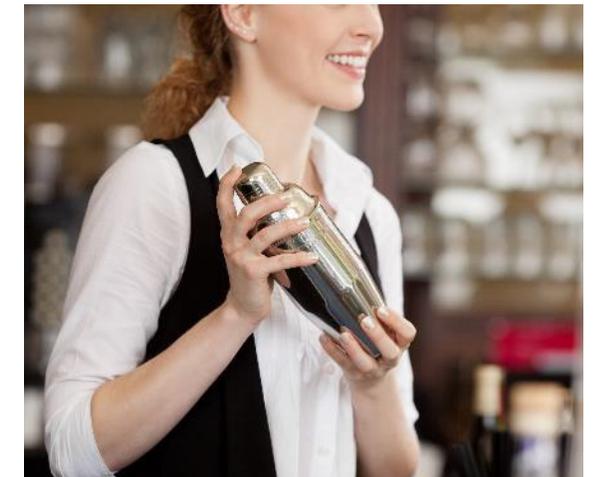


# Lehrlingsbarometer 2017

Diese Studie wurde im Auftrag von Hotel & Gastro Union durch GfK Switzerland AG in Hergiswil durchgeführt.



# Die Agenda

- ① Studiendesign und Stichprobenstruktur
- ② Detailresultate

# 1. Studiendesign

## Lehrlingsbarometer 2017

Methode:	Schriftliche Befragung durchgeführt von Hotel & Gastro Union
Instrument:	Vollstrukturierter Fragebogen
Stichprobe:	n = 1'199
Durchführung:	Februar bis April 2017
Auswertung:	Standard: Total Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Grundbildung / Ausbildungsjahr
Reporting:	Charts, Computertabellen
Auftraggeber:	Hotel & Gastro Union – Roger Lütolf
Durchführung:	GfK Switzerland AG – Katja Gerig
Studiennummer:	078.209.00739.1
Lesehilfe:	Die hinter den Mittelwert gesetzten Buchstaben bedeuten einen signifikanten Unterschied (95% Niveau) im Vergleich zu den jeweiligen Segmenten, für die die Buchstaben stellvertretend stehen.
Gewichtung:	Die Daten sind gewichtet nach Beruf und Region.

## Stichprobenstruktur (ungewichtet)

	absolut	%
<b>Geschlecht</b>		
Männlich	461	38
Weiblich	723	60
Keine Angabe	15	1
<b>Grundbildung*</b>		
Köche	478	40
Restauration	198	17
Hauswirtschaft	329	27
Kaufmann	31	3
Bäcker / Konditor	163	14
<b>Ausbildungsjahr</b>		
1. Jahr	434	36
2. Jahr	385	32
3. Jahr	332	28
Zusatzausbildung	43	4
<b>Sprache im Fragebogen</b>		
Deutsch	885	74
Französisch	219	18
Italienisch	95	8

n = 1'199 Personen

© GfK 2017 | Lehrlingsbarometer | Juni 2017

	absolut	%
<b>Grundbildung*</b>		
<b>nach Ausbildungsjahr</b>		
Köche 1. Jahr	230	19
Köche 2. Jahr	78	7
Köche 3. Jahr	144	12
Köche Zusatzausbildung	23	2
Restauration 1. Jahr	57	5
Restauration 2. Jahr	96	8
Restauration 3. Jahr	37	3
Restauration Zusatzausbildung	7	1
Hauswirtschaft 1. Jahr	96	8
Hauswirtschaft 2. Jahr	142	12
Hauswirtschaft 3. Jahr	90	8
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	-	-
Kaufmann 1. Jahr	-	-
Kaufmann 2. Jahr	30	3
Kaufmann 3. Jahr	1	0
Kaufmann Zusatzausbildung	-	-
Bäcker / Konditor 1. Jahr	51	4
Bäcker / Konditor 2. Jahr	39	3
Bäcker / Konditor 3. Jahr	60	5
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	13	1

\*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe

## Stichprobenstruktur (gewichtet)

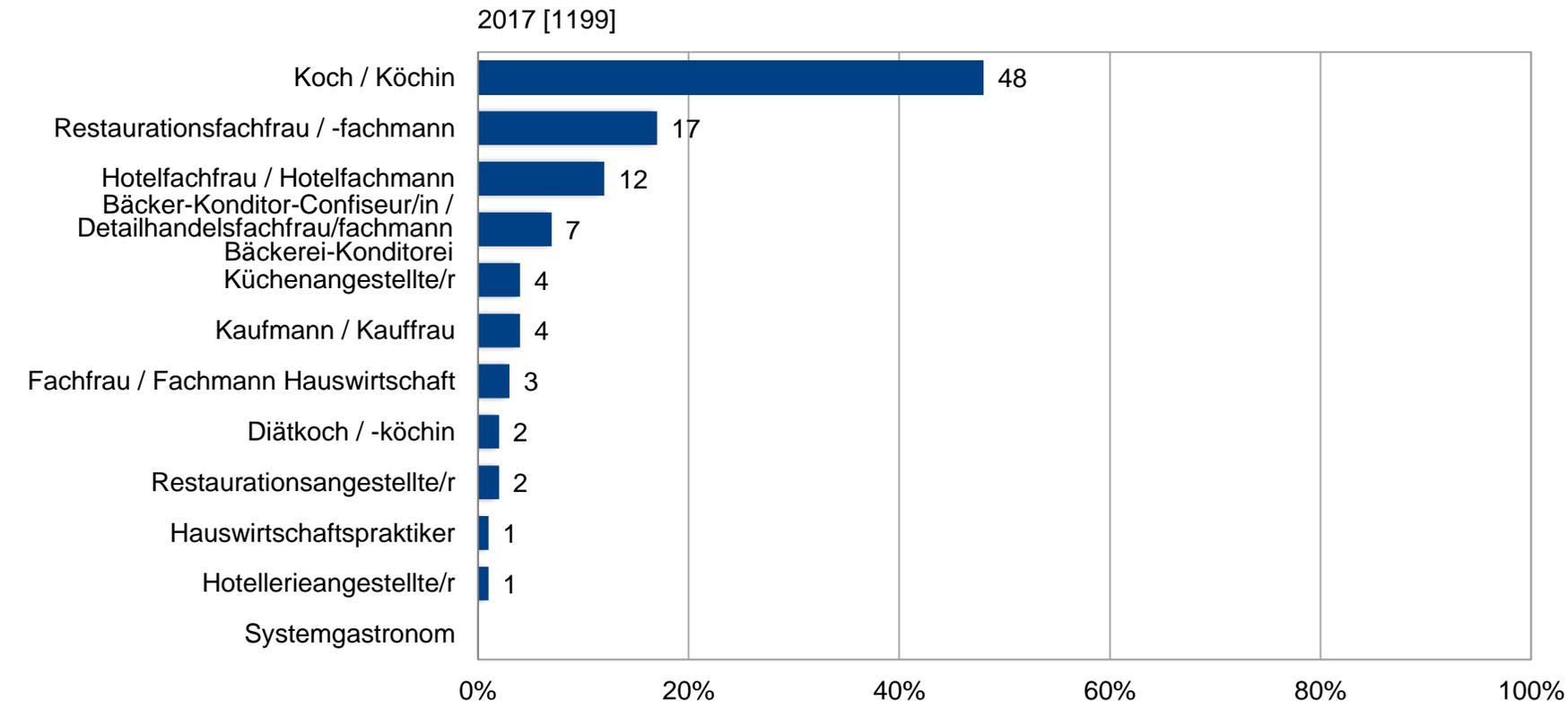
	%
<b>Geschlecht</b>	
Männlich	46
Weiblich	53
Keine Angabe	1
<b>Grundbildung*</b>	
Köche	53
Restauration	19
Hauswirtschaft	17
Kaufmann	4
Bäcker / Konditor	7
<b>Ausbildungsjahr</b>	
1. Jahr	39
2. Jahr	31
3. Jahr	26
Zusatzausbildung	3
<b>Sprache im Fragebogen</b>	
Deutsch	75
Französisch	23
Italienisch	3

	%
<b>Grundbildung*</b>	
<b>nach Ausbildungsjahr</b>	
Köche 1. Jahr	26
Köche 2. Jahr	9
Köche 3. Jahr	16
Köche Zusatzausbildung	2
Restauration 1. Jahr	6
Restauration 2. Jahr	10
Restauration 3. Jahr	3
Restauration Zusatzausbildung	1
Hauswirtschaft 1. Jahr	6
Hauswirtschaft 2. Jahr	6
Hauswirtschaft 3. Jahr	5
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	-
Kaufmann 1. Jahr	-
Kaufmann 2. Jahr	4
Kaufmann 3. Jahr	-
Kaufmann Zusatzausbildung	-
Bäcker / Konditor 1. Jahr	2
Bäcker / Konditor 2. Jahr	2
Bäcker / Konditor 3. Jahr	2
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	1

## 2. Detailresultate

# Grundbildung – Total

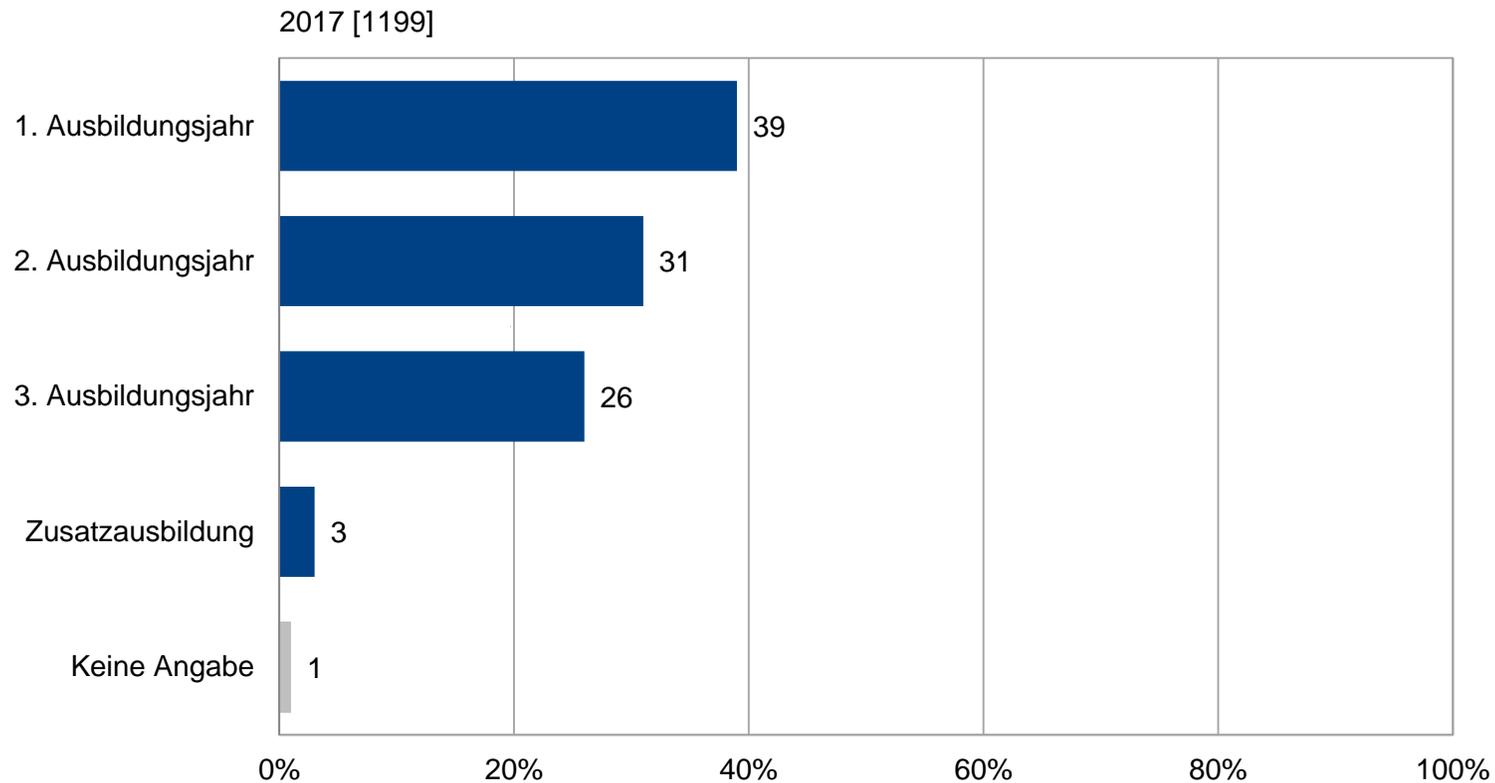
Rund die Hälfte der antwortenden Lehrlinge macht eine berufliche Grundbildung als Koch / Köchin – das sind signifikant mehr als in 2016. Signifikant weniger Antwortende absolvieren in diesem Jahr eine berufliche Grundbildung im Bereich Hotelfach und Detailhandel / Bäckerei-Konditorei als im Jahr 2016.



2010 [1001]	2011 [1047]	2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]
55	57	53	55	55	43	39
20	24	17	17	17	15	15
10	10	14	11	12	14	15
9	0	-	-	-	13	15
3	4	4	5	3	5	4
-	-	5	5	6	4	6
0	0	1	1	1		1
0	2	3	3	3	2	3
2	2	2	4	3	2	1
1	-	0	-	-	-	-
-	-	1	-	-	1	0
-	-	-	-	-	-	-

# Ausbildungsjahr

Der Anteil der antwortenden Lehrlinge im ersten Ausbildungsjahr ist im Vergleich zu 2016 signifikant gestiegen. 39% der antwortenden Lehrlinge sind derzeit im ersten Ausbildungsjahr, knapp ein Drittel im zweiten und ein Viertel im dritten Ausbildungsjahr.

