

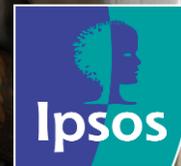
Lernenden-Befragung 2023

Diese Studie wurde im Auftrag der Hotel & Gastro Union durch Ipsos SA erstellt.

Ipsos SA, Schweiz, Lilian Demarmels
11.Mai 2023 – Version 2



GAME CHANGERS



AGENDA

1. **Summary**
2. **Image Branche**
3. **Zufriedenheit Lehrbetrieb**
4. **Zukunft in meinem Beruf**
5. **Auswahlkriterien Lehrbetrieb**
6. **Dienstplan & Verpflegungsabzug**
7. **Überstunden & Verzicht Ruhetage**
8. **Informationsquellen & Digitalisierung**
9. **Design der Befragung**

SUMMARY

Management Summary zu den Ergebnissen

MANAGEMENT SUMMARY (I/IV)

Handlung – Image Branche & Zufriedenheit Lehrbetrieb

- **Image weiterhin stärken:** Das Image der Branche ist leicht rückläufig (voraussichtlich auch aufgrund der letzten «Krisenjahren»). Hier sollte entsprechend Gegensteuer gegeben werden.

Handlung – Zufriedenheit Lehrbetrieb

- **Lehrbetriebe in die Pflicht nehmen, um die Zufriedenheit der Lernenden zu erhöhen:** Kritisiert wird von Lernenden, die ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen würden, die fehlende Zeit zum Lernen während der Arbeit. Ihnen scheint es auch am regelmässigen Feedback, der Praxisanwendung im Betrieb und der vom Betrieb genommene Zeit für die Ausbildung zu mangeln. Für die Zukunft der Branche ist der Einsatz der Betriebe gegenüber Ihren Lernenden entscheidend.

Image Branche

- Nicht ganz die **Hälfte** bewertet das **Image** der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Confiseriebranche als **sehr gut bzw. gut** (-8% gegenüber 2022).
- Lernende im Bereich **Administration & Management** sind weiterhin am kritischsten und bewerten das Image der Branche **signifikant schlechter** als Lernende der anderen Grundbildungsrichtungen.
- Lernende in der **Lebensmittelindustrie (neu abgefragt)** bewerten das Image der Branche **am besten** . Gefolgt von der Bäckerei-Confiserie und den Heim-Spital Betrieben, welche immer noch signifikant besser sind als die anderen Betriebe.

Zufriedenheit Lehrbetrieb

- Analog zu den Vorjahren ist die **Mehrheit der Lernenden** mit ihrem Lehrbetrieb **zufrieden** (stabile Mittelwerte).
- Die **fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen** erhält erneut die **höchste Benotung** .
- Während der Arbeit **Lernzeit** zu erhalten, wird im Mittel als genügend benotet und damit **signifikant tiefer** als die anderen Zufriedenheitsaspekte.
- In der **Bäckerei & Confiserie** stimmt die **Praxisanwendung** (signifikant) am besten mit der Theorie in der Schule überein.
- In **Heim-Spital** und **Gastro-Betrieben** ist das **regelmässige Feedback** signifikant höher als bei kl. Hotel-Gastro und Bäckerei-Confiserie.

MANAGEMENT SUMMARY (II/IV)

Handlung – Zukunft in meinem Beruf

- **Arbeitszeiten und Strukturen hinterfragen:** Die Arbeitszeiten sollten weiterhin aufgrund ihrer Bedeutung in der Frage um den Verbleib in der Branche hinterfragt werden.
- **Wertschätzung Mitarbeitende stärken:** Eine Awareness Kampagne zur Wertschätzung der Mitarbeitenden könnte die Attraktivität der Berufe zusätzlich stärken.
- **Faszination an der Branche hervorrufen:** Die Wertschätzung seitens Gästen wird als einer der Hauptgründe für den Verbleib im Beruf genannt. Dies kann kommunikativ für jene Berufe genutzt werden, welche mit Gästen in Berührung kommen. Perspektiven / Karriere und auch die allgemeine Faszination für den Beruf sind weitere Aspekte, welche kommuniziert werden können, um das Interesse an der Branche für zukünftige Lernende zu wecken.

Zukunft in meinem Beruf

- Die **Mehrheit** der Lernenden sieht die **Zukunft im Beruf**.
- Lernende, die in einem **kl. Hotel-Gastro Betrieb** lehren, bleiben **am ehesten** im Beruf.
- Die **Arbeitszeiten** sind weiterhin **Hauptgrund gegen eine Zukunft im Beruf** und ebenfalls auch **Hauptgrund gegen eine Weiterempfehlung des Berufs**.
- Dass der **Beruf nicht gefällt** wird **signifikant öfter** bei Lernenden genannt, die **keine Zukunft im Beruf sehen** (oder weder eine Zukunft sehen noch die Ausbildung weiterempfehlen) als bei jenen, welche die Ausbildung nicht weiterempfehlen (aber eine Zukunft im Beruf sehen).
- Neben den Arbeitszeiten sind besonders auch die **fehlende Wertschätzung seitens Vorgesetzten** sowie der **Lohn Kriterien gegen den Verbleib** im Beruf.
- Als **Hauptgrund für den Verbleib** im Beruf gilt, dass der **Beruf gefällt**. Gefolgt von den **Perspektiven / Karriere** sowie der **Wertschätzung seitens Gästen**.
- Die **Wertschätzung seitens Gästen** ist besonders bei **Service-Restaurations** und **Hotel Administration & Management** ein wichtiger Grund für die Zukunft im Beruf.
- Dagegen werden die **Arbeitszeiten** **signifikant häufiger** als Grund für den Verbleib im Beruf in der **Bäckerei & Confiturerie** genannt, als in den anderen Bildungsgruppen.

MANAGEMENT SUMMARY (II/IV)

Handlung – Auswahl Lehrbetrieb

- **Sensibilisierung auf Wichtigkeiten bei der Auswahl:** Renommée und Benefits scheinen wichtige Auswahlkriterien, welche gewisse Lernende vermissen und daher gerne ihre Lehrstelle anders gewählt hätten. Auf die Wichtigkeit dieser Kriterien könnten Lernende sensibilisiert werden.

Auswahl Lehrbetrieb

- **Geografische Nähe bzw. Distanz** zum Elternhaus/Freundeskreis (43%) sowie das Renommée des Betriebes sind die wichtigsten Auswahlkriterien für die Lehrstelle.
- Nicht ganz **Dreiviertel** der Lernenden würden heute **wieder nach den gleichen Kriterien** eine Lehrstelle **auswählen**.
- Jene, die heute nach anderen **Kriterien** auswählen würden (29%), würden **heute** signifikant mehr Wert legen auf: Das **Renommée** des Betriebs / des dortigen Chefs; auf **Benefits**, die der Arbeitgeber bieten kann sowie auf **Kollegen/Freunde**, die im gleichen Betrieb arbeiten/gearbeitet haben.

MANAGEMENT SUMMARY (III/IV)

Dienstplan

- 67% der Lernenden erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen.
- Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Hotellerie & Hauswirtschaft» und «Küche» erhalten ihren Dienstplan signifikant häufiger immer 2 Wochen im Voraus, als Lernende der meisten anderen Vergleichsgruppen.

Verpflegungsabzug

- Über ein Viertel der Lernenden gibt an, keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb zu haben.
- In der Bäckerei & Confiserie ist es weiterhin am wenigsten verbreitet einen Verpflegungsabzug zu erhalten.
- Die Höhe des Verpflegungsabzugs liegt im Median bei 150 CHF/Monat.
- In der Hotellerie ist der Abzug (Median) mit 200 CHF / Monat am höchsten.
- Die Höhe des Verpflegungsabzugs variiert je nach Betriebsart stark.
- Sie liegt in der Lebensmittelindustrie sowie der kl. Hotel-Gastro am höchsten.
- Die Einschätzung der Höhe des Verpflegungsabzugs korreliert mit dem angegebenen Betrag.

Überstunden & Verzicht Ruhetage

- Nicht ganz ein Drittel der Lernenden leistet auf Grund von Personalmangel im Betrieb wöchentlich Überstunden.
- Etwa ein Viertel der Lernenden verzichtet mindestens einmal im Monat auf ihre Ruhetage pro Woche.
- Knapp ein Drittel der Betriebe plant die Kompensation der zusätzlich geleisteten Überstunden.
- Bei den Lernenden, die Ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen, ist der Anteil an Lernenden, die ihre Überstunden nicht durch Freizeit in gleicher Dauer kompensieren können signifikant höher (doppelt so hoch als bei jenen, die die Ausbildung weiterempfehlen).
- Über die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation von nicht beziehbaren Ruhetagen.

MANAGEMENT SUMMARY (IV/IV)

Informationsquellen

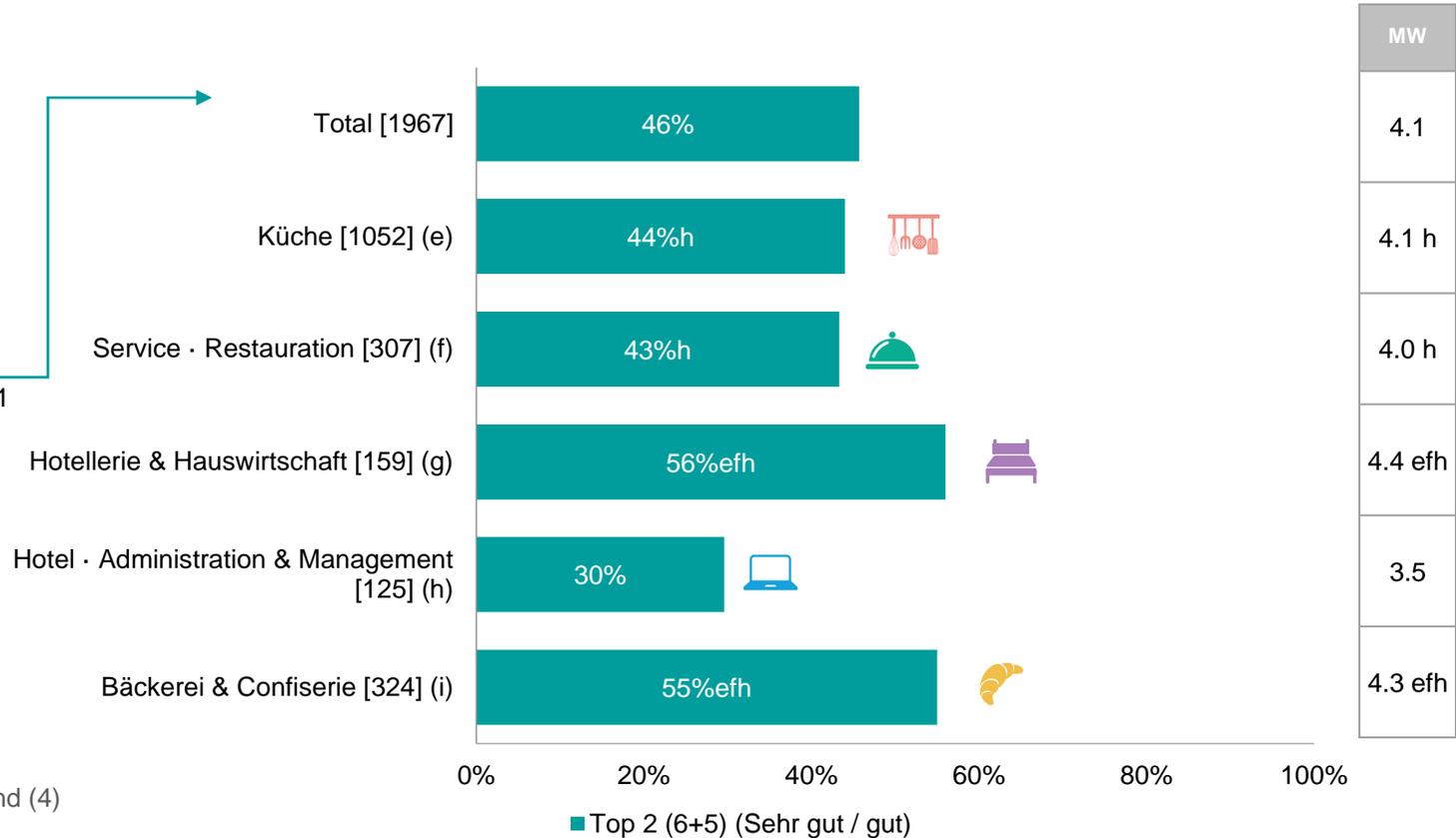
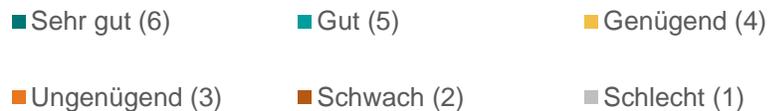
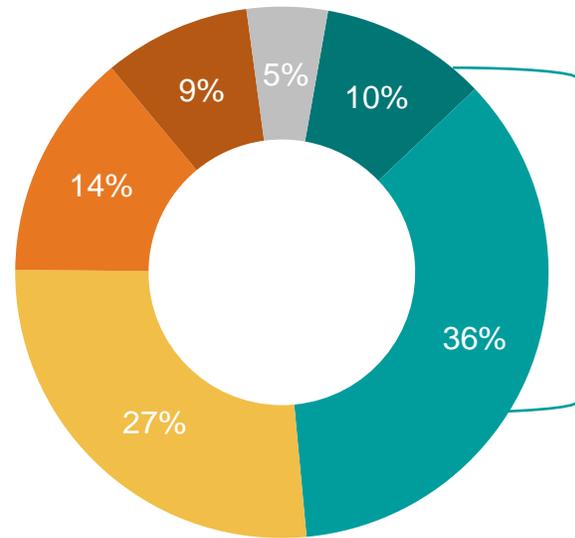
- Lernende informieren sich über die Branche weiterhin hauptsächlich durch **Social Media**, über **Kolleginnen/Kollegen**, sowie über den **Vorgesetzten** oder **Websites**.
- Bei Social Media spielt mehrheitlich **Instagram** eine wichtige Rolle.
- **44%** der Lehrbetriebe **setzen** aktuell bereits **neue digitale Tools** ein.
- In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine **digitalen Tools** eingesetzt werden, ist der **Wunsch** danach wie im Vorjahr weiterhin **gross**.
- **Service - Restauration** und **Hotellerie & Hauswirtschaft** setzen signifikant stärker auf neue **digitale Tools** als Küche und Bäckerei / Confiserie. Letztere sind am wenigsten digital.
- Der **Wunsch nach digitalen Tools**, in Betrieben welche diese noch nicht nutzen ist allgemein gross und besonders bei Betrieben der **Hotel - Administration & Management**.

