

Nachwuchs im Fokus 2/2022

Gemeinsam unsere Branche stärken!



Impressum

November 2022

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Gemeinsam die Fachkräfte der Zukunft fördern.

Liebe HotellerieSuisse-Mitglieder

Dem Nachwuchs und den Fachkräften muss Sorge getragen werden. HotellerieSuisse setzt sich dafür ein und unterstützt mit verschiedenen Massnahmen. Die Berufserkundungstage rockyourfuture.ch, welche bereits zum dritten Mal stattfanden, dienten dazu, interessierten Jugendlichen einen Blick hinter die Kulissen von Hotels und Restaurants zu gewähren. Mit dem Förderprogramm von Movetia haben Sie die Chance, Ihren Lernenden einen Austausch in einen anderen Betrieb und vielleicht sogar in eine andere Schweizer Sprachregion zu ermöglichen. Erfahren Sie nachfolgend auch mehr zu den [SwissSkills](#) und [WorldSkills](#), zwei hervorragende Plattformen, um junge Berufstalente zu fördern.

Wie man in unserer Branche als Arbeitgeber attraktiv bleibt, zeigen

Ihnen verschiedene Hoteliers und Hotelières unter dem Motto «Wir sind Future Hospitality» in kurzen Videostatements. Entdecken Sie die spannenden Ansätze und lassen Sie sich inspirieren. Ihr Engagement ist auch bei der Lernendenausbildung gefragt. Mit dem Zertifikat «TOP-Ausbildungsbetrieb» positionieren Sie sich in der Branche und zeigen, dass Sie sich aktiv und intensiv für die Ausbildung von jungen Menschen einsetzen. Weiter warten Informationen zu den Pilotprojekten «Quereinsteiger» und «Sprechstunde» auf Sie, ein kurzer Einblick ins Kiknet sowie ein Interview mit der ehemaligen Berufsbildnerin Alexandra Ertle, die beruflich einen neuen Weg eingeschlagen hat.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und einen guten Jahresendspurt.

TOP-Ausbildungsbetrieb: Für mehr Qualität in der Ausbildung

HotellerieSuisse hat 2019 zusammen mit den Regionalverbänden Graubünden und GastroGraubünden einen Piloten mit den Hotel- und Gastro-Betrieben der Region durchgeführt. Aufgrund des erfolgreichen Verlaufs wurde im Anschluss die nationale Einführung des Labels vorbereitet. Seit April 2021 ist HotellerieSuisse offiziell Trägerverband von TOP-Ausbildungsbetrieb und bringt sich aktiv in der Stiftung ein.

Alle Kurse sind zu 100% L-GAV subventioniert, und HotellerieSuisse übernimmt die jährlich anfallenden Kosten für das Label bis und mit 2024. Zahlreiche Kurse finden seit diesem Herbst in der ganzen Schweiz statt. GastroSuisse ist diesen Sommer zum Projekt dazu gestossen, und gemeinsam wollen wir die Ausbildungen in unserer Branche nachhaltig verbessern und die Betriebe befähigen, einen modernen Ausbildungsstil zu fördern.



TOP-Ausbildungsbetrieb soll ein Kompass werden für nachhaltige Ausbildung, welche Jugendliche, Eltern sowie auch Lehrpersonen dabei unterstützt, den passenden Lehrbetrieb zu finden. **Erwerben auch Sie das Label und positionieren Sie sich als TOP-Ausbildungsbetrieb!**

«Future Hospitality» – Wie positioniere ich mich als attraktiver Arbeitgeber?



Wir sind überzeugt, dass die Hotellerie ein sehr attraktiver Arbeitgeber sein kann. Unter dem Motto «Future Hospitality» hat HotellerieSuisse gemeinsam mit Hoteliers und Hotelièren aus diversen Mitgliederbetrieben in einer bereichsübergreifenden Projektgruppe Handlungsaufforderungen ausgearbeitet, die darauf einzahlen. Zudem zielen sie darauf ab, dem Fachkräftemangel, welchem mittlerweile über 80% aller Beherbergungsbetriebe betrifft, entgegenzuwirken. In kurzen Videosequenzen erfahren Sie unter anderem von Hotelièren und Hoteliers Best Practice Beispiele zu den Handlungsfeldern Vereinbarkeit erhöhen, Vergütungssysteme verbessern, Aus- und Weiterbildung fördern, weitere Potenziale erschliessen, Rahmenbedingungen im Auge behalten und zeitgemässe Führungskultur. Tauschen Sie sich mit anderen Hoteliers und Hotelièren aus und nutzen Sie die Chance, sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren.



