

Bildung im Fokus Herbst 2023

Fördern Sie Ihre Mitarbeitenden



Impressum

Oktober 2023

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Gut ausgebildeter Nachwuchs sowie ausgelernte Mitarbeitende sind wichtig – gemeinsam können wir uns dafür einsetzen!

Liebe HotellerieSuisse-Mitglieder

Das Arbeitsgesetz und der Jugendschutz sind komplexe Themen und dennoch enorm wichtig. Verschaffen Sie sich mit der neuen Broschüre einen Überblick.

Eine gute Übersicht gibt Ihnen auch der überarbeitete Flyer «Mitarbeitende fördern». Nebst den sechs Future Hospitality-Handlungsfeldern, welche ausführlicher erläutert werden, haben Sie auf der Rückseite eine Auflistung an möglichen Aus- und Weiterbildungen je nach Berufserfahrung Ihrer Mitarbeitenden.

Apropos Future Hospitality: Schnuppern zu ermöglichen und Berufseinblicke zu gewähren sind Erfolgsfaktoren. Welche praktischen Unterlagen Sie für Ihren Alltag nutzen können, erfahren Sie auf der nachfolgenden Seite. Please Disturb ist übrigens eine hervorragende Möglichkeit, den Interessenten einen Blick hinter die Kulissen Ihres Betriebs zu ermöglichen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen der diesjährigen Herbstausgabe und danken Ihnen für Ihren Einsatz im Bereich des Nachwuchses und der Bildung.

Schnuppern und Berufseinblick als Erfolgsfaktoren



Im Rahmen von Future Hospitality unterstützen wir Sie mit konkreten Hilfestellungen, Inspirationsideen und Best-Practice-Beispielen aus der Branche, damit Sie sich als **attraktiver Arbeitgeber oder attraktive Arbeitgeberin** positionieren und sich dadurch wichtige Wettbewerbsvorteile verschaffen können.

Unsere Branche bietet vielfältige Karrieremöglichkeiten – von der beruflichen Grundbildung bis zum Fachhochschulabschluss. Daher ist es wichtig, neben Ausbildungsplätzen auch Berufseinblicke und Schnuppertage zu ermöglichen, um potenzielle Fachkräfte für die Branche zu begeistern.

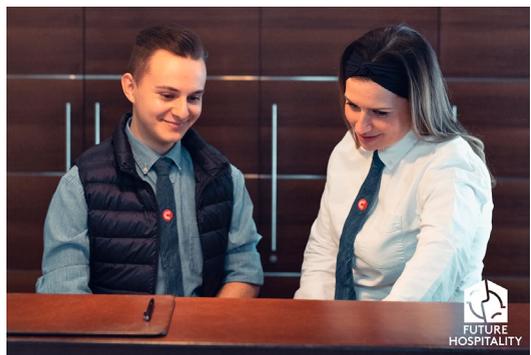
In einem der Schwerpunktthemen von Future Hospitality stehen Ihnen unter anderem Inhalte zur Verfügung, die Sie im Daily Business dabei unterstützen, interessierten Jugendlichen einen Einblick in die Branche zu ermöglichen. So finden Sie unter anderem Schnupperkarten auf der HotellerieSuisse-Website, die Ihnen bei der Gestaltung von Schnuppertagen Inspirationen liefern. Oder kennen Sie den Schnuppercheck, der Sie dabei unterstützt, den Überblick über die Schnuppernden zu behalten und diese beurteilen zu können? Werden Sie jetzt aktiv und nutzen Sie die Unterlagen.

Werfen Sie auch einen Blick auf weitere Themen von Future Hospitality, wie beispielsweise «Vision, Mission, Strategie», «Employer Branding», «Integration» oder «Wertewandel durch die Generationen Y und Z».

SwissSkills Studie zu den Erwartungen der Gen Z an die Arbeitswelt:



Schnuppern und Berufseinblick als Erfolgsfaktoren:



Neues Angebot: Betreuung für Ausbildungsbetriebe ab 2024

Together for tomorrow: Unter diesem Slogan baut HotellerieSuisse die Betreuung für Ausbildungsbetriebe aus. Nach der erfolgreichen Durchführung des Pilotprojektes wird ab 2024 die aktive Betreuung aller HotellerieSuisse-Ausbildungsbetriebe schweizweit ausgerollt. Ziel ist es, die Ausbildungsqualität zu erhöhen, den Nachwuchs in der Branche zu halten und damit ein effektives Mittel gegen den Fachkräftemangel zu schaffen.

