

Lernenden-Befragung 2022

Diese Studie wurde im Auftrag von Hotel & Gastro Union durch Ipsos SA ausgewertet.

Ipsos SA, Schweiz, Lilian Demarmels / Katja Gerig
04.Mai 2022 – Version 3



GAME CHANGERS



AGENDA

1. **Summary**
2. **Image Branche & Zufriedenheit Lehrbetrieb**
3. **Zukunft in meinem Beruf**
4. **Dienstplan, Verpflegungsabzug & Überstunden**
5. **Corona**
6. **Weiterbildung, Informationsquellen & Digitalisierung**
7. **Design der Befragung**

SUMMARY

1

Management Summary zu den Ergebnissen

MANAGEMENT SUMMARY (I/IV)

Handlung – Image Branche & Zufriedenheit Lehrbetrieb

- **Image & Zufriedenheit in der klassischen Hotel-Gastro stärken:** Gerade in den klassischen Hotel-Gastro Betrieben scheint Image und Zufriedenheit – hier besonders der Zeitfaktor – zu leiden und benötigt Aufmerksamkeit.

Image Branche

- Knapp die Mehrheit bewertet das **Image** der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche als **sehr gut bzw. gut**.
- Lernende, welche eine Ausbildung in **Hauswirtschaft** oder **Bäckerei-Konditorei** machen, bewerten das Image der Branche **signifikant besser** als Lernende der anderen Grundbildungsrichtungen.
- Lernende in **Bäckerei-Konditorei-Confiserie** sowie in **Heim-Spital Betrieben** bewerten das Image der Branche **am besten** und signifikant besser als Lernende in klassischen Hotel-Gastro Betrieben.

Zufriedenheit Lehrbetrieb

- Analog zu den Vorjahren ist die **Mehrheit der Lernenden** mit ihrem **Lehrbetrieb zufrieden** (stabile Mittelwerte).
- Die **fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen** erhält wiederum die **höchste Benotung** (76% gut bis sehr gut).
- Die **Zeit**, welche sich der Lehrbetrieb für die Ausbildung der Lernenden nimmt, wird **signifikant tiefer bewertet als die fachliche Qualifikation** der Berufsbildungsverantwortlichen bzw. das zwischenmenschliche Klima im Lehrbetrieb.
- In den Betriebsarten **Heim-Spital** wie auch **Gemeinschafts-Gastronomie** beurteilen Lernende den Aspekt «Mein Lehrbetrieb nimm sich **Zeit für meine Ausbildung**» **signifikant besser** als in der **klassischen Hotel-Gastronomie**.

MANAGEMENT SUMMARY (II/IV)

Handlung – Zukunft in meinem Beruf

- **Arbeitszeiten und Strukturen hinterfragen** Die Arbeitszeiten sollten aufgrund ihrer Bedeutung in der Frage um den Verbleib in der Branche hinterfragt werden. Diese scheinen besonders in der klassischen Gastronomie ein Hindernis zu sein. Strukturell andere Betriebsformen – wie der Gemeinschafts-Gastro Betrieb – sind weniger von einem Branchenwechsel betroffen.
- **Allenfalls Faszination an der Branche hervorrufen:** Während bei Koch-Lernenden die Tendenz in der Branche zu bleiben am höchsten ist, sind Lernende anderer Ausbildungen - wie der KV & Hotelkommunikation – eher Absprunggefährdet. Ob hier nur der einfachere Branchenwechsel aufgrund der Ausbildung ausschlaggebend ist, oder doch auch die Faszination an der Branche eine Rolle spielt, müsste noch geklärt werden.

Zukunft in meinem Beruf

- Die Anzahl an Lernenden, die nach ihrer beruflichen Grundbildung (vermutlich) **weiter in ihrem Beruf arbeiten werden**, bleibt mit rund **57%** über die Jahre weiterhin sehr stabil.
- **60% der Koch-Lernenden** wird nach der Ausbildung sicher bzw. vermutlich im Beruf bleiben. Koch-Lernende geben **signifikant häufiger** an, nach der Ausbildung im Beruf zu bleiben **als Lernende der KV & Hotelkommunikation**.
- Lernende die in einem **Gemeinschafts-Gastro Betrieb** lehren, bleiben am ehesten im Beruf.
- **Ein Fünftel** der Lernenden gibt an **eher bzw. auf keinen Fall** in der Branche zu bleiben.
- Gesamthaft sind die gegebenen **Arbeitszeiten** der vorherrschende Grund (von 46% genannt), dass Lernende nicht weiter im Beruf arbeiten wollen. Nur halb so Viele begründen diese Absicht mit **fehlender Wertschätzung** (25%).
- Je rund ein **Drittel** der Lernenden plant nach dem Lehrabschluss eine **Weiterbildung im eigenen Beruf bzw. im Ausland** oder **weiterhin im Beruf zu arbeiten**. Ein Fünftel möchte eine Weltreise unternehmen.

MANAGEMENT SUMMARY (III/IV)

Dienstplan

- 66% der Lernenden erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen, resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb.
- Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Hauswirtschaft» und «Küche» erhalten ihren Dienstplan signifikant häufiger immer 2 Wochen im Voraus, als Lernende der meisten anderen Vergleichsgruppen.

Verpflegungsabzug

- Ein Fünftel der Lernende gibt an, keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb zu haben.

Überstunden & Verzicht Ruhetage

- Fast ein Drittel der Lernenden leistet auf Grund von Personalmangel im Betrieb wöchentlich Überstunden & fast ein Drittel verzichtet auf Grund von Personalmangel mindestens einmal im Monat auf ihre Ruhetage pro Woche.
- Die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation der zusätzlich geleisteten Überstunden sowie die Kompensation von nicht beziehbaren Ruhetagen.

Corona

- Ein Drittel der antwortenden Lernenden ist der Meinung, Corona beeinflusst ihr Leben zumindest eher nicht bis überhaupt nicht stark, ein Viertel findet weder noch.
- Und für rund 40% hat Corona einen mindestens eher bis sehr starken Einfluss auf ihr Leben.
- Über die Hälfte der Lernenden bewertet die Fürsorge des eigenen Betriebs während der Pandemie als positiv.
- Allerdings stimmen 40% der Aussage zu, dass Corona einen negativen Einfluss auf die Ausbildung hat (vor allem „Service-Restoration“: 49% und „KV & Hotelkommunikation“: 48%).
- 28% leiden sehr unter den Corona- Einschränkungen.
- Die Auswirkungen auf das Team werden konträr eingeschätzt: Für 22% hat Corona das Team näher zusammengebracht (vor allem „Hauswirtschaft“: 30% und „KV & Hotelkommunikation“: 29%), während 21% finden, dass Corona das Team gespalten hat (vor allem „Service-Restoration“: 27%).

MANAGEMENT SUMMARY (IV/IV)

Weiterbildung

- Mehr als die Hälfte der Auszubildenden würde fachspezifische Wochen- oder Tageskurse nach der beruflichen Grundbildung ohne Prüfung besuchen.
- Fast die Hälfte der Lernende (44%) wäre bereit, einen Teil der Kosten für themenspezifische Wochen- oder Tageskurse selber zu bezahlen.
- Am häufigsten wünschen sich die Lernenden in der Grundbildung Küche modulare Weiterbildungen in den Bereichen Anrichtetechniken (42%), gefolgt von modernen Gartechneiken (34%), Gewürze und Würzmittel (32%) und Süßspeisen (31%).

Informationsquellen

- Lernende informieren sich über die Branche weiterhin hauptsächlich durch Social Media (26%), über Kolleginnen und Kollegen (18%) sowie über Websites (11%) oder den Vorgesetzten (11%).

Digitalisierung

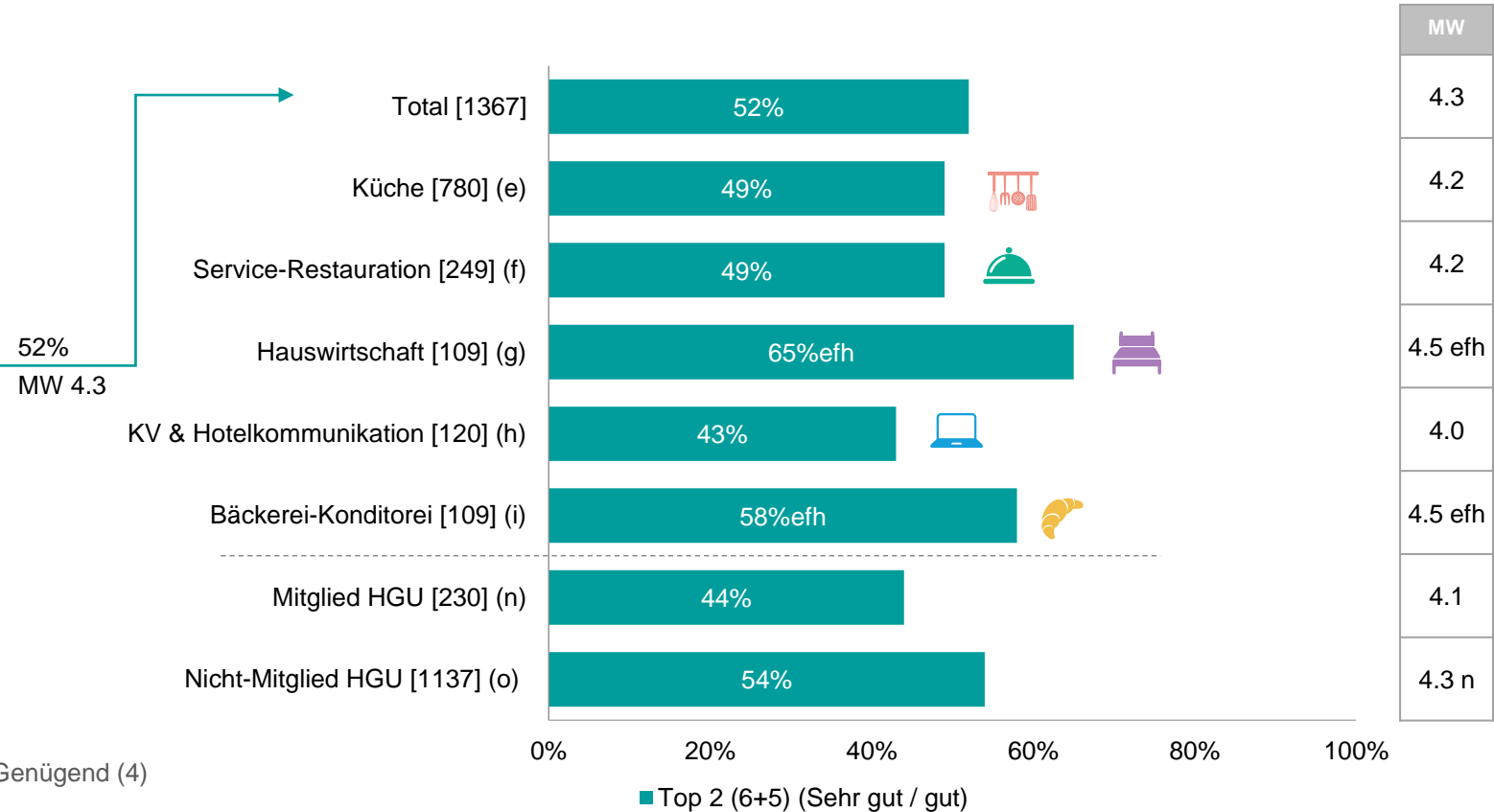
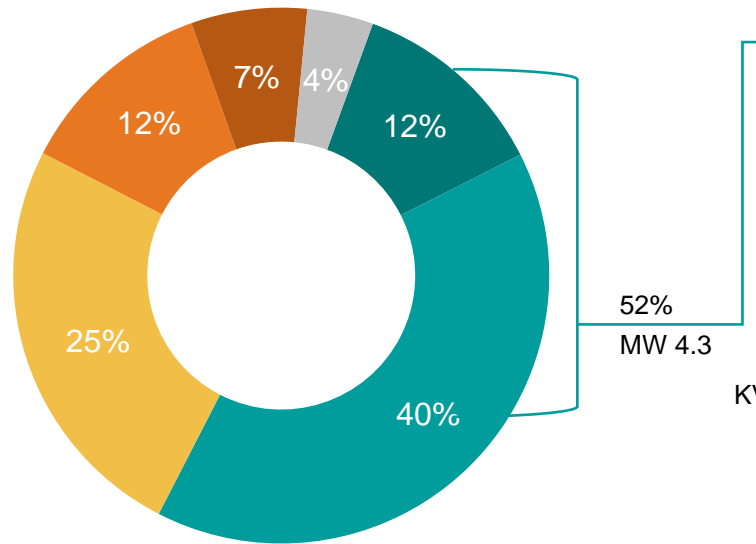
- Rund 40% der Lehrbetriebe setzen aktuell bereits neue digitale Tools ein, über die Hälfte tun dies allerdings bisher noch nicht. In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine digitalen Tools eingesetzt werden (respektive die Lernende nichts davon wissen) ist der Wunsch danach gross: Über die Hälfte der Lernende wünscht sich den Einsatz von neuen, digitalen Tools.

IMAGE BRANCHE & ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB

2

IMAGE BRANCHE – GRUNDBILDUNG (TOP2)

Knapp die Mehrheit bewertet das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche als sehr gut bzw. gut. Lernende, welche eine Ausbildung in Hauswirtschaft oder Bäckerei-Konditorei machen, bewerten das Image der Branche signifikant besser als Lernende der anderen Grundbildungsrichtungen.

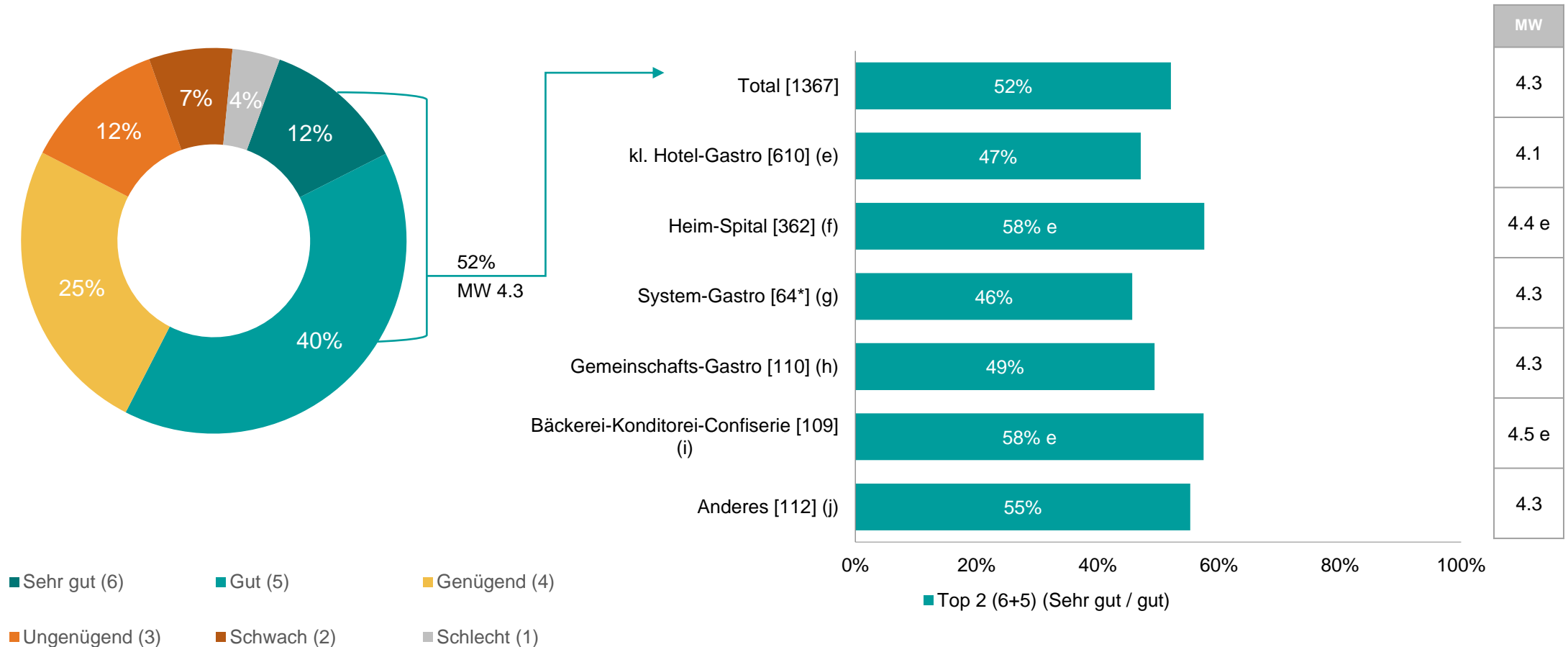


■ Sehr gut (6) ■ Gut (5) ■ Genügend (4)
■ Ungenügend (3) ■ Schwach (2) ■ Schlecht (1)

Frage 9: Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche ist: | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert

IMAGE BRANCHE – BETRIEBSART (TOP2)

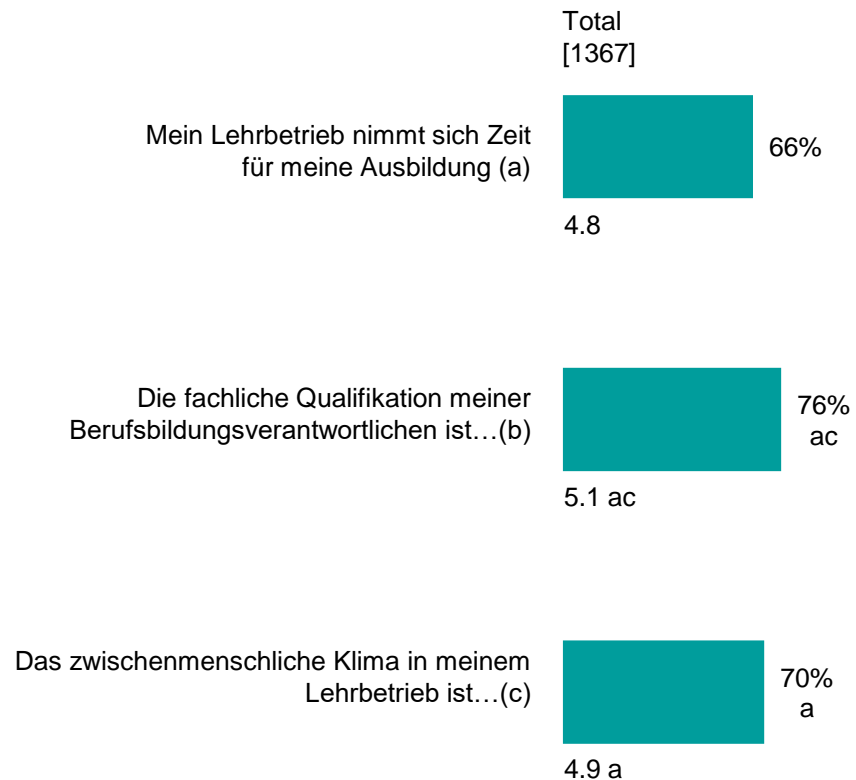
Lernende in Bäckerei-Konditorei-Confiserie sowie in Heim-Spital Betrieben bewerten das Image der Branche am besten und signifikant besser als Lernende in klassischen Hotel-Gastro Betrieben.



