

## Curriculum Vitae

<b>Name:</b>	Dirk Ellinger
<b>Geburtsdatum:</b>	26.08.1965
<b>Berufsausbildung:</b>	Koch - Abschluss 1984  Betriebswirt im Hotel- und Gaststättengewerbe – Abschluss 1992
<b>Akademische Ausbildung:</b>	Ökonom des Gaststätten- und Hotelwesens – Abschluss 1987 (Diplombetriebswirt)  Diplomkaufmann Schwerpunkt Steuern und internationales Rechnungswesen – Abschluss 1995
<b>Weiterbildung:</b>	Ausbildung zum Qualitätscoach und Qualitätstrainer in der Schweiz  Teilnahme an diversen Arbeitskreisen und Weiterbildungen zu unterschiedlichen Themen, insbesondere Steuern, Recht und Verbraucherschutz  Teilnahme an Fachveranstaltungen im Tourismus und Gastgewerbe  Teilnahme an der Weiterbildung Unternehmermodel der BGN
<b>Schwerpunkt Lehr- und Seminartätigkeit:</b>	Betriebswirtschaft im Tourismus, insbesondere Gastgewerbe  Qualitätsmanagement im Tourismus  Buchführung und Aufzeichnung im Gastgewerbe  Steuern und Recht im Tourismus und Unternehmerverbänden  Lebensmittelrecht und Kennzeichnung  Arbeitsrecht und Mindestlohn
<b>Interdisziplinäre Aspekte:</b>	Verbindung von Theorie und Praxis

<p><b>Tätigkeiten in den Bereichen:</b></p> <p>- <b>Weiterbildung:</b></p>	<p>Im Zeitraum seit 1992 umfangreiche Seminare im Bereich Tourismus, Gastgewerbe, Versicherungen; insbesondere zu Themen Allgemeine BWL, Rechtsfragen, Steuern und Betriebswirtschaft sowie Lebensmittelrecht</p> <p>Gründungsschulleiter der Hotelfachschule Erfurt von 1994 bis 1998 sowie Dozent an der Hotelfachschule in allen Betriebswirtschaftlichen Fächern</p> <p>Dozent im Rahmen der Berufsschullehrerqualifikation in Thüringen 1993 bis 1996 (FLATHUS – Programm)</p> <p>Dozent an der BA Eisenach im Bereich Tourismus (SBWL) bis 1999</p> <p>Dozent und Fachbereichsleiter Tourismus an der BA Nordhessen/ IBA - Außenstelle Erfurt bis 2007</p> <p>Gründungsgesellschafter und Geschäftsführer (2008) der Adam-Ries-Fachhochschule GmbH in Erfurt – Erarbeitung der Curricula im Fachbereich Tourismuswirtschaft</p> <p>Dozent an der Adam-Ries-Fachhochschule bis 2013</p> <p>Dozent im Rahmen der ServiceQualität Deutschland</p> <p>Dozent im Fach Recht, Betriebsorganisation und Volkswirtschaftslehre an der Hotelfachschule Erfurt</p> <p>Durchführung von Seminaren im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENRUM mit unterschiedlichen Themen</p>
<p>- <b>Forschung und Wissenschaftliche Arbeiten:</b></p>	<p>Forschungsarbeit im Rahmen Qualitätsringsystem in der Beruflichen Weiterbildung für das BMBF 2003 bis 2005</p> <p>Betreuung von Semester- und Bachelorarbeiten von Studierenden in der Tourismuswirtschaft</p> <p>Diverse Veröffentlichungen zu Themen des Gastgewerbes, beispielsweise zum Nichtraucherschutzgesetz, Bettensteuer und Kulturförderabgaben, Lebensmittelrecht sowie Buchhaltung und Aufzeichnung</p>