NextGen. Hospitality Camp – Förderung des Nachwuchses

Engagierter Nachwuchs erhält am NextGen. Hospitality Camp die Möglichkeit, lösungsorientierte Business Cases auszuarbeiten. 24 junge Fachkräfte aus allen Hospitality-Bereichen können vom 11. bis 15. Juni 2023 am Camp, welches in Zusammenarbeit mit dem SEF durchgeführt wird, teilnehmen. Am Hospitality Summit vom 15. Juni 2023 werden die Jugendlichen die erarbeiteten Lösungen und Erfahrungen den Entscheidern der Branche präsentieren. Sehen wir auch Ihre jungen Fachkräfte im Camp?

Jetzt anmelden!



Weiterbildungsoffensive verlängert bis Ende 2023

«Du machst Karriere. Wir bezahlen»: Die Weiterbildungsoffensive für das Gastgewerbe, die es seit 2021 zahlreichen Mitarbeitenden ermöglicht hat, gebührenfrei neue Qualifikationen zu erwerben, wurde um ein weiteres Jahr verlängert. Übernommen werden die gesamten Kurskosten für alle Lehrgänge und Kurse, die zum Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV gehören und bis Ende 2023 beginnen. Die Arbeitgeber erhalten weiterhin deutlich erhöhte Arbeitsausfallentschädigungen für die teilnehmenden Mitarbeitenden. Zur Wahl steht eine breite und attraktive Palette von 38 Bildungsangeboten, darunter Basisbildung wie auch Vorbereitungskurse für diverse eidg. Prüfungen, die Kurse von TOP-Ausbildungsbetrieb oder das Nachdiplomstudium in Hotelmanagement. Das beliebte Angebot des L-GAV leistet damit weiterhin einen wichtigen Beitrag, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.



Austausch für Lernende und frisch ausgebildete Fachkräfte

Das Dolce Vita des Tessins oder die Romandie den Gästen näher bringen und dabei die jeweilige Sprache lernen? In einem anderen Betrieb Arbeitserfahrung sammeln und sich dabei auch persönlich weiterentwickeln? Bieten Sie Ihren Lernenden oder frisch ausgebildeten Fachkräften eine solche Möglichkeit!

Unterstützt werden Sie dabei durch das Förderprogramm von Movetia. Das Programm finanziert Austauschprojekte innerhalb der Schweiz mit. Zudem erhalten die Ausbildungsbetriebe eine Pauschale für durchgeführte Austausche.

So gehen Sie vor, um Ihren Lernenden, mit finanzieller Unterstützung von Movetia, die Möglichkeit eines Austauschs zu bieten:

1. Finden Sie einen Betrieb in einer anderen Sprachregion der Schweiz, der beim Austausch mitmachen möchte.
2. Vereinbaren Sie mit dem Betrieb und den Lernenden einen Zeitraum (2–3 Wochen) für den Austausch. In Saisonbetrieben bietet sich dafür die Nebensaison an.
3. Stellen Sie die Kosten zusammen, die durch den Austausch entstehen:
 - a. Ihre Organisationskosten
 - b. Reisekosten
 - c. Verpflegung und Übernachtung am Austauschort
 - d. Eventueller Sprachkurs
4. Beachten Sie, dass die Lernenden während des Austauschs weiterhin die Berufsschule besuchen müssen. Dies kann am gewohnten Ort oder in der Berufsschule am Austauschort erfolgen.
5. [Füllen Sie den Online-Antrag für das Förderprogramm Movetia aus](#) (nach der Registrierung).

Eine weitere Möglichkeit, um einen Austausch zu organisieren, ist eine Kooperation zwischen zwei Ausbildungsbetrieben. Nathalie Wyss, Lernende Hotel-Kommunikationsfachfrau im 3. Ausbildungsjahr im Hotel Continental Park Luzern, durfte beispielsweise für drei Wochen im Hotel Delfino in Lugano neue Erfahrungen sammeln und ihr Wissen erweitern.

Nationaler Austausch
in der Berufsbildung
(NABB)





Wie kam es zu dieser Kooperation? Das Hotel Delfino in Lugano und das Hotel Continental Park in Luzern pflegen seit Jahren eine gute Beziehung miteinander. Die beiden Betriebe zeigten ein hohes Interesse an einem Austausch und sahen darin eine Chance, Nathalie dadurch eine zusätzliche Vorbereitung für das Qualifikationsverfahren zu ermöglichen. Sich neuen Gegebenheiten, allenfalls anderen Gästegruppen und einer anderen Sprache anzupassen, ergeben Erfahrungen, von welchen die Lernenden während des dreiwöchigen Austauschs profitieren können. Zudem halten sie die Lernfortschritte während dieser Zeit fest und schreiben in ihrer Reflexion auf, was sie erlebt haben und wie sie sich damit fühlen.