Die Berufsbildenden in der Hotellerie stehen vor grossen Herausforderungen: Die Ausbildung von Lernenden ist zeitintensiv und neben dem Daily Business schwierig zu organisieren und die Berufsbildung unter anderem wegen Berufsrevisionen stets im Wandel. Das neue Angebot von HotellerieSuisse stärkt Berufsbildner:innen sowie Ausbildungsverantwortliche in ihrer Rolle und unterstützt sie direkt, persönlich und individuell.

Mehr als nur ein Besuch

Im Zentrum des Angebots für alle HotellerieSuisse-Mitglieder, die Lernende ausbilden, steht ein persönlicher Besuch vor Ort. Dieser findet alle zwei Jahre statt und wird mit den Berufsbildner:innen und Ausbildungsverantwortlichen durchgeführt. In einem strukturierten Gespräch können mit unseren Fachpersonen fachliche, aber auch persönliche und organisatorische Fragen rund um die Ausbildung diskutiert werden.

Im Zwischenjahr besteht die Möglichkeit eine halbstündige Online-Sprechstunde zu buchen, falls weitere Nachfragen bestehen. Neben dem persönlichen Austausch werden die aktuellen Themen in weiteren Gefässen für die Berufsbildenden aufgegriffen: Webinare für Wissensvermittlung, digitale Cafés für die Vernetzung untereinander, regelmässige Update-Anlässe und fachliche Inputs im Rahmen des jährlichen Hospitality Summits.

Mehr erfahren – jetzt anmelden!

Lernen Sie bei einem Online-Café das Betreuungsteam kennen und erfahren Sie noch mehr Details zu diesem einmaligen Angebot!

[Dienstag, 7. November 2023 von 10 bis 11 Uhr](#)

Erfahren Sie mehr
über das Angebot



Melden Sie sich jetzt an und seien Sie mit dabei. Together for tomorrow: Investieren Sie mit uns gemeinsam in die Menschen, welche unsere Betriebe vom Heute ins Morgen tragen.

Arbeitsgesetz und Jugendschutz – was es zu beachten gibt

Das Arbeitsgesetz mit seinen Verordnungen ist komplex. Die neue Broschüre «Arbeitsgesetz & Co: Was gilt für Hotellerie und Gastgewerbe?» bietet Ihnen einen Überblick über die branchenrelevanten Bestimmungen des Arbeitsgesetzes für erwachsene und jugendliche Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer.

Die Jugendarbeitsschutz-Verordnung ArGV 5 regelt die für Jugendliche geltenden Sondernormen. In der beruflichen Grundbildung unterstehen die Jugendlichen zudem der Verordnung des eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung, welche die Ausnahmen zum Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit während der beruflichen Grundbildung regelt (VO WBF).



Melden Sie sich im Login-Bereich von HotellerieSuisse an, um auf die Broschüre zugreifen zu können. Als Ergänzung zu den arbeitsrechtlichen Bestimmungen stehen Ihnen auf der Website www.hotelgastrosafety.ch zahlreiche weitere Hilfsmittel zur richtigen Umsetzung der Arbeitssicherheit in Ihrem Betrieb zur Verfügung. Bei weiteren Fragen hilft Ihnen unser Rechtsdienst gerne weiter.

Erfolgreiches NextGen. Hospitality Camp 2023

«Das Camp war eine unglaubliche Erfahrung – ich kann es nur weiterempfehlen», sagt Claudio, Teilnehmer am diesjährigen Camp. Die 22 motivierten jungen Erwachsenen lernten während des fünftägigen Camps im Engadin, wie anhand des Design Thinking Prozesses an Probleme herangegangen wird und Lösungen entwickelt werden. Am zweiten Tag des [Hospitality Summits](#) präsentierten die Gruppen ihre Vorschläge zu den Business Cases den Entscheidungsträgerinnen und -trägern der Branche.



