschätzende Atmosphäre, sondern auch eine attraktive Ausbildungsvergütung von bereits monatlich über 1.200 Euro brutto im ersten Ausbildungsjahr, weitere Vergünstigungen und die Möglichkeit auf Übernahme. Zusätzlich unterstützen wir die persönliche und berufliche Entwicklung durch vielfältige Schulungsangebote und die Möglichkeit für Auslandspraktika. Also Leinen los zum Start ins Berufsleben und jetzt bewerben“ **Sven Lorenz** weiter.

Seit 2010 bildet das Studierendenwerk Hamburg in der Hochschulgastronomie in den Berufen Fachkraft Küche (aktuell 4 Auszubildende) sowie Fachleute für Systemgastronomie (aktuell 1 Auszubildende:r) aus. Die 12 Mensen, 19 Cafés sowie zwei Pizzerien des Studierendenwerks Hamburg versorgen Hamburger Studierende mit leckeren, innovativen und preiswerten gastronomischen Angeboten und begrüßen mehr als 15.000 Gäste täglich.

Das Studierendenwerk bildet zudem in den Berufen Maler:in/Lackierer:in (Gestaltung und Instandhaltung), Kaufmann/-frau für Digitalisierungsmanagement, Kaufmann/-frau für Büromanagement und Erzieher:in (berufsbegleitend) Fachkräfte aus. Das vielseitige Leistungsspektrum des Unternehmens garantiert auch in der Ausbildung Abwechslung und Vielfalt.

Alle Informationen zur Ausbildung im Studierendenwerk Hamburg gibt es [hier](#).

Mehr Information zum Qualitätssiegel TOP-Ausbildungsbetrieb unter www.topausbildung.de.

Weitere Informationen zum Studierendenwerk Hamburg:
www.stwhh.de

Facebook: www.facebook.com/StudierendenwerkHamburg
Instagram: www.instagram.com/studierendenwerk_hamburg

Studierendenwerk Hamburg

gemeinnützige Anstalt des öffentlichen Rechts (AÖR)

Geschäftsführer: Sven Lorenz

565 Beschäftigte

Das Studierendenwerk Hamburg unterstützt mit seinen Leistungen die Studierenden und die Hochschulen auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet:

- Hochschulgastronomie (mit 12 Mensen, 19 Cafés und 2 Pizzerien)
- Wohnen (26 Wohnanlagen mit rd. 4.400 Plätzen in Zimmern und Apartments, Wohnungsvermittlung)
- BAföG und Studienfinanzierung (jährlich rd. 89 Mio. Euro ausgezahlte BAföG-Fördermittel)
- Soziales & Internationales (Sozialberatung mit Notfonds, Studieren International, Studieren mit chronischer Erkrankung/Behinderung, Studieren mit Kind, 5 Kindertagesstätten, flexible Kinderbetreuung).

. . . damit Studieren gelingt!

Gefördert durch die Freie und Hansestadt Hamburg – Behörde für Wissenschaft, Forschung, Gleichstellung und Bezirke



Hamburg, 18.04.2024; Kontakt: Martina Nag, Tel. 040 - 41 902 - 233
E-Mail: presse@stwhh.de
www.stwhh.de

Wenn Sie diese Pressemitteilungen nebst Informationen zu aktuellen Entwicklungen rund um das Studieren und Leistungen unseres Unternehmens sowie andere Hinweise zukünftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich mit einer E-Mail an presse@stwhh.de aus dem Verteiler abmelden. Ihre E-Mail-Adresse wird mit der Abmeldung gelöscht und bei der nächstmöglichen Versendung einer Pressemitteilung berücksichtigt.