Frage 9: Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche ist: | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – TOTAL (TOP2)

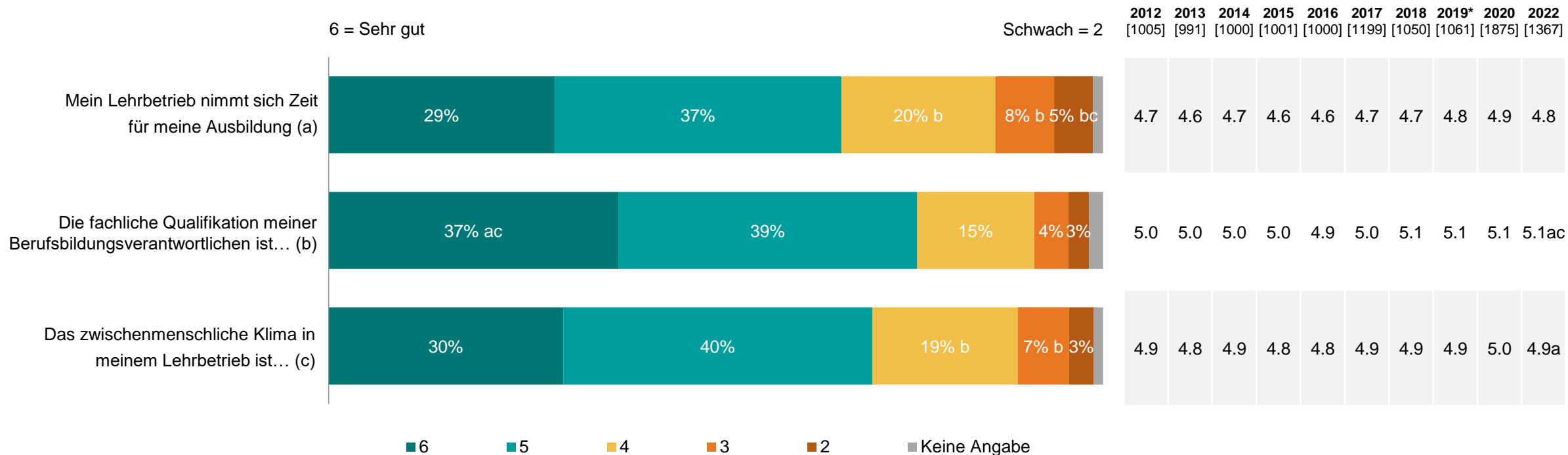
Die Beurteilung der einzelnen Eigenschaften des Lehrbetriebs liegt auf gutem Niveau. Die Zeit, welche sich der Lehrbetrieb für die Ausbildung der Lernenden nimmt, wird dabei signifikant tiefer bewertet als die fachliche Qualifikation der Berufsbildungsverantwortlichen bzw. das zwischenmenschliche Klima im Lehrbetrieb.



Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken)

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – TOTAL

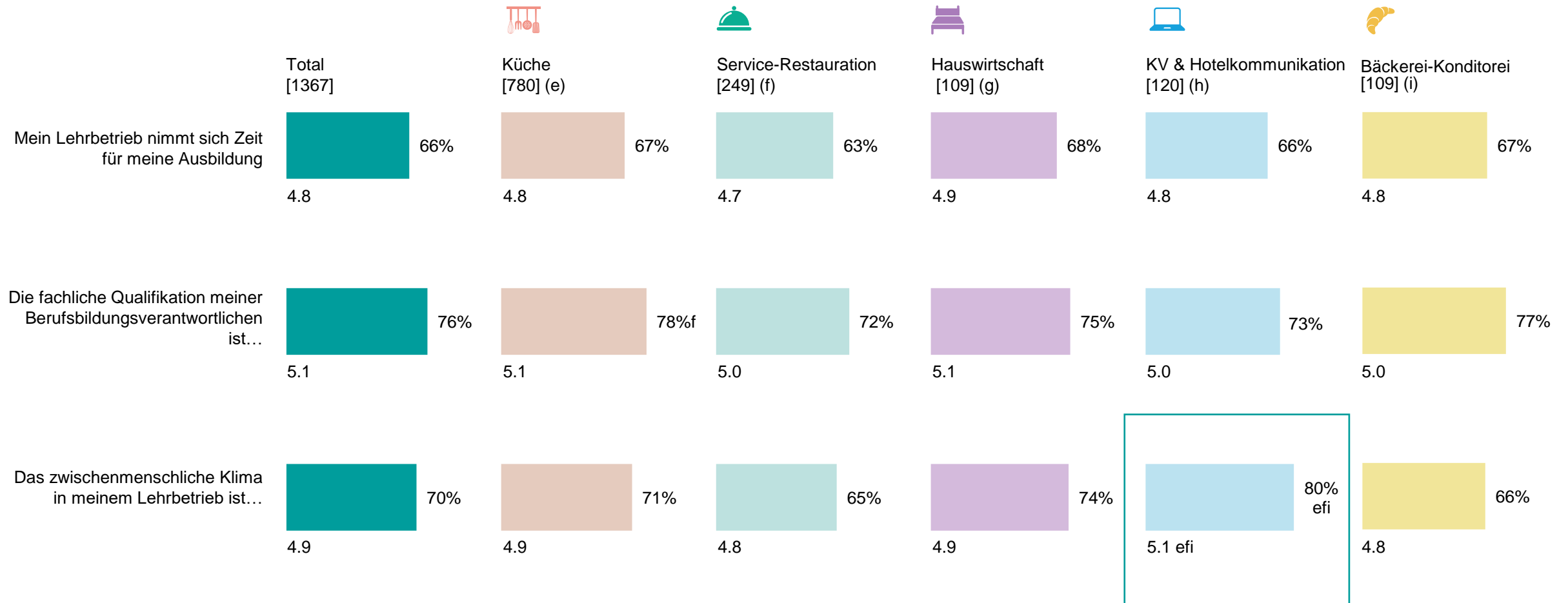
Analog zu den Vorjahren ist die Mehrheit der Lernenden mit ihrem Lehrbetrieb zufrieden (stabile Mittelwerte). Die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen erhält wiederum die höchste Benotung (76% gut bis sehr gut). Aber auch das zwischenmenschliche Klima (70%) und die genommene Zeit für die Ausbildung (66%) erhalten wie bereits in den Vorjahren stabil gute Noten.



Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % und Mittelwerte | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | *2019: Nur ganze Zahlen (keine halben Noten mehr) = bei Doppelmarkierungen wurde der schlechtere Wert in der Skala im Scanning erfasst

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – GRUNDBILDUNG (TOP2)

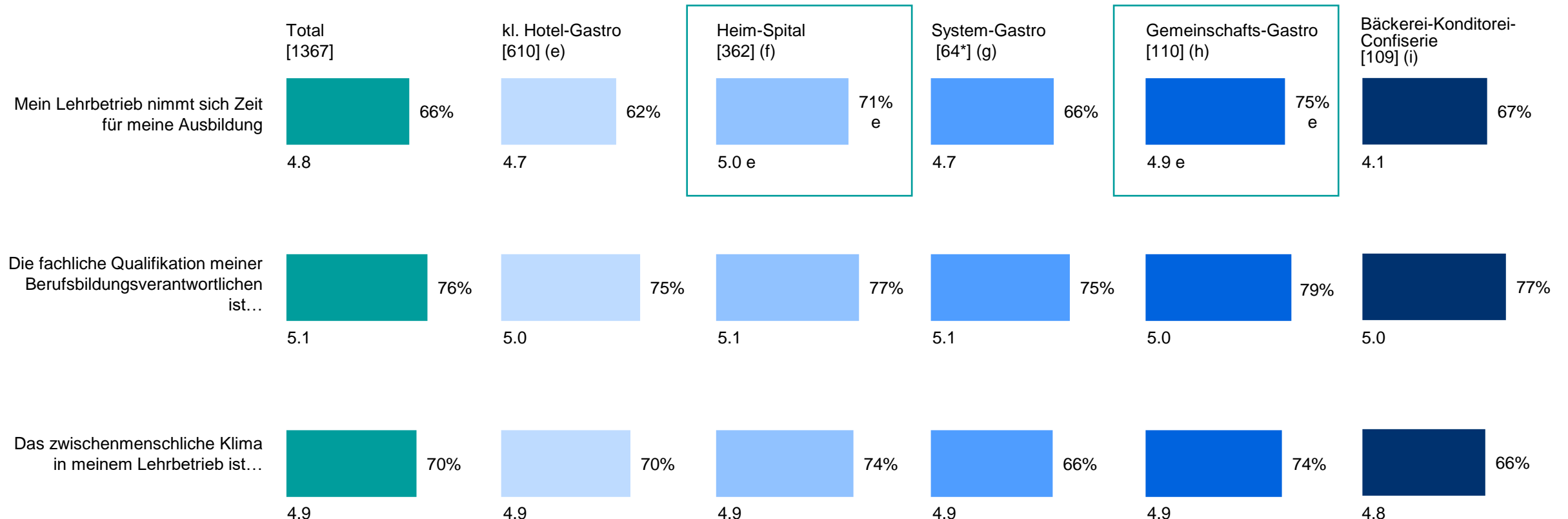
Die Beurteilung der einzelnen Eigenschaften des Lehrbetriebs ist über alle Grundbildungsgruppen hinweg in sich sehr homogen. KV & Hotelkommunikation bewertet allerdings das zwischenmenschliche Klima im Lehrbetrieb signifikant besser als Küche, Service-Restoration und Bäckerei-Konditorei.



Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken)

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – BETRIEBSART (TOP2)

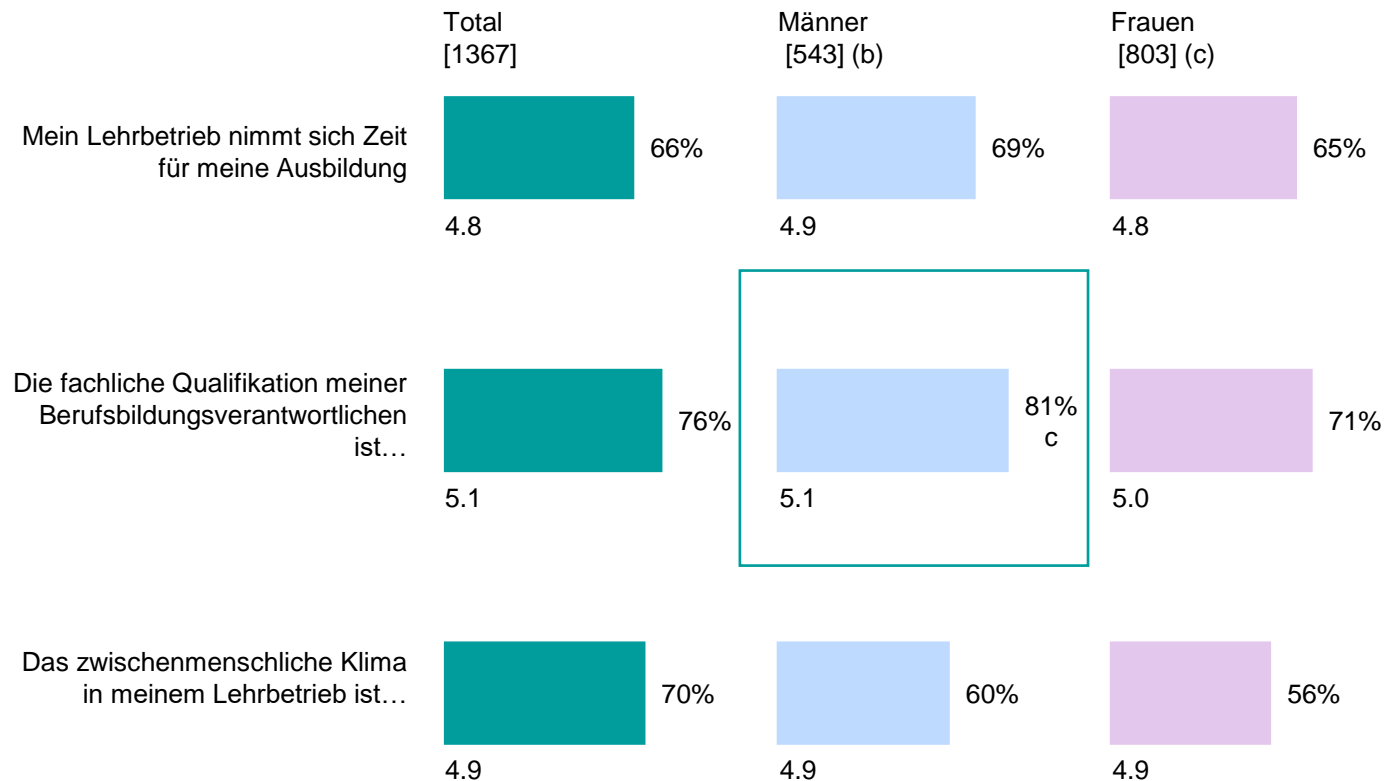
In den Betriebsarten Heim-Spital wie auch Gemeinschafts-Gastronomie beurteilen Lernende den Aspekt «Mein Lehrbetrieb nimmt sich Zeit für meine Ausbildung» signifikant besser als in der klassischen Hotel-Gastronomie.



Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | *kleine Basis (n < 100)

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – GESCHLECHT (TOP2)

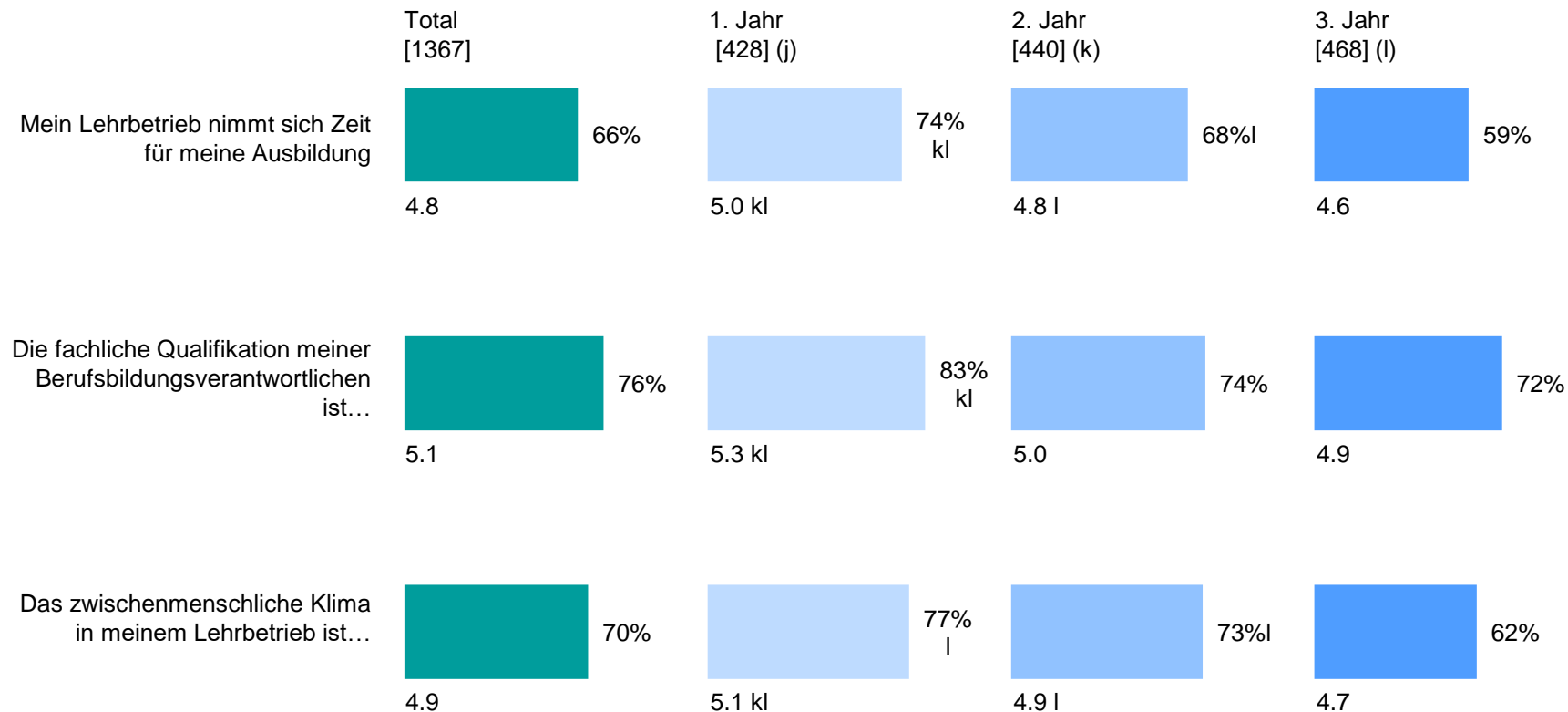
Männer bewerten den Lehrbetrieb über alle Kriterien hinweg positiver als Frauen. Die fachliche Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen wird von Männern am besten bewertet und erhält im Vergleich zu den Frauen signifikant mehr Top2 Bewertungen (d.h. Note 6/5).



Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | Divers nicht dargestellt, wegen tiefen Fallzahlen

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – AUSBILD.JAHR (TOP2)

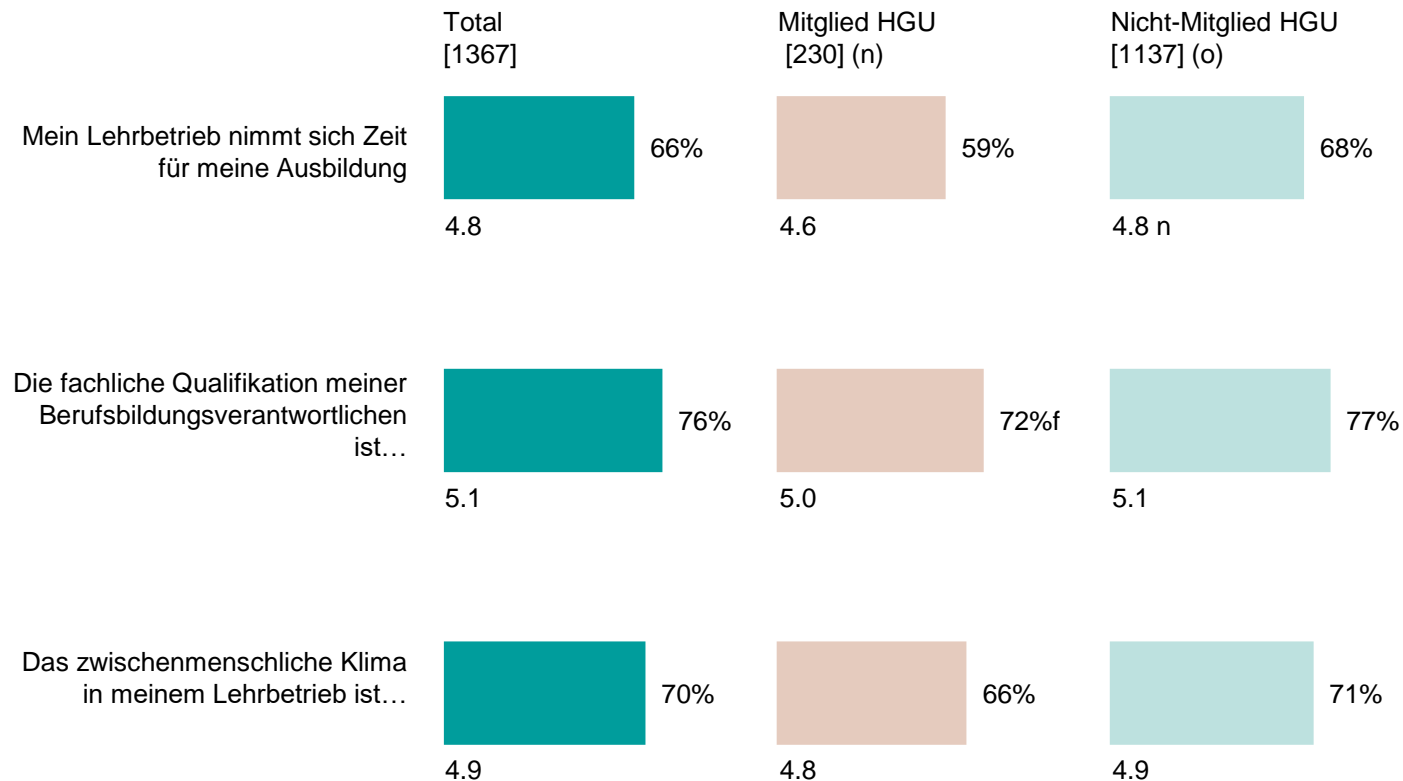
Analog zu den früheren Wellen sind die Bewertungen für den Betrieb bei Lernenden im ersten Lehrjahr besser (signifikant).



Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | Zusatzausbildung nicht dargestellt, wegen tiefen Fallzahlen, aber tendenziell leicht bessere Werte als andere Gruppen.

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – MITGLIED HGU (TOP2)

Nicht-Mitglieder bewerten den Lehrbetrieb über alle Bereiche hinweg tendenziell – bezüglich «nimmt sich Zeit für die Ausbildung» sogar signifikant – positiver als Mitglieder. Dies hat voraussichtlich auch mit der Mitgliederstruktur – verankert in der kl. Gastronomie – zu tun (vgl. Folie zu Betriebsart).