Die Anmeldung für nächstes Jahr ist bereits wieder geöffnet. Melden Sie Ihre Fachkräfte fürs kostenlose Camp 2024 an!



Fördern Sie Ihre Mitarbeitenden



Kaum eine andere Branche bietet so viele Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten wie die Hotellerie und Gastronomie, was es erschwert den Überblick zu behalten, wie Sie Ihre Mitarbeitenden bestmöglich fördern können.

Der überarbeitete Flyer zum Thema soll Ihnen und Ihren Mitarbeitenden eine Übersicht der diversen Möglichkeiten vermitteln, die passenden Angebote zum richtigen Karrierezeitpunkt zu finden.

Nicht nur die Förderung von Aus- und Weiterbildungen spielt heutzutage eine wichtige Rolle. Wichtig ist es auch, ein attraktiver Arbeitgeber oder eine attraktive Arbeitgeberin zu sein. Durch ein spannendes Arbeitsumfeld können Sie Fachkräfte gewinnen und diese auch in der Branche halten. Im Rahmen von Future Hospitality unterstützen wir Sie mit konkreten Hilfestellungen, Inspirationsideen und Best-Practice-Beispielen aus der Branche. Entdecken Sie die sechs Handlungsfelder des Themas und nutzen Sie die Unterlagen, um sich dadurch wichtige Wettbewerbsvorteile verschaffen zu können. Unter www.hotelleriesuisse.ch/mitarbeitende-foerdern finden Sie die Übersicht auch als PDF zum Download. Wenn Sie weitere Exemplare wünschen, dürfen Sie sich gerne per Mail an kommunikation@hotelleriesuisse.ch wenden.



Regionalverbände führen Please Disturb 2024 durch

Nach der erfolgreichen Durchführung 2023 von Luzern Hotels findet Please Disturb 2024 neben Luzern neu auch in Zürich statt. 2014 wurde der nationale Tag der offenen Hoteltüren von HotellerieSuisse ins Leben gerufen und bis 2020 ebenfalls durch den Verband organisiert. Der Anlass fand jeweils an einem Sonntag im März statt und ermöglichte allen Interessierten von Jung bis Alt einen Blick hinter die Kulissen verschiedenster Hotelbetriebe zu werfen.

Nach der coronabedingten Absage im 2020 und 2021 ergriff Luzern Hotels die Chance, Please Disturb wieder aufleben zu lassen und führte den Anlass dieses Jahr erfolgreich durch. **Luzern Hotels** wird am **24. März 2024** die Türen erneut öffnen, und auch Hotellerie-Suisse Zürich wird 2024 Please Disturb anbieten. An welchem Datum Zürich die Türen öffnet, ist aktuell noch in Abklärung.

Sie möchten Please Disturb ebenfalls umsetzen? Bekunden Sie Ihr Interesse beim Regionalverband, damit Please Disturb 2024 auch in Ihrer Region angeboten wird. www.pleasedisturb.ch





48 WEITER- BILDUNGEN IM 2023.

**VON WELCHER PROFITIERST DU?
ALLE KURSE GRATIS BIS 31.12.2023**



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**



Fotoshooting für den neuen Markenauftritt berufehotelgastro.ch

Wie wir Sie in der [letzten Ausgabe](#) informiert haben, erhält berufehotelgastro.ch (BHG), die gemeinsame Nachwuchsmarke von HotellerieSuisse und GastroSuisse, einen neuen Markenauftritt, der zunehmend Form annimmt.

Um die digital vernetzte Generation weiterhin anzusprechen, wird für das Projekt mit der Next-Gen Agentur Jim und Jim zusammengearbeitet. Ziel des Refreshs ist es, neben den hohen digitalen Ansprüchen, die Vorteile und Schönheit der Branche erleb- und spürbar zu machen.



Im August fanden daher an drei Tagen Shootings statt, bei denen die neue Bildwelt entstand. Sie transportiert die unvergesslichen Momente, für die die Hospitality-Branche und ihre Berufe steht. Wir danken den teilnehmenden Betrieben: Widder Hotel/AuGust Restaurant und Cheyenne in Zürich, dem Casino Bern und dem 7132 Hotel in Vals für die Zusammenarbeit.