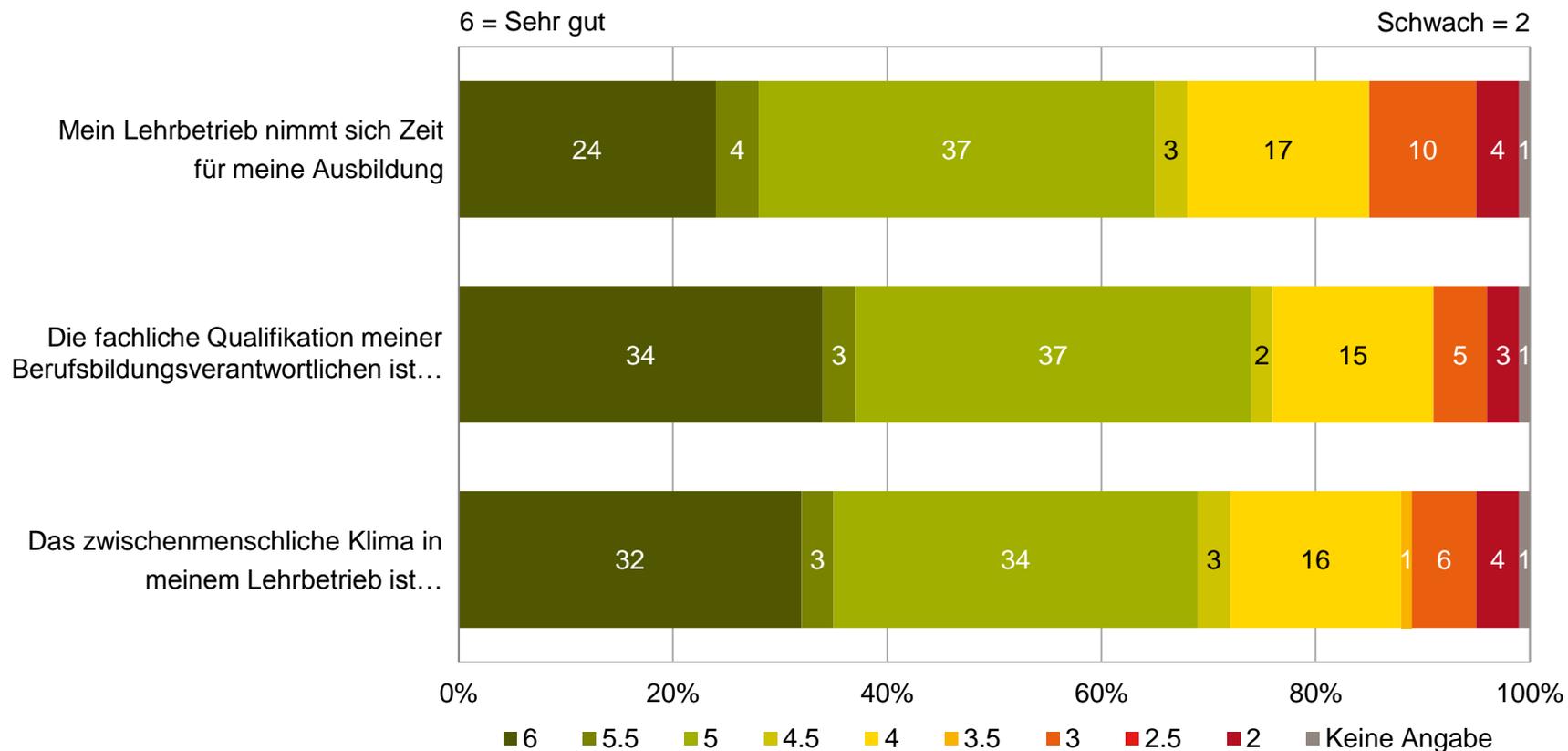


	2010 [1001]	2011 [1047]	2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]
1. Ausbildungsjahr	35	42	22	35	28	26	32
2. Ausbildungsjahr	33	32	37	30	44	29	36
3. Ausbildungsjahr	28	21	36	29	23	40	25
Zusatzausbildung	3	5	5	5	5	5	6
Keine Angabe	1	1	0	1	1	-	1

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Total

1/8

Die Mehrheit der antwortenden Lehrlinge ist mit ihrem Ausbildungsbetrieb zufrieden. Drei Viertel der Lehrlinge geben an, dass die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen gut bis sehr gut ist. 68% sind der Meinung, dass sich der Lehrbetrieb Zeit nimmt für die Ausbildung und 72% bewerten das Klima als gut bis sehr gut. Die Durchschnittswerte bleiben in den Jahren 2010-2017 sehr stabil.



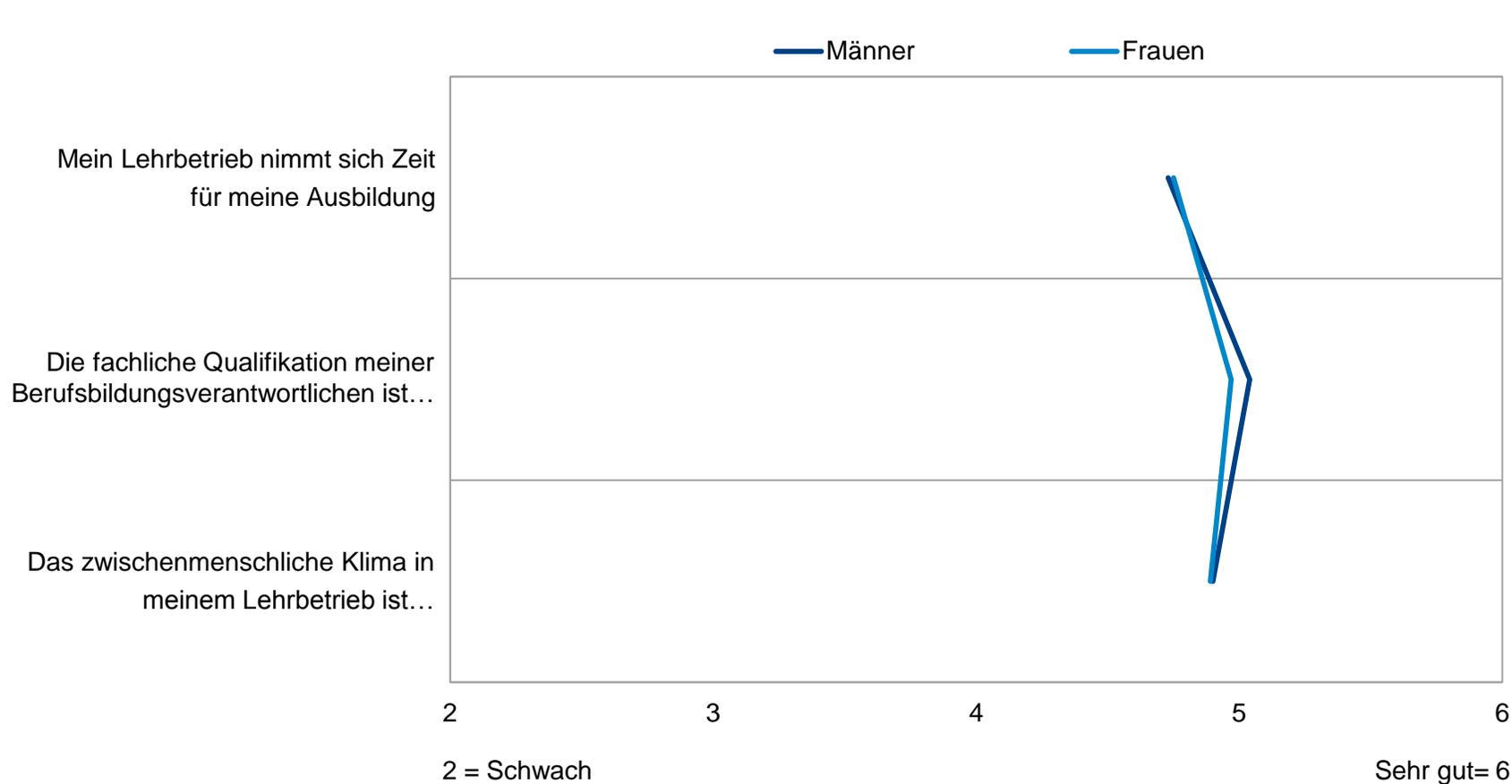
2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
[1001]	[1047]	[1005]	[991]	[1000]	[1001]	[1000]	[1199]
4.8	4.7	4.7	4.6	4.7	4.6	4.6	4.7
5.2	5.1	5.0	5.0	5.0	5.0	4.9	5.0
4.9	4.9	4.9	4.8	4.9	4.8	4.8	4.9

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % und Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Geschlecht

2/8

Zwischen den Geschlechtern gibt es bei den antwortenden Lehrlingen keinen signifikanten Unterschied. Männer und Frauen bewerten die Zeit, die sich der Betrieb für ihre Ausbildung nimmt, sowie die fachliche Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen und das zwischenmenschliche Klima nahezu identisch gut.

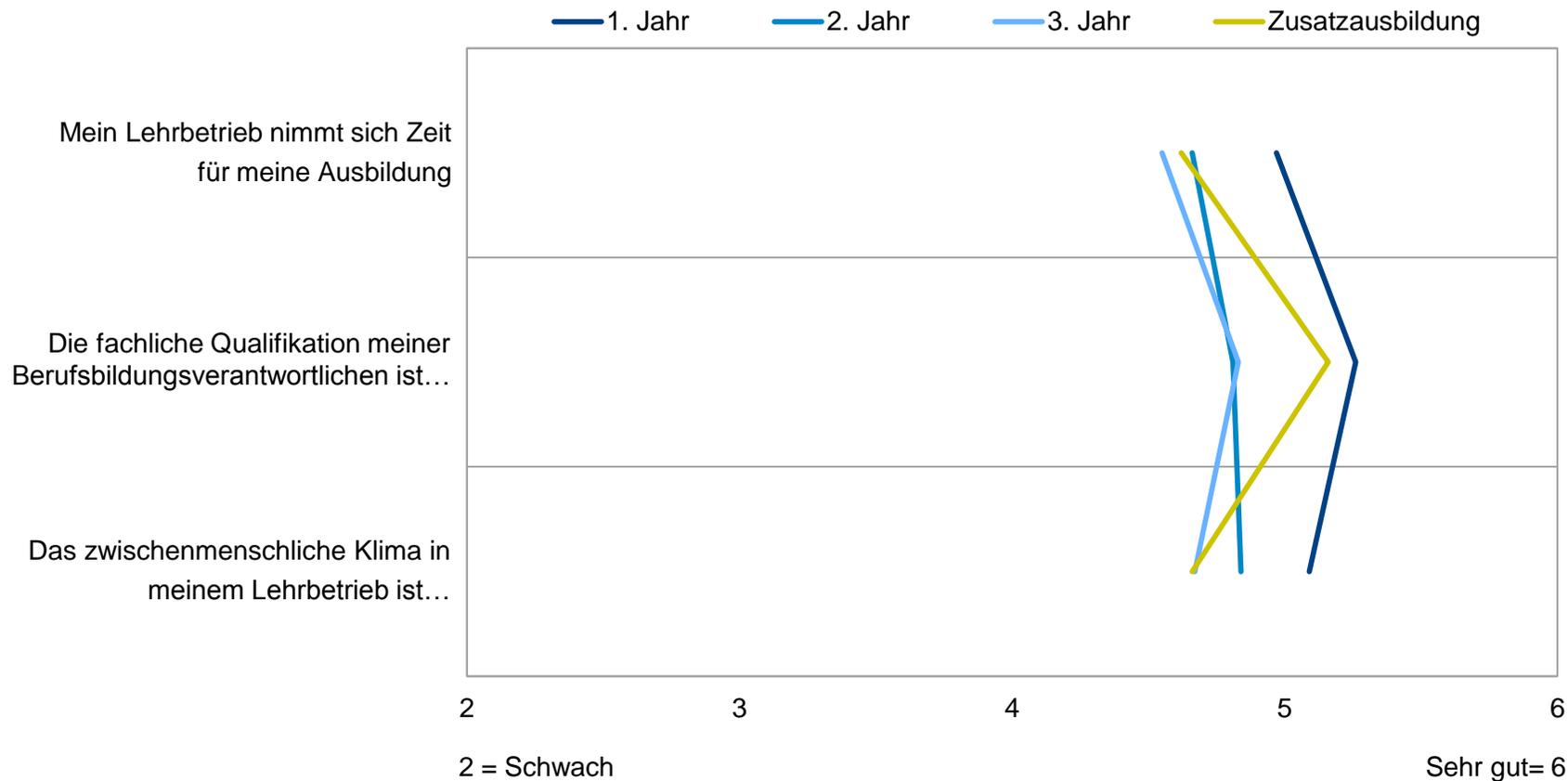


Männer [461] (a)	Frauen [723] (b)
4.7	4.8
5.0	5.0
4.9	4.9

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Ausbildungsjahr 3/8

Lehrlinge vom ersten Ausbildungsjahr beurteilen den Betrieb signifikant besser als Lernende im zweiten und dritten Lehrjahr. Grundsätzlich liegt die Bewertung der Zeit, die sich der Betrieb für die Ausbildung nimmt, die fachliche Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen und das Berufsklima in einem (sehr) positiven Bereich.