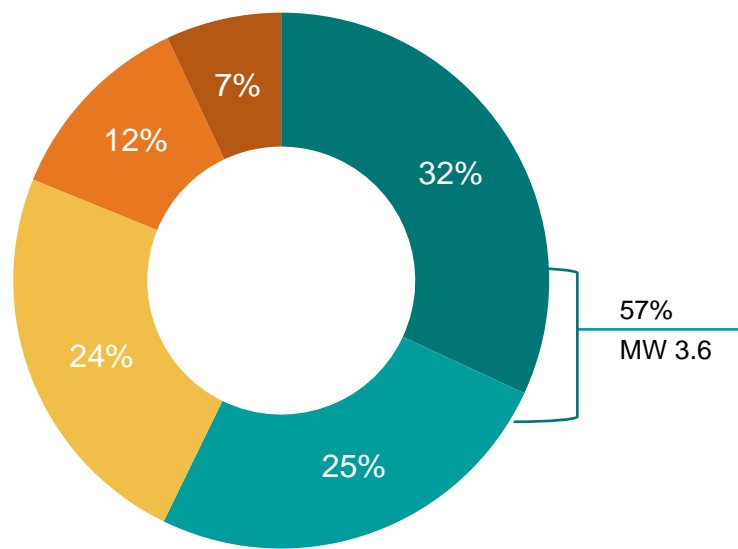
Frage 5: Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken)

ZUKUNFT IN MEINEM BERUF

3

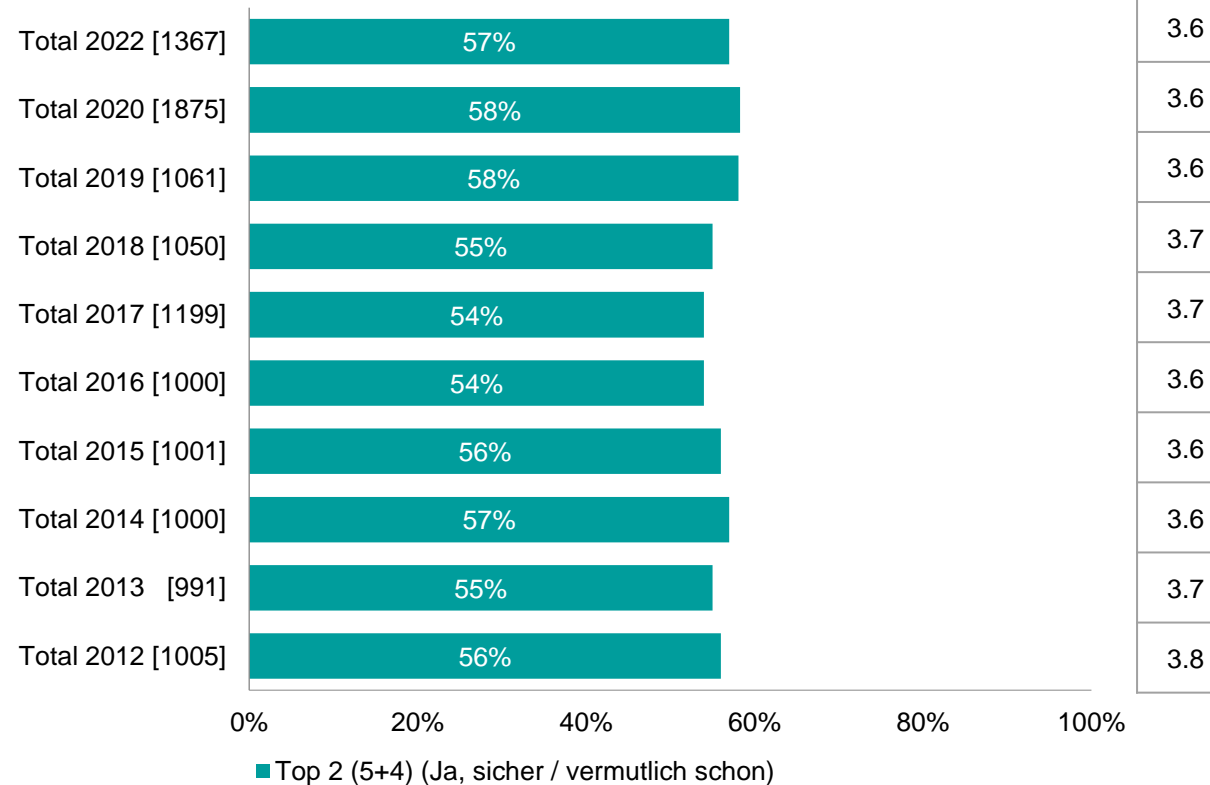
ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – JAHRESVERGLEICH

Die Anzahl an Lernenden, die nach ihrer beruflichen Grundbildung (vermutlich) weiter in ihrem Beruf arbeiten werden, bleibt mit rund 57% über die Jahre weiterhin sehr stabil.



Total 2022 [1367]

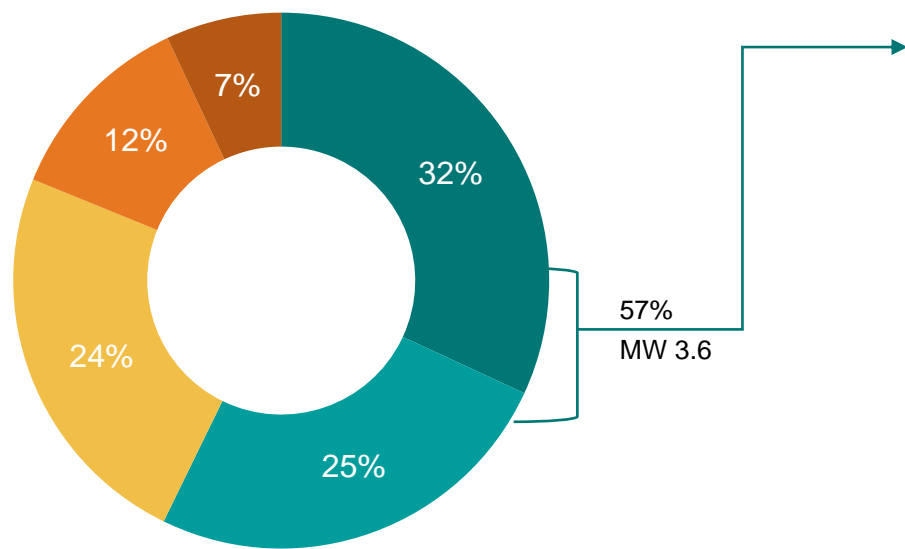
- Ja, sicher (5)
- Vermutlich schon (4)
- Weiss es noch nicht (3)
- Eher nicht (2)
- Nein, auf keinen Fall (1)
- Keine Angabe



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert

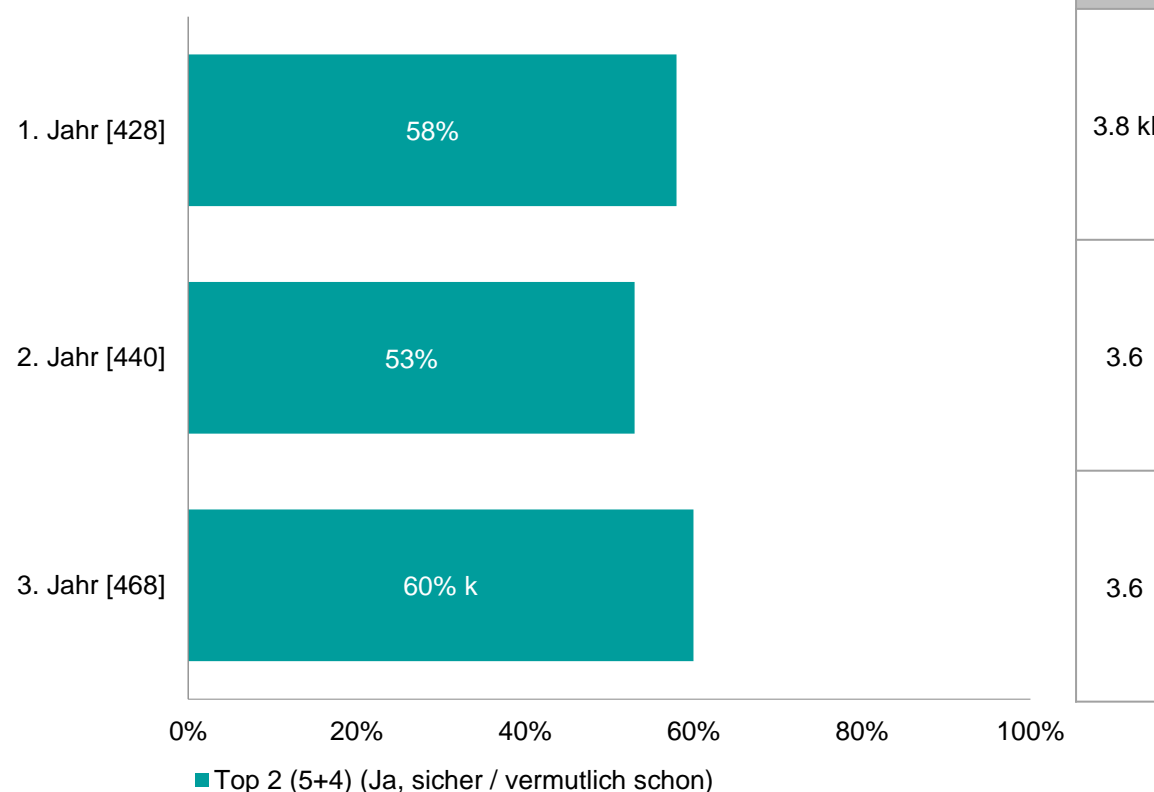
ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – AUSBILDUNGSJAHR

Mit einem Mittelwert von 3.6 besteht über alle Ausbildungsjahre hinweg weiterhin die Tendenz, nach der Grundbildung im Beruf zu bleiben.



Total 2022 [1367]

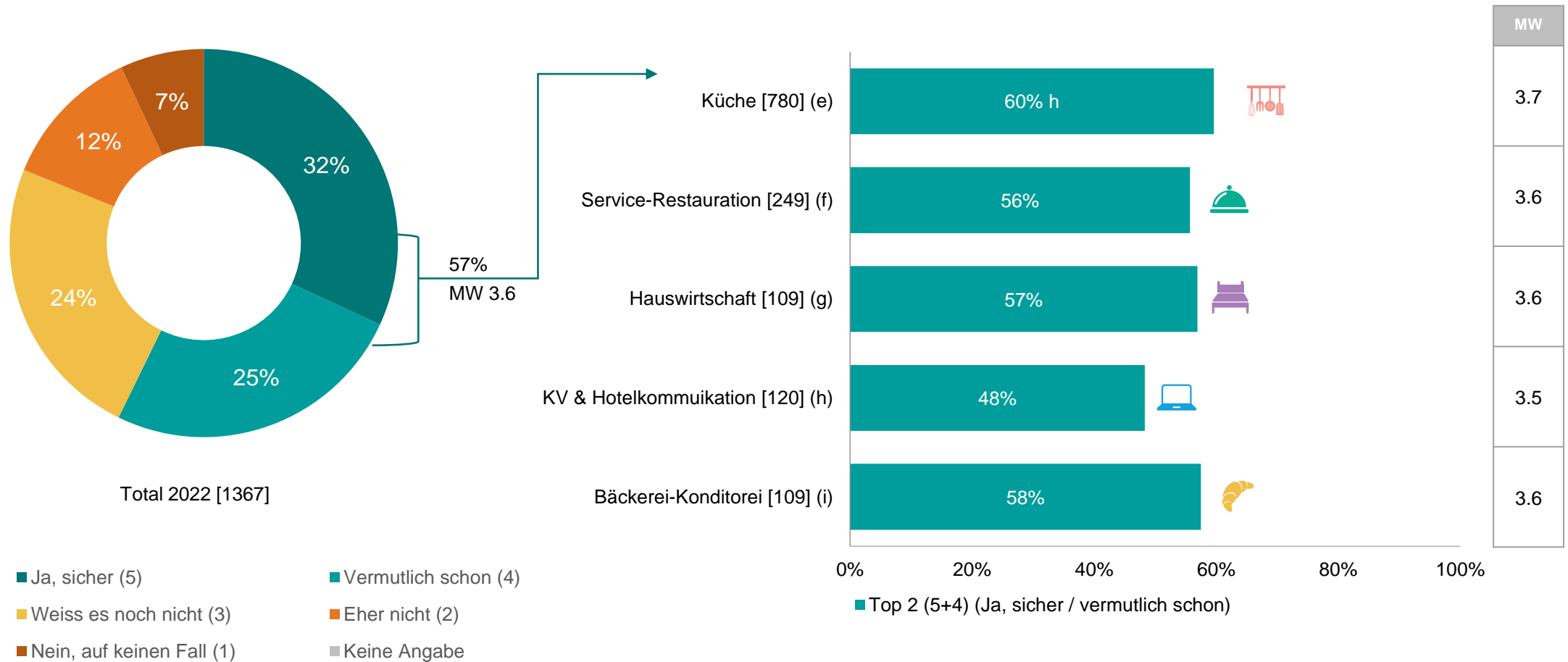
- Ja, sicher (5)
- Vermutlich schon (4)
- Weiss es noch nicht (3)
- Eher nicht (2)
- Nein, auf keinen Fall (1)
- Keine Angabe



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | Aufgrund der tiefen Fallzahlen für die Kategorie «Zusatzausbildung» [n = 31], wird diese nicht dargestellt. Lernende in der Zusatzausbildung vergeben allerdings tendenziell leicht bessere Noten als Lernende der anderen Ausbildungsjahre.

ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – GRUNDBILDUNGSGRUPPEN

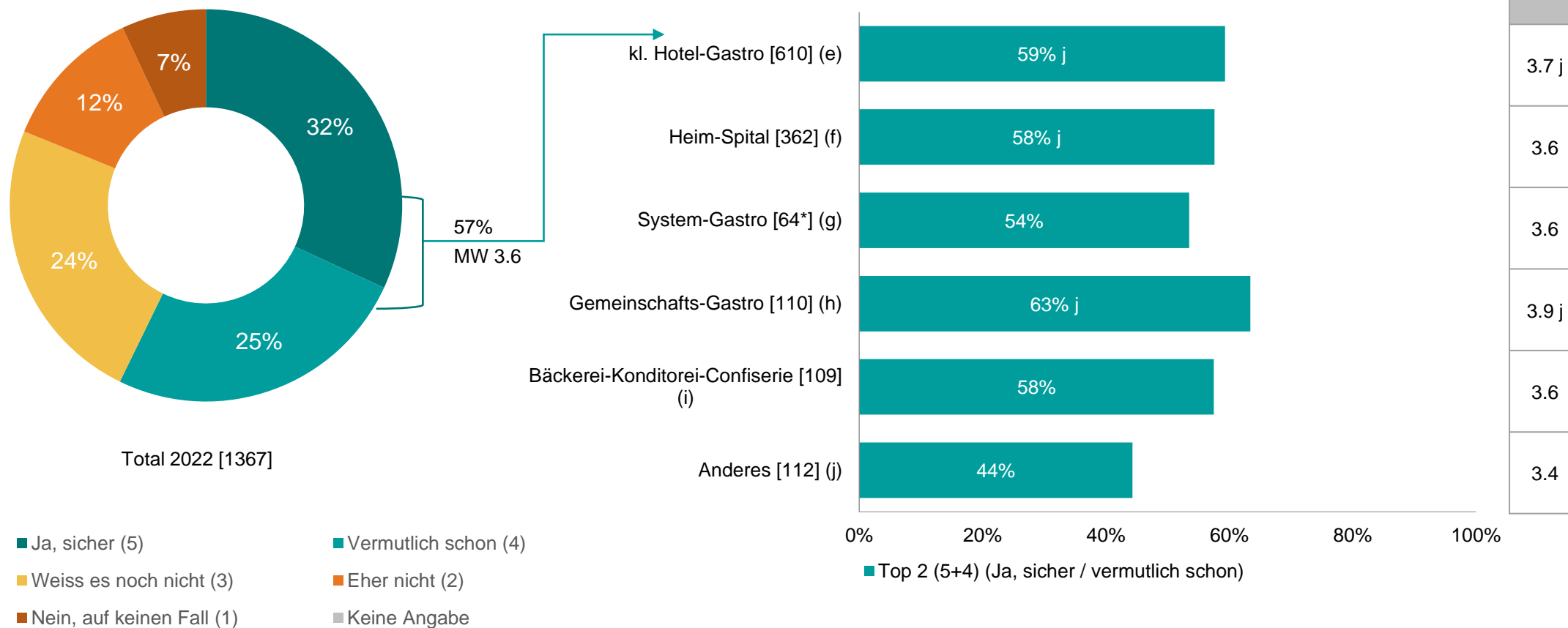
60% der Koch-Lernenden wird nach der Ausbildung sicher bzw. vermutlich im Beruf bleiben. Koch-Lernende geben signifikant häufiger an, nach der Ausbildung im Beruf zu bleiben als Lernende der KV & Hotelkommunikation.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | Aufgrund der tiefen Fallzahlen für die Kategorie «Zusatzausbildung» [n = 13], wird diese nicht dargestellt. Lernende in der Zusatzausbildung vergeben allerdings tendenziell leicht bessere Noten als Lernende der anderen Ausbildungsjahre.

ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – BETRIEBSART

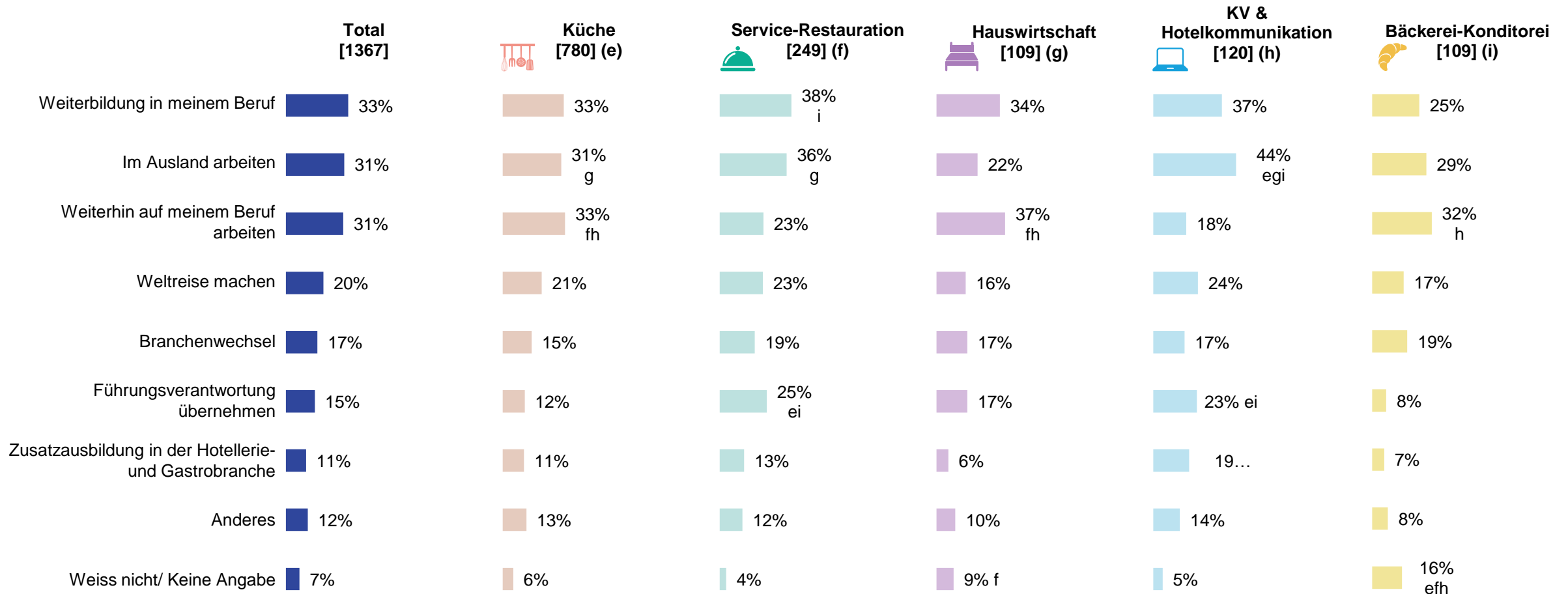
Lernende die in einem Gemeinschafts-Gastro Betrieb lehren, bleiben am ehesten im Beruf.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | *kleine Basis (n < 100)

KURZFRISTIGE PLÄNE NACH LEHRABSCHLUSS

Je rund ein Drittel der Lernenden plant nach dem Lehrabschluss eine Weiterbildung im eigenen Beruf bzw. im Ausland oder weiterhin im Beruf zu arbeiten. Ein Fünftel möchte eine Weltreise unternehmen.