HF Thun übernimmt Bildungsangebote von HotellerieSuisse

Mit der Schlüsselübergabe des Schulhotels Regina in Interlaken an die Hotelfachschule Thun Ende Juli wurde der symbolische Startschuss für die Übernahme der Bildungsangebote von HotellerieSuisse durch die Hotelfachschule Thun gesetzt, unter der operativen Leitung der EHL Hospitality Business School. Die Hotelfachschule Thun hat im August 2023 alle Bildungsangebote von HotellerieSuisse übernommen. Dazu gehören die Schulhotels an den Standorten Interlaken/Matten, Pontresina und Martigny sowie alle Weiterbildungsangebote wie beispielsweise das Nachdiplomstudium NDS.

Diese Veränderungen kommen im Zuge des Projektes «Bildungslandschaft Hospitality» zustande, das von HotellerieSuisse, der EHL Hospitality Business School, der Stiftung HF Thun und der Stiftung Tschumi Fonds getragen wird. Die Dynamiken, die sich aus diesem Projekt ergeben, zielen darauf ab, die Ausbildungen in den Branchenberufen noch attraktiver zu gestalten.

Die Stiftung Hotelfachschule Thun verwandelt sich in eine Multi-Campus-Schule mit Ausbildungsangeboten für über 1100 Lernende und Studierende in Thun, Interlaken, Martigny und Pontresina, was die Attraktivität der HF Thun noch verstärkt.



Aus- und Rückblick

Erster Betrieb im Tessin als TOP-Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet
Das La Rocca Living Hotel Group in Losone ist der erste Betrieb im Tessin, welcher die Zertifizierung als «TOP-Ausbildungsbetrieb» der Stufe 1 erhalten hat. «Wir haben uns dazu entschieden, ein TOP-Ausbildungsbetrieb zu werden, weil wir uns stetig verbessern möchten», so Resident Manager und HR-Verantwortliche der La Rocca Living Hotel Group, Sheila Citriniti. «Wir möchten unseren betrieblichen Ausbildnern mit der Weiterbildung durch die Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb mehr Sicherheit geben, denn diese Sicherheit und ihr aktualisiertes Fachwissen geben sie unseren Lernenden weiter.» Werden auch Sie ein TOP-Ausbildungsbetrieb. Jetzt für die aktuellen Kurse anmelden. www.hotelleriesuisse.ch/top-ausbildungsbetrieb



Euroskills 2023

Anfangs September trafen an den EuroSkills Gdańsk die besten jungen Berufschampions aus ganz Europa aufeinander. Mit dabei war die SwissSkills-Gewinnerin der Kategorie «Hotel Reception» von 2022, Carmen Többen. Ebenfalls vor Ort vertrat Celine Maier, die Zweitplatzierte der SwissSkills 2022 in der Kategorie «Cooking», unsere Branche. Wir gratulieren den beiden engagierten Damen zum Gewinn der Goldmedaillen.

Unter diesem Link sind Anmeldungen möglich:



Berufswahlmessen im Herbst

Im September hat berufehotelgastro die Hotellerie- und Gastronomieberufe an der BAM in Bern vertreten. Im November finden weitere Messen statt, während denen wir auf motivierte Lernende und junge Berufsleute angewiesen sind, die uns bei der Beratung der jugendlichen Besucherinnen und Besuchern unterstützen. Sind Sie interessiert an weiteren Informationen oder möchten Sie Ihre Lernenden direkt anmelden?

Scherz & Keks Broschüren

Mit dem Kinderbooklet «Scherz & Keks» erhalten Kinder im Alter von 6 bis 11 Jahren auf spielerische Weise faszinierende Einblicke in die Welt der Hotellerie und Gastronomie. Die kluge Krähe ROBI RABE begleitet die jungen Leserinnen und Leser durch das Heft und fügt stets ihre originelle Note hinzu. Ob es sich um ein Wimmelbild, eine Fotostory, ein Bildrätsel oder Kinderknigge handelt, dieses Booklet ist eine perfekte Möglichkeit, die Wartezeit im Restaurant oder an der Rezeption angenehm zu verkürzen und gleichzeitig die Aufmerksamkeit auf die spannende Branche zu lenken.

Bestellen Sie die kostenlosen Broschüren per Mail bei uns: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