1. Jahr [434] (h)	2. Jahr [385] (i)	3. Jahr [332] (j)	Zusatz- ausb. [43*] (k)
5.0 ij	4.7	4.6	4.6
5.3 ij	4.8	4.8	5.2
5.1 ij	4.8	4.7	4.7

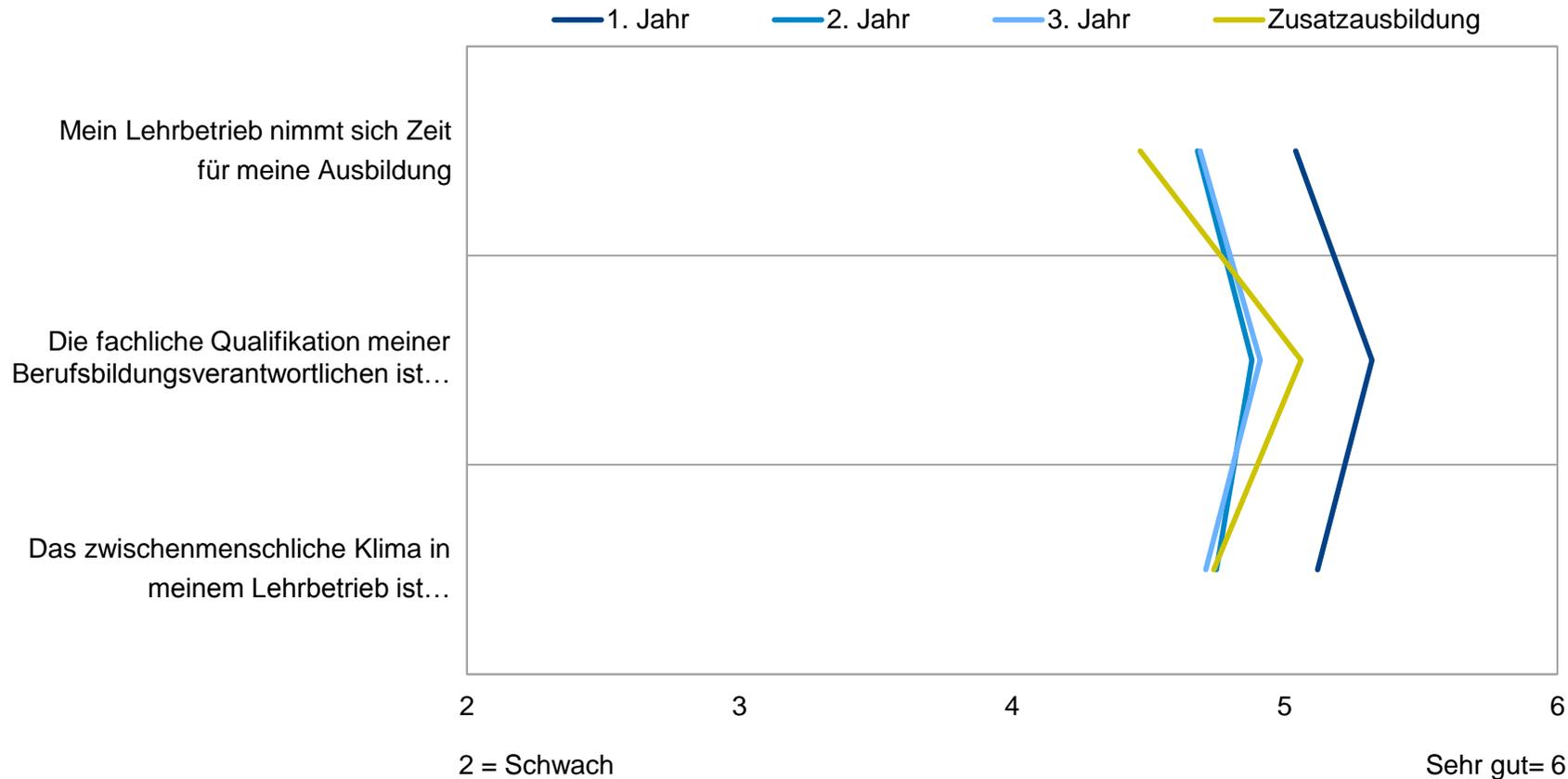
\*kleine Basis

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Köche

4/8

Die Bewertung des Ausbildungsbetriebs durch die zukünftigen Köche im 1. Lehrjahr ist signifikant besser als die Bewertung der Lernenden des 2. und 3. Ausbildungsjahrs. Allgemein sind die Bewertungen der antwortenden Köche aber auf einem guten Niveau.



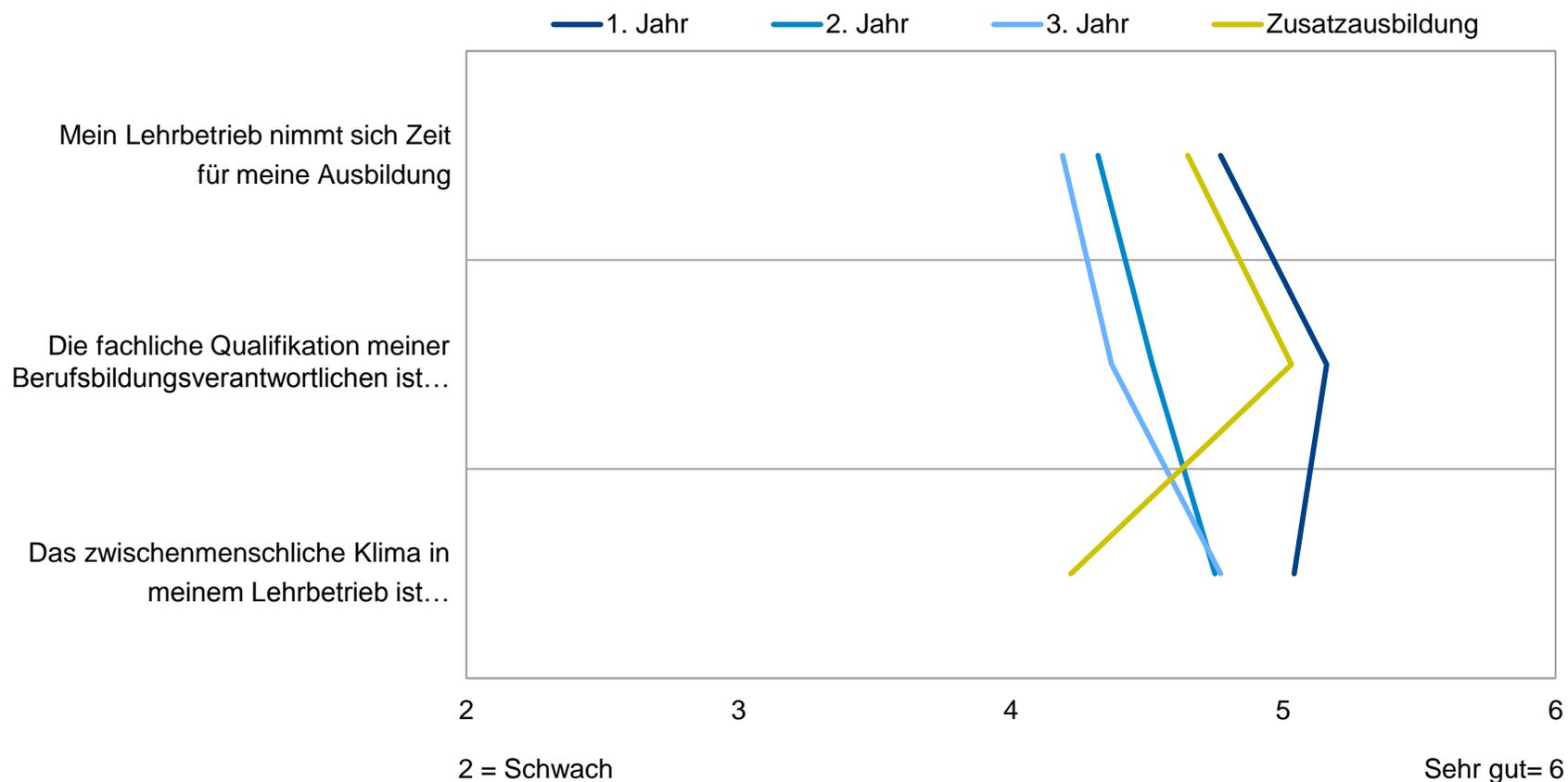
1. Jahr [230] (a)	2. Jahr [78*] (b)	3. Jahr [144] (c)	Zusatz-ausb. [23**] (d)
5.0 bc	4.7	4.7	4.5
5.3 bc	4.9	4.9	5.1
5.1 bc	4.8	4.7	4.7

\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Restauration 5/8

Die Gruppe Lehrlinge Restauration ist über alle drei Ausbildungsjahre hinweg (sehr) zufrieden mit dem zwischenmenschlichen Klima im Betrieb. Signifikante Unterschiede in der Bewertung der Lehrlinge gibt es bei der Zeit, die sich der Betrieb für ihre Ausbildung nimmt und der Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen im ersten gegenüber zum zweiten Ausbildungsjahr.



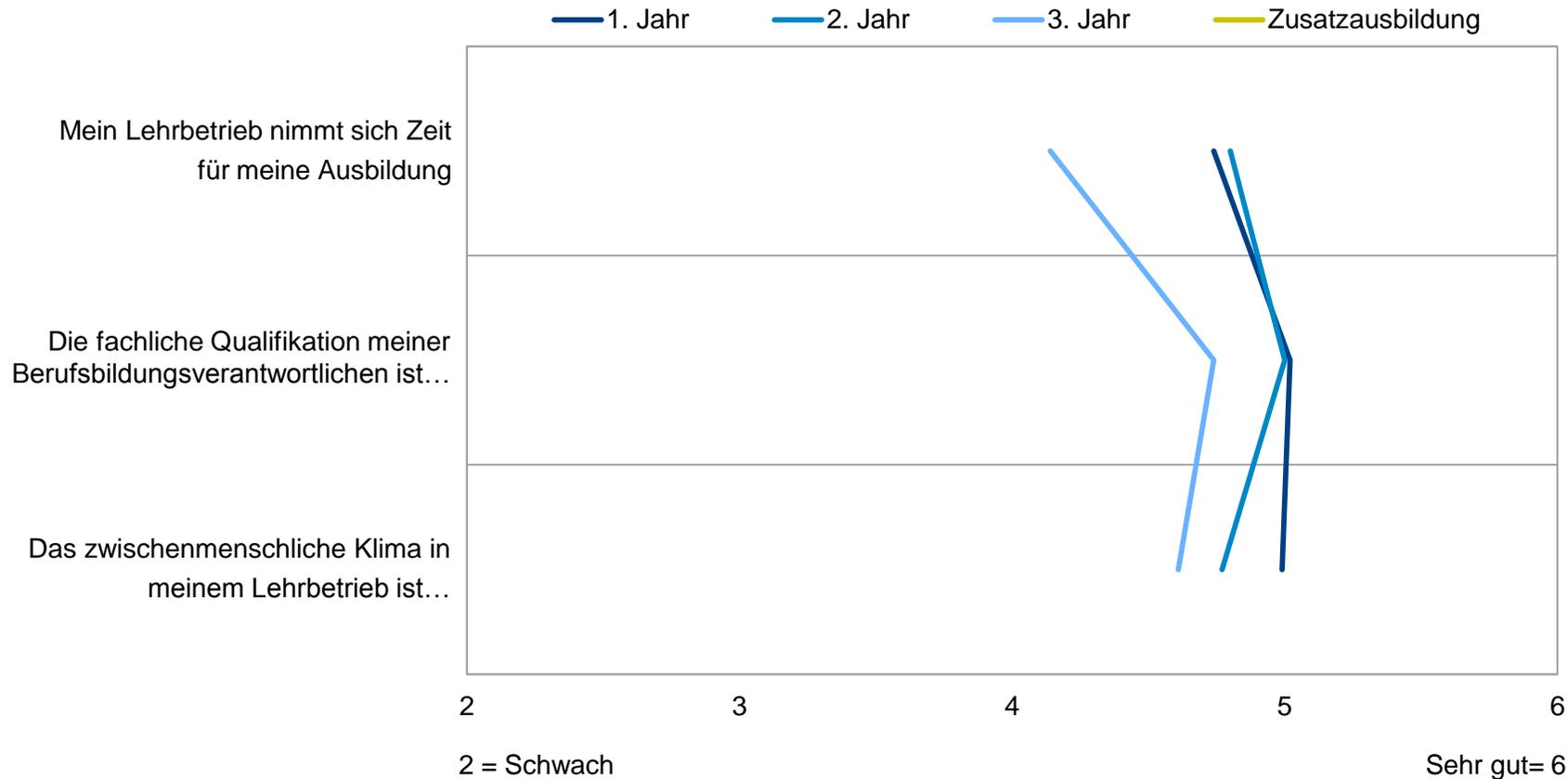
1. Jahr [57*] (e)	2. Jahr [57*] (f)	3. Jahr [37*] (g)	Zusatz-ausb. [7**] (h)
4.8 f	4.3	4.2	4.7
5.2 f	4.5	4.4	5.0
5.0	4.8	4.8	4.2

\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Hauswirtschaft 6/8

Die Bewertung der antwortenden Lehrlinge Hauswirtschaft zum Thema zwischenmenschliches Klima nimmt vom ersten bis zum dritten Lehrjahr ab (signifikant vom ersten zum dritten Jahr). Signifikant mehr Lehrlinge im ersten und zweiten Ausbildungsjahr geben an, dass sich der Lehrbetrieb Zeit für ihre Ausbildung nimmt, als Lehrlinge im dritten Jahr.