IMAGE BRANCHE

2

IMAGE BRANCHE – GRUNDBILDUNG (TOP2)

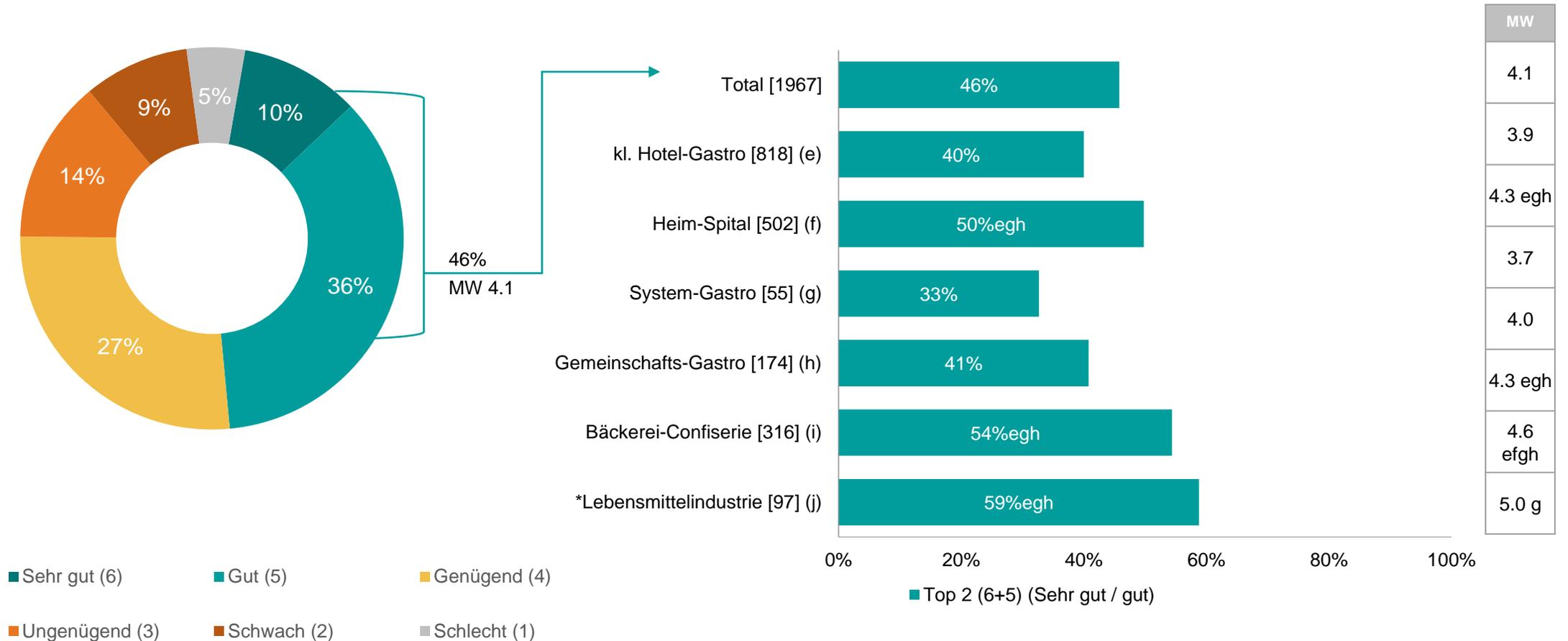
Nicht ganz die Hälfte bewertet das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Confitseriebranche als sehr gut bzw. gut (-8% gegenüber 2022). Lernende im Bereich Administration & Management sind weiterhin am kritischsten und bewerten das Image der Branche signifikant schlechter als Lernende der anderen Grundbildungsrichtungen.



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 der Lebensmittelindustrie (neu abgefragt) bewerten das Image der Branche am besten. Gefolgt von der Bäckerei-Confiserie und den Heim-Spital Betrieben, welche immer noch signifikant besser sind als die anderen Betriebe.



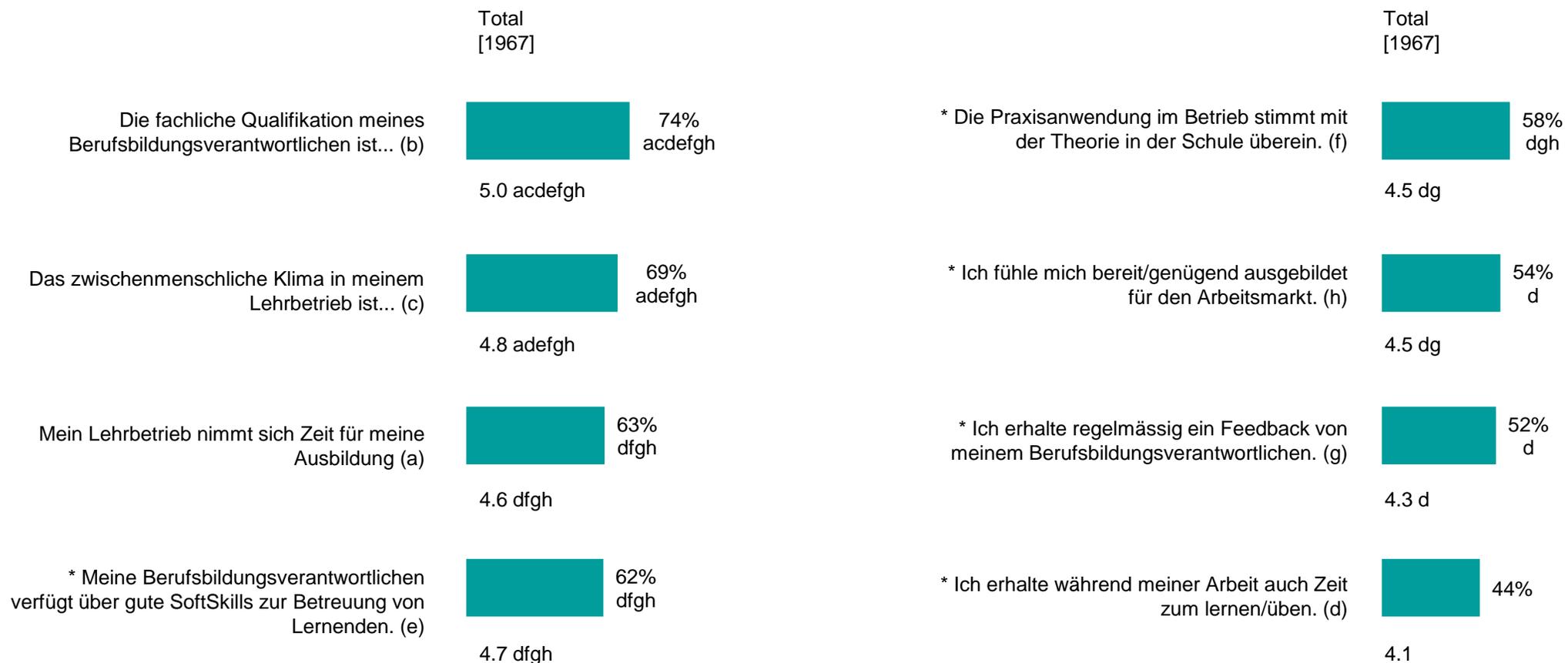
Frage 9: Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche ist: | n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert | Kategorie «Anderes» aufgrund der tiefen Fallzahl nicht dargestellt | 2023 *Neu abgefragt (Betriebsart: Lebensmittelindustrie)

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB

3

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – TOTAL (TOP2)

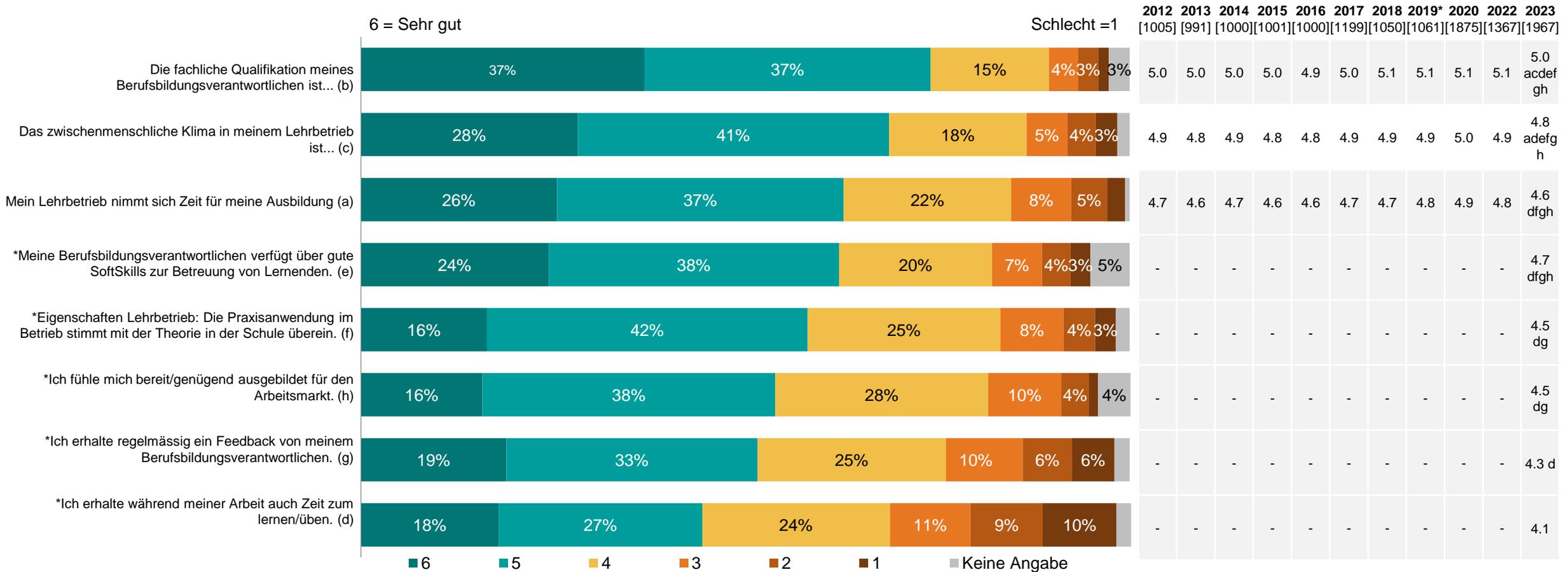
Die Beurteilung der fachlichen Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen liegt auf gutem Niveau und ist signifikant höher im Vergleich zu den anderen Eigenschaften. Während der Arbeit Lernzeit zu erhalten, wird im Mittel als genügend benotet und damit signifikant tiefer als die anderen Zufriedenheitsaspekte.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | 2023 *Neu abgefragt d,e,f,g,h

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – TOTAL

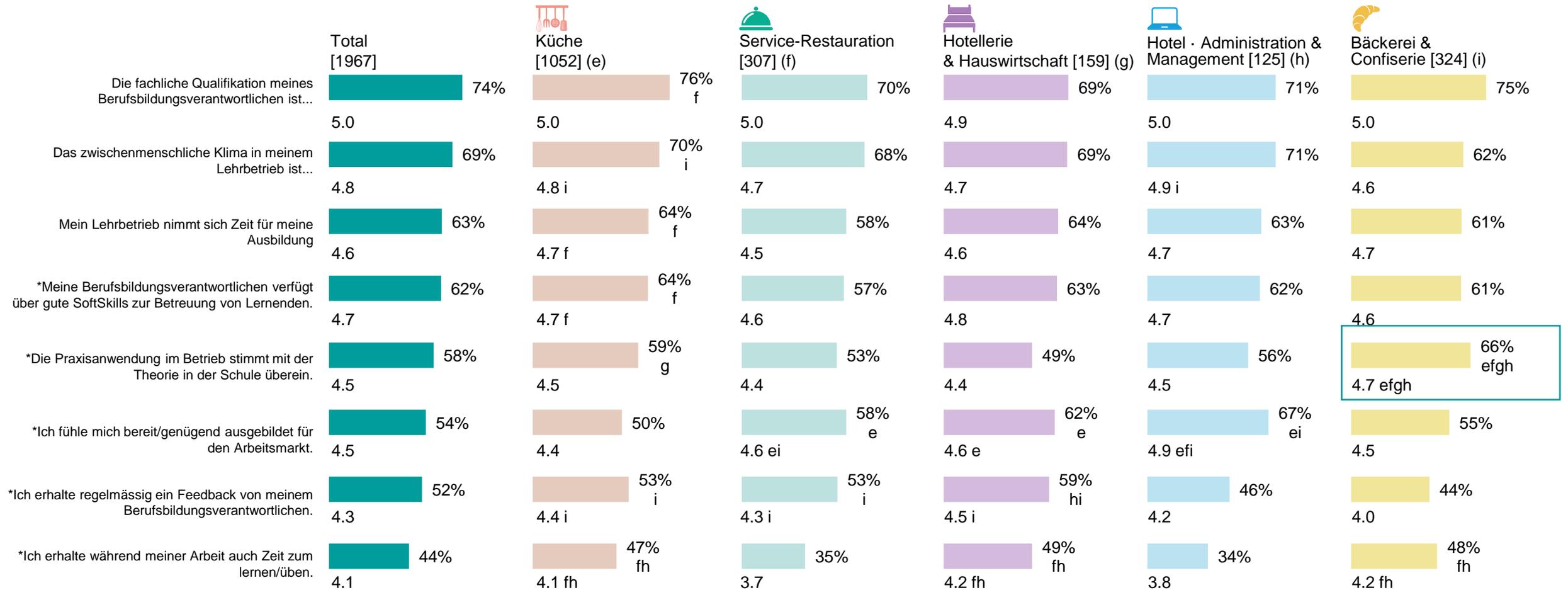
Analog zu den Vorjahren ist die Mehrheit der Lernenden mit ihrem Lehrbetrieb zufrieden (stabile Mittelwerte). Die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen erhält erneut die höchste Benotung.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht | 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 | 2023 *Neu abgefragt d,e,f,g,h

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – GRUNDBILDUNG (TOP2)

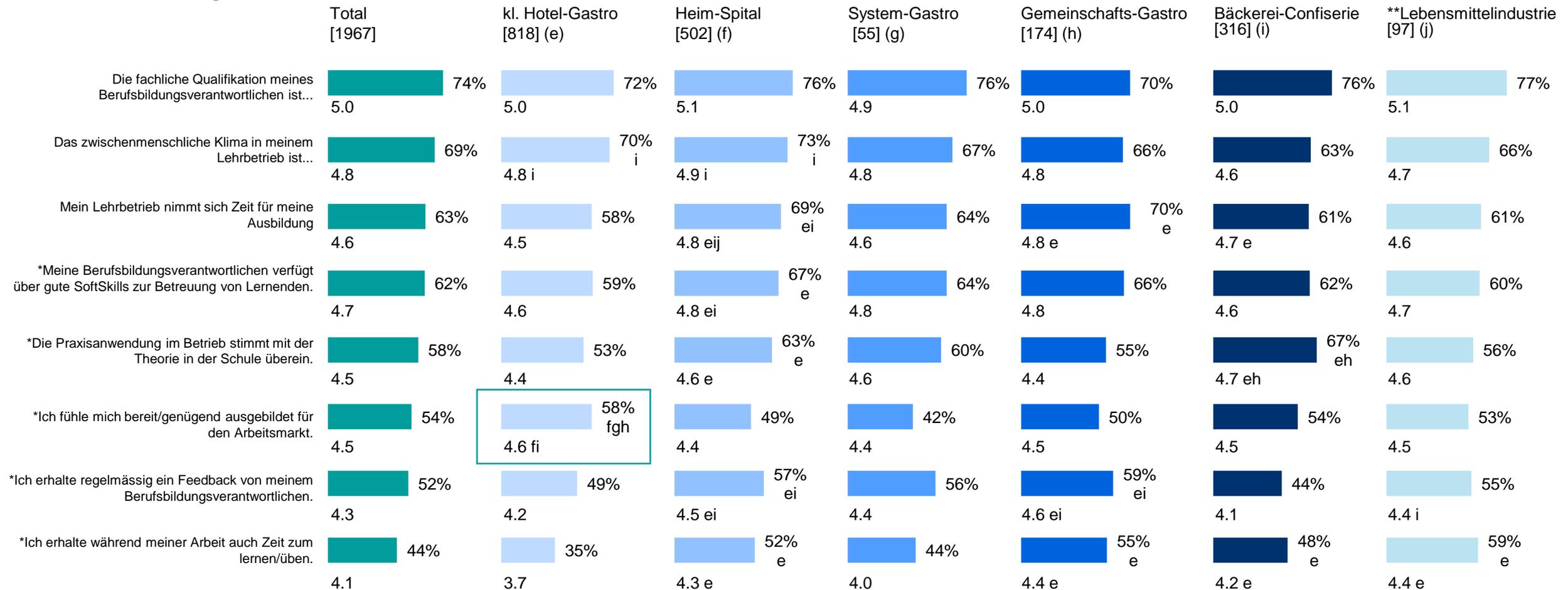
Die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen erhält in allen Grundbildungsgruppen die höchsten Benotung. In der Bäckerei & Confiserie stimmt die Praxisanwendung (signifikant) am besten mit der Theorie in der Schule überein.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | 2023 *Neu abgefragt

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – BETRIEBSART (TOP2)

