



PRESSEMELDUNG 02/2026

■ Berufsschule des DEHOGA Thüringen verabschiedet 112 Auszubildende in das Berufsleben

Erfurt, 24.04.2026 / In der Berufsschule des DEHOGA Thüringen haben heute 122 Auszubildende aus insgesamt 15 Nationen ihre Abschlusszeugnisse erhalten. Drei Jahre lang wurden sie in Thüringer Betrieben des Gastgewerbes ausgebildet und im Kompetenzzentrum sowohl theoretisch als auch praktisch auf ihre berufliche Zukunft vorbereitet.

Mit einer Abschlussquote von 89 Prozent konnte die Berufsschule des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUMS ihre Erfolgsquote erneut steigern. Die Absolventinnen und Absolventen starten nun in ihre IHK-Abschlussprüfungen. Bei erfolgreichem Bestehen gewinnt das Thüringer Gastgewerbe 41 Köche, 41 Restaurantfachleute und 40 Hotelfachleute hinzu.

„Ich hoffe sehr, dass viele der jungen Fachkräfte in Thüringen bleiben und unsere Branche weiter lebendig halten“, sagt DEHOGA Thüringen-Hauptgeschäftsführer Dirk Ellinger. Der gelernte Koch wünscht den Absolventinnen und Absolventen viel Erfolg für die IHK-Prüfungen und anschließend „viel Freude und Erfüllung in der schönsten Branche der Welt“.

Unter den Klassenbesten sind Auszubildende aus den Betrieben Hotel am Schloß Apolda, Spa & Golf Resort Blankenhain, Waldhaus Wittgenthal, H+ Hotel in Friedrichroda, Gasthaus „Zur Kanone“ in Tautenhain und AHORN Hotel „Panorama“ Oberhof.

Als Jahrgangsbeste aller Berufsgruppen schließt Köchin Madeleine Seiler aus dem Dorint Hotel am Goethepark Weimar ab.

Ansprechpartner:

Dirk Ellinger
Hauptgeschäftsführer
Tel.: 0361 / 59 07 8 14
dirk.ellinger@dehoga-thueringen.de

Arlette Unger
Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: 0361 / 59 07 8 14
arlette.unger@dehoga-thueringen.de

Foto:



Madeleine Seiler (m) mit Schulleiterin Katrin Gregor und Hauptgeschäftsführer Dirk Ellinger