1. Jahr [96*] (a)	2. Jahr [142] (b)	3. Jahr [90*] (c)	Zusatzausb. [-] (d)
4.7 c	4.8 c	4.1	-
5.0	5.0	4.7	-
5.0 c	4.8	4.6	-

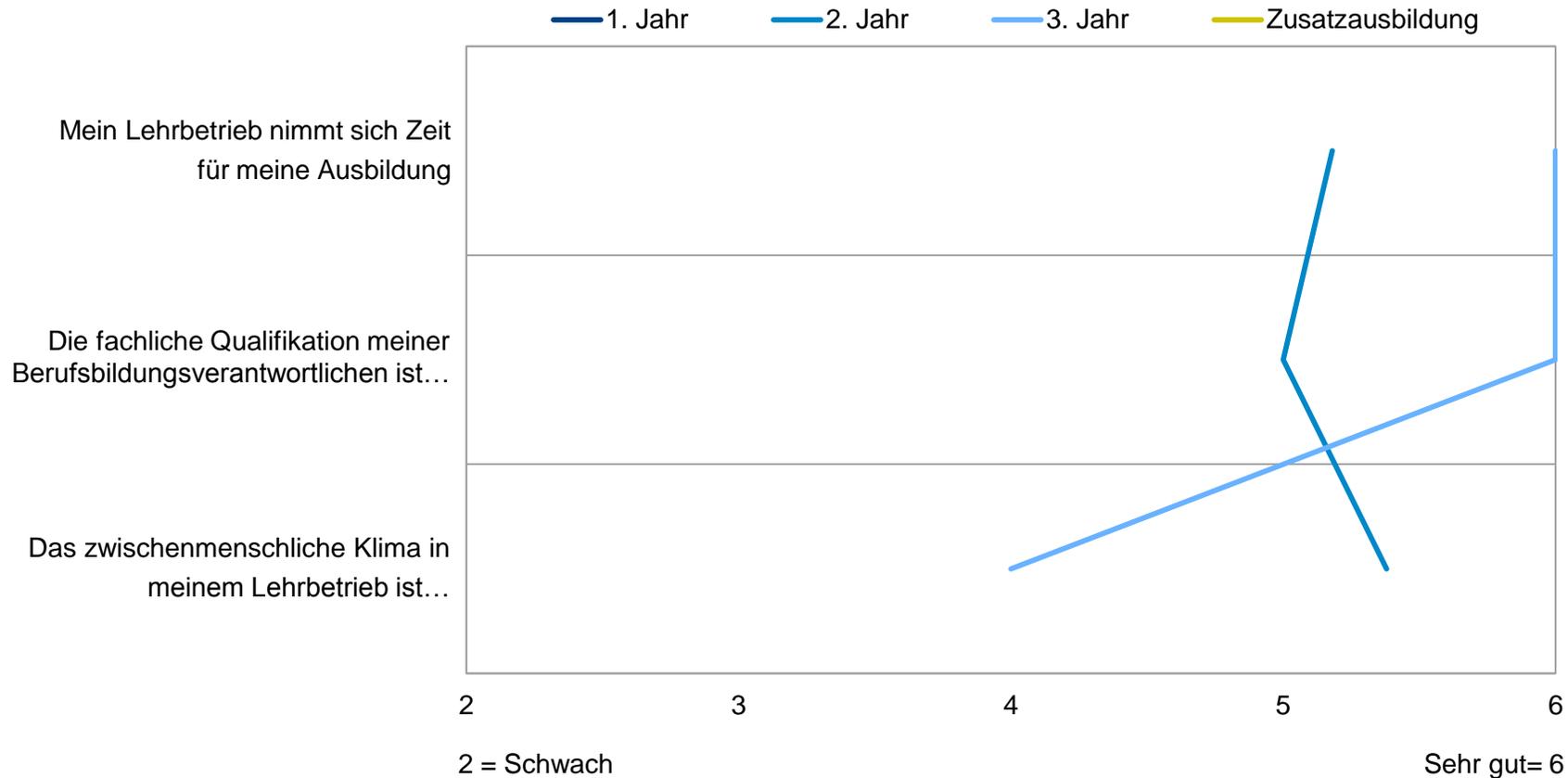
\*kleine Basis

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Kaufmann

7/8

Die antwortenden Lehrlinge Kaufmann im zweiten Ausbildungsjahr bewerten ihre Ausbildungsbetriebe über alle Bereiche hinweg sehr positiv. Besonders das zwischenmenschliche Klima in ihren Betrieben ist sehr gut. Aus dem 1. Lehrjahr gab es kein Antwortenden, aus dem 3. Lehrjahr nur eine Person.



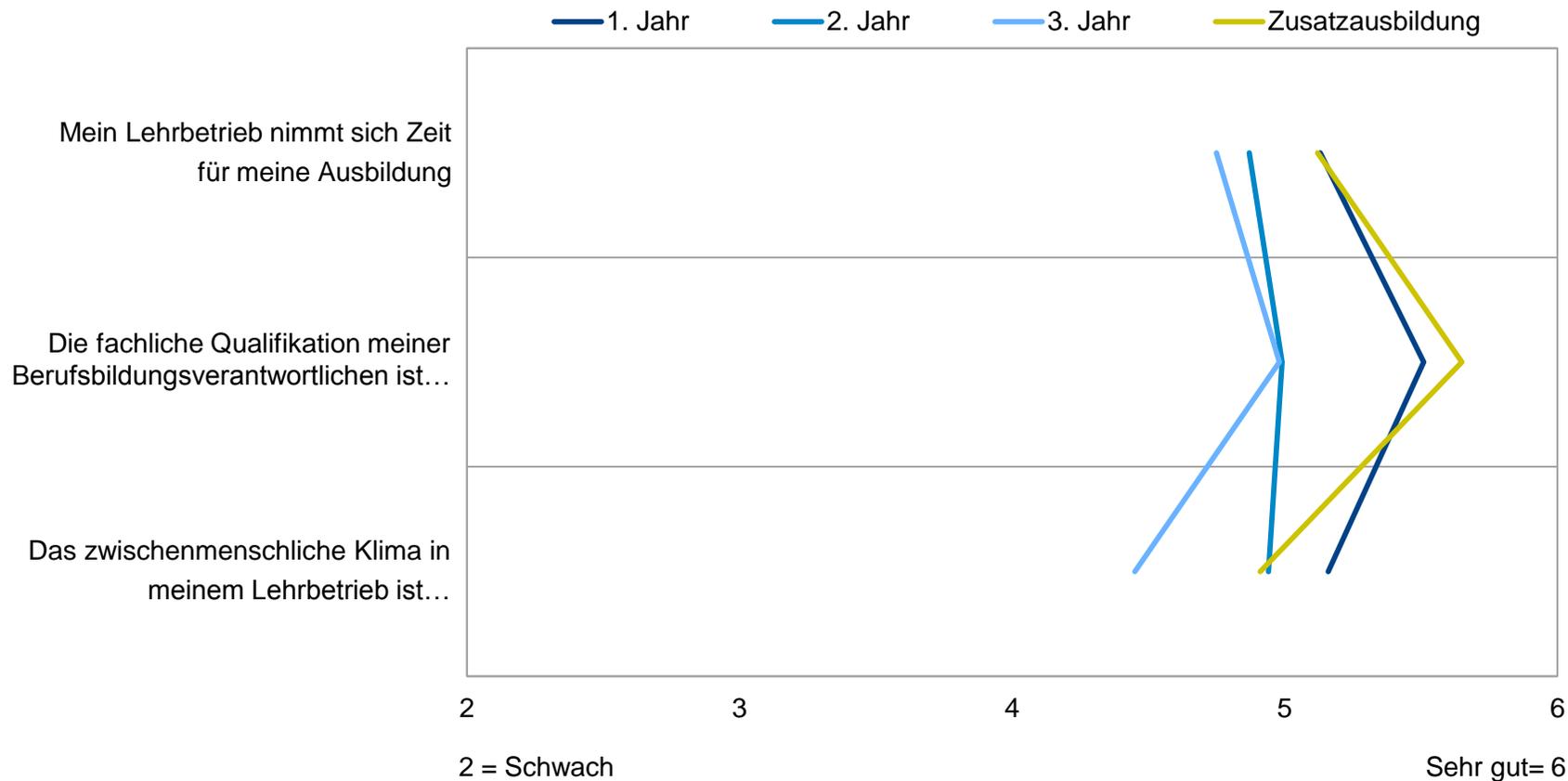
1. Jahr [-] (e)	2. Jahr [30*] (f)	3. Jahr [1**] (g)	Zusatz-ausb. [-] (h)
-	5.2	6.0	-
-	5.0	6.0	-
-	5.4	4.0	-

\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Eigenschaften Lehrbetrieb – Bäcker / Konditor 8/8

Die fachliche Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen beurteilen Lehrlinge Bäcker / Konditor im ersten Ausbildungsjahr signifikant besser als Lernende aus dem zweiten und dritten Lehrjahr. Insgesamt wird die fachliche Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen aber sehr positiv beurteilt.



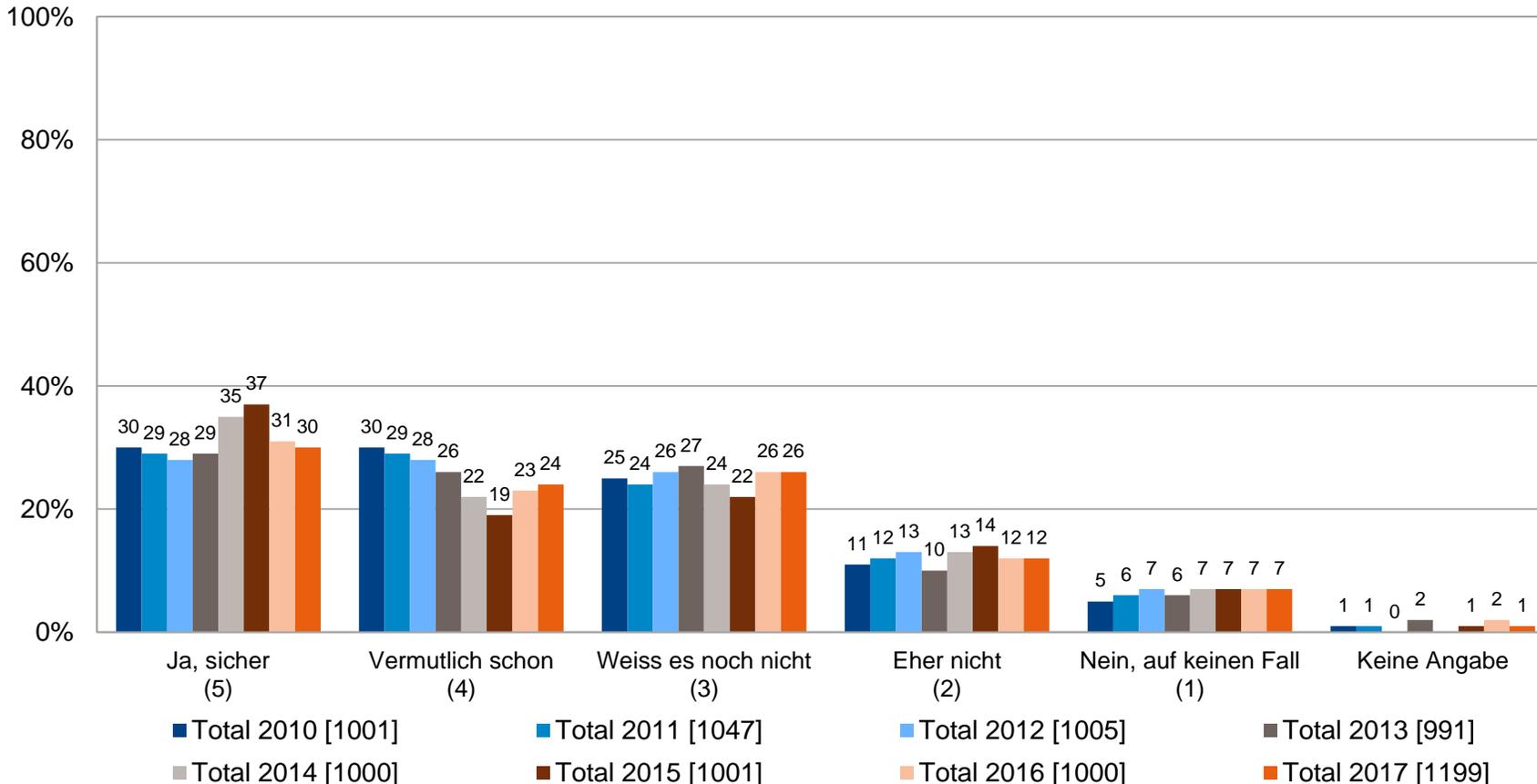
1. Jahr [51*] (i)	2. Jahr [39*] (j)	3. Jahr [60*] (k)	Zusatz- ausb. [13**] (l)
5.1	4.9	4.8	5.1
5.5 jk	5.0	5.0	5.7
5.2 k	5.0 k	4.5	4.9

\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# Zukunft in meinem Beruf – Vergleich Total 1/7

Wie bereits 2016 gibt über die Hälfte der antwortenden Lehrlinge an, dass sie nach ihrer beruflichen Grundbildung (vermutlich) weiter in ihrem Beruf arbeiten werden. Ein Viertel ist sich noch nicht sicher und 19% sehen sich zukünftig (eher) in einem anderen Bereich.