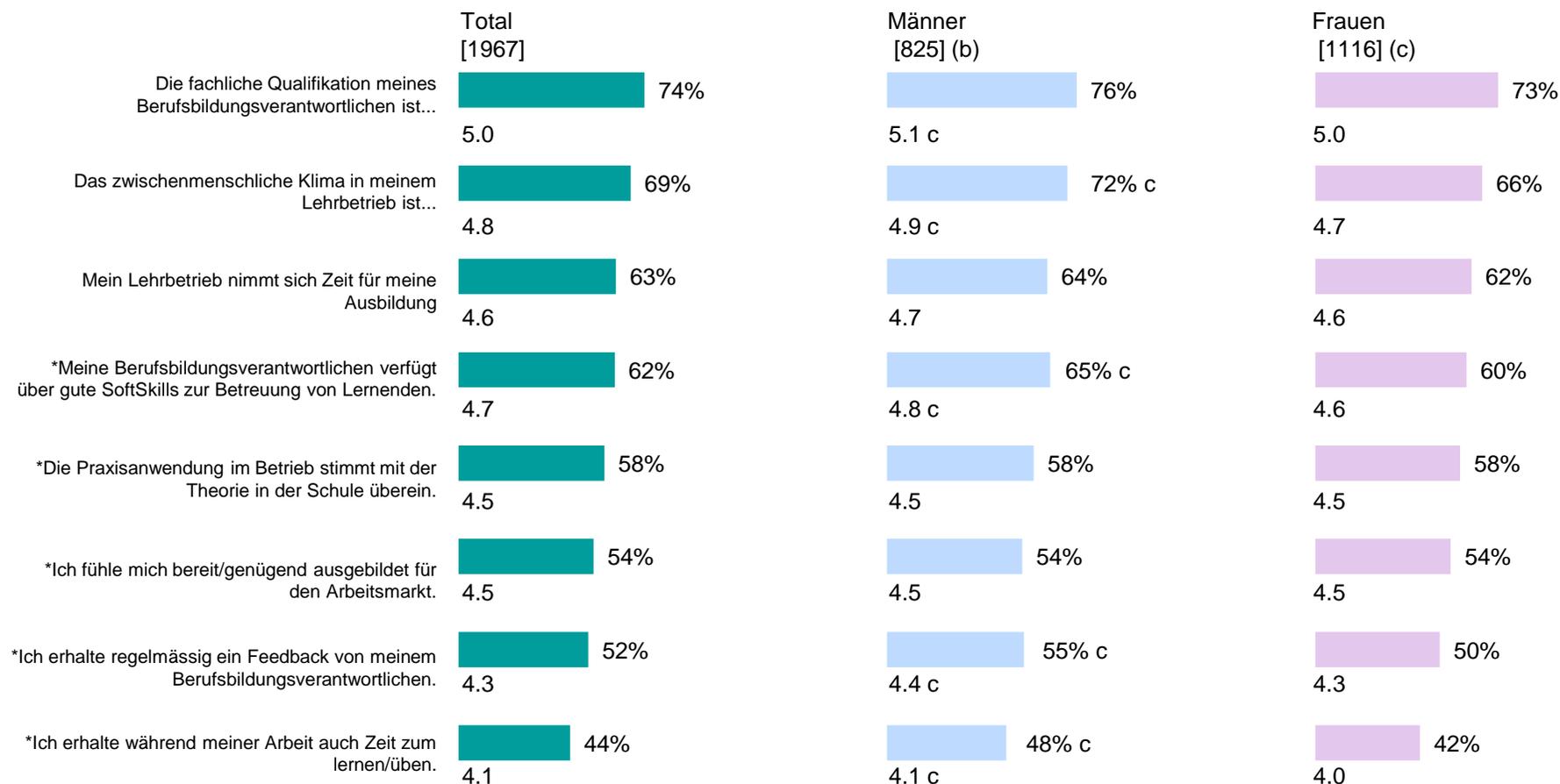
Lernende der kl. Hotel-Gastro fühlen sich signifikant besser ausgebildet/bereit für den Arbeitsmarkt als jene der Heim-Spital, System- bzw. Gemeinschafts-Gastro Lehrbetriebe. In Heim-Spital und Gastro-Betrieben ist das regelmässige Feedback signifikant höher als bei kl. Hotel-Gastro und Bäckerei-Confiserie



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | 2023 *Neu abgefragt

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – GESCHLECHT (TOP2)

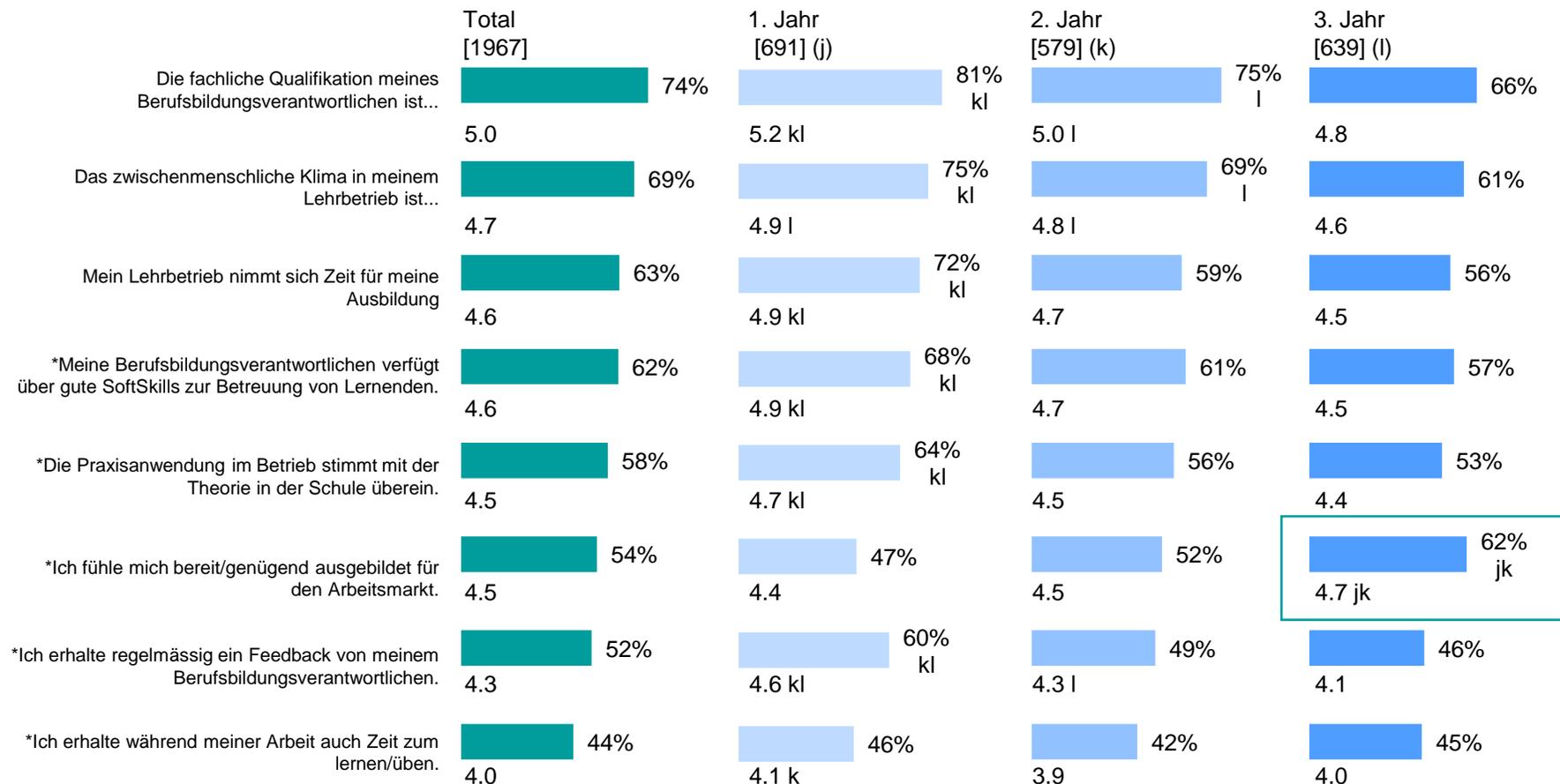
Männer bewerten den Lehrbetrieb fast in allen Kriterien (signifikant) positiver als Frauen. Nur in der Praxisanwendung im Betrieb und im Gefühl bereit für den Arbeitsmarkt zu sein sind die Bewertungen zwischen Männern und Frauen gleich hoch.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | 2023 *Neu abgefragt

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – AUSBILDUNGSJAHR (TOP2)

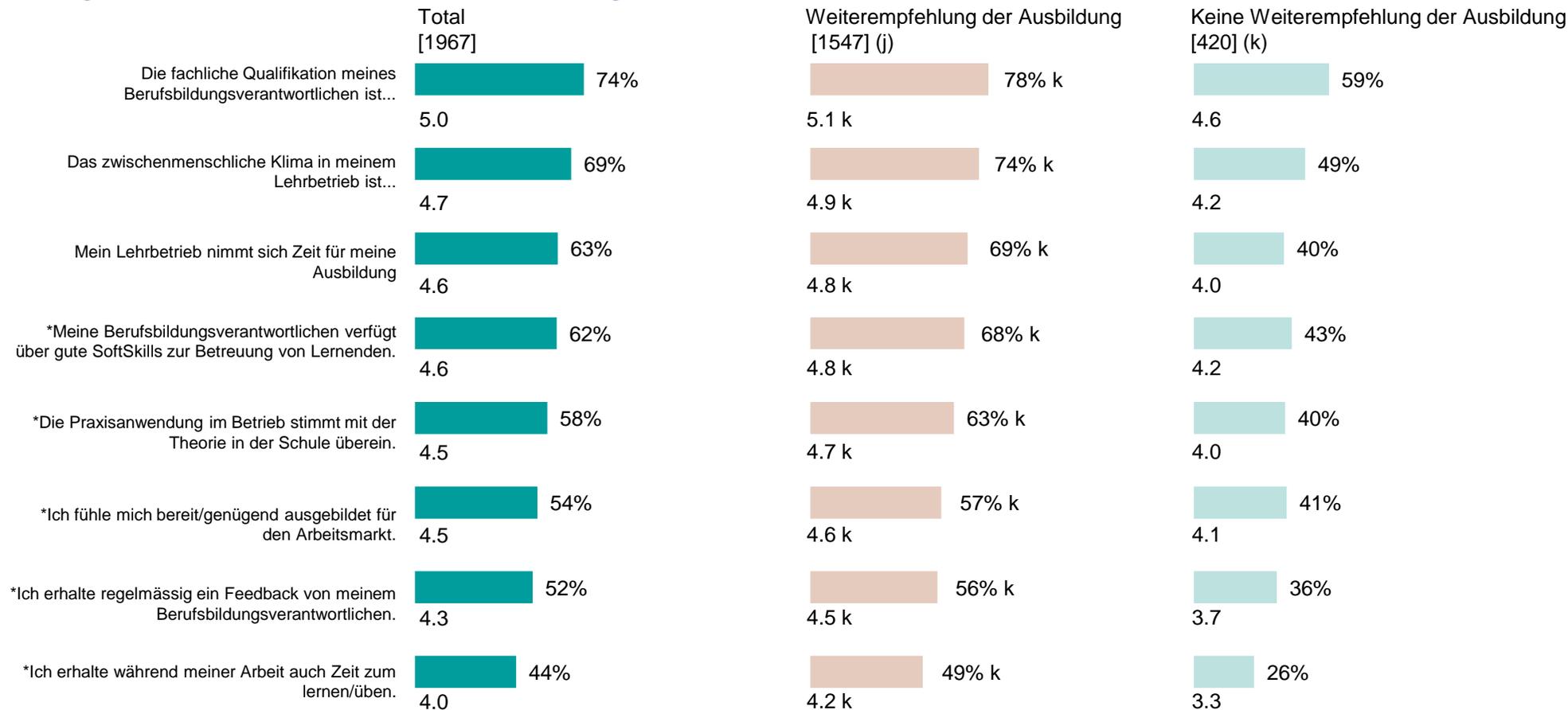
Analog zu den früheren Wellen sind die Bewertungen für den Betrieb bei Lernenden im ersten Lehrjahr (signifikant) besser als bei Lernenden im zweiten und dritten Lehrjahr. Mit der Ausnahme beim Gefühl bereit für den Arbeitsmarkt zu sein. Hier ist der Wert im 3. Lehrjahr signifikant höher als in den ersten beiden Ausbildungsjahren.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | 2023 *Neu abgefragt

ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – WEITEREMPFEHLUNG (TOP2)

Lernenden, welche die Ausbildung weiterempfehlen, beurteilen alle Eigenschaften signifikant höher als diejenigen, die die Ausbildung nicht weiterempfehlen. Lernende, welche die Ausbildung nicht weiterempfehlen kritisieren besonders die Zeit zum Lernen während der Arbeit, regelmässiges Feedback, die Praxisanwendung im Betrieb und die vom Betrieb genommene Zeit für die Ausbildung.



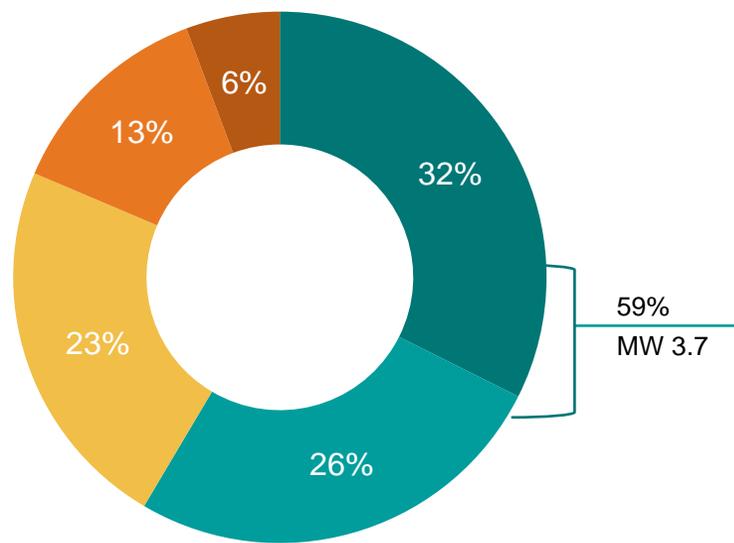
Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | 2023 Skala mit 1 ergänzt = Schlecht. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | 2023 *Neu abgefragt

ZUKUNFT IN MEINEM BERUF

4

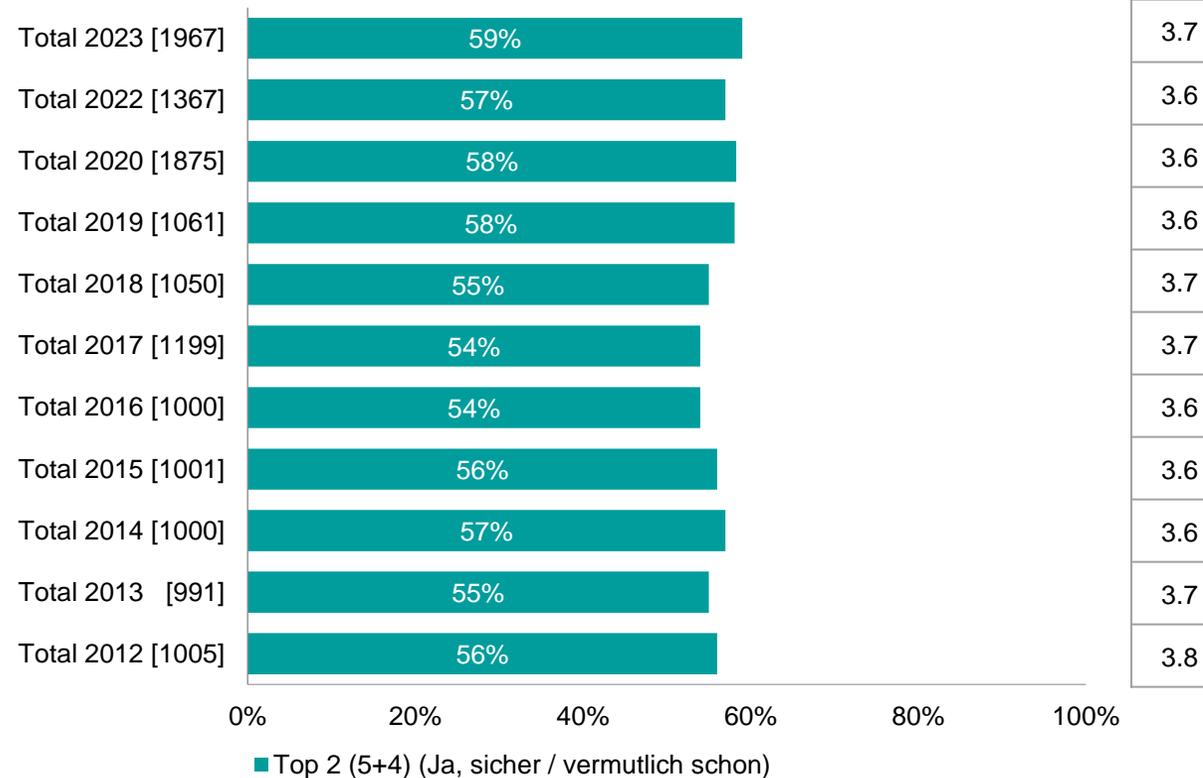
ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – JAHRESVERGLEICH