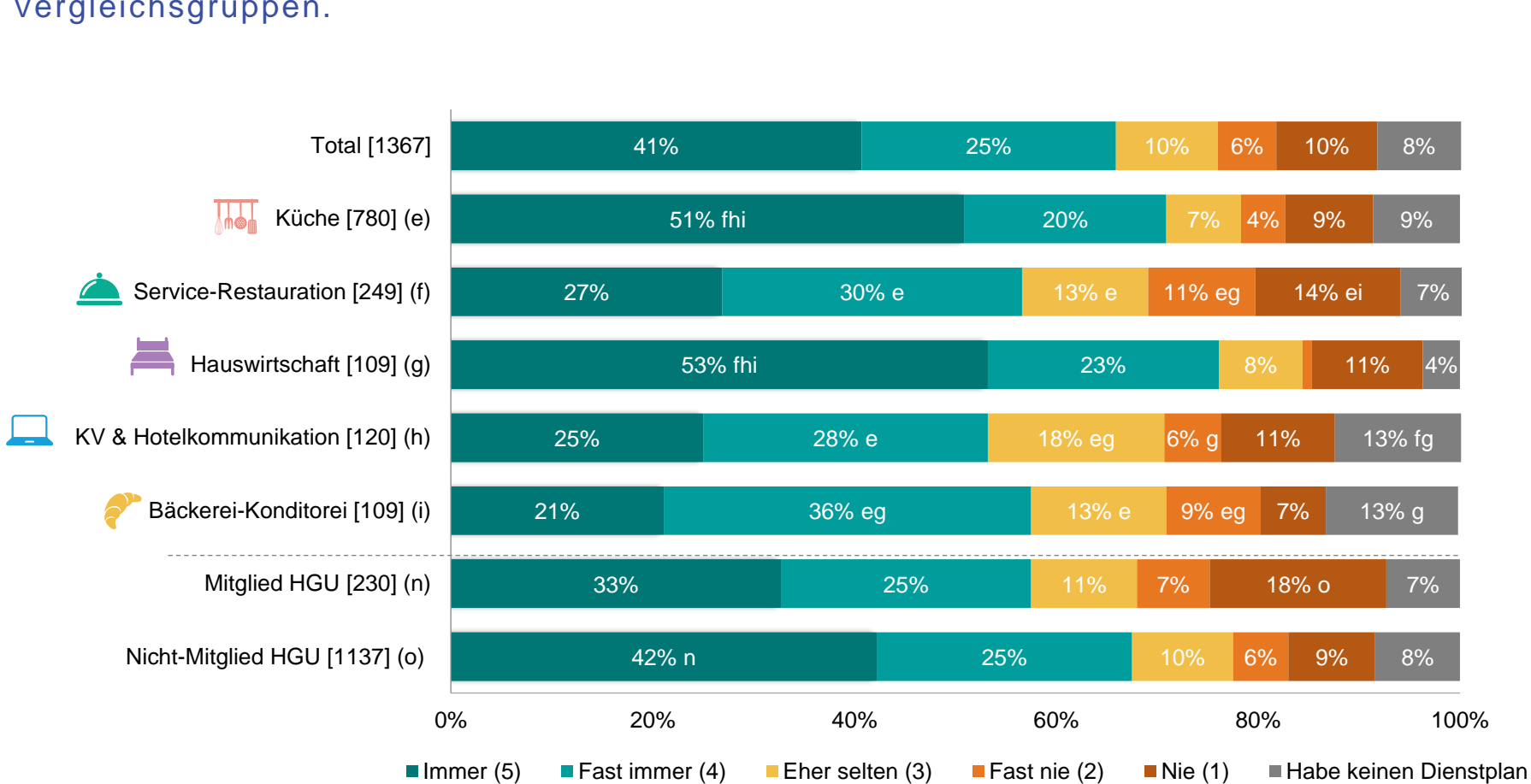
Frage 6.2*: Was möchtest du in ca. 2 – 3 Jahren nach Lehrabschluss machen? | n = [] Personen | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

DIENSTPLAN, VERPFLEGUNGSG- ABZUG & ÜBERSTUNDEN

4

ZEITPUNKT DES EMPFANGS VOM DIENSTPLAN

66% der Lernenden erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen, resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb. Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Hauswirtschaft» und «Küche» erhalten ihren Dienstplan signifikant häufiger immer 2 Wochen im Voraus, als Lernende der meisten anderen Vergleichsgruppen.



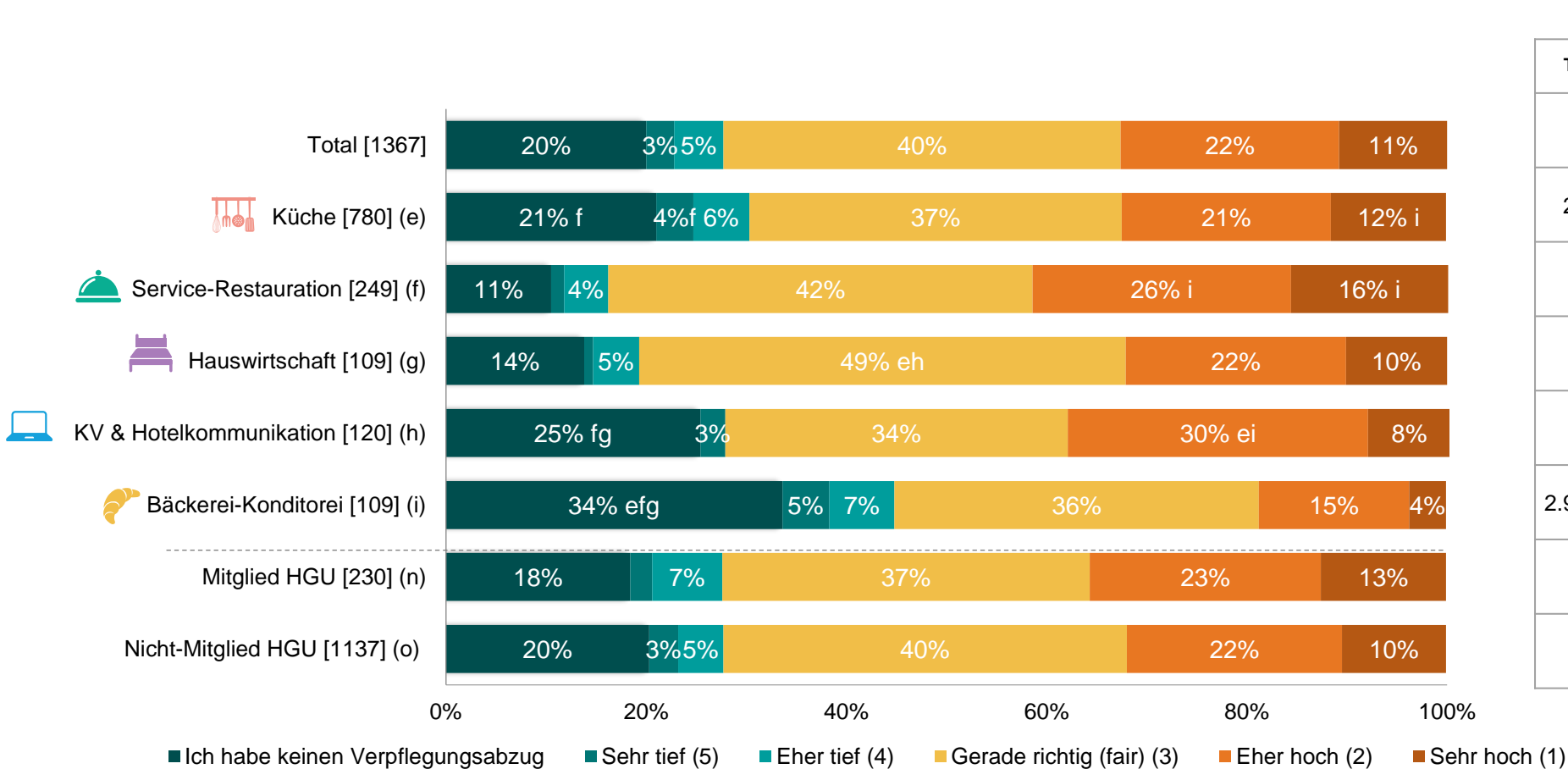
Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz- ausb. (m)
3.9	4.0	3.9	3.7	4.3
4.1 fhi	4.2	4.1	4.0	4.1
3.5	3.7	3.3	3.3	4.0
4.1 fhi	4.2	4.4	3.8	5.0
3.6	3.9	3.7	3.4	-
3.6	3.9	3.7	3.2	4.4
3.5	-	-	-	-
4.0 n	-	-	-	-

Frage 7: Erhältst du 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 deinem Betrieb eingehalten? | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

Ein Fünftel der Lernende gibt an, keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb zu haben. Lernende aus der Grundbildungsgruppe «Bäckerei-Konditorei» geben weiterhin signifikant häufiger an, keinen Verpflegungsabzug zu haben, als Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Küche», «Service-Restaurations» und «Hauswirtschaft».



Mittelwerte

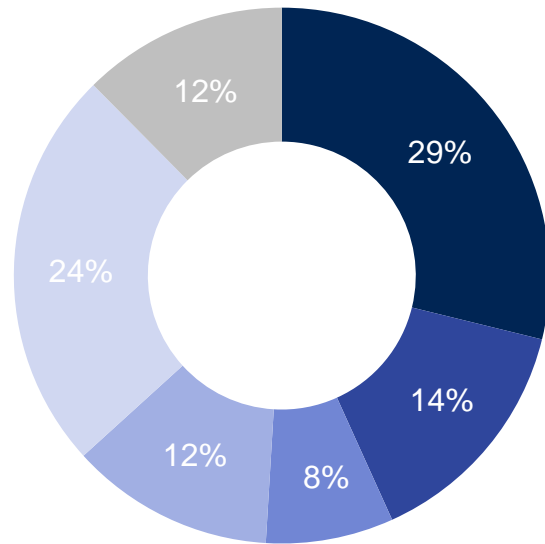
Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz- ausb. (m)
2.6	2.7 l	2.6	2.5	3.0
2.6 f	2.7	2.6	2.5	2.6
2.4	2.5	2.4	2.4	2.2
2.6	2.6	2.6	2.6	-
2.4	2.4	2.6	2.3	-
2.9 efg	3.0	2.8	2.7	3.4
2.6	-	-	-	-
2.6	-	-	-	-

Frage 8: Wie beurteilst du die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb?

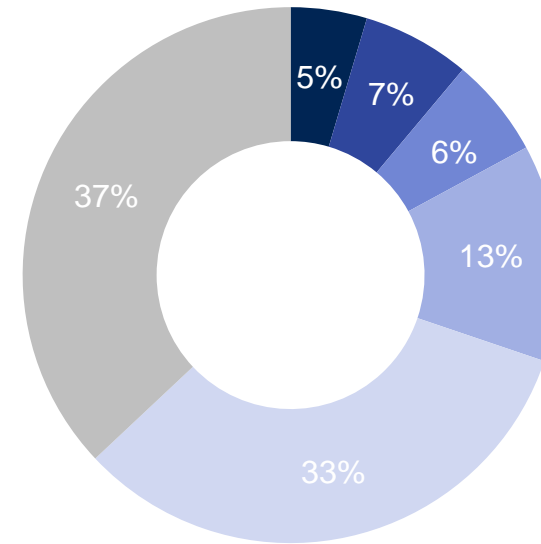
n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

ÜBERSTUNDEN & VERZICHT RUHETAGE

Fast ein Drittel der Lernenden leistet auf Grund von Personalmangel im Betrieb wöchentlich Überstunden. Fast ein Drittel der antwortenden Lernenden verzichtet auf Grund von Personalmangel mindestens einmal im Monat auf ihre Ruhetage pro Woche.



Überstunden
auf Grund von Personalmangel
Total 2022 [1367]



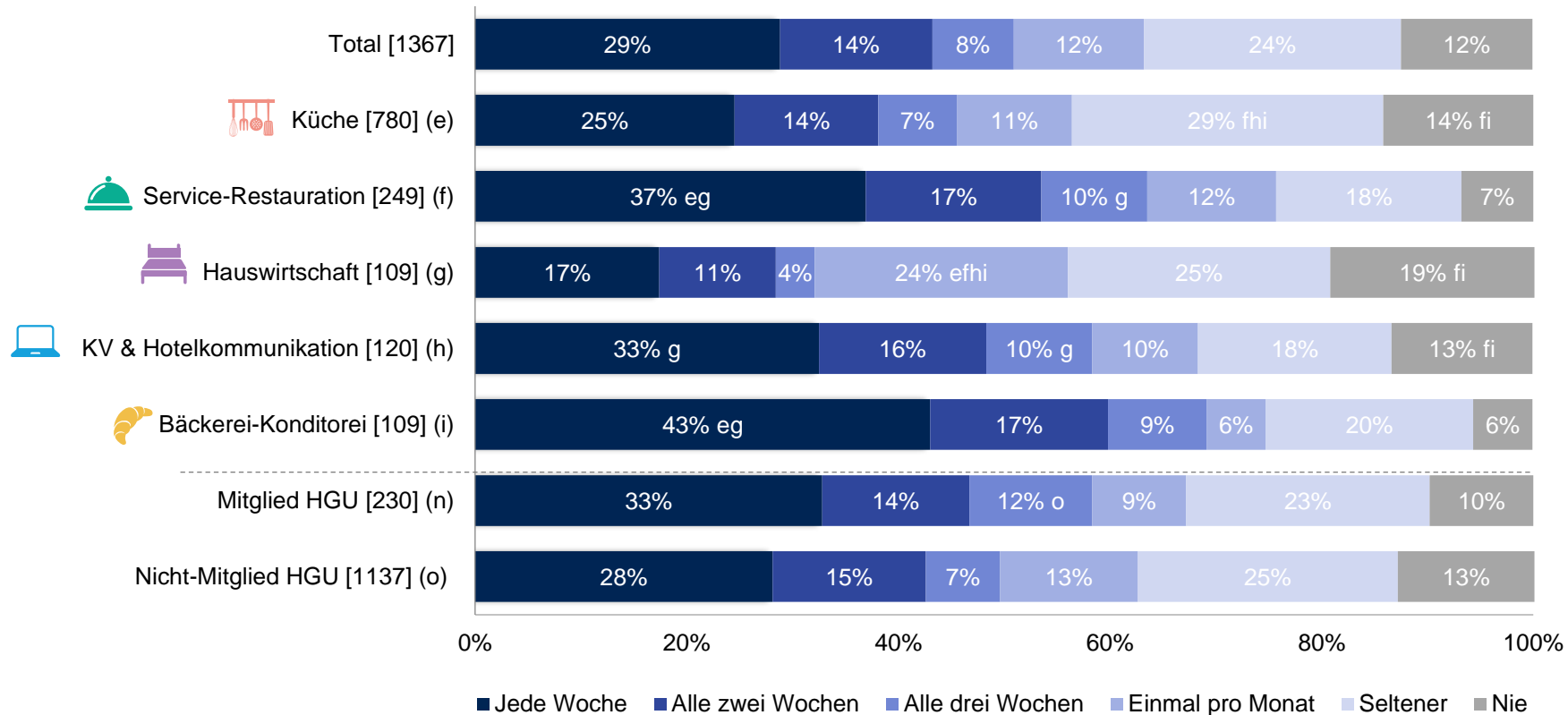
Verzicht Ruhetage
auf Grund von Personalmangel
Total 2022 [1367]

- Jede Woche
- Alle zwei Wochen
- Alle drei Wochen
- Einmal pro Monat
- Seltener
- Nie

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert

ÜBERSTUNDEN AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

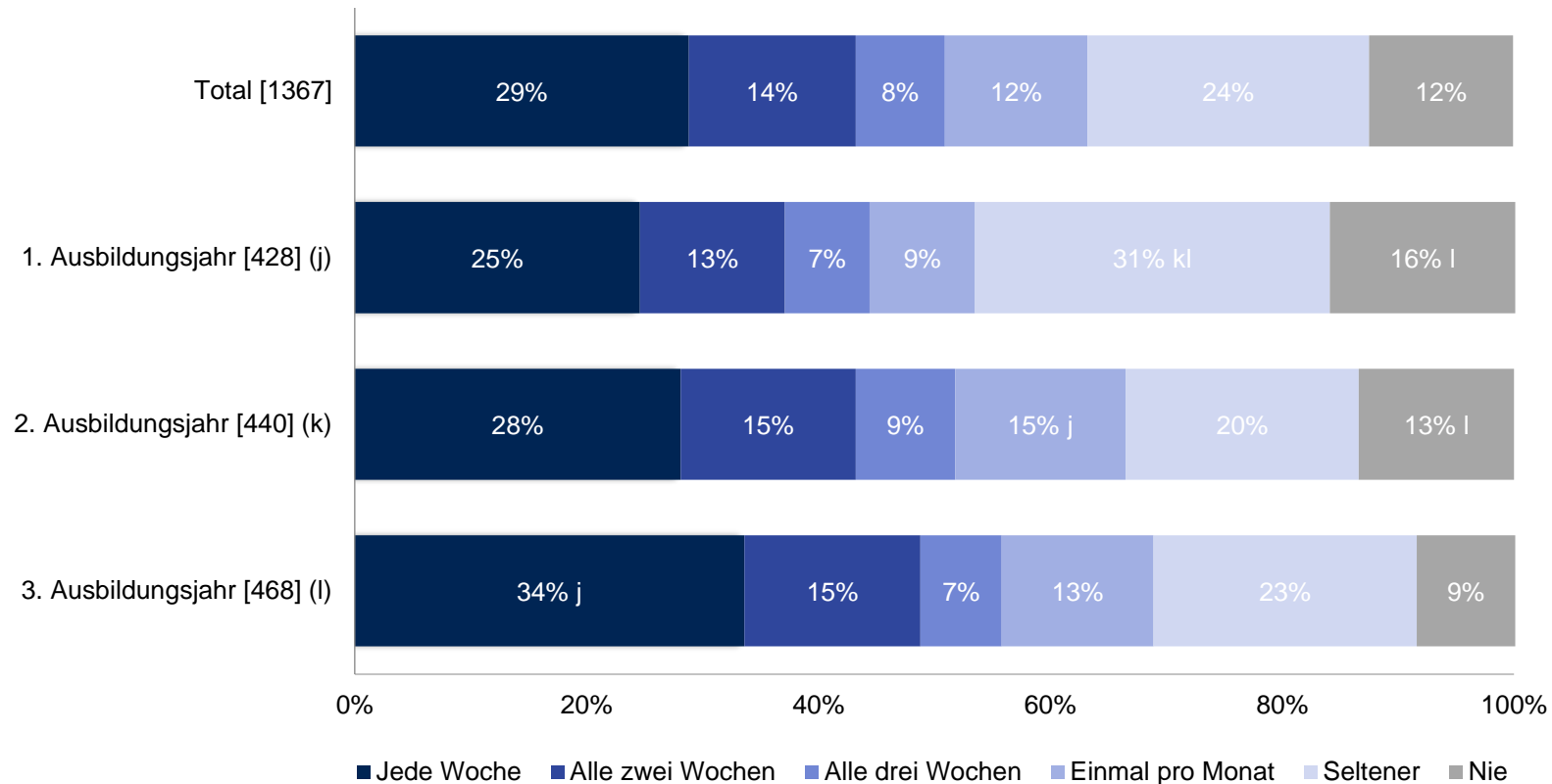
Fast ein Drittel der Lernenden leistet auf Grund von Personalmangel im Betrieb wöchentlich Überstunden. Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Service-Restaurations» und «Bäckerei-Konditorei» sind signifikant häufiger betroffen als Andere.