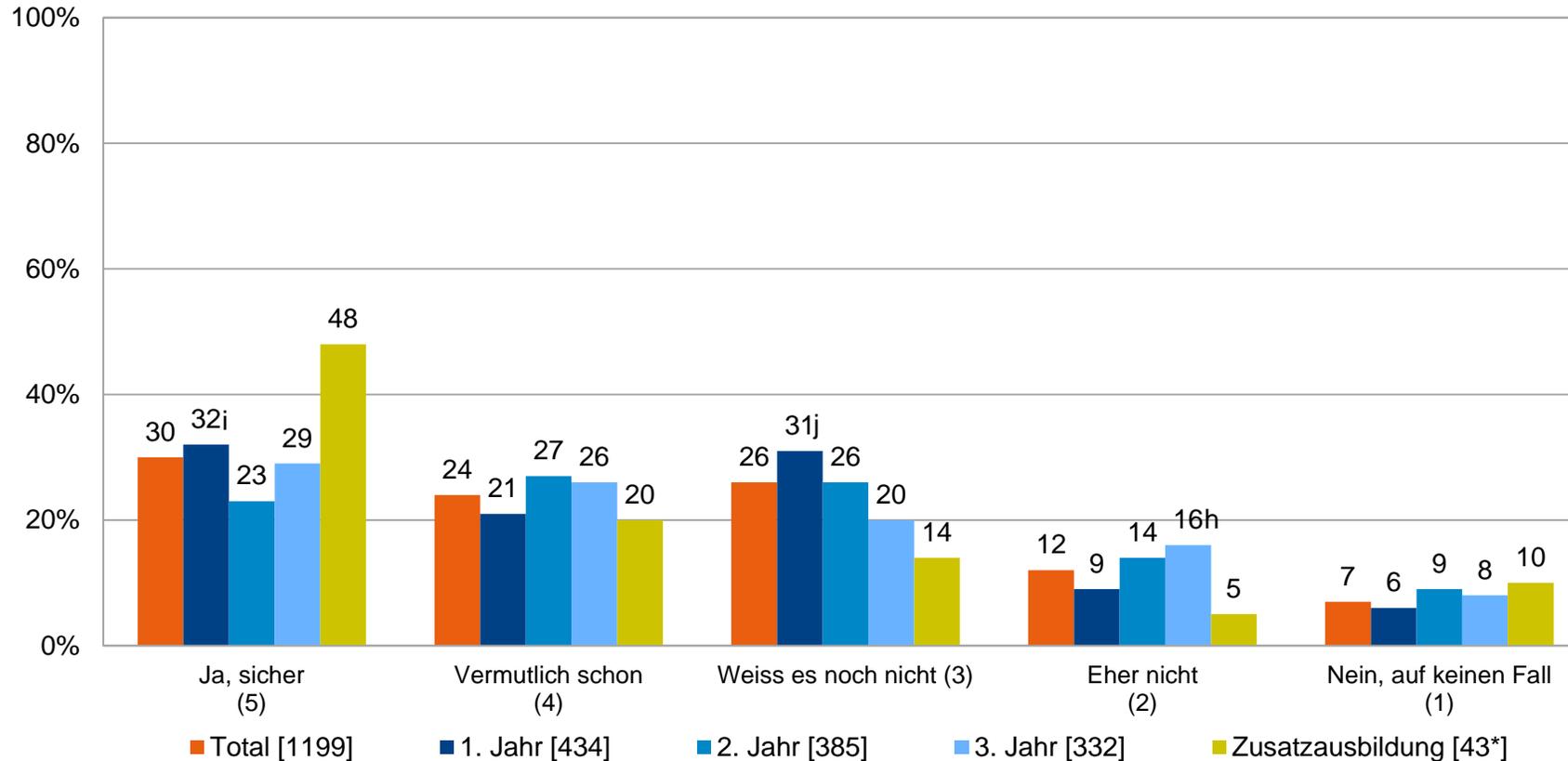


Total 2010*	Total 2011*	Total 2012*	Total 2013*	Total 2014*	Total 2015*	Total 2016*	Total 2017*
3.7	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.6	3.6

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
 n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 und rückwirkend gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zukunft in meinem Beruf – Ausbildungsjahr 2/7

Im Durchschnitt geben Lehrlinge im ersten Ausbildungsjahr signifikant häufiger an, nach der beruflichen Grundbildung in ihrem Beruf weiter zu arbeiten, als Lehrlinge im zweiten Lehrjahr.



Total 2017 *	1. Jahr (h) *	2. Jahr (i) *	3. Jahr (j) *	Zusatz-ausb. (k) *
3.6	3.7 <sup>i</sup>	3.4	3.5	3.9

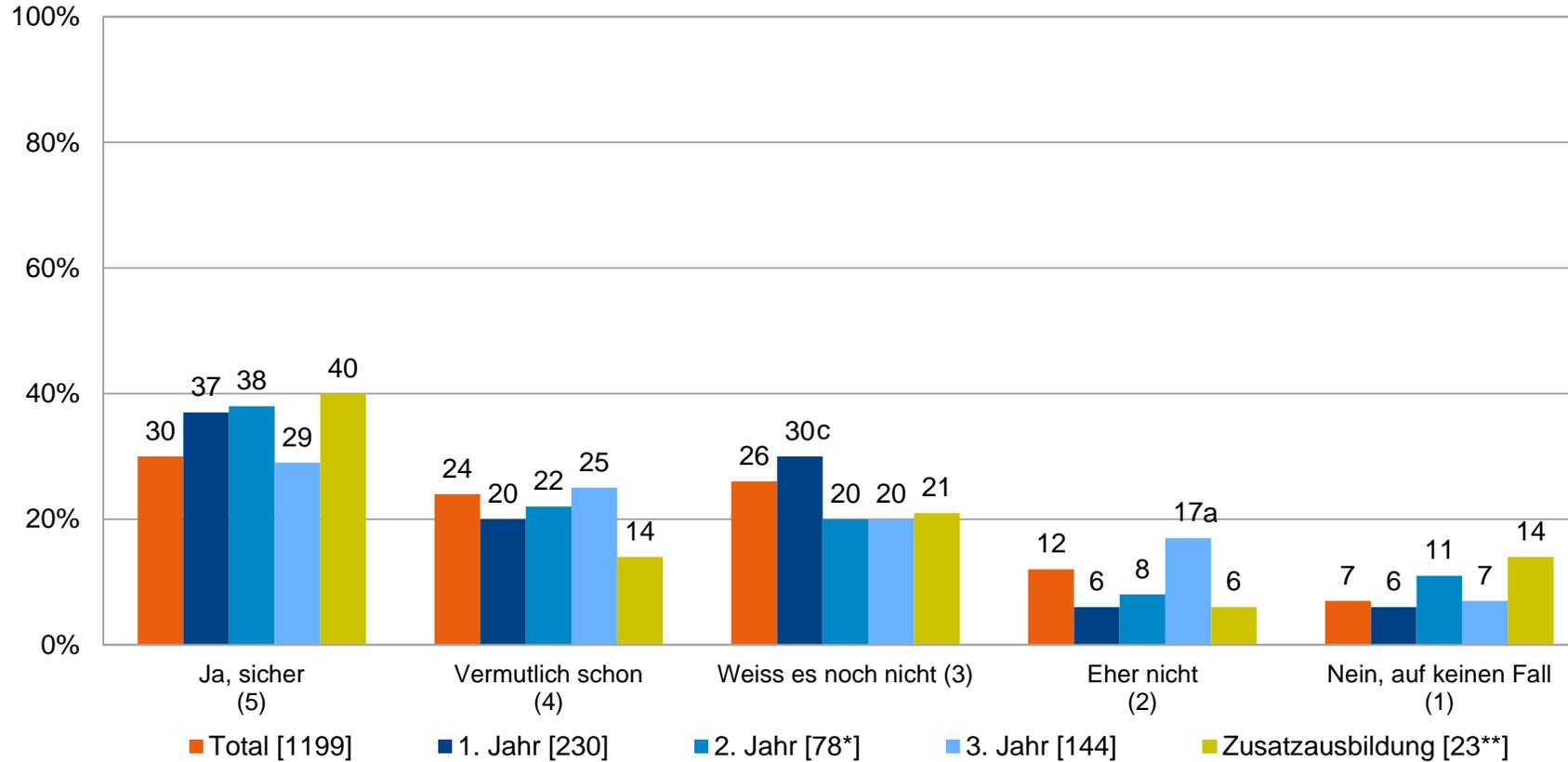
\*kleine Basis

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
 n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zukunft in meinem Beruf – Köche

3/7

Mehr als die Hälfte der Köche im ersten, zweiten und dritten Ausbildungsjahr ist der Meinung, dass sie auch zukünftig als Koch arbeiten werden.



Total 2017 *	1. Jahr (a) *	2. Jahr (b) *	3. Jahr (c) *	Zusatz ausb. (d) *
3.6	3.8	3.7	3.5	3.6

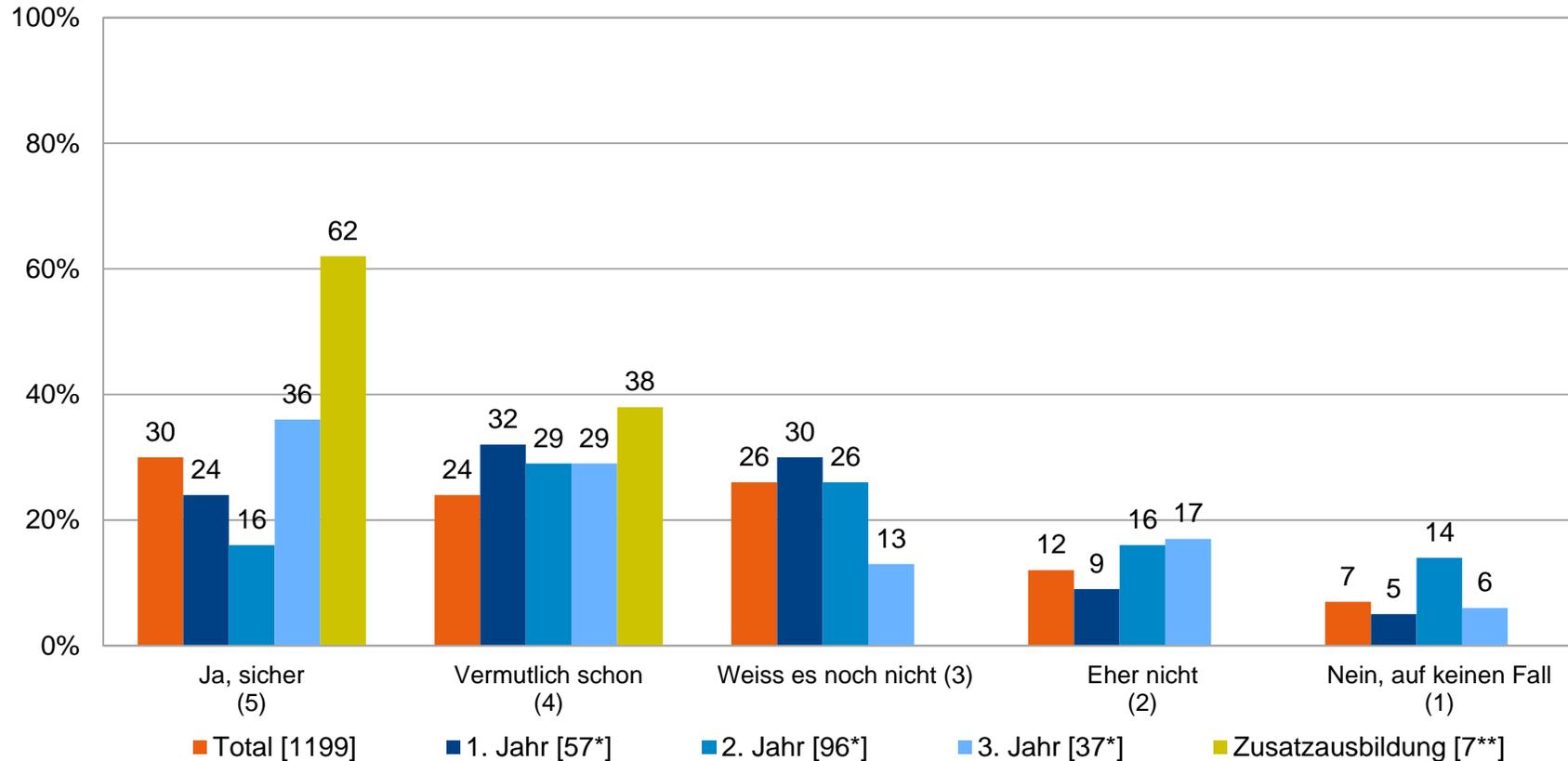
\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zukunft in meinem Beruf – Restauration

4/7

56% der antwortenden Lehrlinge im ersten Ausbildungsjahr geben an, dass sie (vermutlich) nach der Grundbildung weiterhin in ihrem Beruf tätig sein werden. Bei den Lehrlingen im zweiten Jahr nimmt der Anteil deutlich ab: Nur noch 45% sind dieser Meinung. Im dritten Lehrjahr steigt der Anteil wieder: 65% der Lehrlinge im dritten Lehrjahr sehen sich weiterhin in ihrem Beruf.