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



Total 2023 [1967]

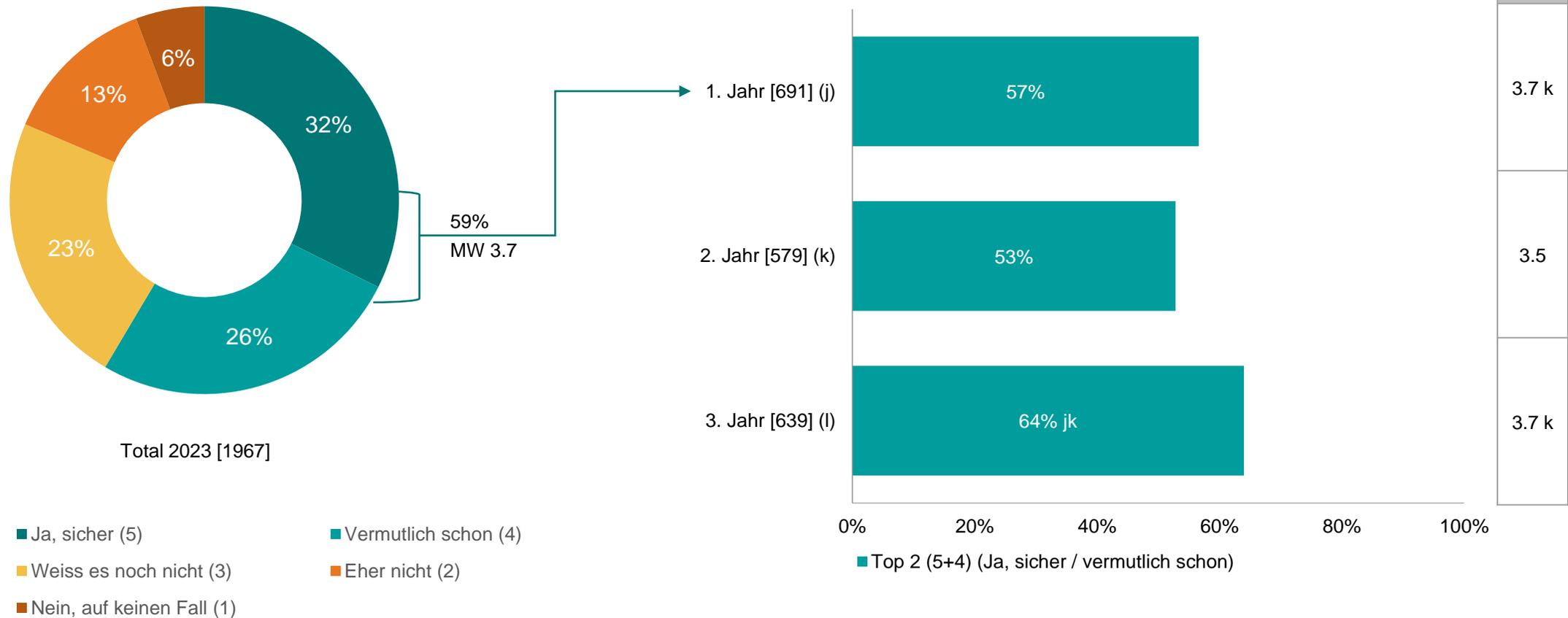
- Ja, sicher (5)
- Vermutlich schon (4)
- Weiss es noch nicht (3)
- Eher nicht (2)
- Nein, auf keinen Fall (1)



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

ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – AUSBILDUNGSJAHR

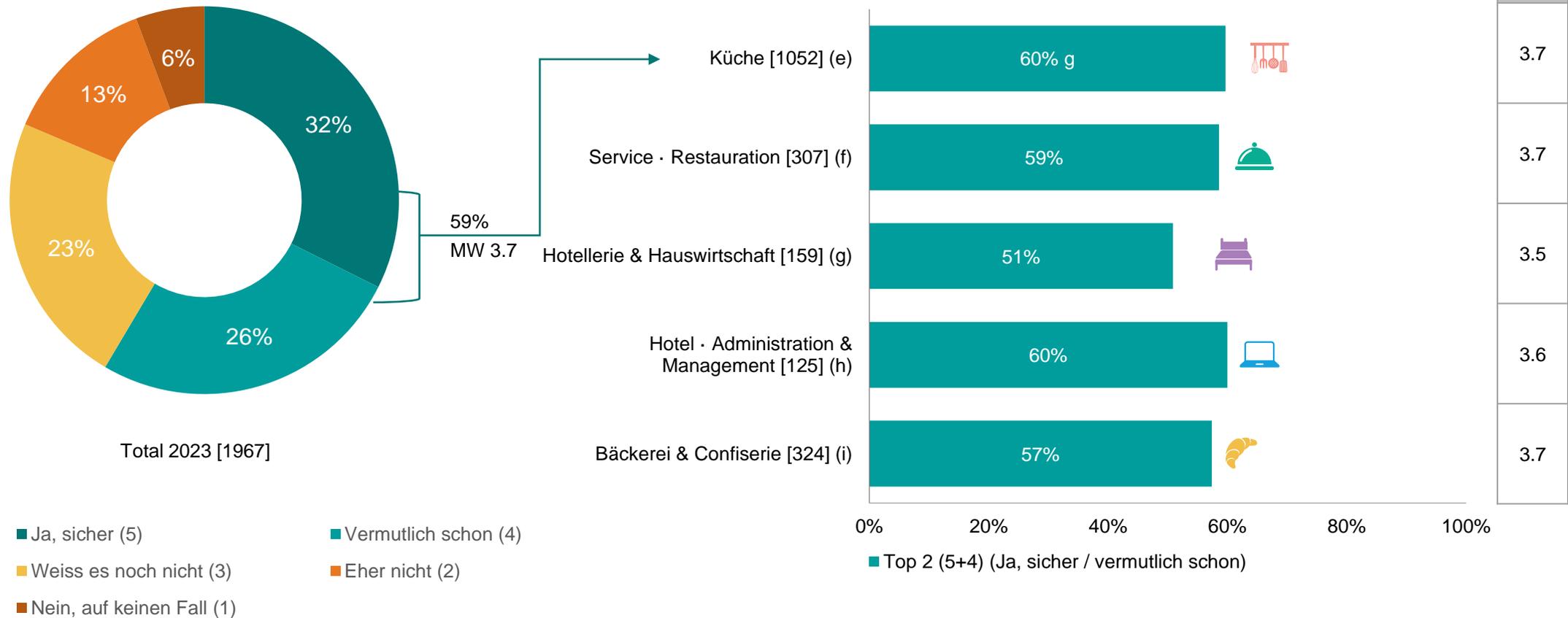
Über alle Ausbildungsjahre hinweg besteht weiterhin die Tendenz, nach der Grundbildung im Beruf zu bleiben.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | Aufgrund der tiefen Fallzahlen für die Kategorie «Zusatzausbildung» n = 58, wird diese nicht dargestellt. Lernende in der Zusatzausbildung vergeben allerdings tendenziell leicht bessere Noten als Lernende der anderen Ausbildungsjahre.

ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – GRUNDBILDUNGSGRUPPEN

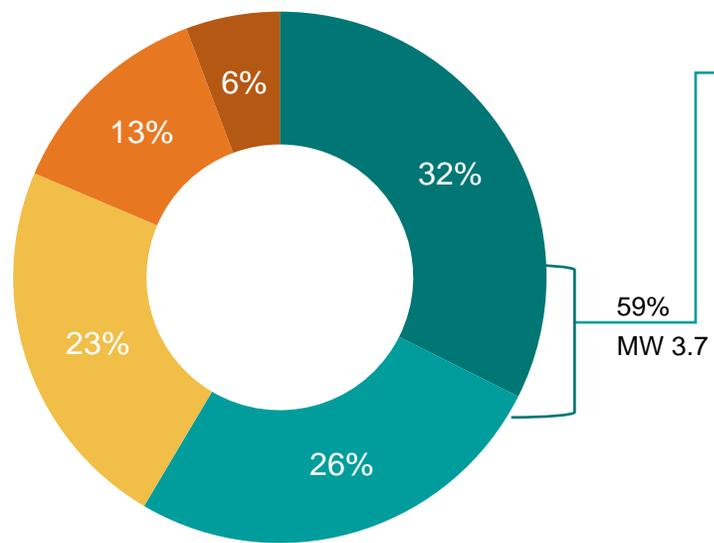
Koch-Lernende geben signifikant häufiger an, nach der Ausbildung im Beruf zu bleiben als Lernende der Hotellerie & Hauswirtschaft, bei welchen nur knapp die Hälfte gedenkt im (vermutlich, sicher) im Beruf zu bleiben.



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

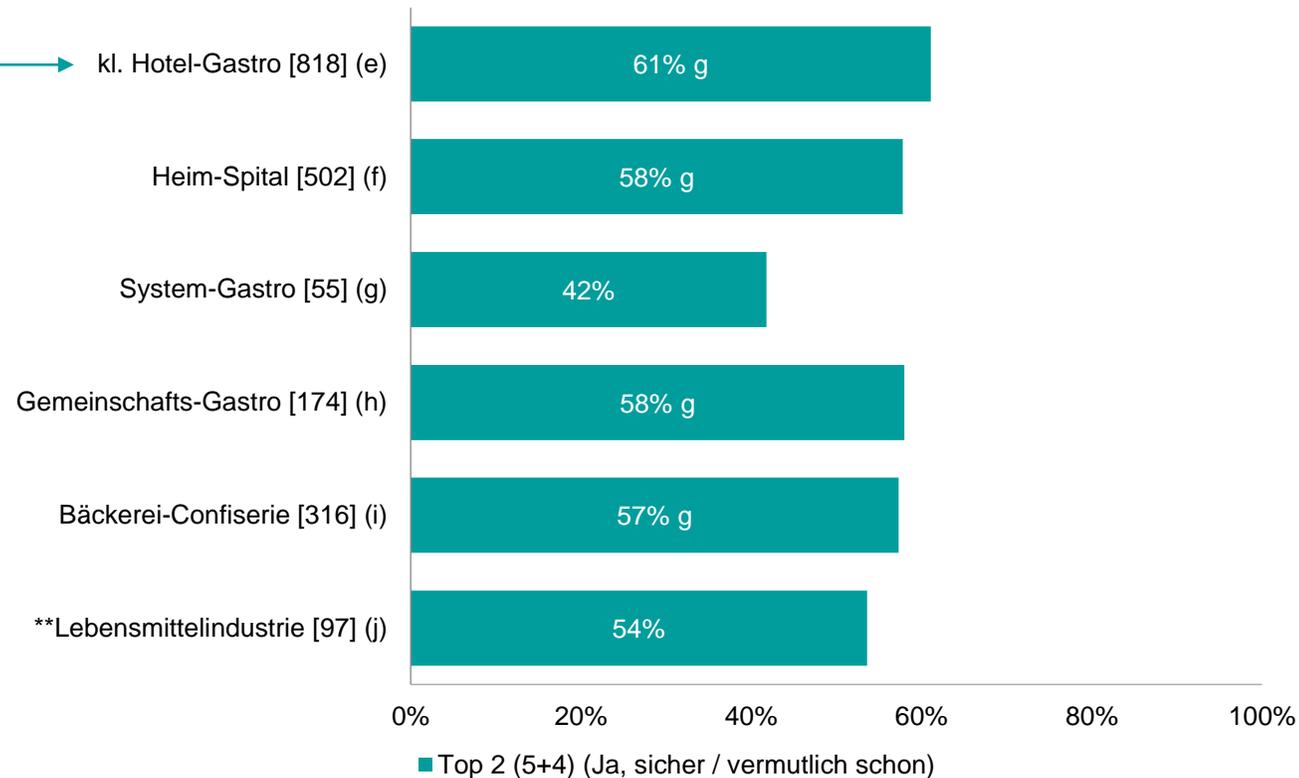
ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – BETRIEBSART

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



Total 2023 [1967]

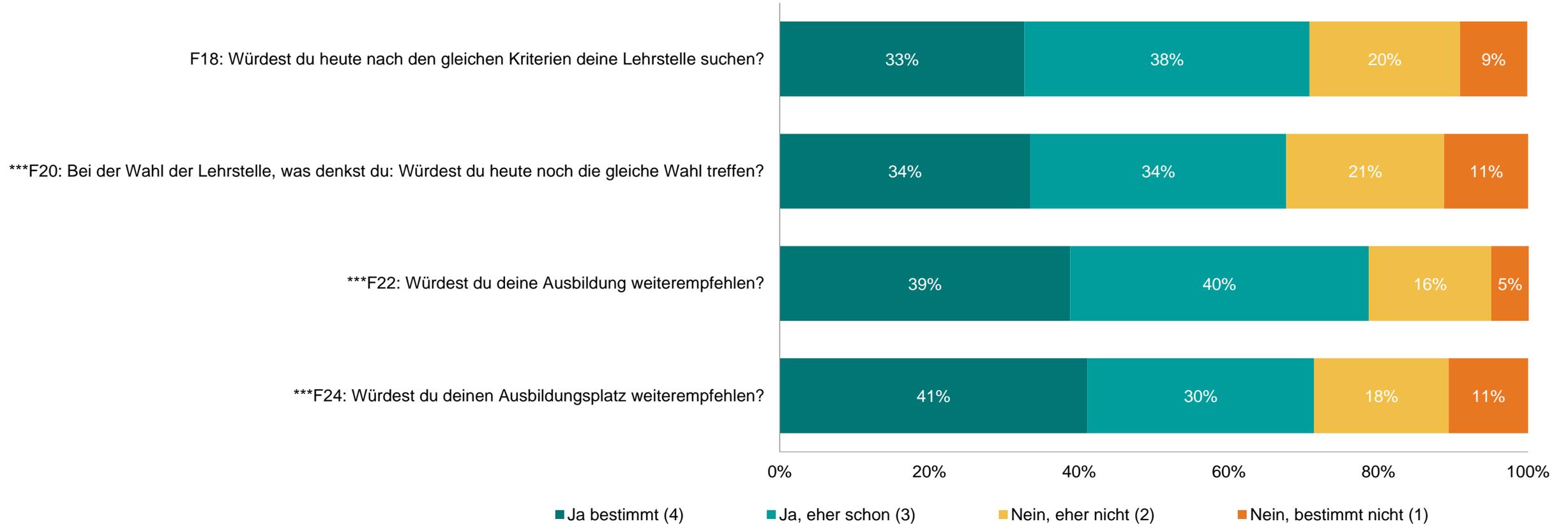
- Ja, sicher (5)
- Vermutlich schon (4)
- Weiss es noch nicht (3)
- Eher nicht (2)
- Nein, auf keinen Fall (1)