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

ÜBERSTUNDEN AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

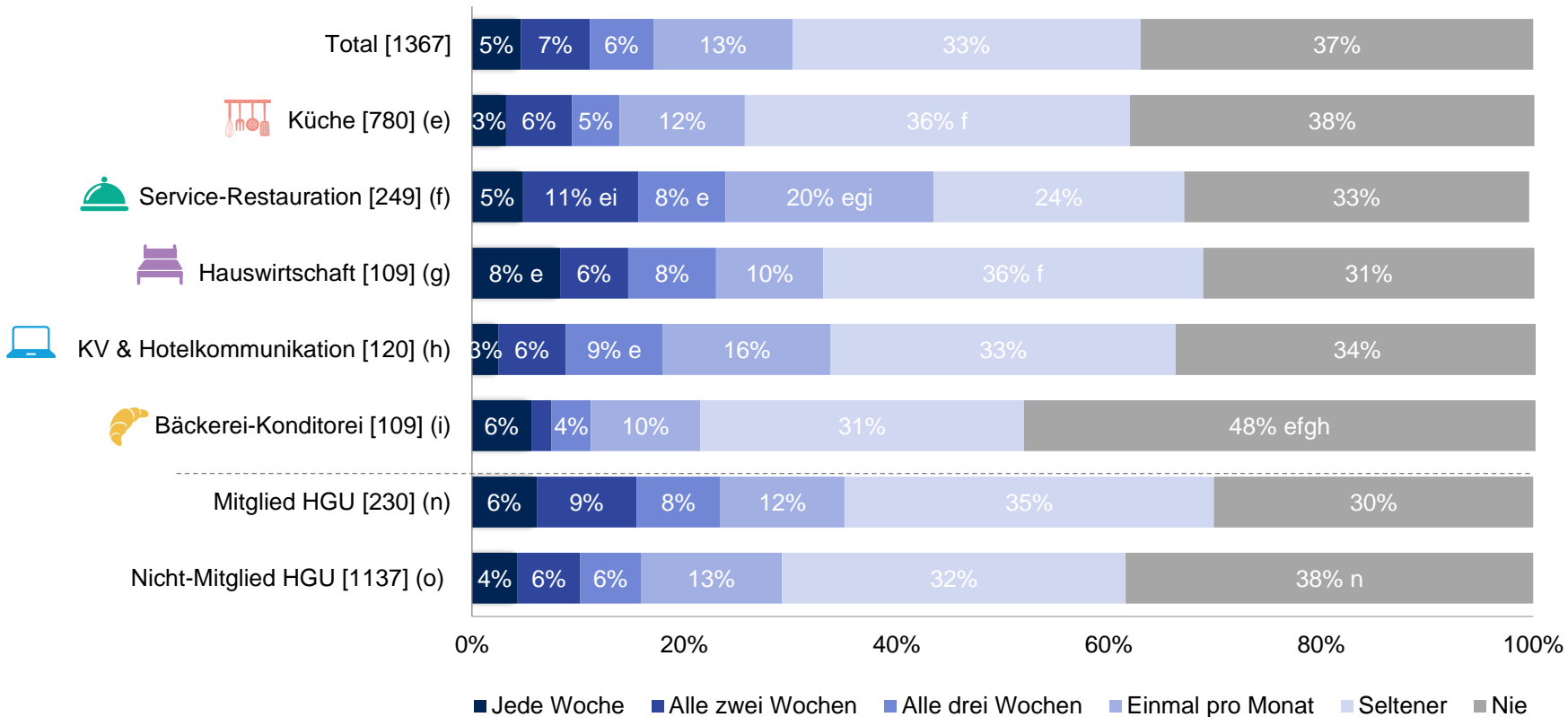
Lernende im 3. Ausbildungsjahr leisten signifikant häufiger wöchentlich Überstunden auf Grund von Personalmangel als Lernende aus dem 1. Ausbildungsjahr.



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Zusatzausbildung nicht dargestellt, wegen tiefen Fallzahlen, aber tendenziell leicht bessere Werte als andere Gruppen.

VERZICHT RUHETAGE AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

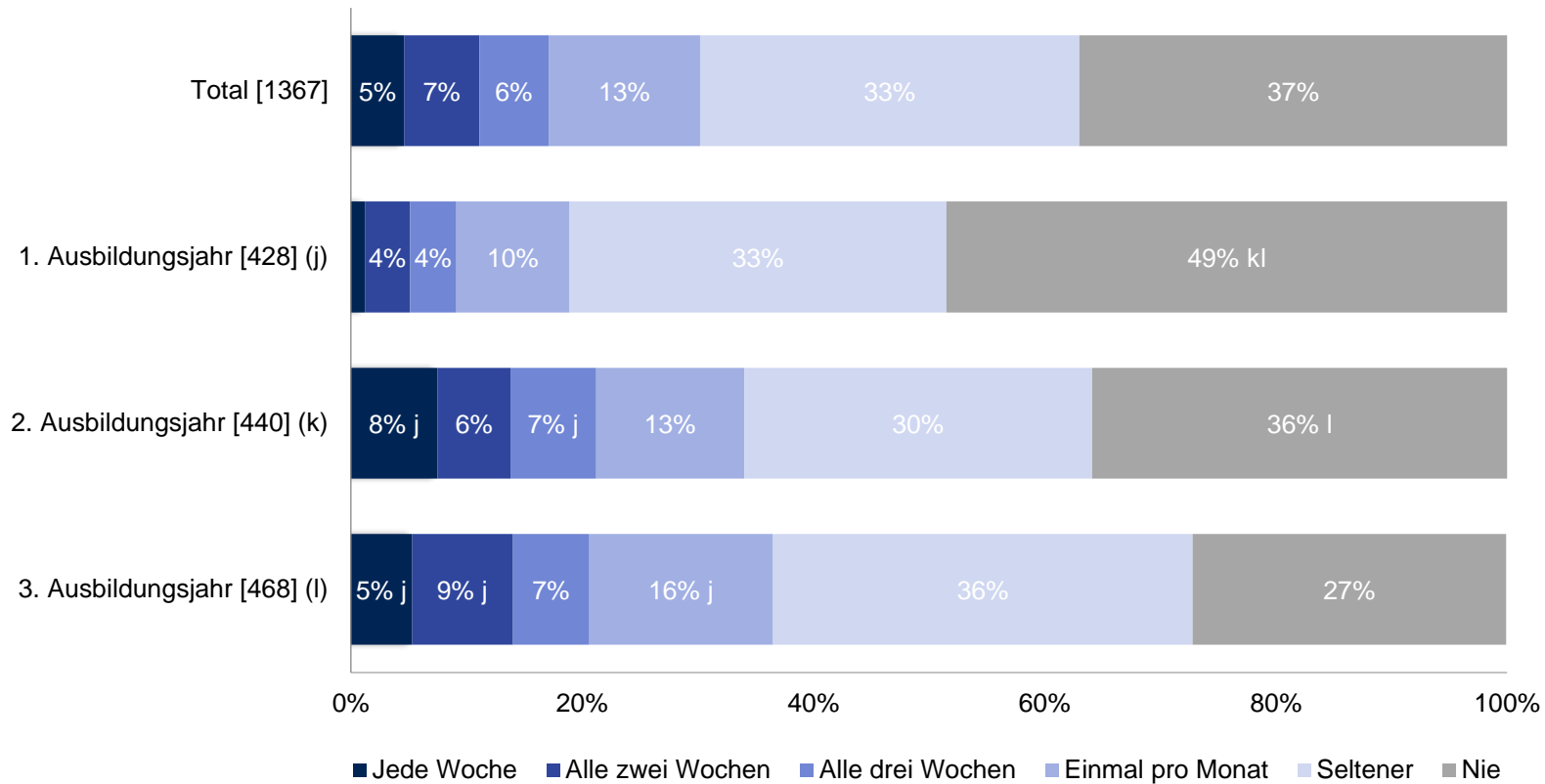
Fast ein Drittel der antwortenden Lernenden verzichtet auf Grund von Personal-mangel mindestens einmal im Monat auf ihre Ruhetage pro Woche, ein Drittel seltener. 37% müssen nie auf den geplanten Ruhetag verzichten.



Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personal-mangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

VERZICHT RUHETAGE AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

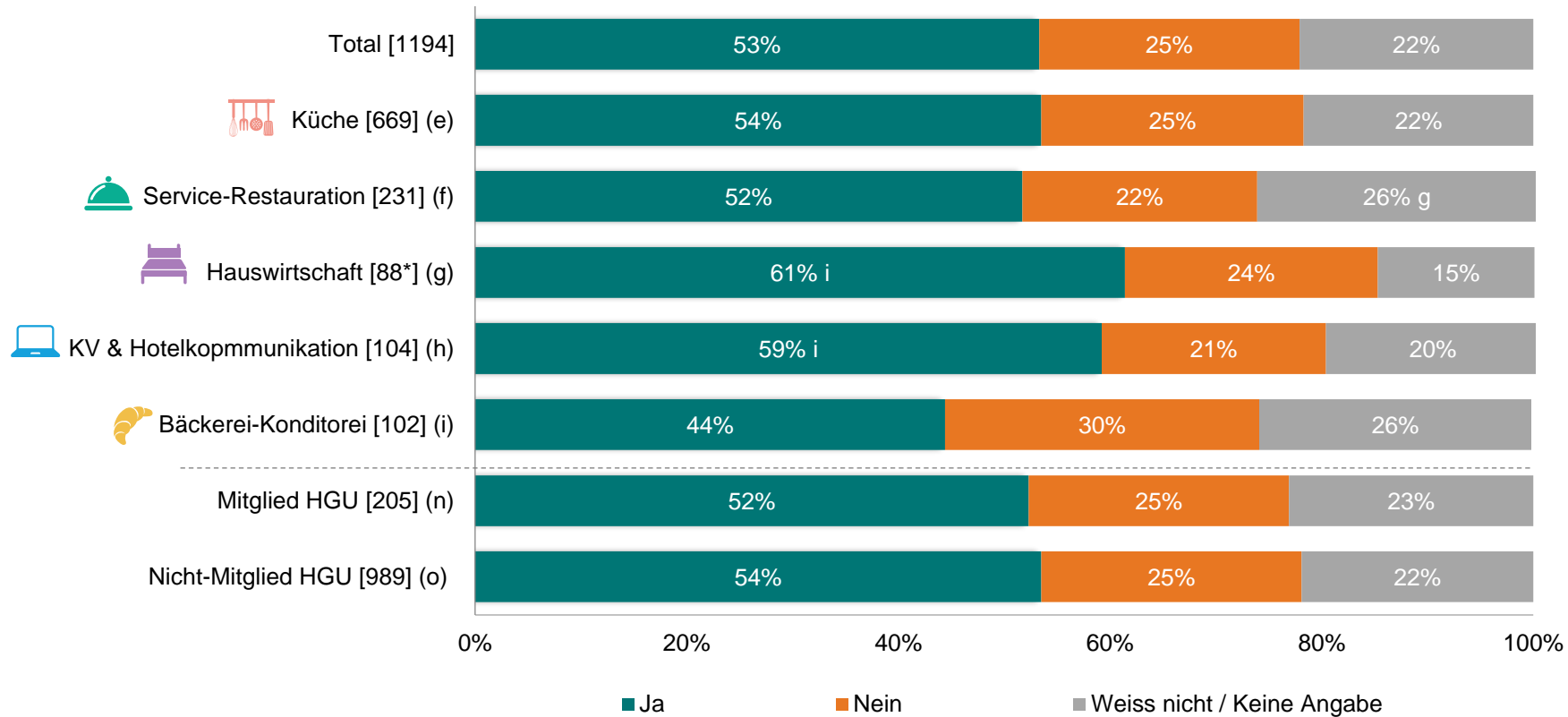
Besonders häufig verzichten Lernende aus dem zweiten oder dritten Ausbildungsjahr auf den vereinbarten Ruhetag pro Woche, während fast die Hälfte der Lernenden aus dem 1. Ausbildungsjahr nie auf die vereinbarten Ruhetage pro Woche verzichtet.



Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | Zusatzausbildung nicht dargestellt, wegen tiefen Fallzahlen, aber tendenziell leicht bessere Werte als andere Gruppen.

PLANUNG KOMPENSATION ÜBERSTUNDEN

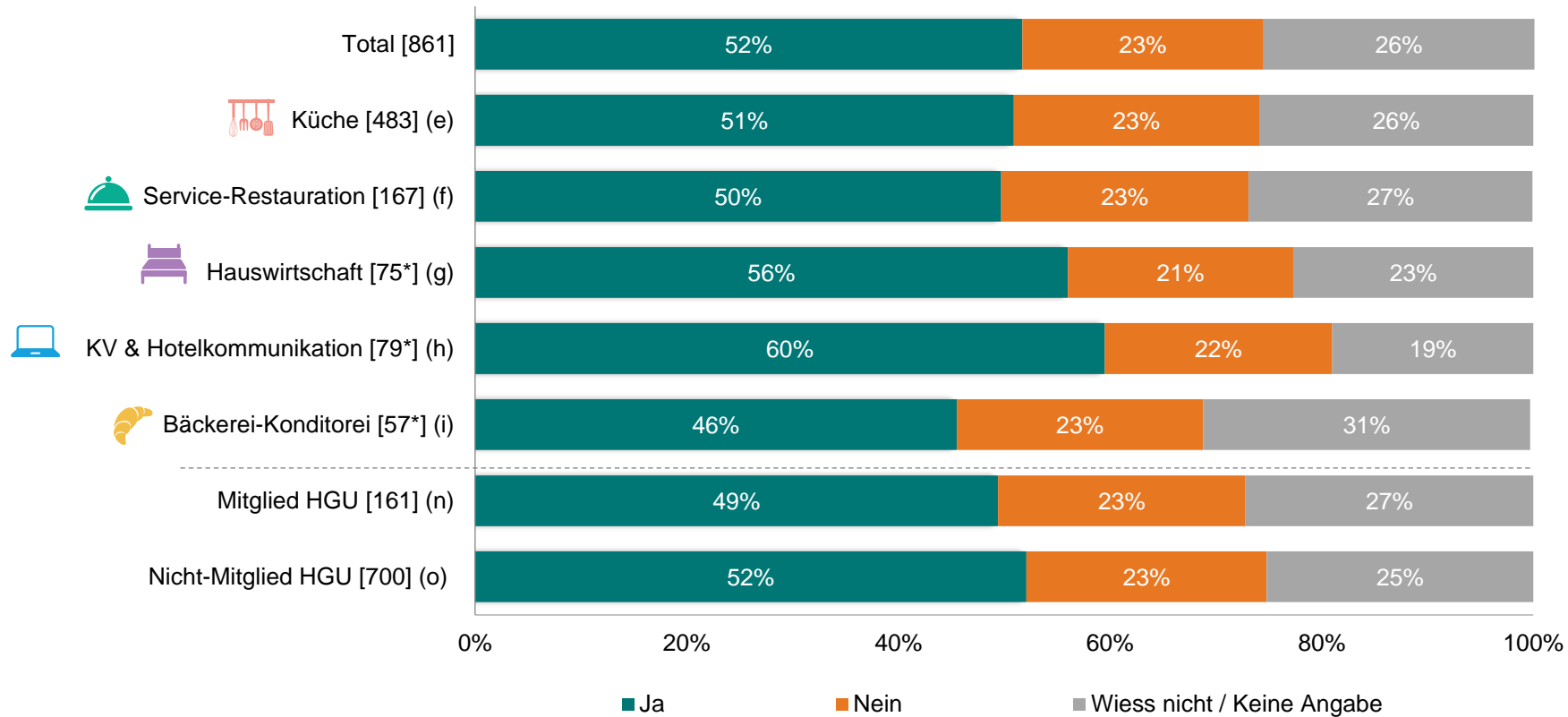
Die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation der zusätzlich geleisteten Überstunden. In jeweils einem Viertel der Betrieben wird die Kompensation nicht geplant oder die Lernenden wissen es nicht.



Frage 11.1: Wird die Kompensation von zusätzlich geleisteten Überstunden durch den Betrieb geplant? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

PLANUNG KOMPENSATION RUHETAGE

Die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation von nicht beziehbaren Ruhetagen. In jeweils rund einem Viertel der Betriebe wird die Kompensation nicht geplant oder die Lernenden wissen es nicht.



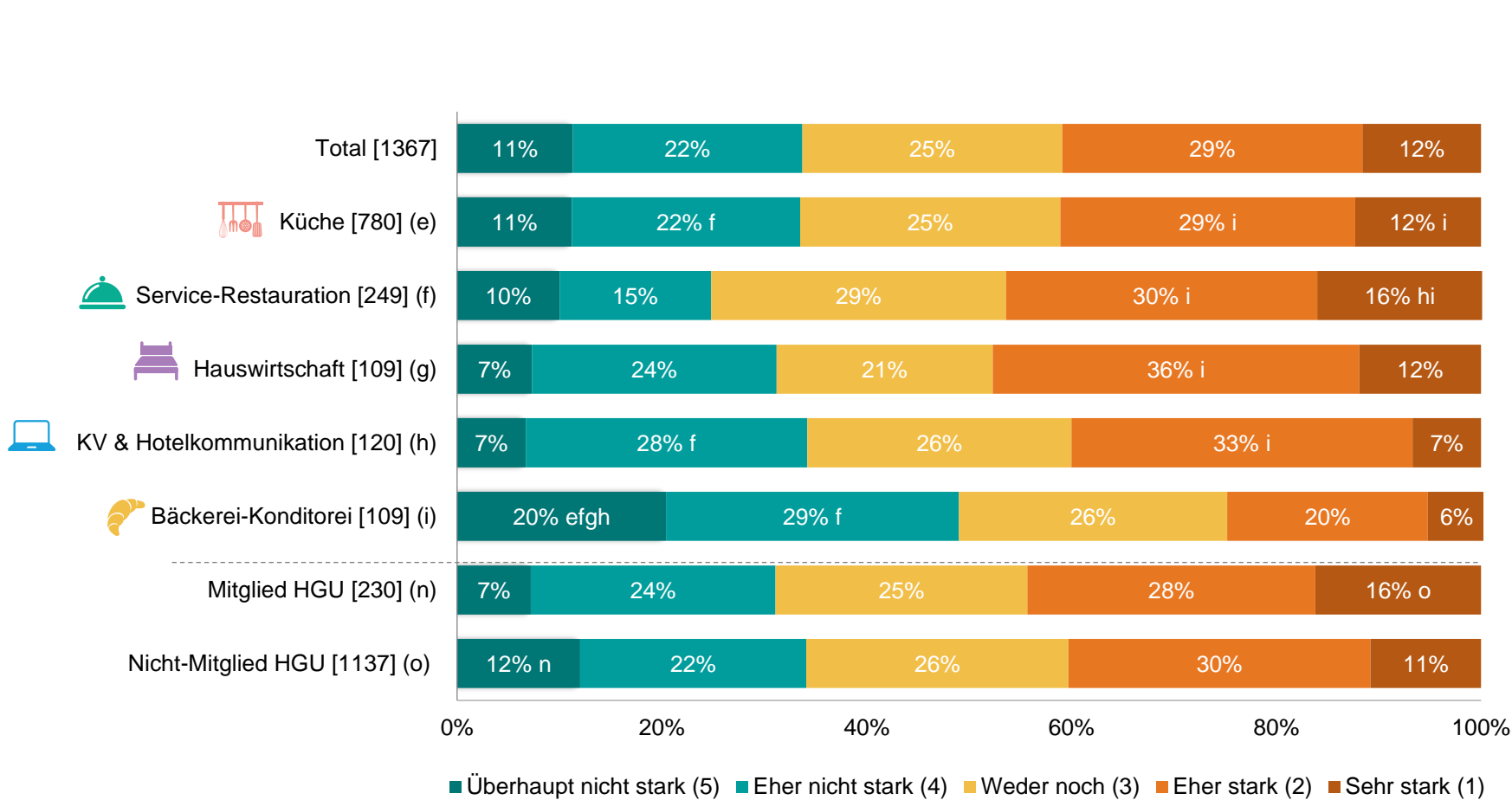
Frage 11.2 Wird die Kompensation von nicht beziehbaren Ruhetagen durch den Betrieb geplant? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

CORONA

5

EINSCHRÄNKUNG DURCH CORONA

Ein Drittel der antwortenden Lernenden ist der Meinung, Corona beeinflusst ihr Leben zumindest eher nicht bis überhaupt nicht stark, ein Viertel findet weder noch und für rund 40% hat Corona einen mindestens eher bis sehr starken Einfluss auf ihr Leben.