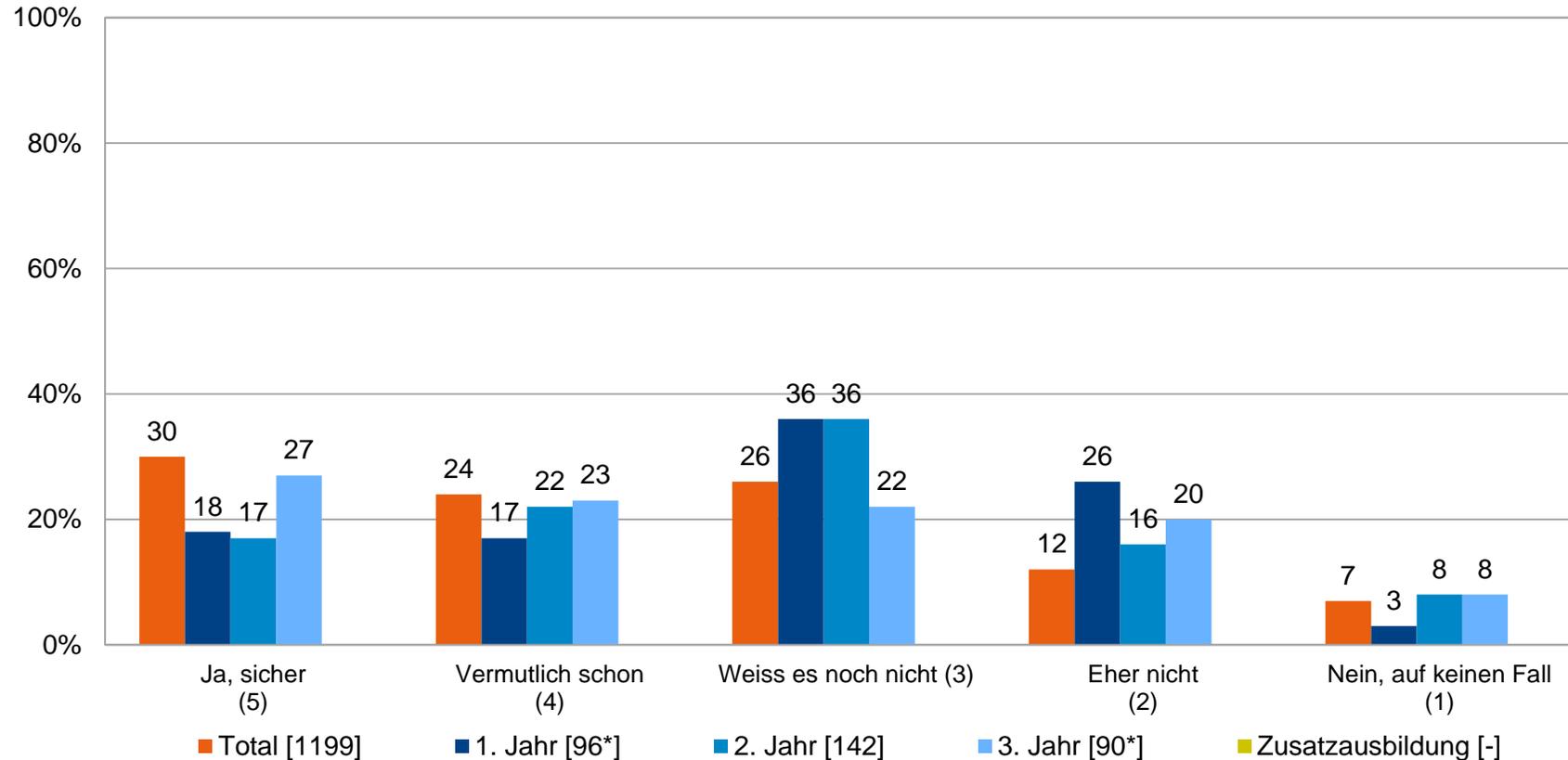
Total 2017 *	1. Jahr (e) *	2. Jahr (f) *	3. Jahr (g) *	Zusatz ausb. (h) *
3.6	3.6	3.2	3.7	4.6

\*kleine Basis  
 \*\*sehr kleine Basis

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
 n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zukunft in meinem Beruf – Hauswirtschaft 5/7

Jeweils 36% der antwortenden Lehrlinge im ersten und zweiten Lehrjahr aus dem Bereich Hauswirtschaft wissen noch nicht, ob sie zukünftig in ihrem Beruf weiter arbeiten werden. Nur 35% aus dem ersten und 39% aus dem zweiten Lehrjahr werden (voraussichtlich) in ihrem Beruf bleiben - 29% aus dem ersten und 24% aus dem zweiten Jahr hingegen (eher) nicht.



Total 2017 *	1. Jahr (a) *	2. Jahr (b) *	3. Jahr (c) *	Zusatz ausb. (d) *
3.6	3.2	3.2	3.4	-

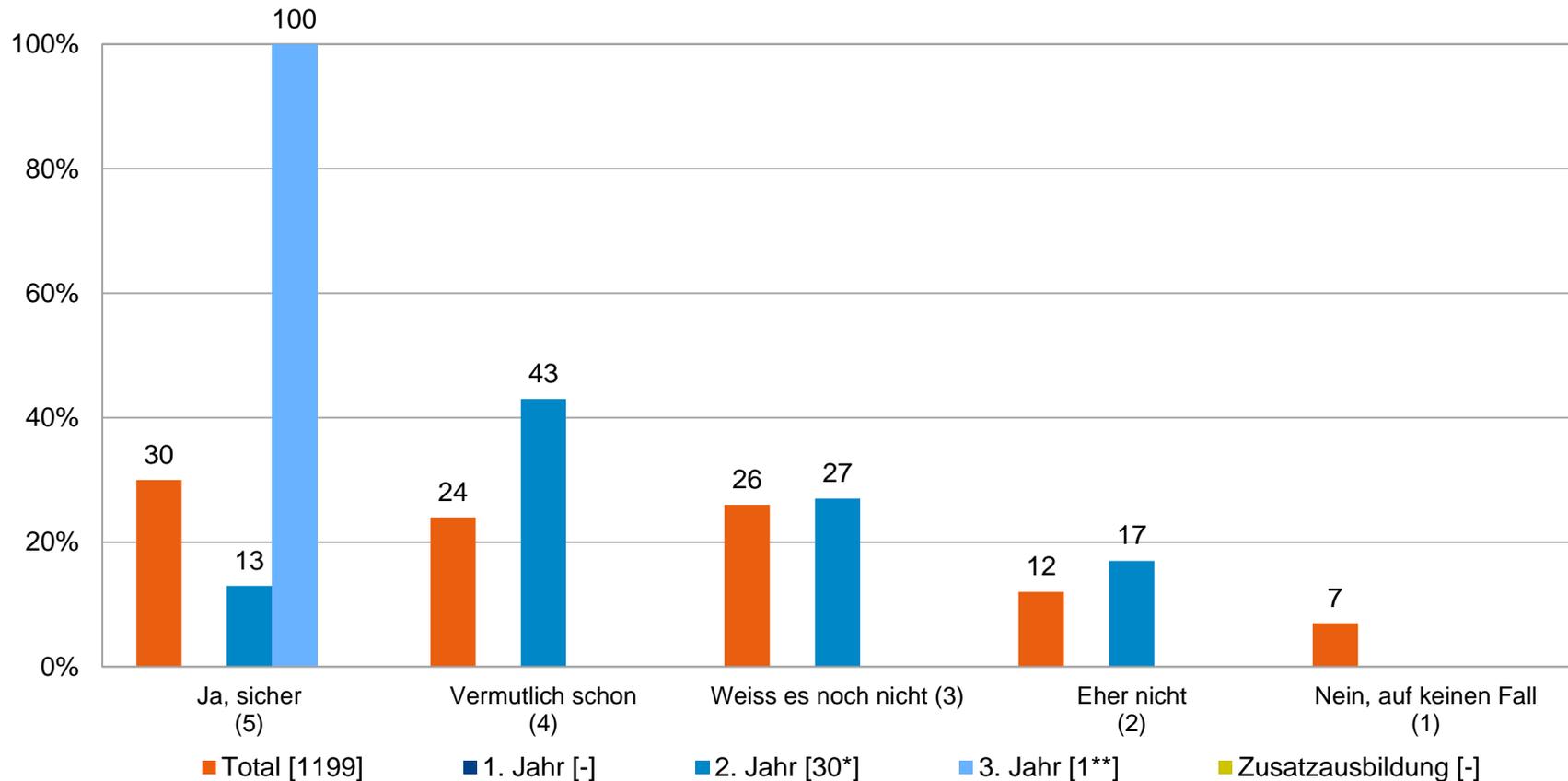
\*kleine Basis

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zukunft in meinem Beruf – Kaufmann

6/7

Über die Hälfte der antwortenden Lehrlinge im 2. Lehrjahr aus dem Bereich Kaufmann geben an, dass sie nach der beruflichen Grundbildung (vermutlich) in ihrem Beruf weiter arbeiten werden. 27% wissen es noch nicht und 17% werden eher nicht in ihrem Beruf weiter arbeiten.



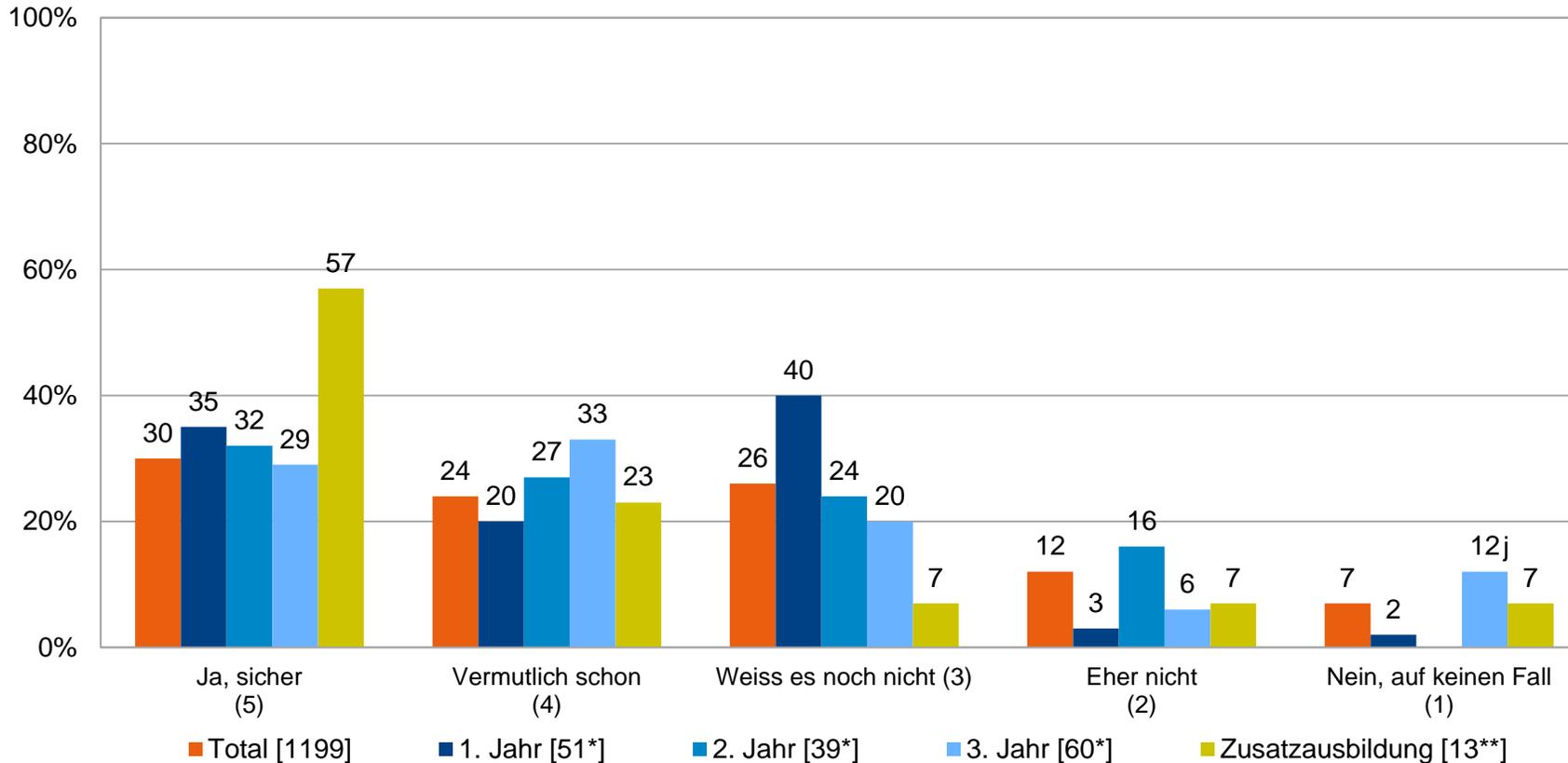
Total 2017 *	1. Jahr (e) *	2. Jahr (f) *	3. Jahr (g) *	Zusatz ausb. (h) *
3.6	-	3.5	5.0	-

\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zukunft in meinem Beruf – Bäcker / Konditor 7/7

55% der antwortenden Bäcker / Konditor Lehrlinge im 1. Lehrjahr werden zukünftig (vermutlich) weiterhin als Bäcker / Konditor arbeiten. 40% wissen es noch nicht und nur 5% werden nach der beruflichen Grundbildung den Beruf voraussichtlich wechseln. Im 2. und 3. Lehrjahr steigt der Anteil derjenigen, welche (vermutlich) im Beruf weiterarbeiten werden.