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | *kleine Basis (n < 100) | 2023 **Neu abgefragt (Betriebsart: Lebensmittelindustrie)

EINSCHÄTZUNG & WEITEREMPFEHLUNG AUSBILDUNG

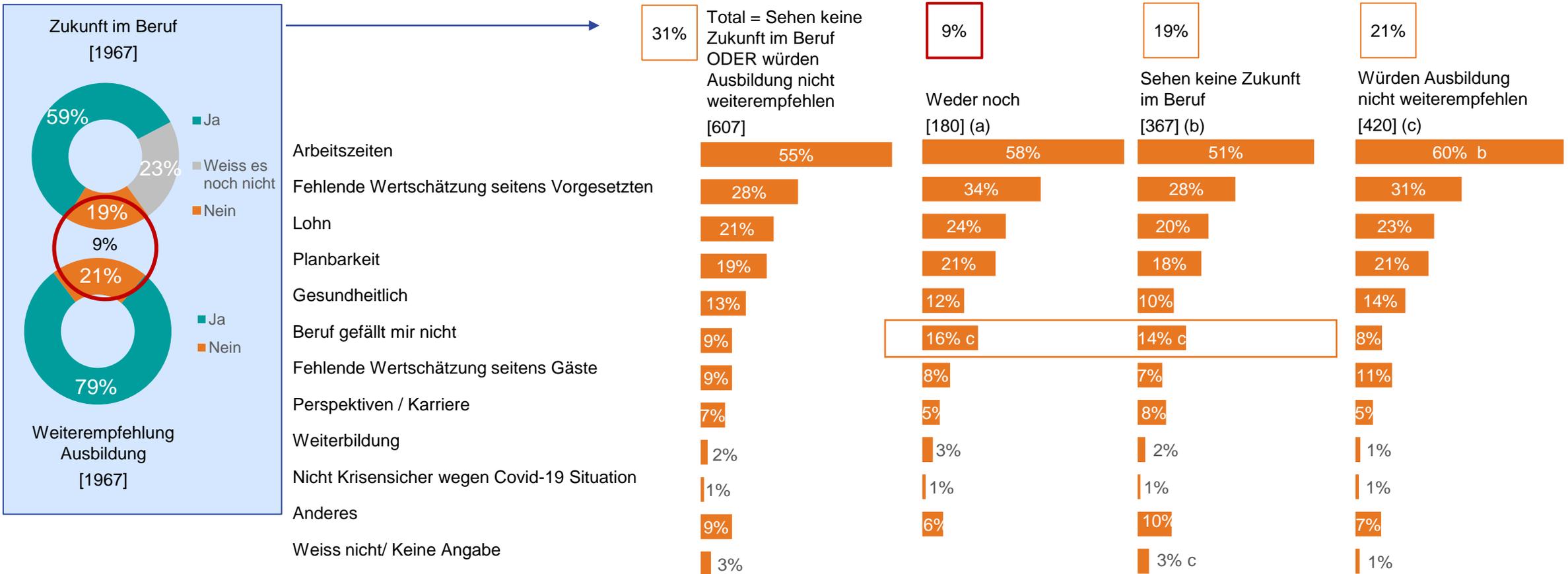
Über 70% der Lernenden würden heute (eher) wieder nach den gleichen Kriterien ihre Lehrstelle suchen. 68% der Lernenden würden (eher) die gleiche Lehrstellenwahl treffen. Etwa Dreiviertel würden ihre Ausbildung (79%) weiterempfehlen, sowie auch ihren Ausbildungsplatz (71%).



Frage 18, Frage 20, Frage 22, Frage 24 | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 4 | n = 1967 Personen | Angaben in % und Mittelwerte | ***2023 Neu abgefragt

GRÜNDE GEGEN ZUKUNFT/WEITEREMPFEHLUNG BERUF

Die Arbeitszeiten sind weiterhin Hauptgrund gegen eine Zukunft im Beruf und ebenfalls auch Hauptgrund gegen eine Weiterempfehlung des Berufs. Dass der Beruf nicht gefällt wird signifikant öfter bei Lernenden genannt, die keine Zukunft im Beruf sehen oder weder noch als bei jenen, welche die Ausbildung nicht weiterempfehlen.

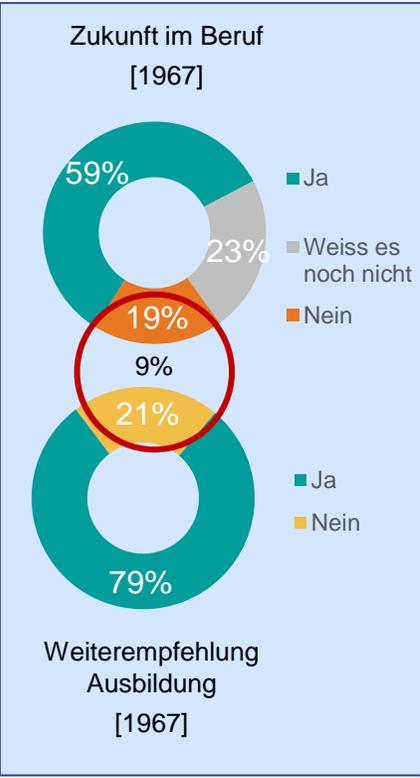


Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter? | Frage 6.1: Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?, Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Frage 22: Würdest du deine Ausbildung als ... weiterempfehlen?
 n = [] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 4 or 5) oder Ausbildung nicht weiterempfehlen (F22 = 3 or 4) | n = [] Personen | F6.1 geschlossene Frage, F6/F22 skalierte Frage | Bestwert 5 und 4 | Angaben in % | Frage 6.1 anders in 2023 gefiltert abgefragt & Frage 22 in 2023 neu abgefragt

GRÜNDE GEGEN ZUKUNFT/WEITEREMPFEHLUNG BERUF

Neben den Arbeitszeiten sind besonders auch die fehlende Wertschätzung seitens Vorgesetzten sowie der Lohn Kriterien gegen den Verbleib im Beruf.

Achtung: Pfeilnotizen mit tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



31% Total = Sehen keine Zukunft im Beruf ODER würden Ausbildung nicht weiterempfehlen [607]



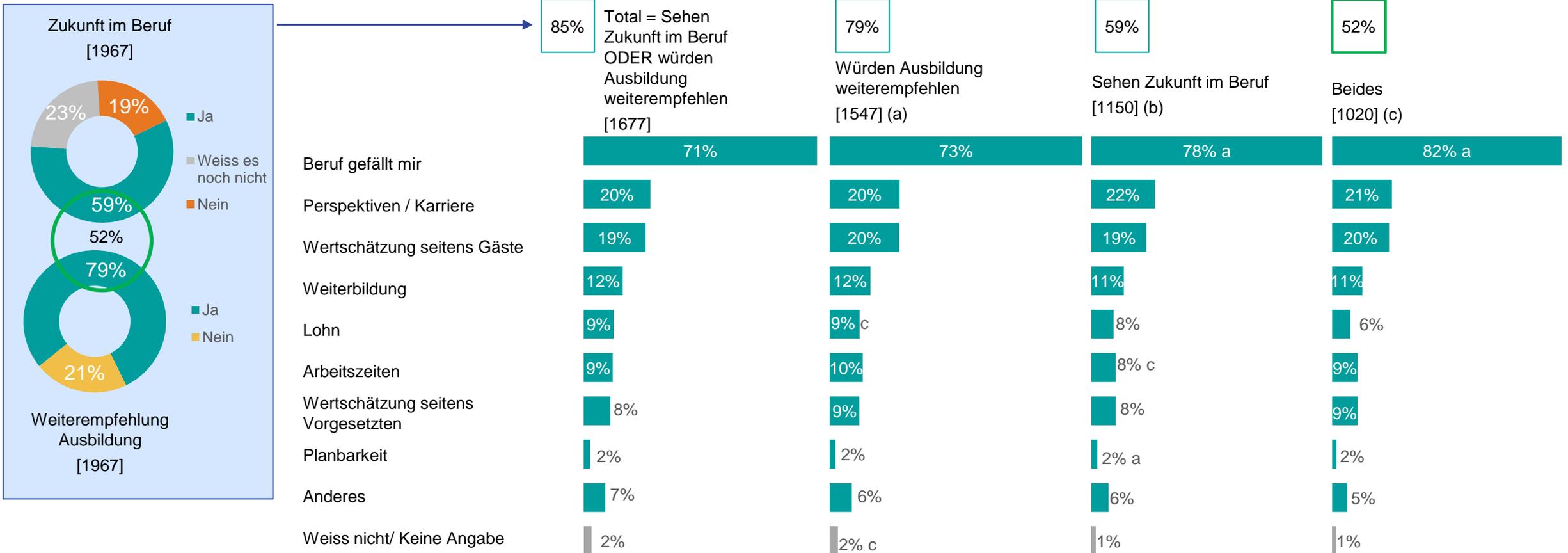
- Betriebsarten:
- kl. Hotel-Gastro [272] (e): 63% fh
 - Heim-Spital [140] (f): 44%
 - System-Gastro [23**] (g): 78% fhijk
 - Gemeinschafts-Gastro [52*] (h): 39%
 - Bäckerei-Confiserie [91*] (i): 54%
 - ***Lebensmittelindustrie [27*] (j) : 48%

Aufgrund der kleinen Basen nicht als Diagramm dargestellt, aber signifikanter Unterschied zwischen Kl. Hotel-Gastro/System-Gastro Betrieb und Heim-Spital bzw. Gemeinschafts-Gastro, wenn es um die Arbeitszeiten geht.

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter? | Frage 6.1: Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?, Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Frage 22: Würdest du deine Ausbildung als ... weiterempfehlen?
 n = [] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 4 or 5) oder Ausbildung nicht weiterempfehlen (F22 = 3 or 4) | n = [] Personen | F6.1 geschlossene Frage, F6/F22 skalierte Frage
 | Bestwert 5 und 4 | Angaben in % | Frage 6.1 anders in 2023 gefiltert abgefragt & Frage 22 in 2023 neu abgefragt

GRÜNDE FÜR ZUKUNFT/WEITEREMPFEHLUNG BERUF

Die Mehrheit der Lernenden sieht die Zukunft im Beruf und nennen als Hauptgrund, dass ihnen der Beruf gefällt, gefolgt von den Perspektiven / Karriere sowie der Wertschätzung seitens Gästen.

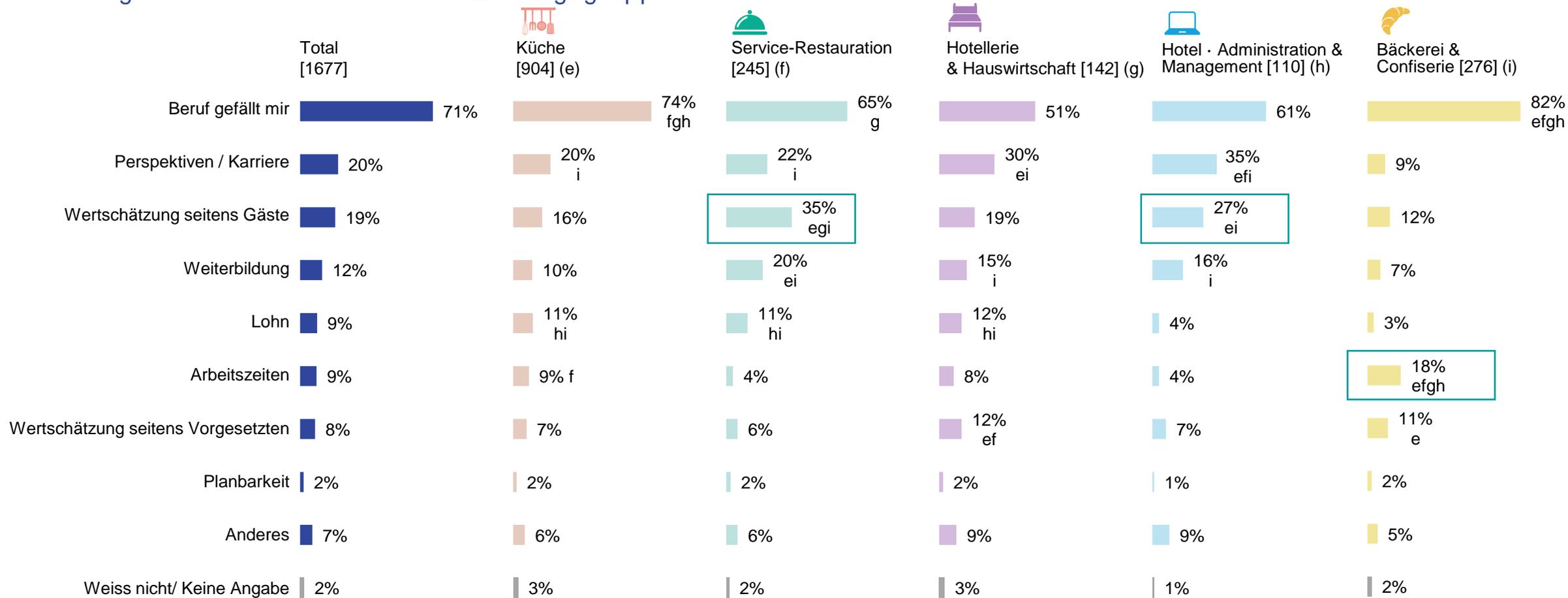


Frage 6.3: Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen?, Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich)

n = [] Personen | Filter: Lernende, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 or 2) oder Ausbildung weiterempfehlen (F22 = 1 or 2) | geschlossene Frage, Angaben in % | Frage in 2023 neu abgefragt -

GRÜNDE FÜR ZUKUNFT IN MEINEM BERUF

Die Wertschätzung seitens Gästen ist besonders bei Service-Restaurations und Hotel Administration & Management ein wichtiger Grund für die Zukunft im Beruf. Dagegen werden die Arbeitszeiten signifikant häufiger in der Bäckerei & Confiserie genannt als in den anderen Bildungsgruppen.



Frage 6.3 Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? / Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten? / Warum würdest du deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Filter: Befragte, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 or 2) oder Ausbildung weiterempfehlen (F22 = 1 or 2) | n = [] Personen | halboffene Frage | Angaben in % | 2023 Neu abgefragt

KURZFRISTIGE PLÄNE NACH LEHRABSCHLUSS

Rund ein Drittel der Lernenden plant nach dem Lehrabschluss weiterhin im Beruf zu arbeiten, eine Weiterbildung im eigenen Beruf bzw. im Ausland zu arbeiten. Über die Hälfte der Lernenden der Administration & Management möchte nach dem Abschluss im Ausland arbeiten (signifikant höher als in den anderen Betriebsarten).