Nathalies Fazit zum Austausch: «Als die drei Wochen zu Ende gingen, war ich fast ein wenig traurig, nicht mehr im schön warmen Tessin arbeiten zu können. Trotzdem weiss ich, dass ich dank dem Austausch viele neue Erfahrungen, Inspiration und Wissen nach Luzern ins Hotel Continental Park mitbringen kann. Es war ein voller Erfolg und ich empfehle es jedem, der die Chance dazu bekommt.»

Federico Haas, Hoteldirektor Hotel Delfino Lugano, zeigte sich ebenfalls erfreut über den Austausch: «Es ist für alle Beteiligten eine absolute WIN-Situation. Kooperationen zwischen Hoteliers und Hotelières sollten gepflegt werden. Nicht zuletzt stärkt dieses kleine, aber bedeutsames Projekt das Image von HotellerieSuisse als innovativer Verband.»

rockyourfuture.ch – Erfahrungsbericht aus einem Ausbildungsbetrieb

Die nationalen Berufserkundungstage rockyourfuture.ch (RYF) konnten dank grosszügiger Unterstützung vom SBFI im Herbst 2022 zum dritten Mal durchgeführt werden. Rund 100 Ausbildungsbetriebe boten zahlreiche Schnuppertage an, vielerorts konnten zudem Workshops und Betriebsführungen besucht werden. Über 300 Jugendliche und auch ganze Schulklassen nutzten diese Gelegenheit und erlebten spannende Einblicke in die unterschiedlichen Ausbildungsbetriebe. Einer der an RYF teilnehmenden Betriebe war der Kursaal Bern. Wir haben mit Christoph Tschäppät, HR-Berater in diesem Hotel, gesprochen sowie mit der Lehrerin Brigitte Dubler, die den Kursaal im Rahmen von RYF mit einer Schulklasse besuchte.

Christoph Tschäppät, weshalb hat der Kursaal Bern an RYF teilgenommen?

«Für uns ist Nachwuchsförderung immer ein wichtiges Thema. Unabhängig von den rockyourfuture.ch-Erlebnistagen organisieren wir regelmässig Führungen für Schülerinnen und Schüler durch den Kursaal Bern und haben immer wieder zahlreiche «Schnupperlis» im Haus. So gab es für uns keine Zweifel, dass wir auch an rockyourfuture.ch teilnehmen.

Wir erhoffen uns von solchen Anlässen, dass die Jugendlichen die Faszination Gastgewerbe erleben können. Unsere Branche hat mit einigen strukturellen Defiziten zu kämpfen (z. B. unregelmässige Arbeitszeiten), aber zugleich hat sie viel zu bieten: sie ist lebendig, abwechslungsreich und nahe am Menschen. Diese schönen Seiten der Hotellerie und Gastronomie wollen wir vermitteln.

Uns war und ist Nachwuchsförderung schon immer wichtig, was man daran sieht, dass wir aktuell 16 Lernende ausbilden.»

Brigitte Dubler, Lehrperson einer an RYF teilnehmenden Oberstufenschulklasse aus Bern, haben wir gefragt, ob solche Berufserkundungstage einen Mehrwert für ihre Schüler:innen bringen:

«Ich finde klar JA – ungeachtet dessen, dass sich nie alle für den gleichen Beruf interessieren, sind solche Einblicke immer auch eine Erweiterung ihres Lebens-Horizontes und darum sinnvoll und wichtig. Wir und unsere Arbeit werden unterstützt, wenn die Schüler:innen auch von anderer professioneller Seite hören, worauf beispielsweise bei einer Bewerbung oder einem Vorstellungsgespräch Wert gelegt wird.»

Auch die Schüler und Schülerinnen fanden die Einblicke spannend: «Es hat uns sehr Spass gemacht, und wir fanden es toll, durften wir Einblicke in den Arbeitsalltag gewinnen. Vor allem das Muffin verzieren und Cocktail mixen war super», waren sie sich einig.