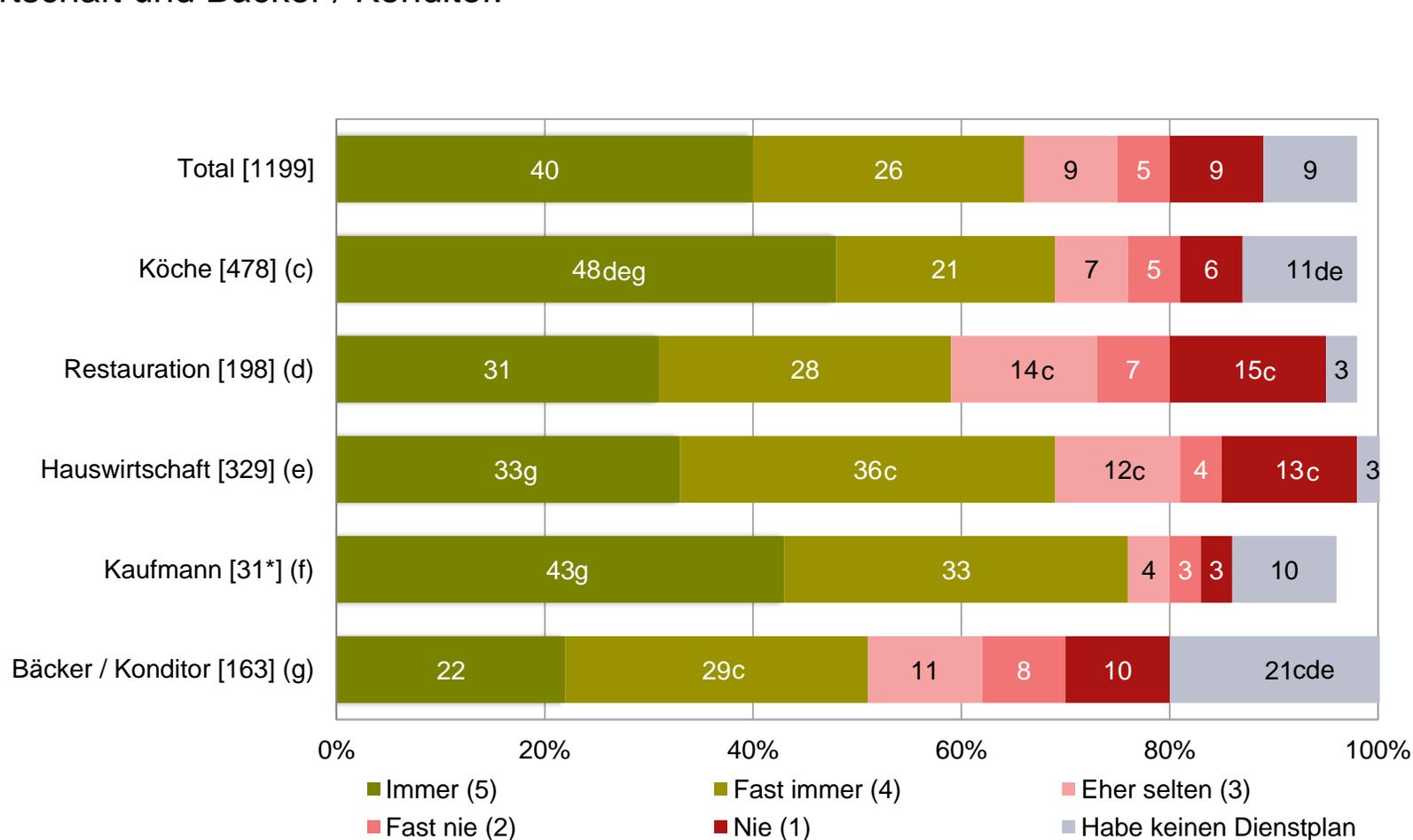
Total 2017 *	1. Jahr (i) *	2. Jahr (j) *	3. Jahr (k) *	Zusatz ausb. (l) *
3.6	3.8	3.8	3.6	4.2

\*kleine Basis  
\*\*sehr kleine Basis

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \* Skala für die Mittelwertberechnung wurde 2017 gedreht: 1 = Nein, auf keinen Fall und 5 = Ja, sicher

# Zeitpunkt des Empfangs vom Dienstplan

66% der antwortenden Lehrlinge erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen, resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb. Köche erhalten den Dienstplan signifikant häufiger in diesem Zeitraum als Lehrlinge aus dem Bereich Restauration, Hauswirtschaft und Bäcker / Konditor.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Zusatz- ausb.
3.9	4.2 ij	3.7	3.7	4.3
4.1 deg	4.4 bc	3.8	3.9	4.7
3.6	3.8	3.5	3.2	3.6
3.8	3.8	3.9	3.6	-
4.3	-	4.3	3.0	-
3.6	3.7	3.4	3.6	3.8

\*kleine Basis

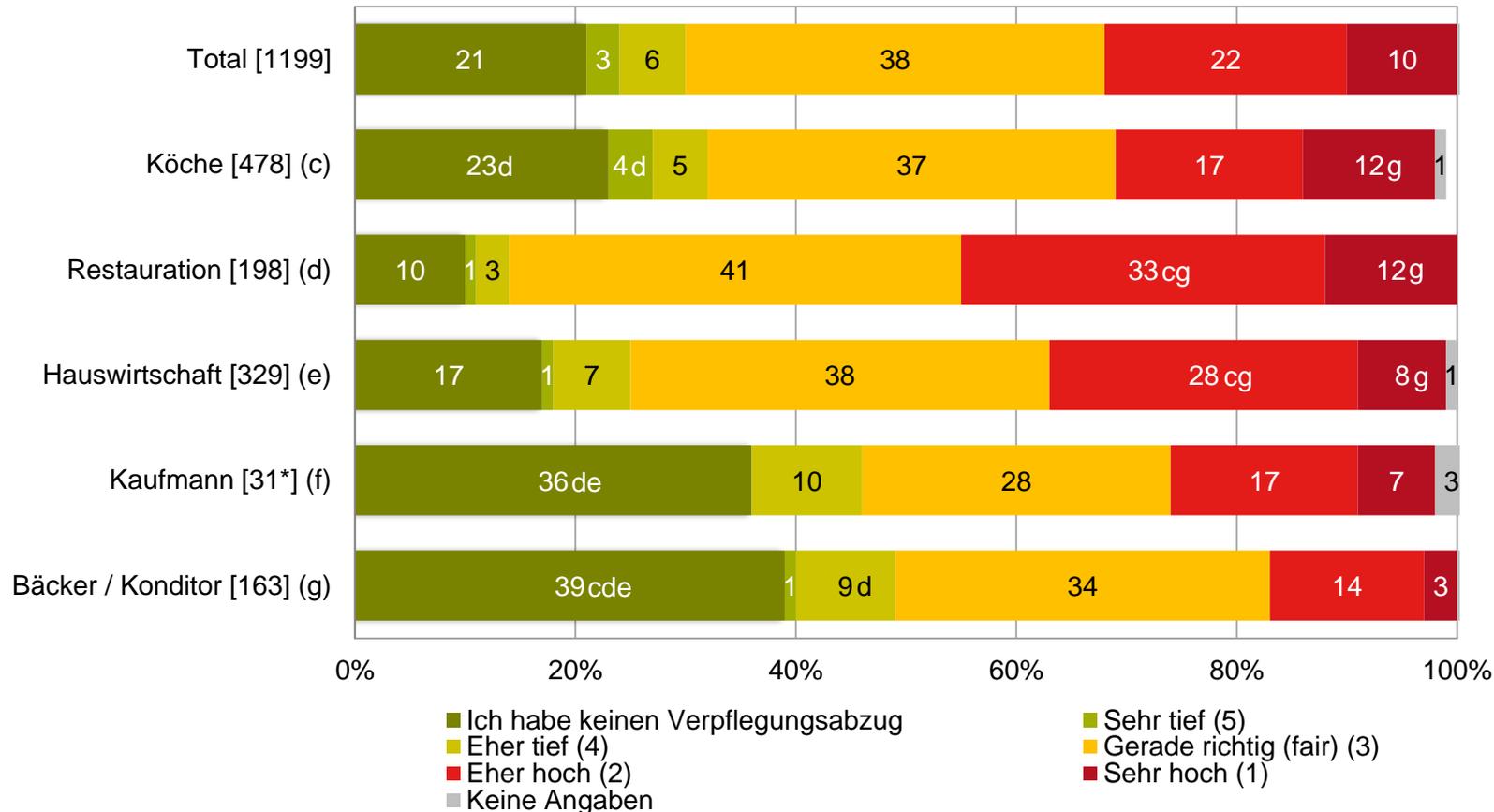
Frage 6: Erhalten Sie den Dienstplan mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb? Wie gut wird das in Ihrem Betrieb eingehalten?

n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Höhe des Verpflegungsabzugs

Ein Fünftel der antwortenden Lehrlinge gibt an, dass sie keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb haben. 9% bewerten den Verpflegungsabzug als (eher) tief und 38% als fair. Lehrlinge aus dem Bereich Restauration und Hauswirtschaft geben signifikant häufiger an, dass der Verpflegungsabzug (sehr) hoch ist.

## Mittelwerte



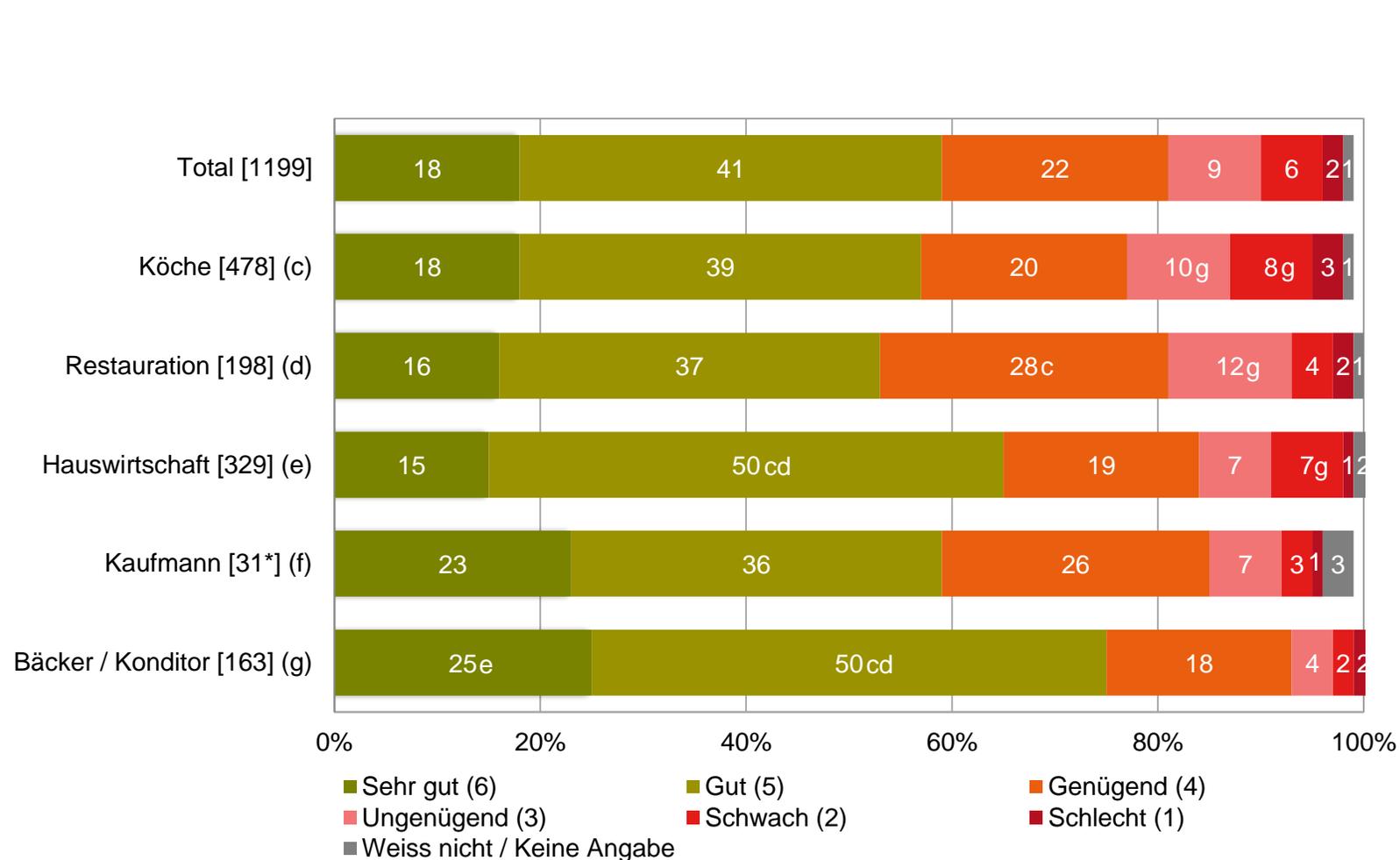
Total	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Zusatz- ausb.
2.6	2.6	2.5	2.8 hi	2.4
2.7 d	2.6	2.6	2.8	2.3
2.4	2.4	2.4	2.6	2.2
2.6	2.4	2.6	2.8 a	-
2.7	-	2.7	3.0	-
2.9 de	3.0	2.7	2.9	3.1

\*kleine Basis

Frage 7: Wie beurteilen Sie die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb?  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Image Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei-Konditoreibranche

Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche wird von über der Hälfte der antwortenden Lehrlinge als (sehr) gut bewertet. Die Anteile «ungenügend», «schwach» und «schlecht» sind bei den Köchen am höchsten, gefolgt von Restauration und Hauswirtschaft.