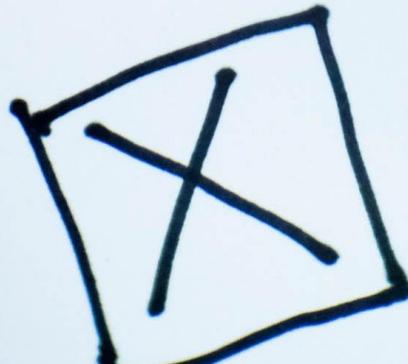
Frage 6.2: Was möchtest du in ca. 2 – 3 Jahren nach Lehrabschluss machen? (max. 3 Antworten möglich) | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | 2023 ***Neu abgefragt (Hotelfachschule)

AUSWAHL- KRITERIEN LEHRBETRIEB

5



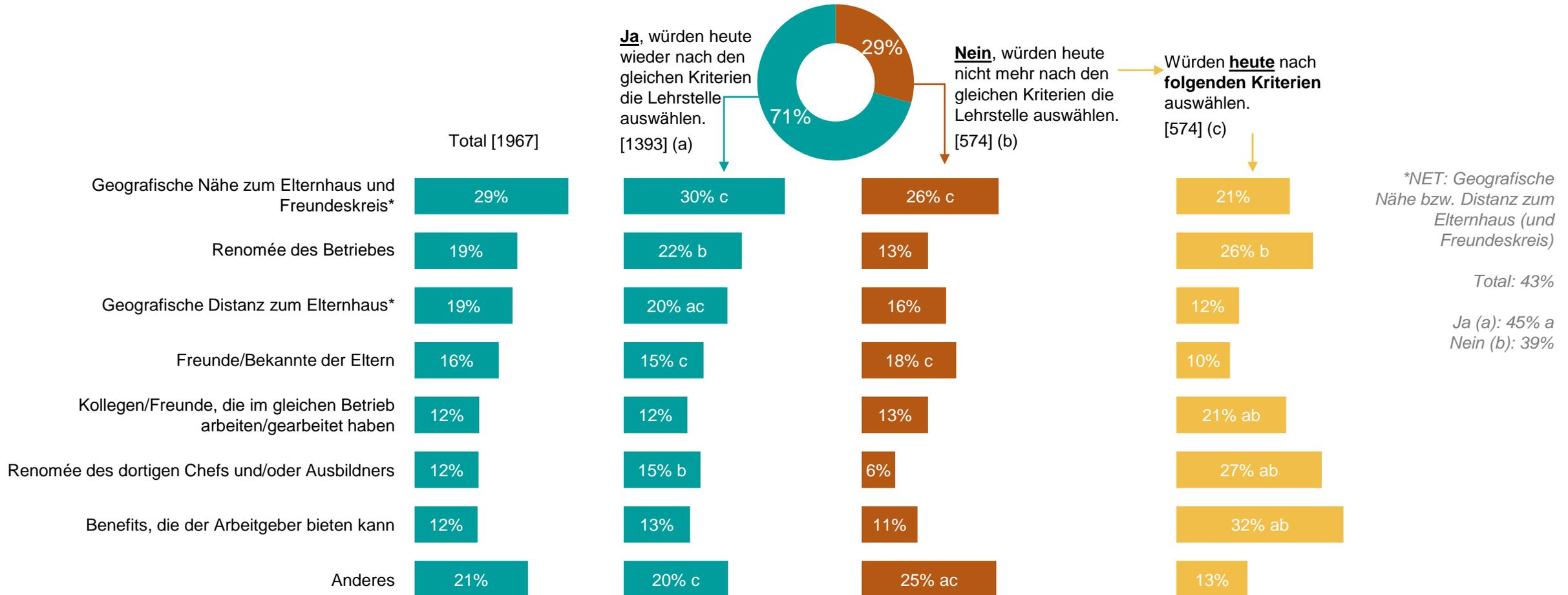
Yes



No

AUSWAHLKRITERIEN LEHRBETRIEB

Geografische Nähe bzw. Distanz zum Elternhaus/Freundeskreis (43%) sowie das Renommée des Betriebes sind die wichtigsten Auswahlkriterien für die Lehrstelle. Nicht ganz Dreiviertel der Lernenden würden heute wieder nach den gleichen Kriterien eine Lehrstelle auswählen.



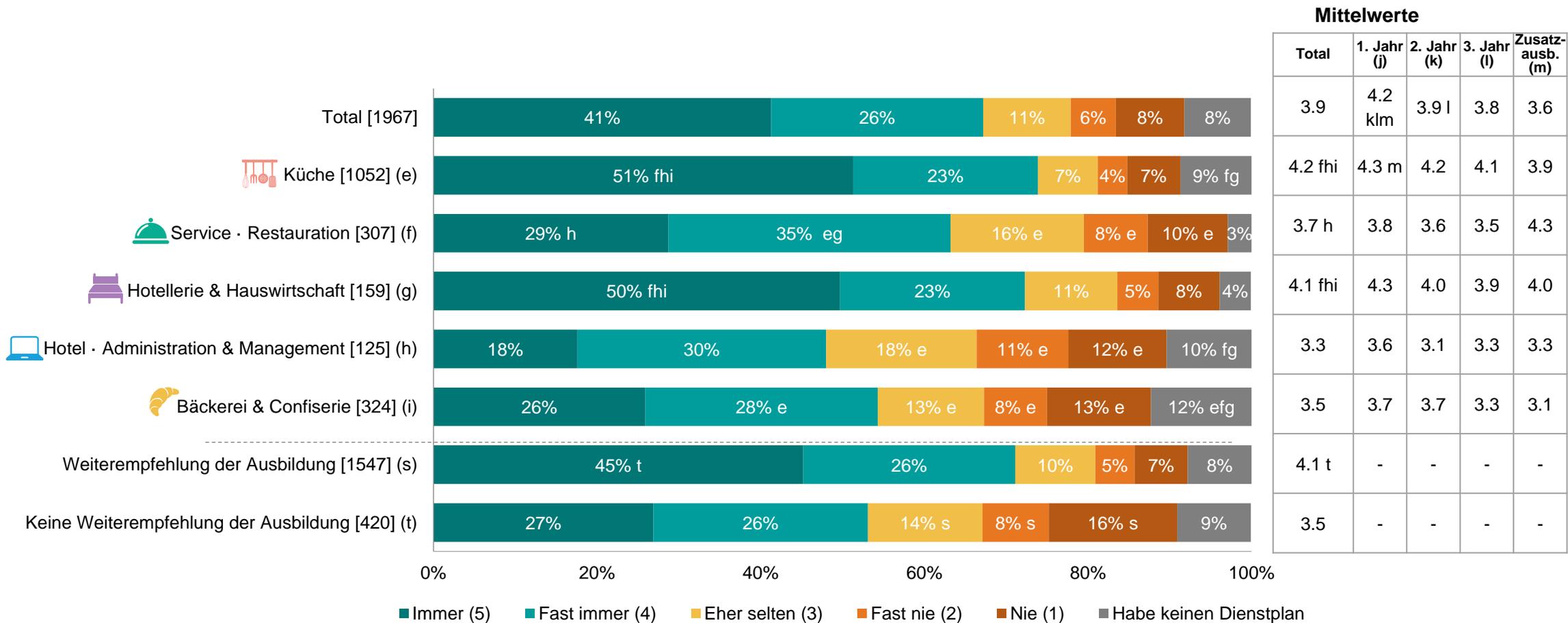
Frage 17: Nach welchen Kriterien hast du deine Lehrstelle ausgewählt? | Frage 18: Würdest du heute nach den gleichen Kriterien deine Lehrstelle suchen? | Frage 19: Nach welchen Kriterien würdest du heute suchen? | Filter F19: Lernende, die nicht mehr die gleichen Kriterien treffen würden (F18 = 3-4) | n = [] Personen | geschlossene Frage, F17/F19 halboffene Frage, F18 skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in % | In 2023 neu abgefragt

DIENSTPLAN, VERPFLEGUNGS- ABZUG & ÜBERSTUNDEN

6

ZEITPUNKT DES EMPFANGS DES DIENSTPLANS

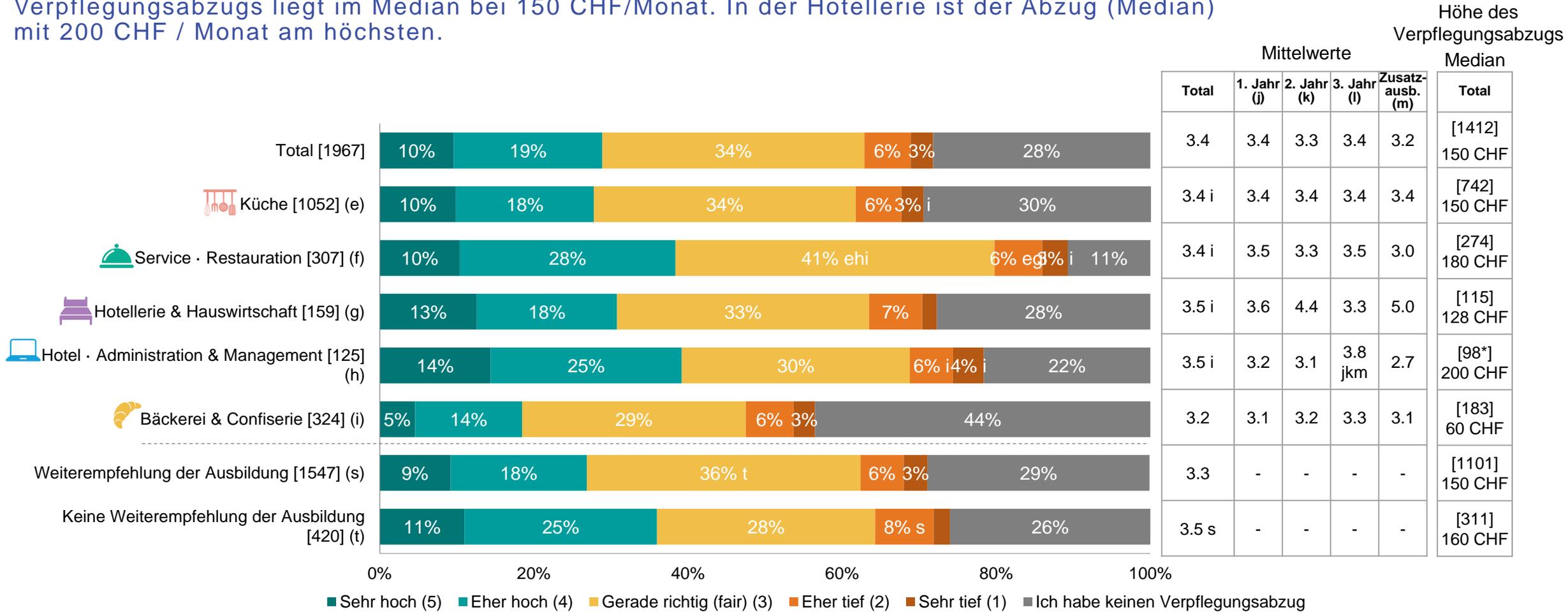
67% der Lernenden erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen. Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Hotellerie & Hauswirtschaft» und «Küche» erhalten ihren Dienstplan signifikant häufiger immer 2 Wochen im Voraus, als Lernende der meisten anderen Vergleichsgruppen.



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 | Bestwert 5 | Angaben in % und Mittelwerte

BEURTEILUNG HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

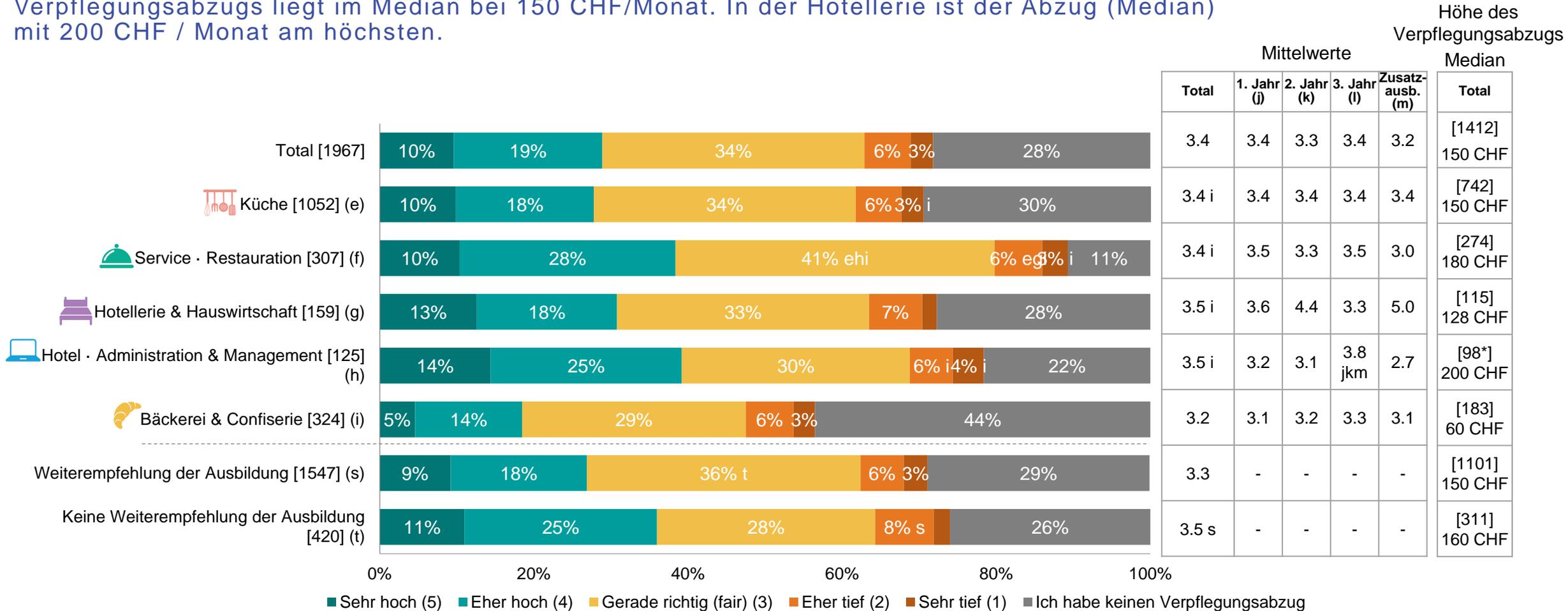
Über einen Viertel der Lernenden gibt an, keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb zu haben. In der Bäckerei & Confiserie ist es weiterhin am wenigsten verbreitet einen Verpflegungsabzug zu erhalten. Die Höhe des Verpflegungsabzugs liegt im Median bei 150 CHF/Monat. In der Hotellerie ist der Abzug (Median) mit 200 CHF / Monat am höchsten.



Frage 8: Wie beurteilst du die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb? | Frage 8.2: Wie hoch ist der Verpflegungsabzug in deinem Betrieb? Bitte gib den möglichst genauen Betrag an: xxx CHF / Monat (2023 neu abgefragt) | n = [] Personen | Filter F8.2: Befragte, die einen Verpflegungsabzug haben (F8=1-5) | skalierte Abfrage | Bestwert 5 (ACHTUNG: in den Vorjahren Bestwert 1) & numerische Abfrage | Angaben in %, Mittelwerte, Median | *kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

BEURTEILUNG HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

Über einen Viertel der Lernenden gibt an, keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb zu haben. In der Bäckerei & Confiserie ist es weiterhin am wenigsten verbreitet einen Verpflegungsabzug zu erhalten. Die Höhe des Verpflegungsabzugs liegt im Median bei 150 CHF/Monat. In der Hotellerie ist der Abzug (Median) mit 200 CHF / Monat am höchsten.



Frage 8: Wie beurteilst du die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb? | Frage 8.2: Wie hoch ist der Verpflegungsabzug in deinem Betrieb? Bitte gib den möglichst genauen Betrag an: xxx CHF / Monat (2023 neu abgefragt) | n = [] Personen | Filter F8.2: Befragte, die einen Verpflegungsabzug haben (F8=1-5) | skalierte Abfrage | Bestwert 5 (ACHTUNG: in den Vorjahren Bestwert 1) & numerische Abfrage | Angaben in %, Mittelwerte, Median | *kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

BEURTEILUNG HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

Die Höhe des Verpflegungsabzugs variiert je nach Betriebsart stark und liegt in der Lebensmittelindustrie sowie der kl. Hotel-Gastro am höchsten. Die Einschätzung der Höhe des Verpflegungsabzugs korreliert mit dem angegebenen Betrag.

Höhe Verpflegungsabzug (Detail)

	sehr tief [57*] (u)	eher tief [119] (v)	gerade richtig [668] (w)	eher hoch [379] (x)	sehr hoch [189] (y)
Mittelwert (CHF)	79 CHF	143 CHF	143 CHF u	225 CHF uvw	251 CHF uvw
Median (CHF)	60 CHF	100 CHF	115 CHF	200 CHF	240 CHF

Der Mittelwert ist traditionell eine beliebte Messung des Mittelpunkts eines Zahlensatzes, aber er hat den Nachteil, dass er von einzelnen Werten beeinflusst wird, die viel höher oder niedriger als der Rest der Werte liegen. Daher ist der Median eine bessere Messung des Mittelpunkts in Fällen, wo eine kleine Anzahl von Ausreißern den Mittelwert drastisch verändern könnte.

