

# Auf Wissen verzichten? Nein! L-GAV Angebot bietet viele Chancen

Diese Zahl sollte zu denken geben: Die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe verfügt über keine spezifische Ausbildung. Dadurch liegt beträchtliches Potenzial brach – auch in der Hotellerie. Denn ausgebildete Mitarbeitende tragen zu qualitativ hochwertigen, professionellen und effizienten Dienstleistungen und so zur Gästezufriedenheit bei. Die Kosten sind kein Grund, auf Wissen zu verzichten. Sie werden zu grossen Teilen durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) übernommen.

Sabine Bosshardt

**Ü**ber 15000 Mitarbeitende der Gastro- und Hotelbranche haben seit 2010 von den subventionierten Weiterbildungen profitiert. Aber es könnten noch mehr sein. Das Programm «Weiterbildung inklusive» des L-GAV beeindruckt sowohl mit dem Umfang der Unterstützung als auch mit der Bandbreite der geförderten Kurse. Aktuell werden 48 Angebote grösstenteils vollständig finanziert, um

die Folgen der Pandemie zu mindern und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Diese Angebote reichen von Basisausbildungen für Mitarbeitende, die noch keinen Abschluss im Gastgewerbe haben, bis zu Weiterbildungen für Kader, Betriebsleitende und Arbeitgebende. Auch für die Hotellerie eröffnet das Programm von der Basis bis zur Spitze spannende Perspektiven. Hier eine kurze Übersicht mit Fokus auf relevante Angebote für die Hotellerie:

#### Anerkannt an die Spitze: Formelle Abschlüsse

Grundangebote und berufliche Grundbildungen:

- Basisbildung «Progresso» für Service, Küche, Hauswirtschaft, Systemgastronomie
- Sprachkurs «fide»
- Modulares EBA
- Nachholbildung EFZ

Berufsprüfungen mit eidgenössischem Fachausweis:

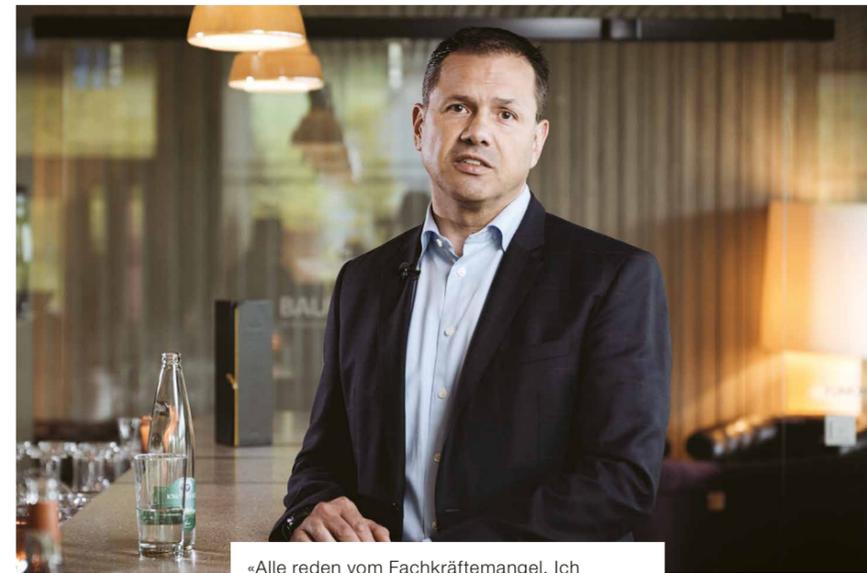
- Chef de Réception BP
- Betriebsleiter:in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Chefköchin/Chefkoch
- Führungsfachfrau/-mann

Höhere Fachprüfungen mit eidgenössischem Diplom:

- Leitung Hotellerie-Hauswirtschaft
- Küchenchef:in
- Leitung Restauration



Larissa Bachmann hat sich zur Sommelière weitergebildet.



«Alle reden vom Fachkräftemangel. Ich bin überzeugt, dass Weiterbildungen ein Rezept dagegen sind.» Thomas Hegnauer, Geschäftsführer Hotellerie CAMPUS Sursee, grösstes Seminarhotel der Schweiz.

Tanja Amstad (links) hat die Berufsprüfung Chef de Réception absolviert.



#### Weiterbildung à la carte: informelle Kursangebote

- Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
- TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)
- Diverse Berufsbildnerkurse
- Modulare Expertenausbildung
- Director of E-Commerce
- Diverse Sommelier-Kurse

Die Gesamtübersicht der aktuell 48 durch den L-GAV subventionierten Angebote finden Sie auf [www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch).

#### Beide profitieren: Absolvierende und Betrieb

Die Subventionen werden finanziert durch die Vollzugskostenbeiträge des L-GAV. Diese betragen aktuell pro Betrieb und pro Mitarbeitenden 89 Franken im Jahr. Von den Vergünstigungen profitieren alle Mitarbeitenden mit einer Anstellung von mindestens zwanzig Prozent in einem Betrieb, der zwingend dem L-GAV unterstellt ist. Pro Jahr und Betrieb erhält zudem eine nicht zwingend dem L-GAV unterstellte Person (z. B. Betriebsleitende und deren Familienangehörige) Zugang zu einem Angebot. Voraussetzung ist, dass im Betrieb zusätzlich Mitarbeitende beschäftigt sind, die zwingend dem L-GAV unterstellt sind.

Auch die Betriebe profitieren. Sie erhalten für einen Grossteil der Weiterbildungs- und Prüfungstage, die ihre L-GAV-unterstellten Mitarbeitenden absolvieren, Arbeitsausfallentschädigungen. Die Beträge können sich sehen lassen: Sie reichen von einigen Hundert bis zu 16800 Franken für Aus- und Weiterbildungen und von 500 bis 6800 Franken Entschädigung für den Arbeitsausfall.

#### Weiterführung 2024

Die Sozialpartner im Gastgewerbe, GastroSuisse, HotellerieSuisse und Swiss Catering Association (Arbeitgeberseite) sowie Hotel & Gastro Union, Syna und Unia (Arbeitnehmerseite), haben entschieden, das Programm im kommenden Jahr weiterzuführen. In welchem Ausmass und für welche Kurse ab 2024 Subventionen und Arbeitsausfallentschädigungen ausgerichtet werden, legt die Aufsichtskommission für den L-GAV des Gastgewerbes bis Ende 2023 fest. Wie bei einem gluschtigen Hotelfrühstück heisst es auch beim Aus- und Weiterbildungsangebot des L-GAV: zugreifen!