## Mittelwerte

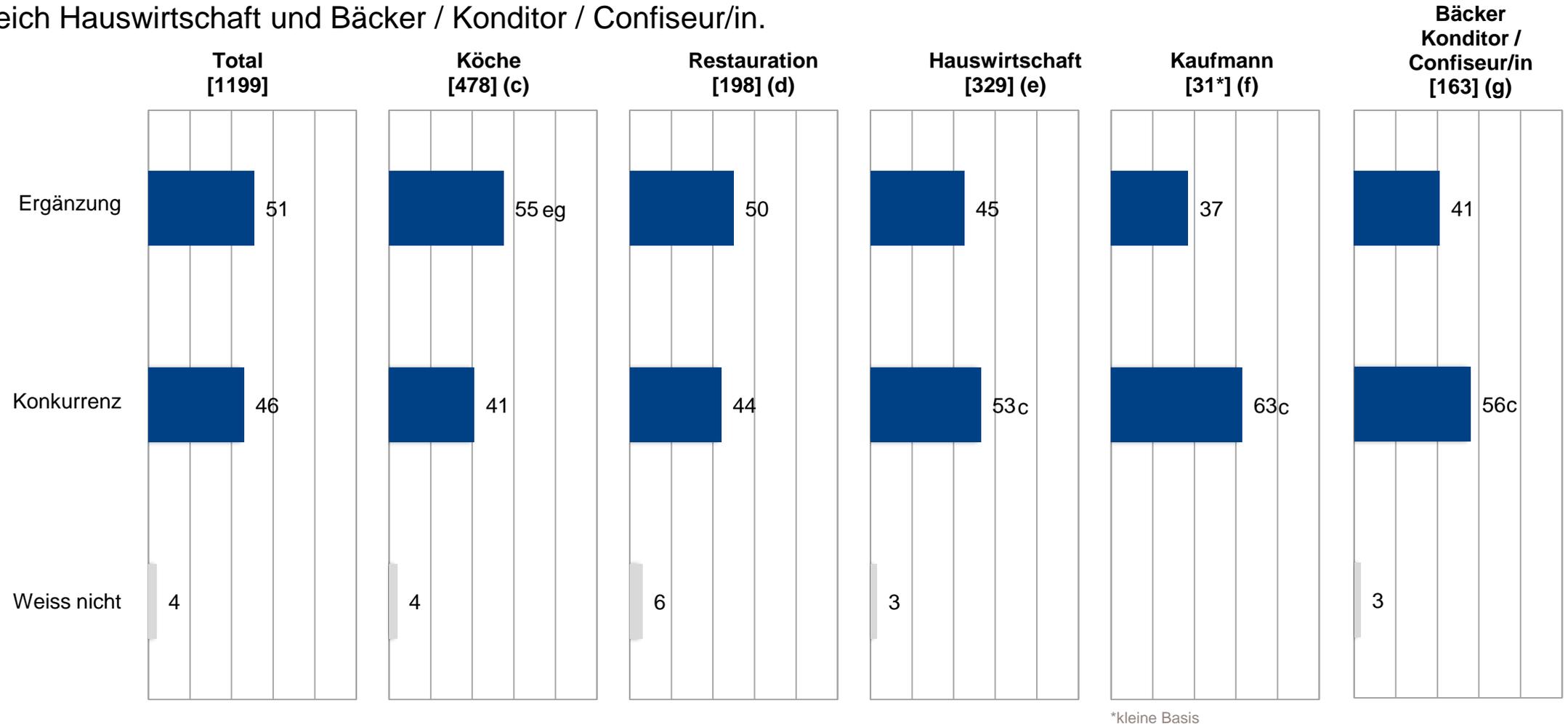
Total	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Zusatz- ausb.
4.5	4.8 ij	4.4 j	4.2	4.2
4.4	4.8 bc	4.4 c	3.9	4.0
4.4	4.7 f	4.1	5.0	4.0
4.6	4.9 c	4.7 c	4.1	-
4.7	-	4.7	1.0	-
4.9 cde	5.0	4.9	4.7	5.0

\*kleine Basis

Frage 8: Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche ist:  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Betrachtung Roboter – Ergänzung oder Konkurrenz?

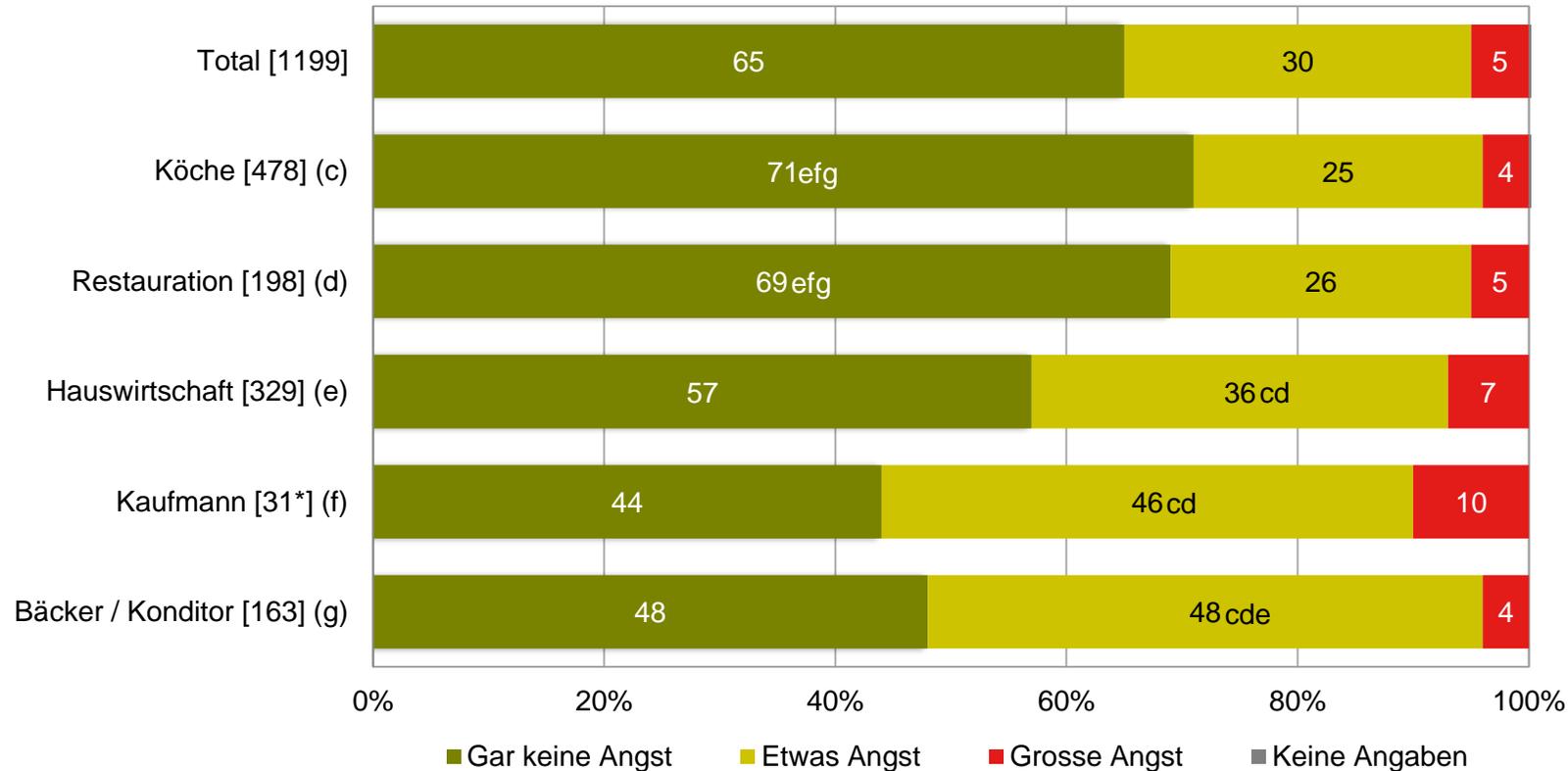
Roboter werden je zur Hälfte als Ergänzung bzw. als Konkurrenz beurteilt. Köche sind signifikant häufiger der Meinung, dass Roboter eine Ergänzung in ihrer Branche darstellen als Lehrlinge aus dem Bereich Hauswirtschaft und Bäcker / Konditor / Confiseur/in.



Frage 9: Betrachten Sie Roboter in Ihrer Branche als Ergänzung oder als Konkurrenz?  
 n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

# Verlust der Arbeitsstelle durch Roboter

65% der antwortenden Lehrlinge geben an, dass sie keine Angst haben, ihre Stelle in Zukunft durch einen Roboter zu verlieren, 30% haben etwas und 5% haben grosse Angst. Am meisten Angst haben die Bäcker / Konditoren: Sie geben signifikant häufiger an, etwas Angst zu haben, als Köche oder Lehrlinge aus den Bereichen Restauration und Hauswirtschaft.



\*kleine Basis

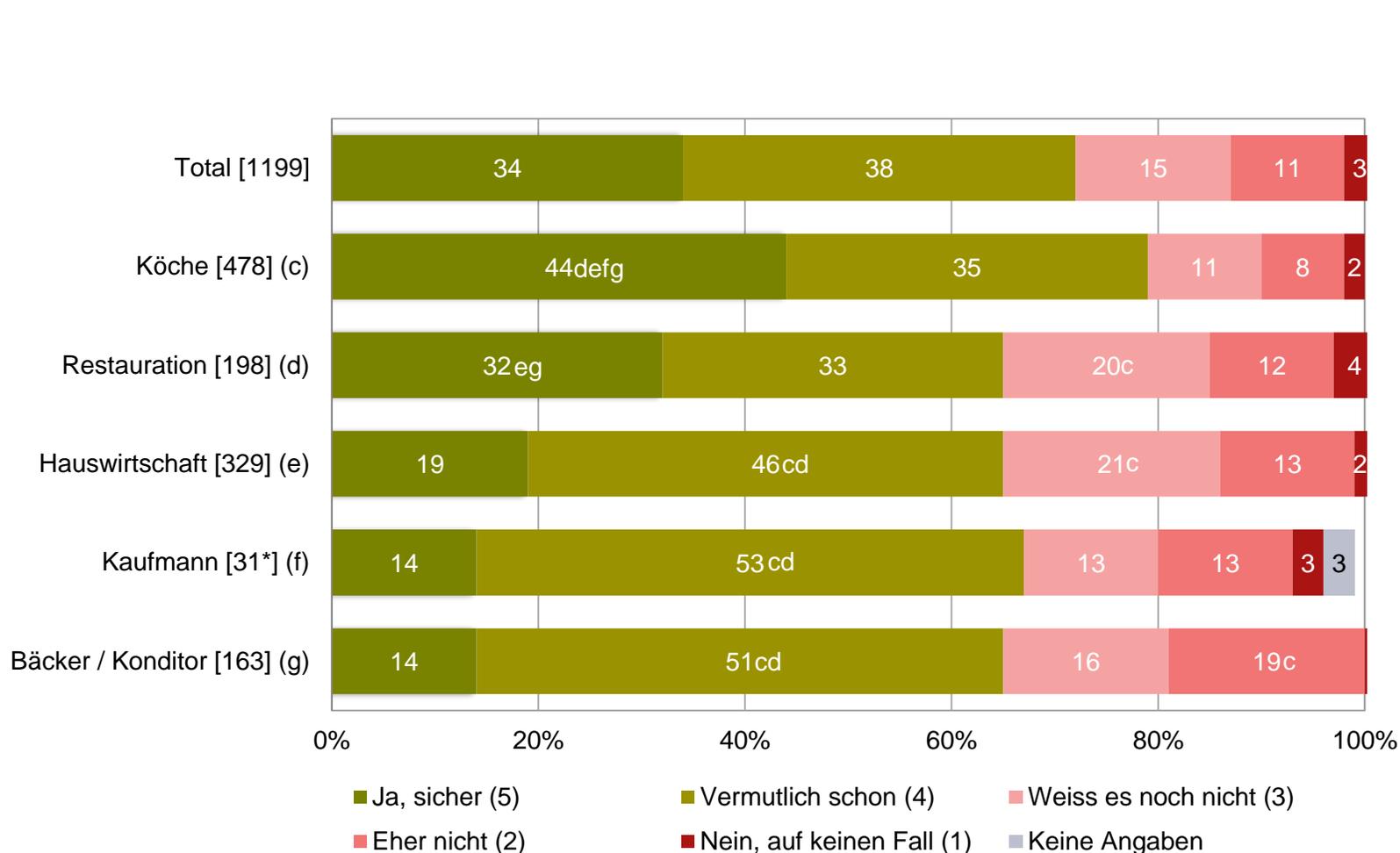
Frage 10 : Haben Sie Angst, Ihre Stelle einmal durch einen Roboter zu verlieren?

n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

© GfK 2017 | Lehrlingsbarometer | Juni 2017

# Zukunft aktueller Beruf

Rund drei Viertel der antwortenden Lehrlinge sind der Meinung, dass es ihren Beruf in der heutigen Form in 20 Jahren noch gibt. Köche sind signifikant häufiger dieser Meinung als Lehrlinge aus den Bereichen Restauration, Hauswirtschaft, Kaufmann und Bäcker / Konditor.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Zusatz- ausb.
3.9	4.0 i	3.8	3.9 i	4.1
4.1 deg	4.2 b	3.9	4.1	4.2
3.8	3.7	3.7	4.1	4.0
3.7	3.6	3.8	3.7	-
3.6	-	3.6	5.0	-
3.6	3.8	3.5	3.4	3.9

\*kleine Basis

VIELEN DANK