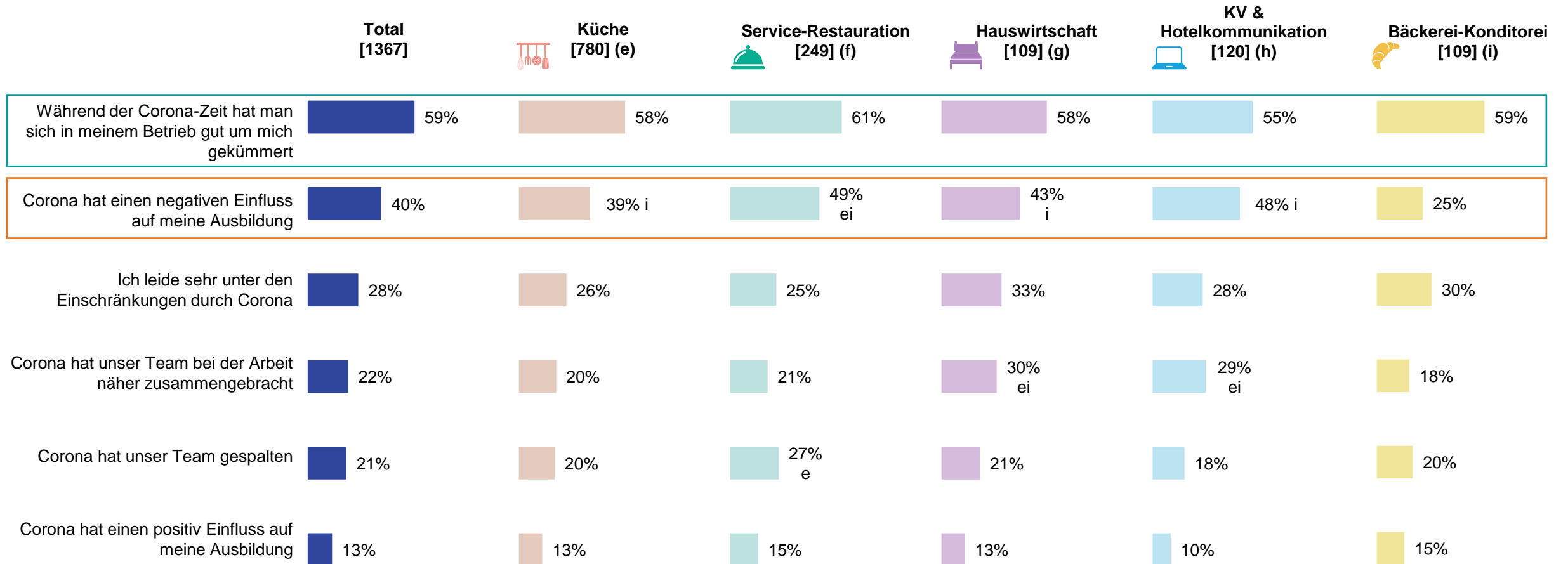
Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz-ausb. (m)
2.9	3.1 l	2.9	2.8	3.1
2.9 f	3.1 kl	2.9	2.7	3.2
2.7	2.7 m	2.6 m	2.9 km	1.4
2.8	3.0	3.0	2.5	2.7
2.9	3.4 l	3.0 l	2.6	-
3.4 efgh	3.4	3.4	3.3	3.7
2.8	-	-	-	-
3.0	-	-	-	-

Frage 12.1: Wie stark beeinflusst Corona dein Leben? | n = [...] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

EINFLUSS CORONA – TOP2

Über die Hälfte der Lernenden bewertet die Fürsorge des eigenen Betriebs während der Pandemie als positiv. Allerdings stimmen 40% der Aussage zu, dass Corona einen negativen Einfluss auf die Ausbildung hat.



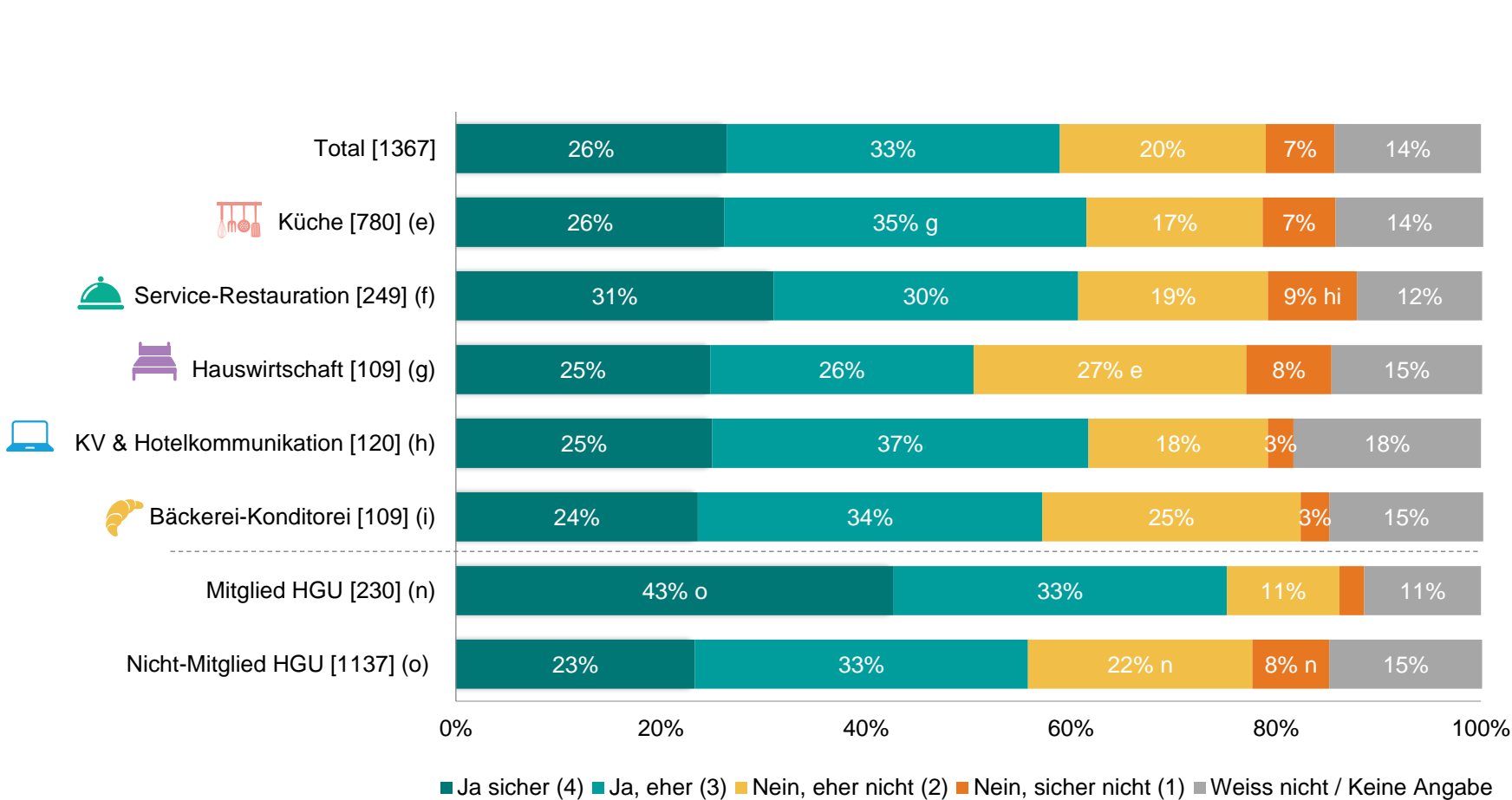
Frage 12.2: Wie sehr stimmst du den folgenden Aussagen zu?) | n = [] Personen | Skalierte Frage | Bestwert 5=Trifft voll und ganz zu, 1= Trifft überhaupt nicht zu | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

WEITERBILDUNG, INFORMATIONS- QUELLEN & DIGITALISIERUNG

6

WEITERBILDUNGEN

Mehr als die Hälfte der Auszubildenden würde fachspezifische Wochen- oder Tageskurse nach der beruflichen Grundbildung ohne Prüfung besuchen. HGU Mitglieder signifikant häufiger als Nicht-Mitglieder.



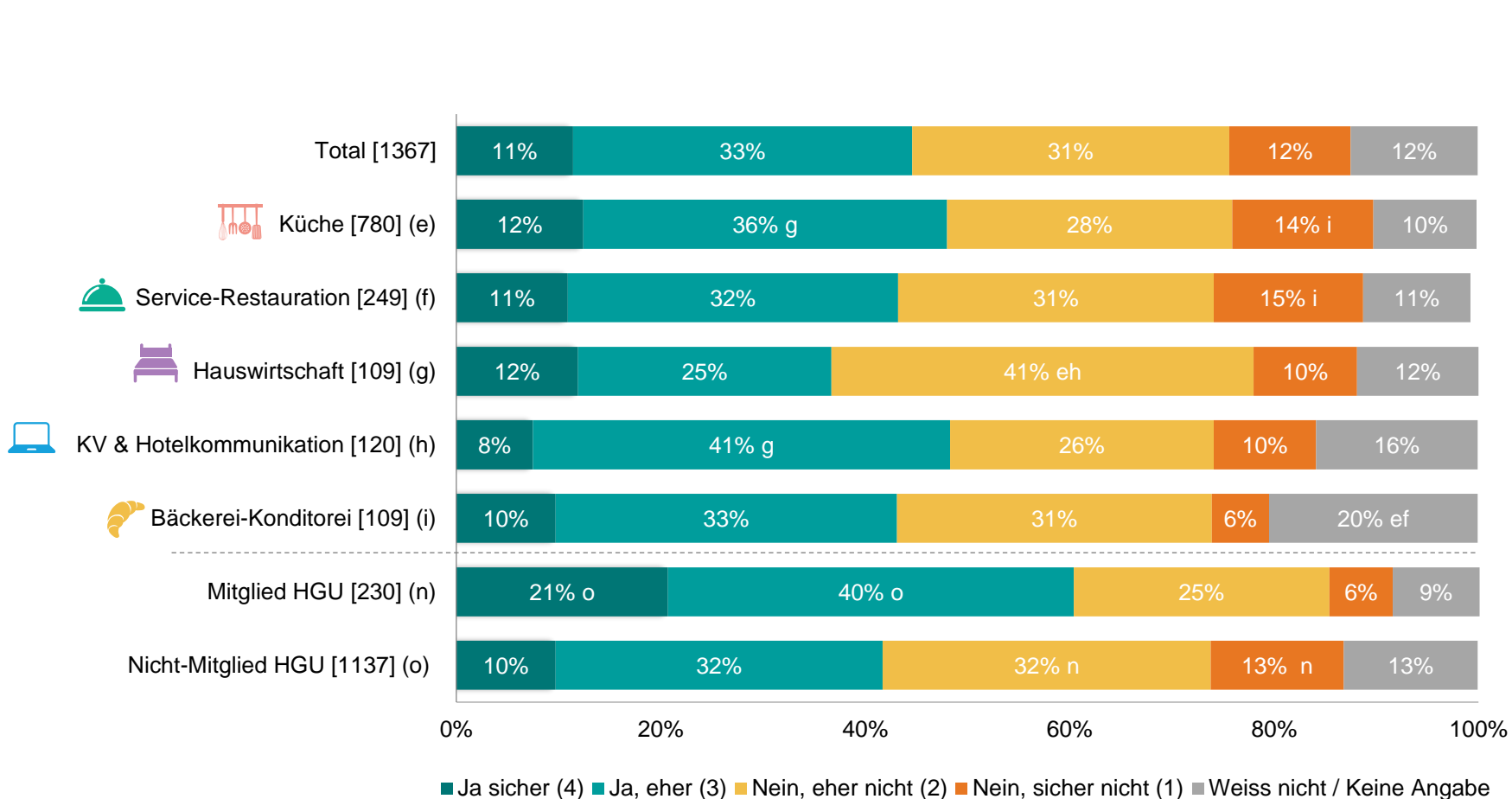
Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz-ausb. (m)
2.9	3.1 kl	2.8	2.9	3.3 k
2.9	3.1 kl	2.9	2.8	3.3
2.9	3.2 kl	2.8	2.8	3.3
2.8	2.8	2.6	3.0	2.0
3.0	3.1	3.1	3.0	-
2.9	2.7	2.9	3.0	3.5 j
3.3 o	-	-	-	-
2.8	-	-	-	-

Frage 13.1: Würdest du fachspezifische Wochen- oder Tageskurse nach der beruflichen Grundbildung ohne Prüfung besuchen? | n = [...] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

ZAHLUNGSBEREITSCHAFT WEITERBILDUNGEN

Fast die Hälfte der Lernende (44%) wäre bereit, einen Teil der Kosten für themenspezifische Wochen- oder Tageskurse selber zu bezahlen. HGU Mitglieder sind signifikant häufiger bereit sich an den Kosten zu beteiligen als Nicht-Mitglieder.



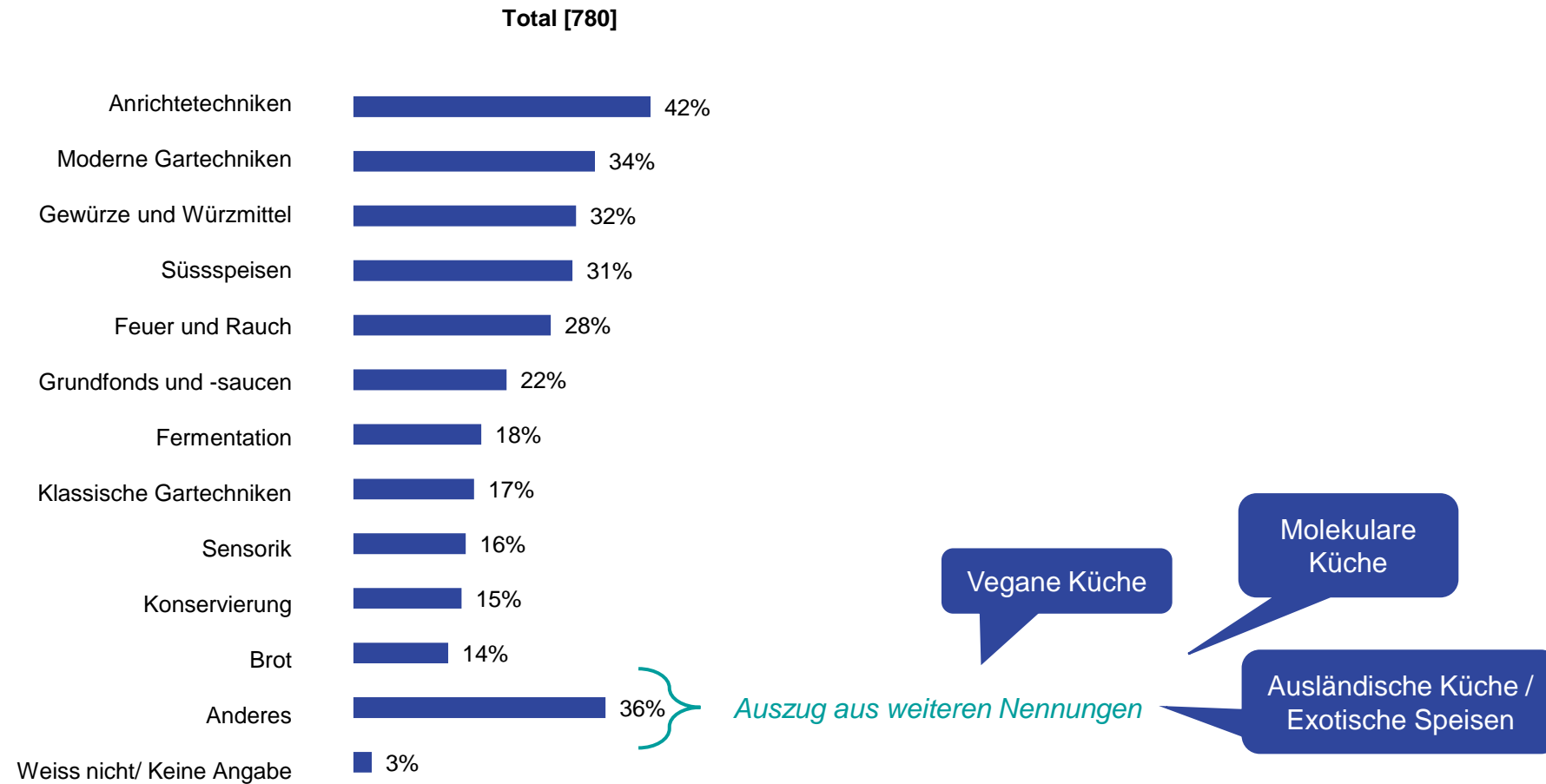
Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz- ausb. (m)
2.5	2.5	2.4	2.5 k	2.9 k
2.5	2.6	2.5	2.5	2.9
2.5	2.6	2.4	2.4	3.1
2.4	2.4	2.1	2.8 k	2.5
2.5	2.3	2.6	2.6	-
2.6	2.4	2.5	2.7	3.0
2.8 o	-	-	-	-
2.4	-	-	-	-

Frage 13.2: Wärest du bereit einen Teil der Kosten für die themenspezifischen Wochen- oder Tageskurse selber zu bezahlen? | n = [...] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

THEMATISCHE SCHWERPUNKTE MODULARE WEITERBILDUNGEN

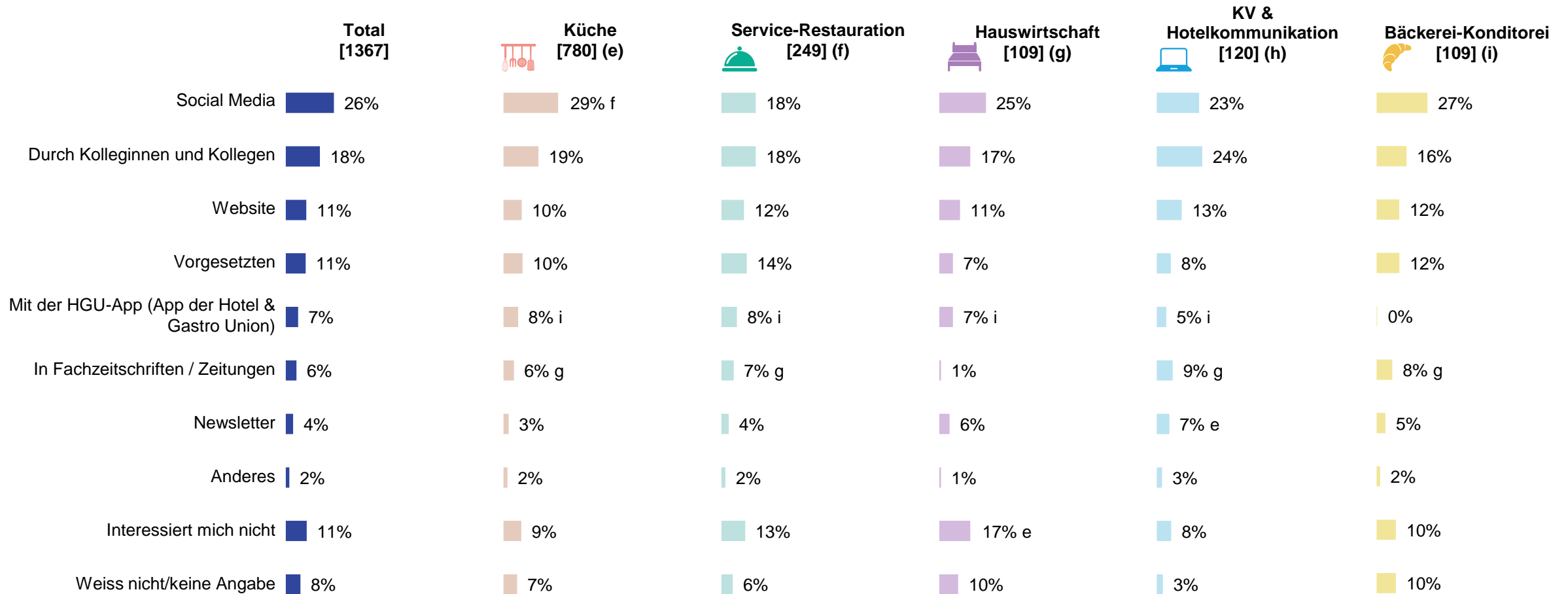
Am häufigsten wünschen sich die Lernenden in der Grundbildung Küche modulare Weiterbildungen in den Bereichen Anrichtetechniken (42%), gefolgt von modernen Gartechiken (34%), Gewürze und Würzmittel (32%) und Süßspeisen (31%).