Betriebsart

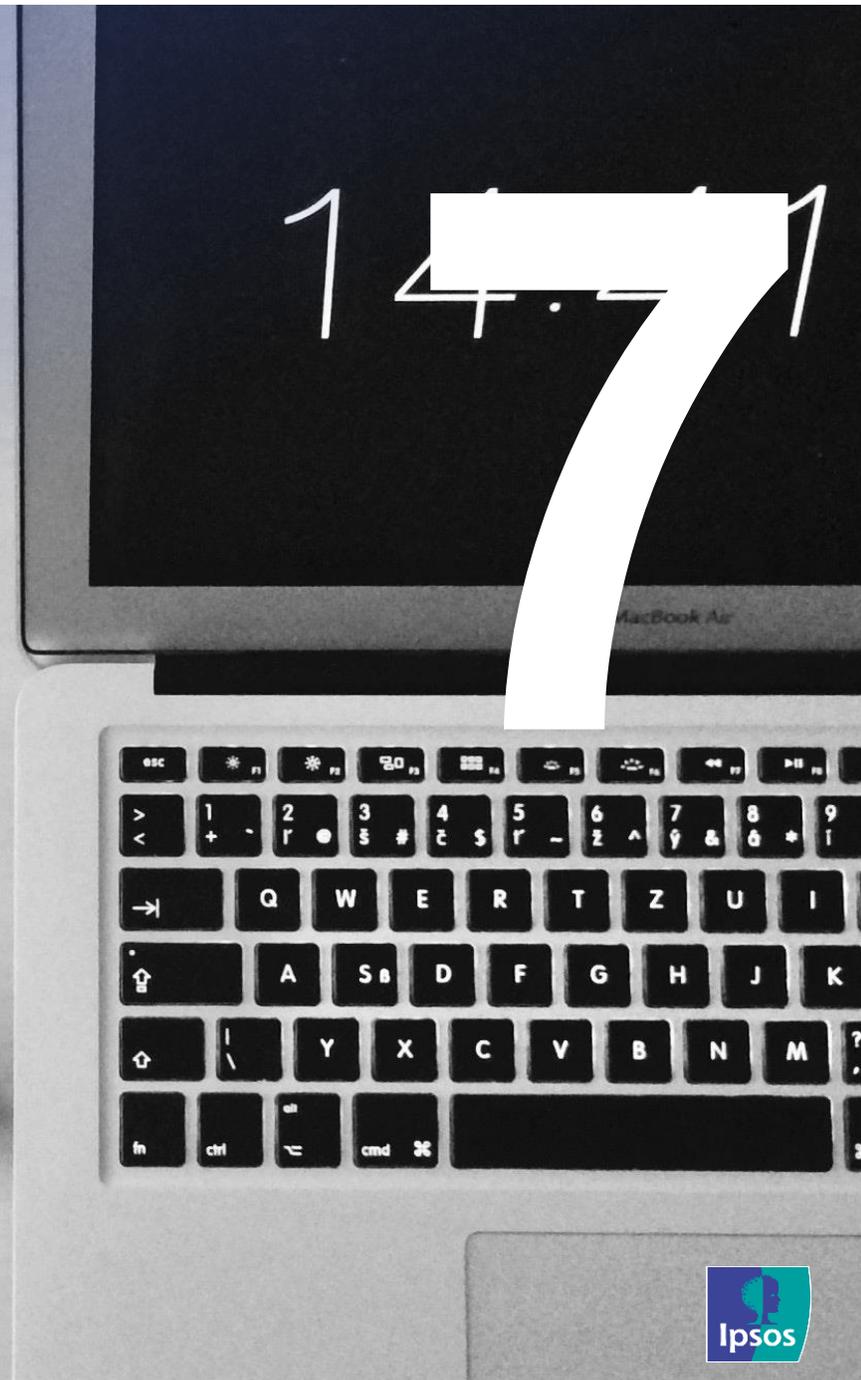
	kl. Hotel-Gastro [712] (e)	Heim-Spital [305] (f)	System-Gastro [40*] (g)	Gemeinschafts-Gastro [99*] (h)	Bäckerei-Konditorei-Confiserie [181] (i)	Lebensmittelindustrie [73*] (j)
Mittelwert (CHF)	213 CHF fghi	157 CHF i	127 CHF i	141 CHF i	73 CHF	217 CHF i
Median (CHF)	200 CHF	100 CHF	111 CHF	100 CHF	60 CHF	150 CHF

Definition:

- Der Mittelwert ist das arithmetische Mittel eines Zahlensatzes.
- Der Median ist ein numerischer Wert, der die obere Hälfte eines Satzes von der unteren Hälfte teilt.

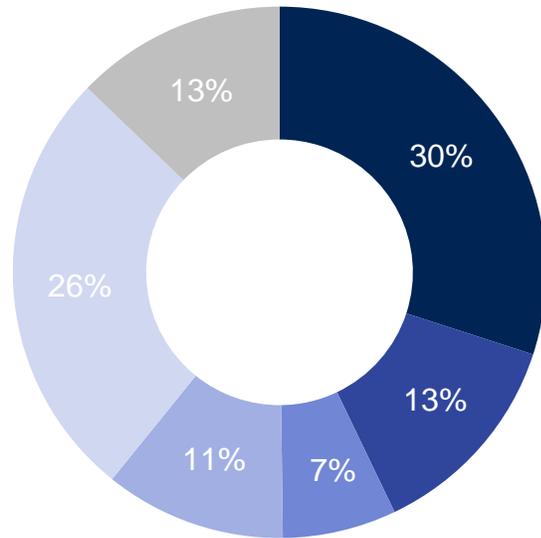
Frage 8: Wie beurteilst du die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb? | Frage 8.2: Wie hoch ist der Verpflegungsabzug in deinem Betrieb? Bitte gib den möglichst genauen Betrag an: xxx CHF / Monat (2023 neu abgefragt) | n = [] Personen | Filter F8.2: Befragte, die einen Verpflegungsabzug haben (F8=1-5) 7 skalierte Abfrage | Bestwert 5 & numerische Abfrage | Angaben in %, Mittelwerte, Median | *kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | Betriebsart «Anderes» aufgrund der tiefen Fallzahl (n=2) nicht dargestellt

ÜBERSTUNDEN & VERZICHT RUHETAGE

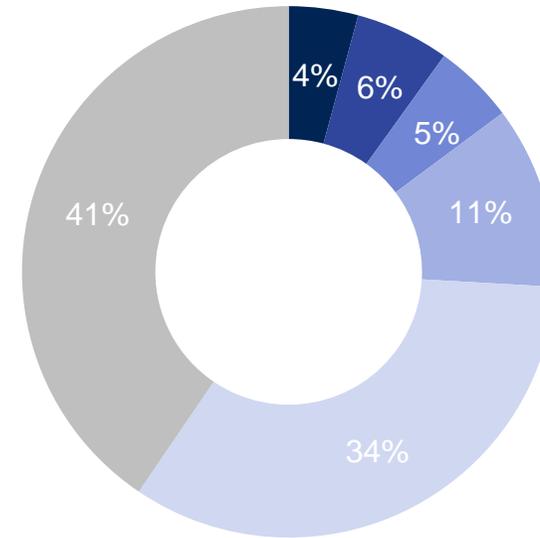


ÜBERSTUNDEN & VERZICHT RUHETAGE

Nicht ganz ein Drittel der Lernenden leistet auf Grund von Personalmangel im Betrieb wöchentlich Überstunden. Etwa ein Viertel der Lernenden verzichtet mindestens einmal im Monat auf ihre Ruhetage pro Woche.



Überstunden
auf Grund von Personalmangel
Total 2023 [1967]



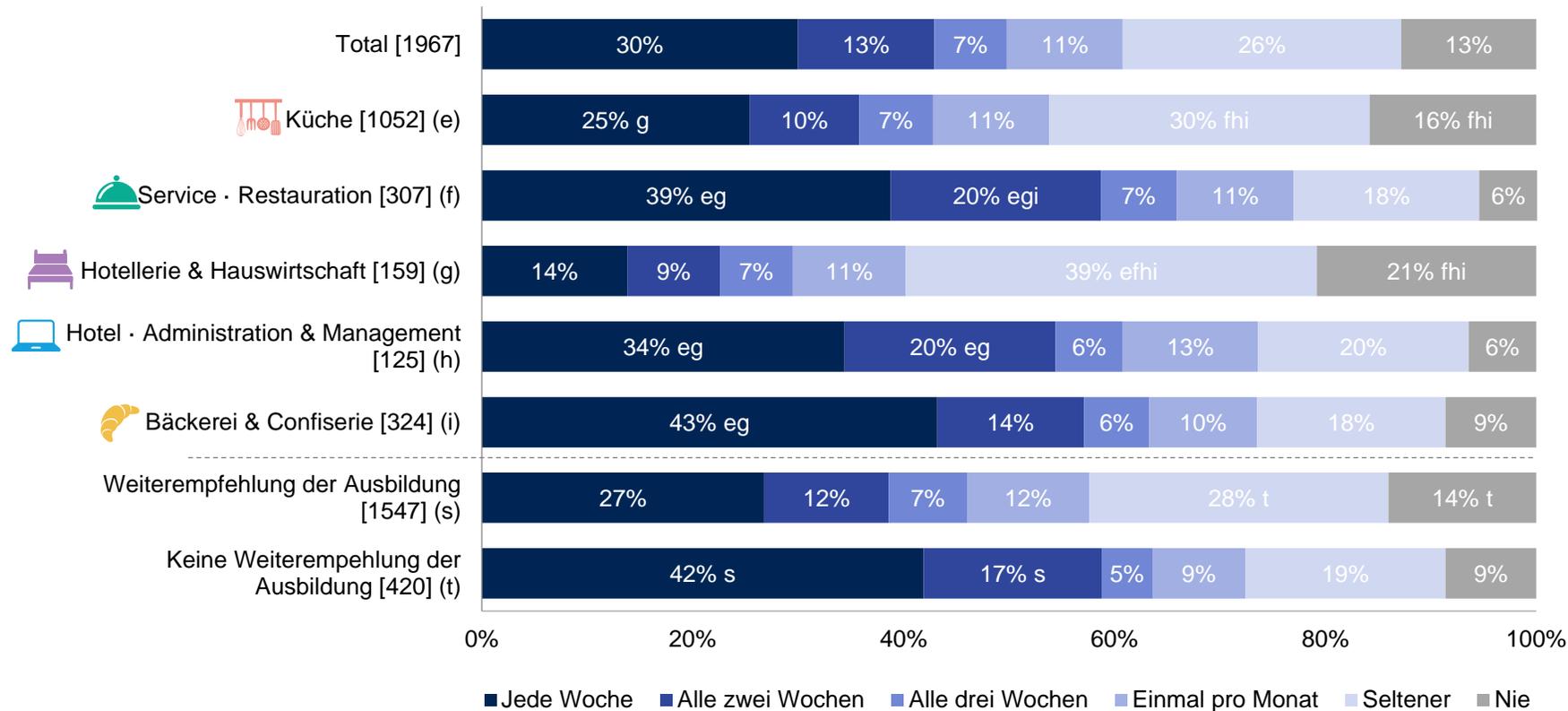
Verzicht Ruhetage
auf Grund von Personalmangel
Total 2023 [1967]

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

Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben der Top 2 (5+4) in %

ÜBERSTUNDEN AUFGRUND VON PERSONALMANGEL

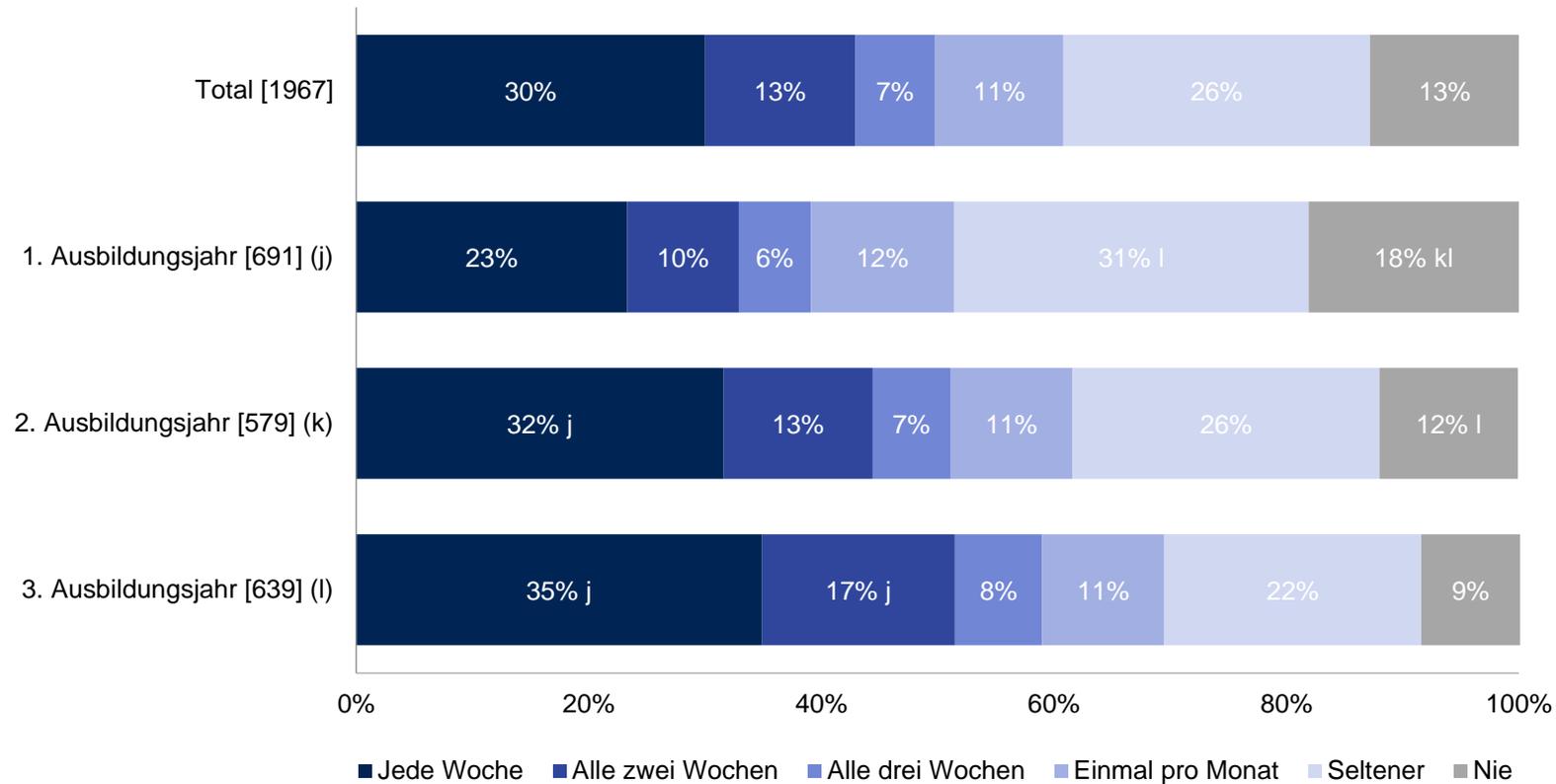
Fast ein Drittel der Lernenden leistet auf Grund von Personalmangel im Betrieb wöchentlich Überstunden. Lernende aus den Grundbildungsgruppen «Service-Restoration», «Bäckerei-Confiserie» und «Hotel – Administration & Management» sind signifikant häufiger betroffen als «Hotel Administration».