<p><b>- Beratung</b></p>	<p>Beratung von Unternehmen im Tourismus seit 1992 als freiberuflicher Berater</p> <p>Beratung im Rahmen der Tätigkeit als Geschäftsführer der HOGA Gastgewerbe Service GmbH, einer Servicegesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe</p> <p>Zulassung und Tätigkeit als Immobilienmakler (Erlaubnis nach § 34c GewO) – Schwerpunkt Hotel- und Gaststättengewerbe – Beratung und Verkauf</p> <p>Akkreditierung als Unternehmensberater beim RKW Thüringen (2010 DE – 581-2011) bis 2016</p> <p>Beratung der Mitgliedsunternehmen des DEHOGA Thüringen in arbeitsrechtlichen Fragen und Vertretung vor Arbeitsgerichten sowie dem LAG</p> <p>Umfassende Beratungen zu allen betriebswirtschaftlichen Themen im Hotel- und Gaststättengewerbe, Finanzierung im Tourismus, Unternehmensübergaben sowie Sanierungen, rechtlichen und steuerlichen Gestaltungen im Rahmen der zulässigen Beratungen als Geschäftsführer des DEHOGA Thüringen</p> <p>Beratung und Erstellung von Gutachten im Rahmen von steuerlichen Betriebsprüfungen</p>
<p><b>Praxiserfahrung:</b></p>	<p>Berufstätigkeit als Koch 1984 bis 1987</p> <p>Restaurantchef eines Kultur- und Freizeitzentrums mit 7 gastronomischen Bereichen und mehr als 2.000 Plätzen (1990 bis 1991)</p> <p>Dozent in Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen seit 1990</p> <p>Stellvertretender Geschäftsführer des Erfurter Gastro Berufsbildungswerkes e.V. und Lehrer sowie Gründungsschulleiter der Hotelfachschule Erfurt von 1994 bis 2000</p> <p>Geschäftsführender Gesellschafter bei der Gründung der privaten Adam-Ries-Fachhochschule (heute: IUBH)</p> <p>Hauptgeschäftsführer DEHOGA Thüringen e.V. (vormals THÜHOGA e.V.) und Geschäftsführender Gesellschafter der HOGA Gastgewerbe Service GmbH seit 2000</p>

	<p>In der Zeit von 2000 bis 2015 Geschäftsführer des HOGA Förderverein Thüringen e.V., dieser ist zum 01.01.2016 mit dem DEHOGA Thüringen verschmolzen</p> <p>Geschäftsführer DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gmbH seit 2011</p> <p>Handlungsbevollmächtigter der Stiftung für gastronomische und touristische Bildung</p> <p>Umfangreiche Vertretung von Mitgliedern des DEHOGA Thüringen in rechtlichen Angelegenheiten, insbesondere auch vor den Arbeitsgerichten</p> <p>Abgabe von Stellungnahmen zu umfangreichen Fragestellungen, Gesetzesvorhaben und im Rahmen von Anhörungen</p> <p>Tarifverhandlungsführer für das Thüringer Gastgewerbe</p> <p>Geschäftsführer der DEHOGA Thüringen Betriebsberatung GmbH seit 2019</p>
<p><b>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe</b></p>	<p><b>Vorstandsvorsitzender seit 10/2017</b></p> <p>Aufgrund dieser Position werden umfassende weitere Positionen in Gremien der BGN, des DGUV, des Klinikverbundes der BG'n sowie Beiratsmitgliedschaften in der BG Phoenix GmbH und der Port Sol 19 GmbH begleitet.</p>
<p><b>Weitere Tätigkeiten und Ehrenämter:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufsichtsratsvorsitzender der Rennsteiglauf Sportmanagement und Touristik GmbH</li> <li>• Aufsichtsratsvorsitzender der LSB Sportmanagement GmbH</li> <li>• Mitglied der Vollversammlung der IHK Erfurt</li> <li>• Mitglied im Präsidium des GutsMuths Rennsteiglaufvereins e.V.</li> <li>• Mitglied im Aufsichtsrat der Thüringer Tourismus Gesellschaft</li> <li>• Mitglied im Messebeirat ISSGUT Leipzig</li> <li>• Mitglied im Verwaltungsrat der evangelischen Tagungsstätten Mitteldeutschland</li> </ul>