Frage 13.3: Welche thematischen Schwerpunkte wünschst du dir bei einer modularen Weiterbildung? | Filter: Koch/Köchin, Diätkoch/-köchin, Küchenangestellte/r, die eine modulare Weiterbildung besuchen würden | n = [] Personen | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

HAUPTSÄCHLICHE INFO-QUELLE BRANCHEN-NEWS

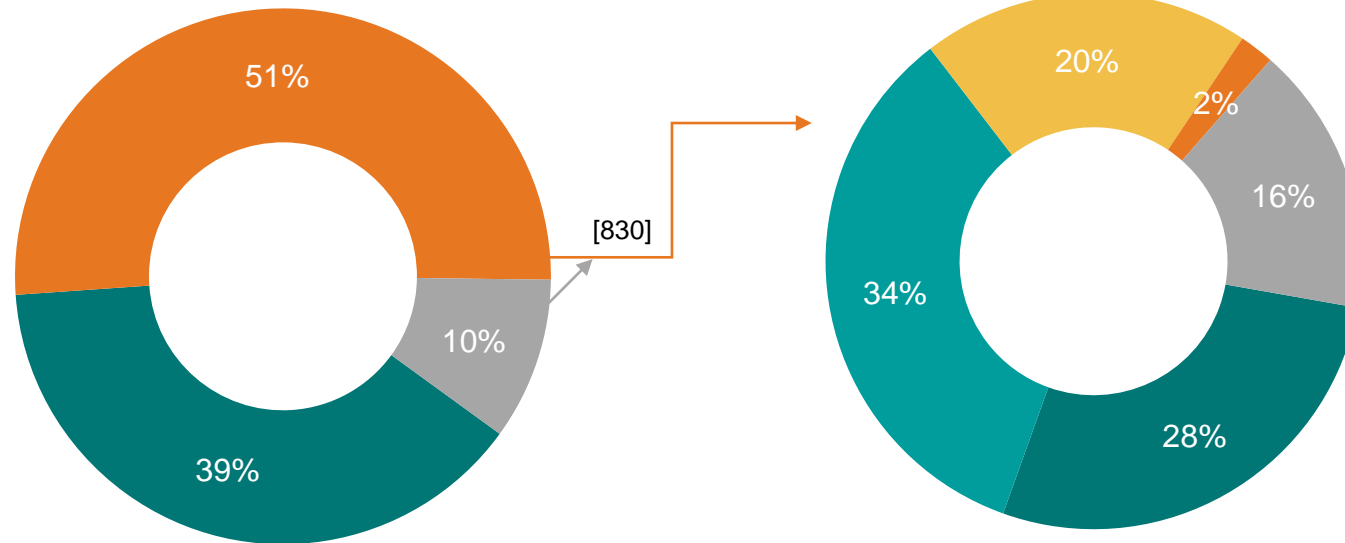
Lernende informieren sich über die Branche weiterhin hauptsächlich durch Social Media (26%), über Kolleginnen und Kollegen (18%) sowie über Websites (11%) oder den Vorgesetzten (11%).



Frage 15: Wo informierst du dich hauptsächlich betreffend Branchen-News? | n = [] Personen | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

EINSATZ & WUNSCH NEUER DIGITALER TOOLS

Rund 40% der Lehrbetriebe setzen aktuell bereits neue digitale Tools ein, über die Hälfte tun dies allerdings bisher noch nicht. In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine digitalen Tools eingesetzt werden (respektive die Lernende nichts davon wissen) ist der Wunsch danach gross: Über die Hälfte der Lernende wünscht sich den Einsatz von neuen, digitalen Tools.



Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)?

Total [1367]

Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)?

Total [830]

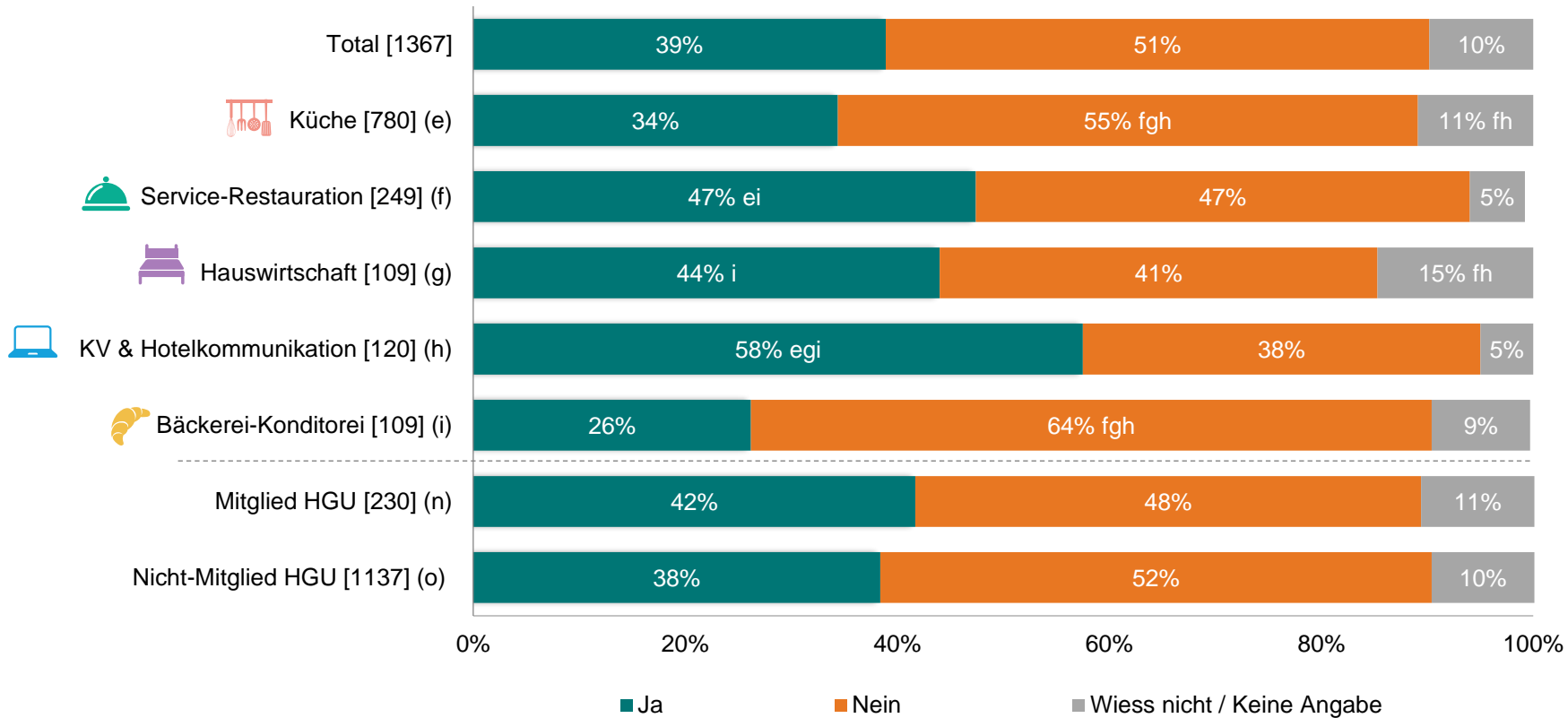
■ Ja ■ Nein ■ Wiess nicht / Keine Angabe

■ Ja sicher (4) ■ Ja, eher (3)
 ■ Nein, eher nicht (2) ■ Nein, sicher nicht (1)
 ■ Weiss nicht / Keine Angabe

Frage 16: Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Frage 16.2: Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Filter: Lehrbetrieb setzt keine digitale Tools ein (F16 = 2 oder 99) | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % |

EINSATZ NEUER DIGITALER TOOLS

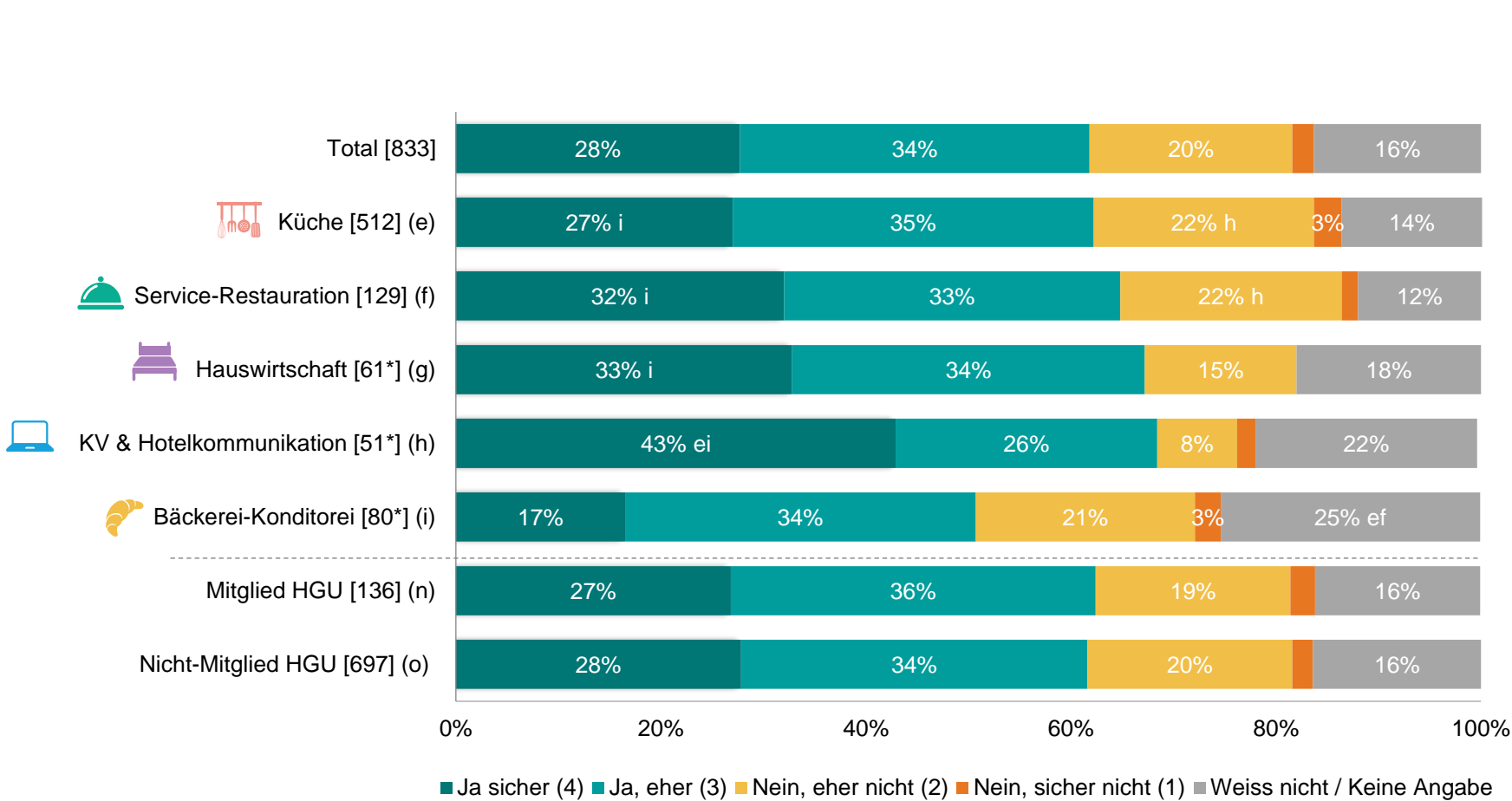
Rund 40% der Lehrbetriebe setzen aktuell bereits neue digitale Tools wie z.B. App's für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation oder Schulungen ein. Dieser Anteil ist in Betrieben mit Kaufmann Lernenden (61%) signifikant höher als in anderen Berufsgruppen.



Frage 16: Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

WUNSCH NACH NEUEN DIGITALEN TOOLS

In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine digitalen Tools eingesetzt werden, respektive die Lernende nichts davon wissen, ist der Wunsch danach gross: Über die Hälfte der Lernende wünscht sich den Einsatz von neuen, digitalen Tools.



Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz- ausb. (m)
3.0	3.1	3.1	3.0	2.9
3.0	3.1	2.9	3.0	3.3
3.1	3.0	3.2	3.0	4.0
3.2 i	2.8	3.5 j	3.3	2.0
3.4 ei	3.1	3.4	3.6	-
2.9	3.3 l	2.7	2.8	2.5
3.0	-	-	-	-
3.1	-	-	-	-

Frage 16.2: Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Filter: Lehrbetrieb setzt keine digitale Tools ein (F16 = 2 oder 99) | n = [...] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

DESIGN DER BEFRAGUNG

7

Studiendesign und Stichprobenstruktur

STUDIENDESIGN

Hotel & Gastro Union – Lernenden-Befragung 2022

- Methode: Online-Befragung – E-Mail Einladungen via Ipsos sowie «Open Link» aufgeschaltet durch die Hotel & Gastro Union
- Instrument: Vollstrukturierter Fragebogen
- Stichprobe: n = 1'367 (Adressen erhalten von HGU: n = 1'177 / zusätzliche Kommunikation der Umfrage über HGU inkl. Teilnahmemöglichkeit über einen Open Link).
- Befragungszeitraum: 10. Februar bis 28. März 2022
- Rundungen: In den Auswertungen sind Rundungsdifferenzen von +/- 1 Prozent möglich.
- Signifikanzen: Die hinter den Mittelwert bzw. Prozentwert gesetzten Buchstaben bedeuten einen signifikanten Unterschied (95 Niveau) im Vergleich zu den jeweiligen Segmenten, für die die Buchstaben stellvertretend stehen. Keine Signifikanztests bei zu geringer Basis (n<30).
- Gewichtung: Die Daten sind gewichtet nach Grundbildungsgruppen und entsprechend repräsentativ (Erfahrung der Vorjahre 2016-2021 im Mittel).
- Fehlerbereich: Der statistische Fehlerbereich liegt bei +/- 2.7 Prozent.
- Auswertung: Standard: Total
Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Mitglieder HGU (Neu 2022), Grundbildung / Ausbildungsjahr, Sprache, Betriebsart, Ausbildungsort
- Reporting: Ergebnisbericht (PowerPoint), Tabellen (Excel)
- Auftraggeber: Hotel & Gastro Union – Marco Kaufmann
- Durchführung: Ipsos SA – Lilian Demarmels / Katja Gerig
- Studiennummer: 22-007375

STICHPROBENSTRUKTUR - UNGEWICHTET

2022: n = 1'367 Personen

2020: n = 1'875 Personen



Geschlecht	%		n	
	22	20	22	20
Männlich	39,7	40,2	543	754
Weiblich	58,7	59,8	803	1'121
Divers (Keine Angabe)	1,5	-	21	-



Sprache im Fragebogen	%		n	
	22	20	22	20
Deutsch	81,8	88,5	1'118	1'660
Französisch	16,2	7,8	221	147
Italienisch	2,0	3,6	28	68



Grundbildungsgruppen*	%		n	
	22	20	22	20
Küche	57,1	46,7	780	876
Service-Restaurations	16,8	17,8	229	334
Hauswirtschaft	8,0	10,6	109	197
KV & Hotelkommunikation	10,4	14,9	142	277
Bäckerei-Konditorei	7,8	10,2	107	191



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%		n	
	22	20	22	20
Küche 1. Jahr	33,7	41,6	263	359
Küche 2. Jahr	31,0	32,3	242	278
Küche 3. Jahr	33,6	24,2	262	209
Küche Zusatzausbildung	1,7	1,9	13	16



Service-Rest. 1. Jahr	32,9	41,9	82	134
Service-Rest. 2. Jahr	30,1	29,1	75	93
Service-Rest. 3. Jahr	34,5	23,4	86	75
Service-Rest. Zusatzausbildung	2,4	5,6	6	18



Ausbildungsjahr*	%		N	
	22	20	22	20
1. Jahr	31,3	37,8	428	709
2. Jahr	32,2	30,2	440	567
3. Jahr	34,2	26,9	468	505
Zusatzausbildung	2,3	2,9	31	55
Keine Angabe	-	2,1	-	39



Hauswirtschaft 1. Jahr	25,7	31,1	28	60
Hauswirtschaft 2. Jahr	33,0	35,2	36	68
Hauswirtschaft 3. Jahr	38,5	31,1	42	60
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	2,8	2,6	3	5

Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%		n	
	22	20	22	20
HOKO 1. Jahr	16,7	37,0	20	100
HOKO 2. Jahr	46,7	30,0	56	81
HOKO 3. Jahr	36,7	31,5	44	85
HOKO Zusatzausbildung	-	1,5	-	4

Bäckerei-Konditorei 1. Jahr	32,1	29,3	35	56
Bäckerei-Konditorei 2. Jahr	28,4	24,6	31	47
Bäckerei-Konditorei 3. Jahr	31,2	39,8	34	76
Bäckerei-Konditorei Zusatzausbildung	8,3	6,3	9	12

Betriebsart	%		n	
	22	20	22	20
klassische Hotellerie-Gastronomie	44,6	45,8	610	858
Heim-Spital	26,5	23,3	362	437
System-Gastronomie	4,7	4,6	64	86
Gemeinschaftsgastronomie	8,0	6,9	110	129
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	8,0	10,2	109	191
Anderes	8,2	7,3	112	136
Keine Angabe	-	2,0	-	38

*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | **2020 neue Kategorie

STICHPROBENSTRUKTUR - GEWICHTET

2022: n = 1'367 Personen
2020: n = 1'875 Personen



Geschlecht	%	
	22	20
Männlich	33,8	37,8
Weiblich	64,4	62,2
Divers (Keine Angabe)	1,7	-



Grundbildungsgruppen*	%	
	22	20
Küche	43,4	42,0
Restauration	18,1	18,2
Hauswirtschaft	16,6	19,2
Kaufmann	8,0	5,0
Bäcker / Konditor	14,0	15,6



Ausbildungsjahr*	%	
	22	20
1. Jahr	30,9	36,7
2. Jahr	31,8	30,3
3. Jahr	34,5	27,7
Zusatzausbildung	2,8	3,3
Keine Angabe	-	1,9



Sprache im Fragebogen	%	
	22	20
Deutsch	82,2	87,7
Französisch	16,0	8,7
Italienisch	1,8	3,6



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%	
	22	20
Küche 1. Jahr	33,7	41,6
Küche 2. Jahr	31,0	32,3
Küche 3. Jahr	33,6	24,3
Küche Zusatzausbildung	1,7	1,8



Service-Rest. 1. Jahr	33,1	41,9
Service-Rest. 2. Jahr	30,1	29,1
Service-Rest. 3. Jahr	34,6	23,5
Service-Rest. Zusatzausbildung	2,1	5,5



Hauswirtschaft 1. Jahr	25,7	31,2
Hauswirtschaft 2. Jahr	33,0	35,1
Hauswirtschaft 3. Jahr	38,5	31,2
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	2,8	2,5



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%	
	22	20
HOKO 1. Jahr	16,7	38,9
HOKO 2. Jahr	46,7	29,5
HOKO 3. Jahr	36,7	30,5
HOKO Zusatzausbildung	-	1,1



Bäckerei-Konditorei 1. Jahr	32,5	29,4
Bäckerei-Konditorei 2. Jahr	28,2	24,6
Bäckerei-Konditorei 3. Jahr	31,0	39,9
Bäckerei-Konditorei Zusatzausbildung	8,3	6,1

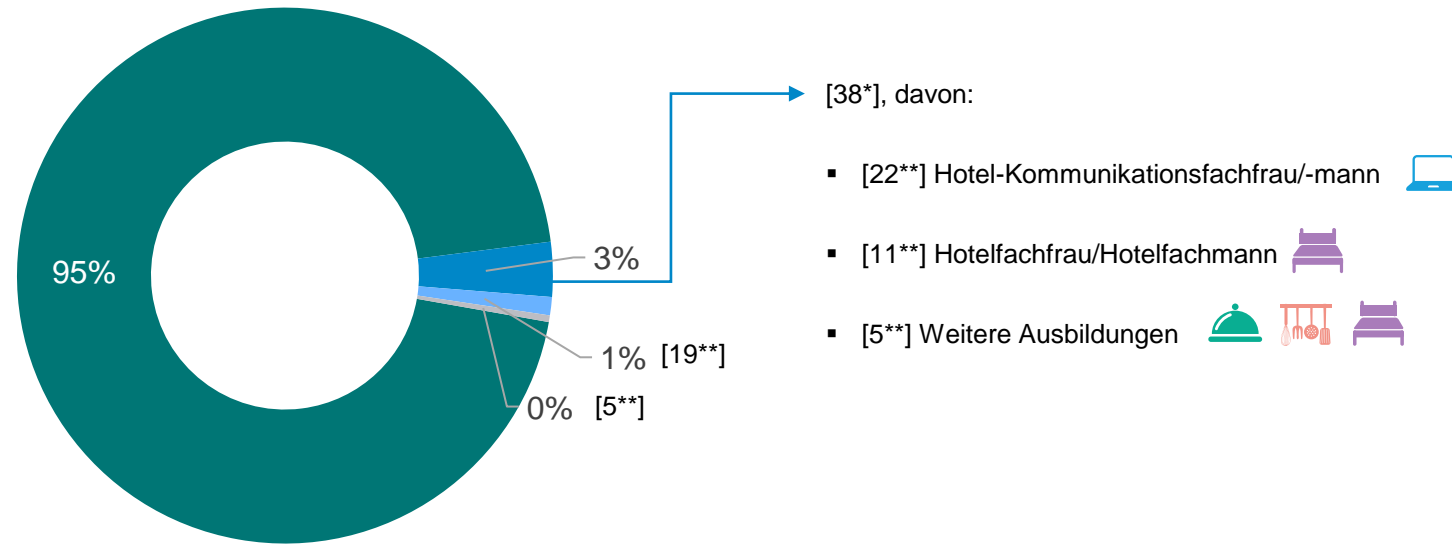


Betriebsart	%	
	22	20
klassische Hotellerie-Gastronomie	41,0	37,5
Heim-Spital	26,0	26,9
System-Gastronomie	3,9	3,8
Gemeinschaftsgastronomie	6,5	6,4
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	14,2	15,6
anderes	8,5	7,9
Keine Angabe	-	1,9

*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | **2020 neue Kategorie

ORT DER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

95% der Lernenden besuchen eine Berufsschule. 3% gehen in einem Schulhotel zur Schule.