Das Projekt rockyourfuture.ch wurde aufgrund der Corona-Pandemie lanciert und ist mit der dritten Durchführung diesen Herbst beendet. Nach der Erarbeitung des Schlussberichtes für das SBFI werden HotellerieSuisse und GastroSuisse ein Nachfolgeangebot ausarbeiten, um weitere Erlebnistage in der Hotellerie und Gastronomie für Jugendliche zu ermöglichen. Zusätzliche Informationen dazu folgen im Februar 2023.



Von der Praxis in die Theorie: Schulhotel begrüsst ehemalige Berufsbildnerin als neue Lehrperson

Alexandra Ertle, ehemalige Mitarbeitende und Berufsbildnerin im Congress Hotel Seepark Thun, hat ihre neue Aufgabe als Lehrperson für angehende Hotel-Kommunikationsfachleute begonnen. Ihre Motivation für diesen Schritt beschreibt sie wie folgt: «Die Nachwuchsförderung war mir schon immer ein grosses Anliegen, weshalb ich mich während meiner Arbeit im Hotel für eine fundierte Ausbildung der Lernenden engagiert habe. Beim Projekt «Sicherung der Berufsabschlüsse», das 2020 coronabedingt ins Leben gerufen wurde, bekam ich als Berufsbildnerin für Hotel-Kommunikationsfachfrau/mann EFZ die Möglichkeit, mein Wissen an Lernende im 3. Lehrjahr weiterzugeben, was mir grosse Freude bereitet hat. So fand ich den Weg über die QV-Vorbereitung und die überbetrieblichen Kurse ins Schulhotel Regina und somit den Einstieg in den Berufskundeunterricht. Ich bin überzeugt, dass die Flamme für die Hotellerie und Gastronomie, die in unseren Lernenden brennt, gefördert werden muss und wir so die Zukunft unserer Branche nachhaltig sichern können. Es freut mich sehr, dass ich als Berufskundelehrerin mit meinen engagierten Kolleginnen und Kollegen einen Beitrag zur Nachwuchsförderung leisten kann».



Aus- und Rückblick

Kiknet

Ab 2023 erhalten Lehrpersonen für den Schulunterricht im Zyklus 3 zur beruflichen Orientierung zahlreiche Unterlagen für die Hotel- und Gastrobranche zur Verfügung gestellt. Ausgearbeitet werden diese von den Redaktorinnen und Redaktoren von kiknet in enger Zusammenarbeit mit Lehrpersonen und Pädagogen. So kann gewährleistet werden, dass die Unterrichtsmaterialien Lehrplan 21 konform sind.

Rückblick SwissSkills

Die neuen Schweizer Meister wurden im September 2022 in Bern erkoren. Im Bereich Hotel Reception gewann die 19-jährige Carmen Többen aus Bern, Marcus Schmid aus Schwellbrunn (AR) im Bereich Küche und Marc Gay aus dem Wallis im Bereich Restauration. Diese drei Kandidaten werden an den WorldSkills 2024 in Lyon um die Goldmedaille kämpfen. Im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gewann Julia Fuchs aus Bern. In dieser Kategorie wird es keine WorldSkills geben, da zu wenig Länder vertreten sind, um einen Wettbewerb durchführen zu können. Wir gratulieren den Siegerinnen und Siegern herzlich!

Rückblick WorldSkills

Medaillen für die Branche! Die WorldSkills Special Edition fand dieses Jahr in verschiedenen Ländern statt, da die geplanten Wettkämpfe im Mai 2022 in Shanghai wegen der Pandemie abgesagt werden mussten. In Montreux hat Tim Oberli im Bereich Hotel Reception die Silbermedaille und in Luzern Shania Colombo die Bronzemedaille im Bereich Restaurant Service gewonnen. Auch Rino Zumbrunn zeigte eine starke Leistung und erreicht im Bereich Cooking den 10. Platz, wofür er mit einem Medallion for Excellence geehrt wurde. Wir gratulieren herzlich!

Pilot Sprechstunde

Bei der Betreuung der Lernenden sind die Betriebe oftmals mit verschiedenen Fragestellungen und Herausforderungen konfrontiert. Um eine schnelle Unterstützung in allen Belangen rund um die Lernendenausbildung zu bieten, hat HotellerieSuisse gemeinsam mit dem Regionalverband Zentralschweiz ein Pilotprojekt durchgeführt: An verschiedenen Daten im Oktober und November wurden Online-Sprechstunden angeboten, während denen Betriebe den Berufsbildungsprofis von HotellerieSuisse all ihre diesbezüglichen Fragen stellen konnten. Nach Abschluss des Projekts erfolgt die Auswertung, und die Erkenntnisse fliessen in eine mögliche Weiterentwicklung.