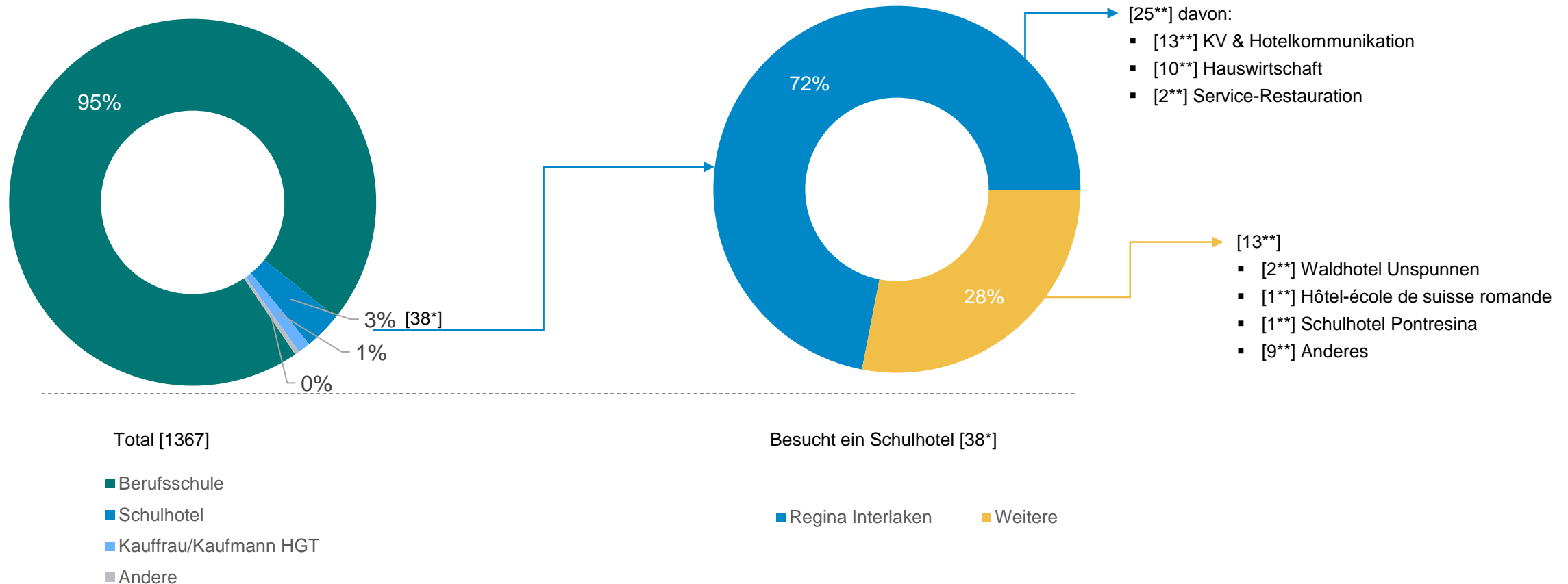
Total [1367]

- Berufsschule
- Schulhotel
- Kauffrau/Kaufmann HGT
- Andere

Frage 3: Wo gehst du zur Schule? | Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchst du? (Filter: Besucht ein Schulhotel) | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

ORT DER AUSBILDUNG /SCHULHOTEL

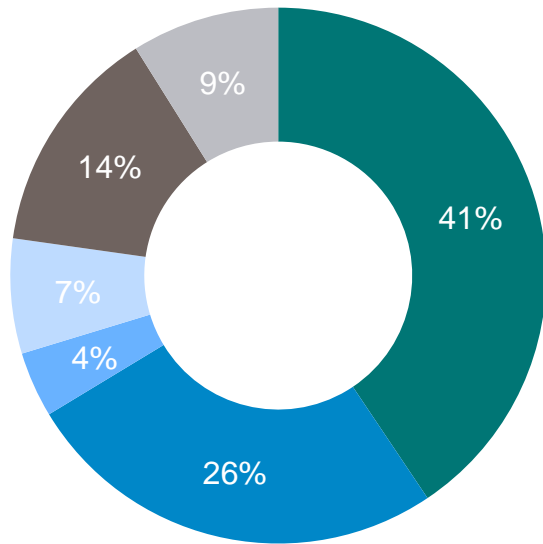
Von den 3% Lernenden, die ein Schulhotel besuchen, lernen fast drei Viertel im Hotel Regina Interlaken.



Frage 3: Wo gehst du zur Schule? | Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchst du? (Filter: Besucht ein Schulhotel) | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30)

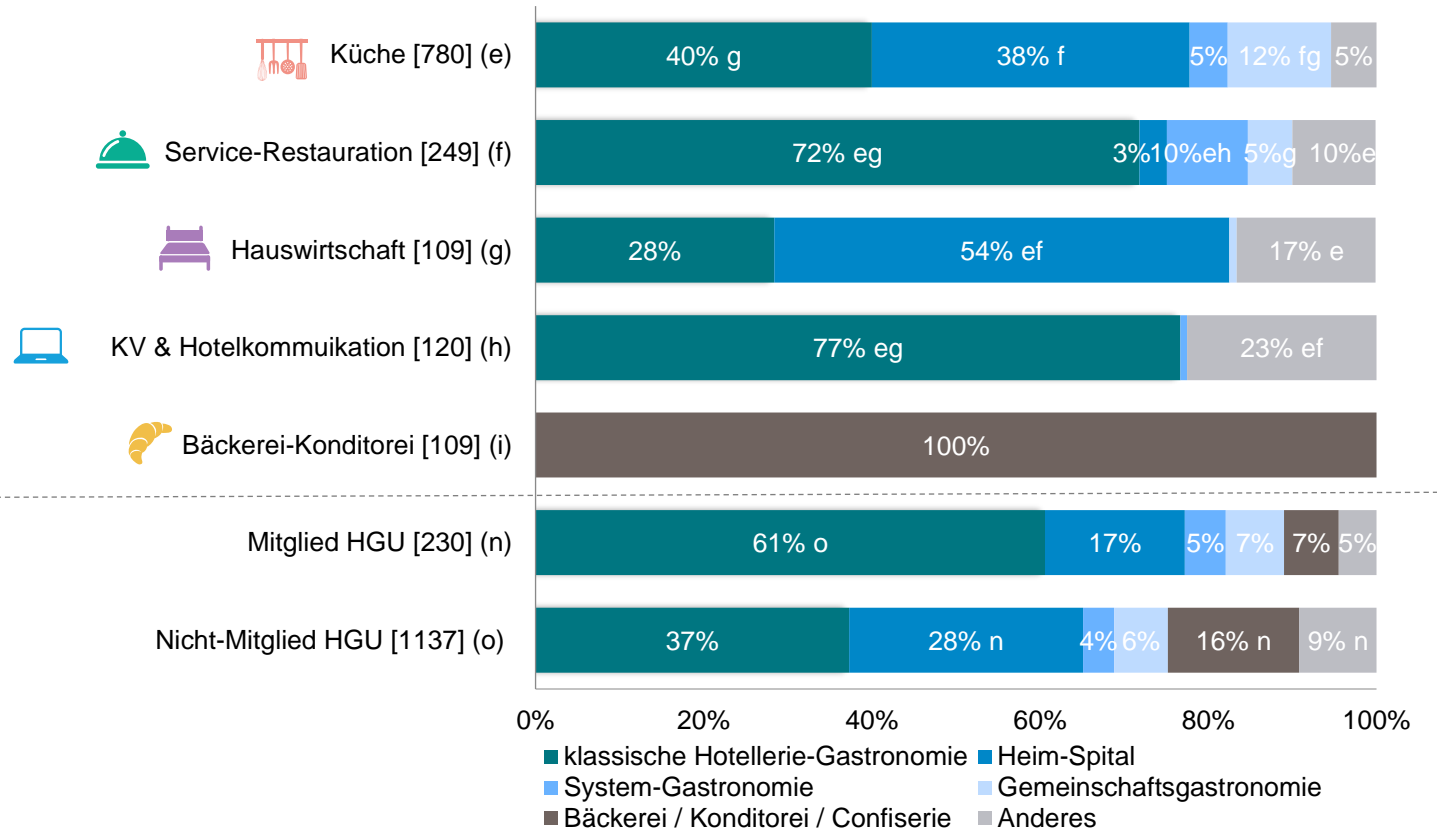
BETRIEBSART

Wie in den vergangenen Jahren arbeiten weiterhin am meisten Lernende in der klassischen Hotellerie-Gastronomie (41%) sowie in der Betriebsart Heim-Spital (ein Viertel). Lernende der KV & Hotelkommunikation und Service-Restaurations sind mehrheitlich in der kl. Hotellerie-Gastronomie beschäftigt. Lernende der Hauswirtschaft dagegen mehrheitlich in der Betriebsart Heim-Spital. HGU Mitglieder sind mehrheitlich in der kl. Hotellerie-Gastronomie tätig.



Total [1367]

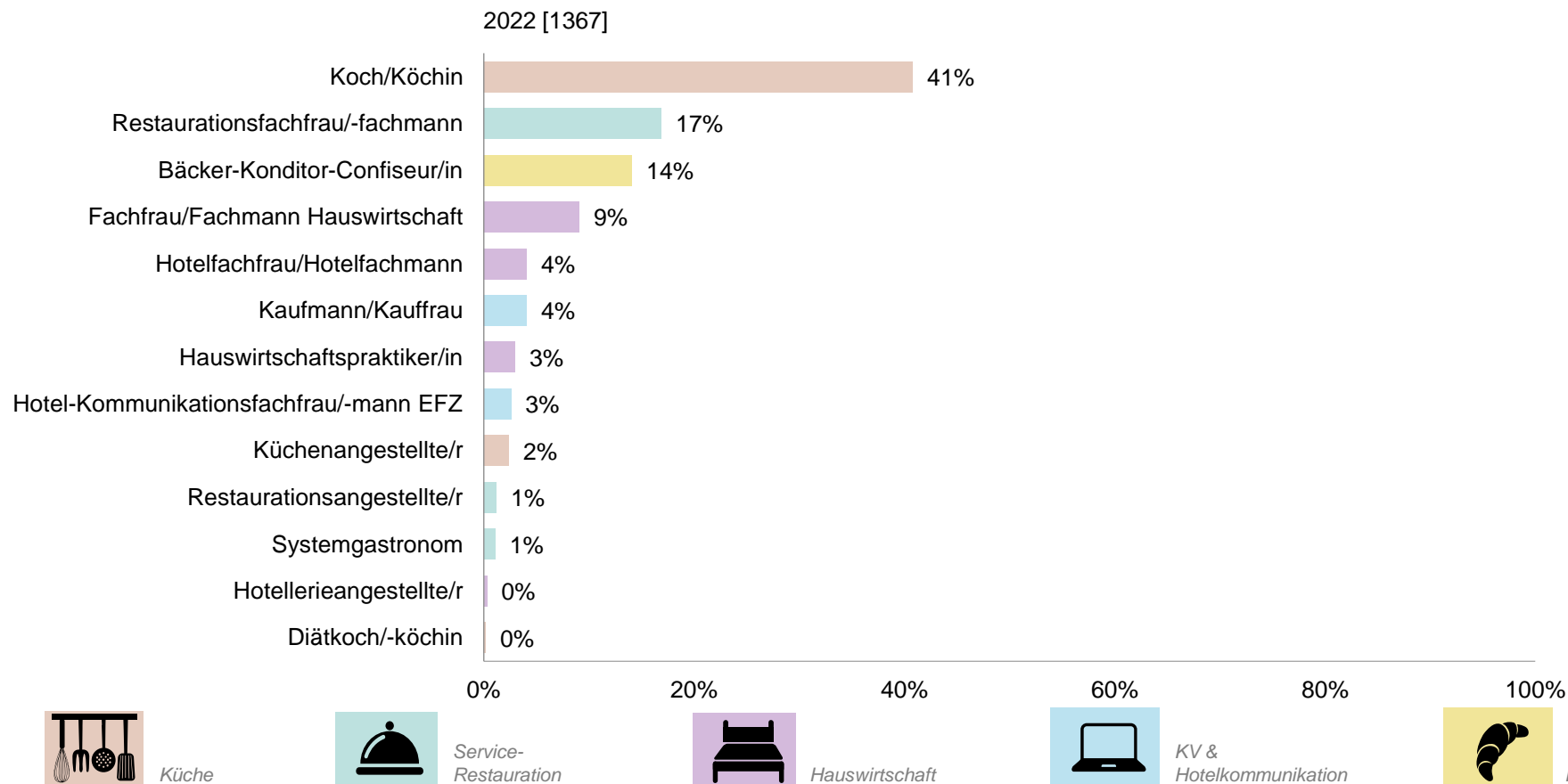
- klassische Hotellerie-Gastronomie
- Heim-Spital
- System-Gastronomie
- Gemeinschaftsgastronomie
- Bäckerei / Konditorei / Confiserie
- Anderes
- Keine Angabe



Frage 4.1: Ich arbeite in folgender Betriebsart ... | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

GRUNDBILDUNG – TOTAL

Der grösste Teil der antwortenden Lernenden macht eine berufliche Grundbildung als Koch/Köchin (41%). Mit grossem Abstand folgen die Berufsgruppen Restaurantfachfrau/-fachmann (17%) und Bäcker-Konditor-Confiseur/in (14%).

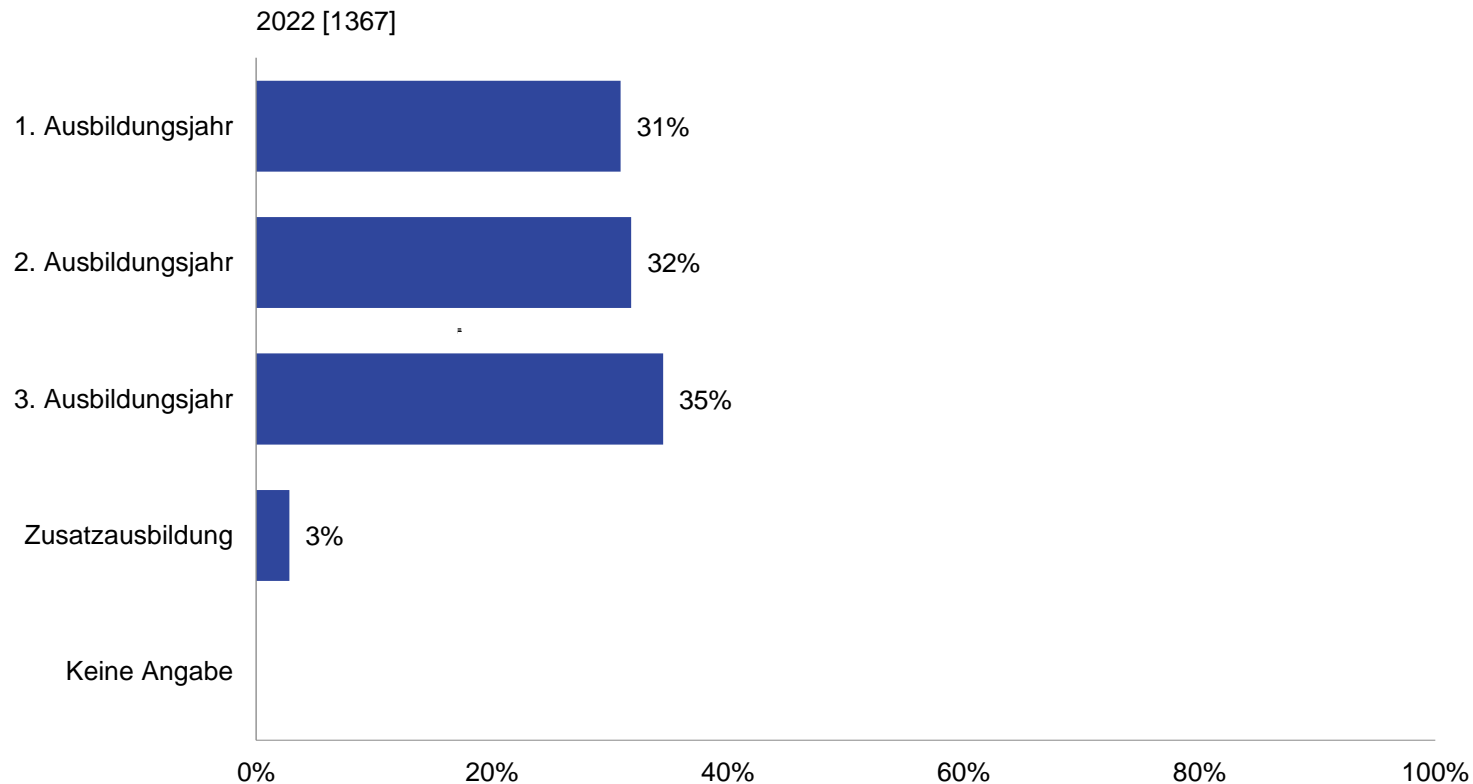


2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]	2020 [1875]
53	55	55	43	39	48	47	45	39
17	17	17	15	15	17	17	17	16
-	-	-	13	15	7	8	9	16
1	1	1		1	3	3	3	14
14	11	12	14	15	12	12	12	4
5	5	6	4	6	4	3	3	3
-	-	-	-	-	1	0	1	2
-	-	-	-	-	-	0	0	2
4	5	3	5	4	4	4	4	3
2	4	3	2	1	2	2	2	3
1	-	-	1	0	-	1	1	0
0	-	-	-	-	1	1	1	0
3	3	3	2	3	2	2	2	0

Frage 2: Ich mache eine berufliche Grundbildung als ... | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Detailhandelsfachfrau/-fachmann Bäckerei-Konditorei n=2 Fragebögen in 2022 (0.1%)

AUSBILDUNGSJAHR

Je rund ein Drittel der antwortenden Lernenden befinden sich derzeit im 1., 2. oder 3. Ausbildungsjahr. Der Anteil der Lernenden im 1. und 3. Ausbildungsjahr ist jeweils signifikant gestiegen im Vergleich zu 2020, während der Anteil der Antwortenden im zweiten Ausbildungsjahr nur leicht gestiegen ist.



	2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]	2020 [1875]
1. Ausbildungsjahr	22	35	28	26	32	39	28	36	37
2. Ausbildungsjahr	37	30	44	29	36	31	30	24	30
3. Ausbildungsjahr	36	29	23	40	25	26	38	36	28
Zusatzausbildung	5	5	5	5	6	3	4	4	3
Keine Angabe	0	1	1	-	1	1	1	1	2

Frage 4.2: Ich bin im / in ...? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

**BE
SURE.
GO
FURTHER.**

GAME CHANGERS