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

ÜBERSTUNDEN AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

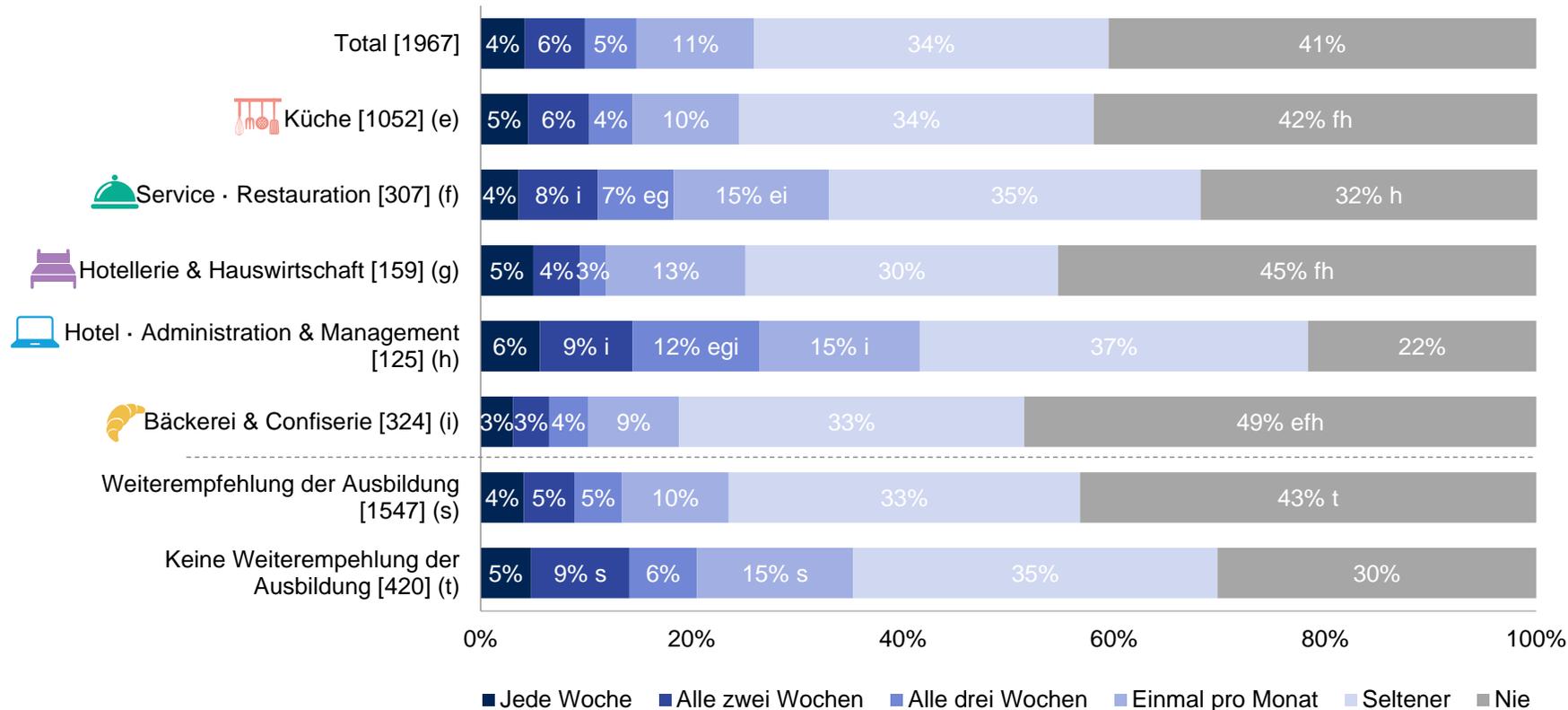
Lernende im 2. sowie 3. Ausbildungsjahr leisten signifikant häufiger wöchentlich Überstunden als Lernende aus dem 1. Ausbildungsjahr.



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

VERZICHT RUHETAGE AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

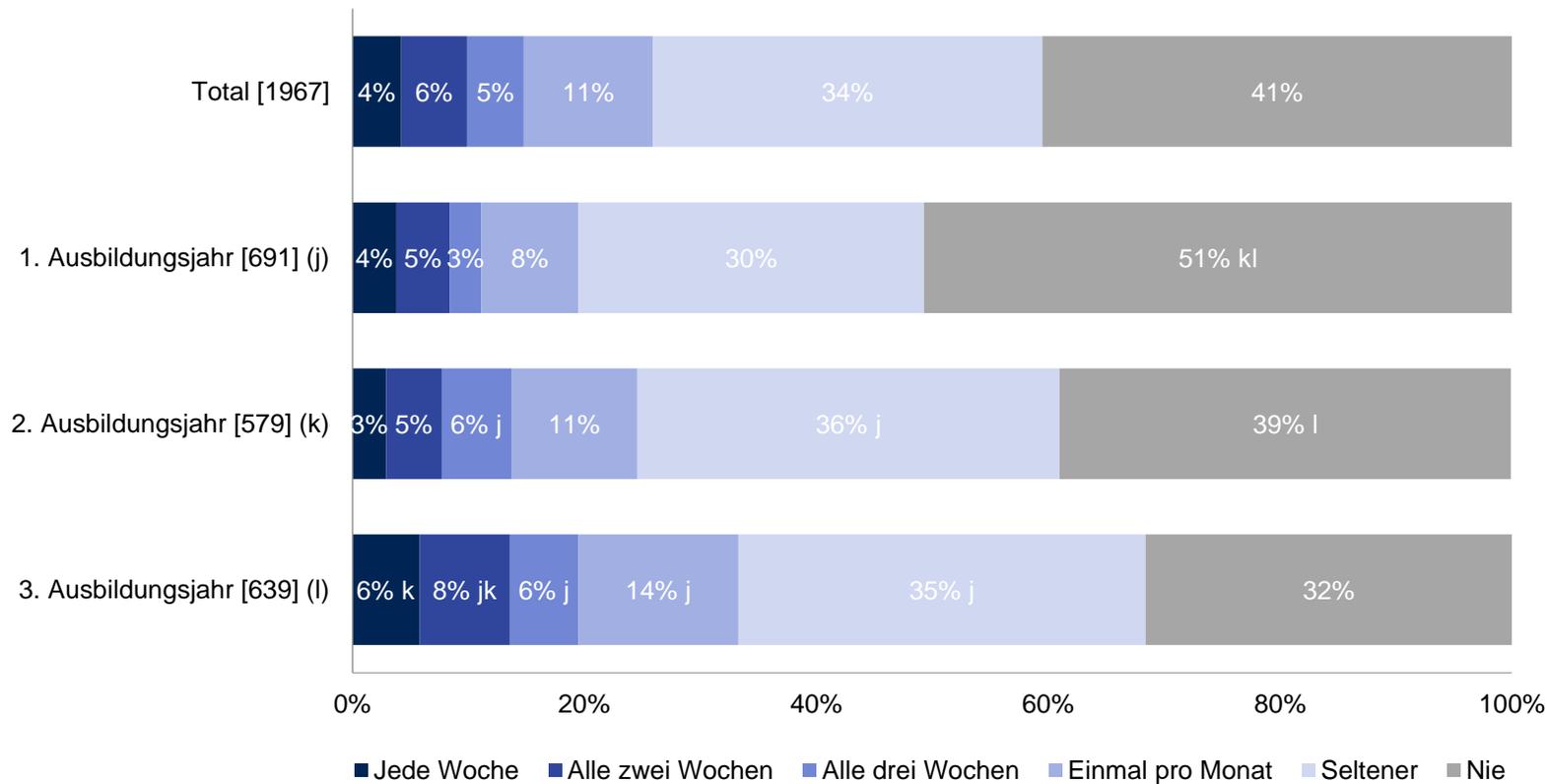
Ein Viertel der Lernenden verzichtet auf Grund von Personalmangel mindestens einmal im Monat auf ihre Ruhetage pro Woche und ein Drittel davon seltener. 41% müssen nie auf den geplanten Ruhetag verzichten. Bei den Bäckerei & Confiserie Lernenden muss sogar etwa die Hälfte nicht verzichten.



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 %

VERZICHT RUHETAGE AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

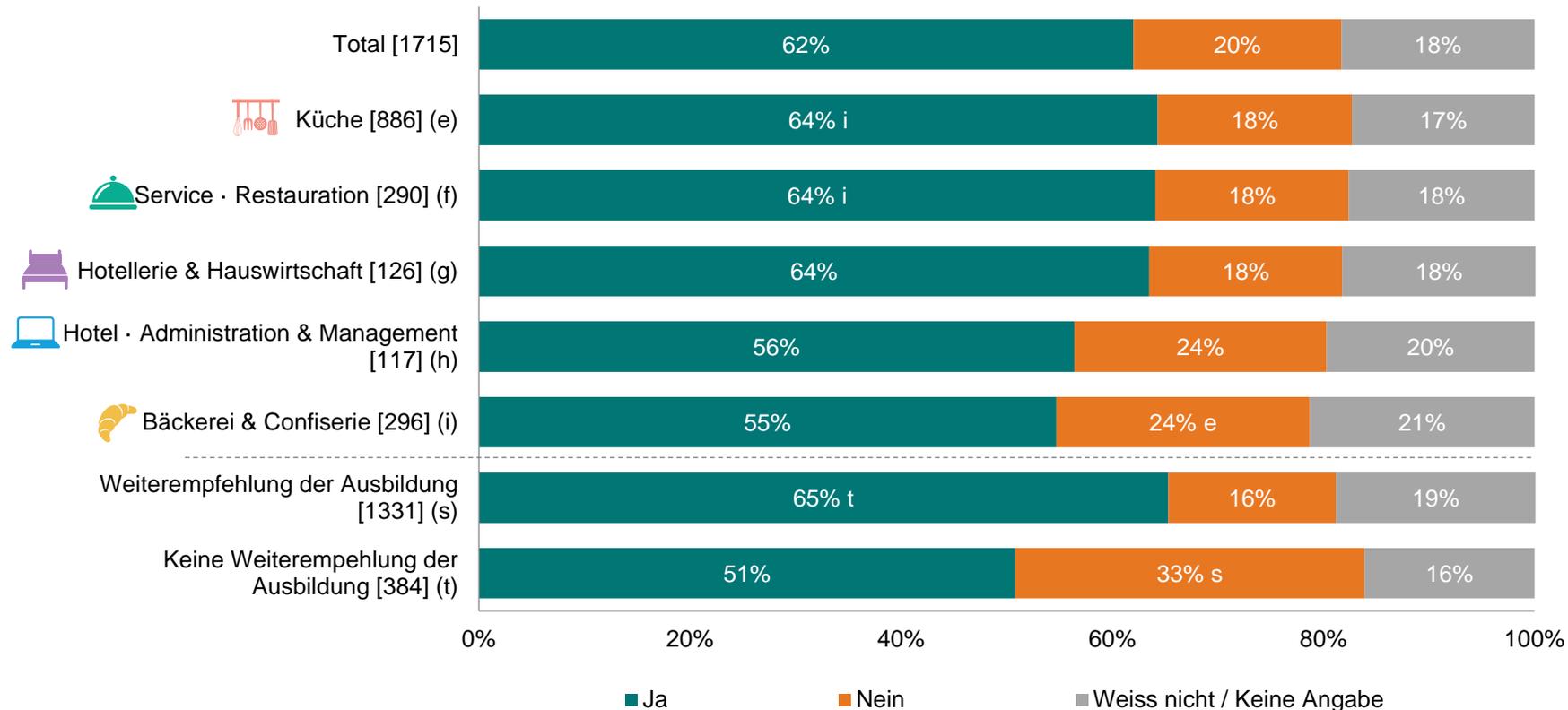
Besonders häufig verzichten Lernende aus dem 3. Ausbildungsjahr auf den vereinbarten Ruhetag pro Woche. Die Hälfte der Lernenden aus dem 1. Ausbildungsjahr verzichtet nie auf die vereinbarten Ruhetage.



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 %

PLANUNG KOMPENSATION ÜBERSTUNDEN

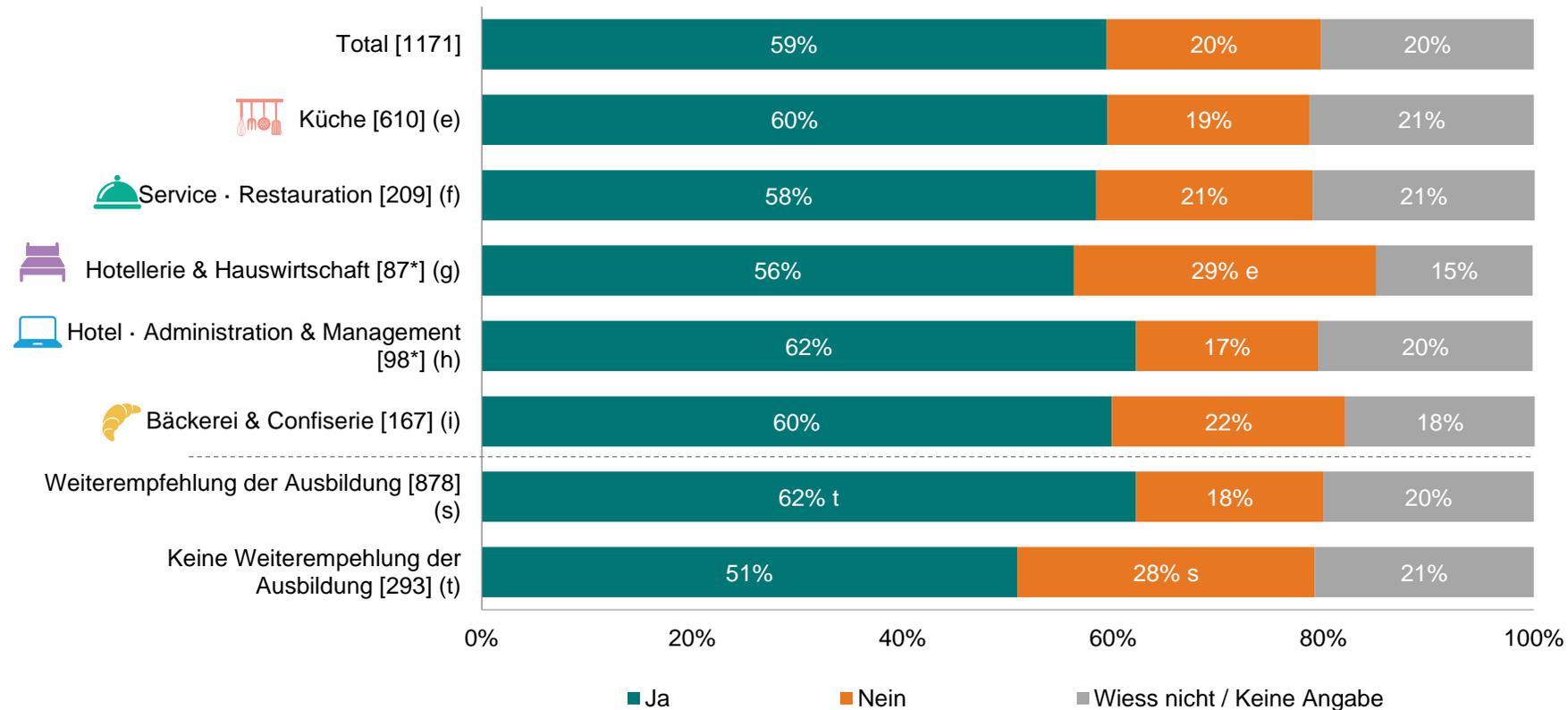
62% der Lernenden können in ihren Betrieben geleistete Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer kompensieren. Bei den Lernenden, die Ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen, ist der Anteil an Lernenden, die ihre Überstunden nicht durch Freizeit in gleicher Dauer kompensieren können, signifikant höher.



Frage 11.1: Kannst du allfällig geleistete Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer kompensieren? | n = [...] Personen | Filter: Befragte, die Überstunden leisten müssen (F10.1=1-5) | geschlossene Frage | Angaben in % | 2023 Frage textlich angepasst

PLANUNG KOMPENSATION RUHETAGE

Über die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation von nicht beziehbaren Ruhetagen. In rund einem Fünftel der Betriebe wird die Kompensation nicht geplant.



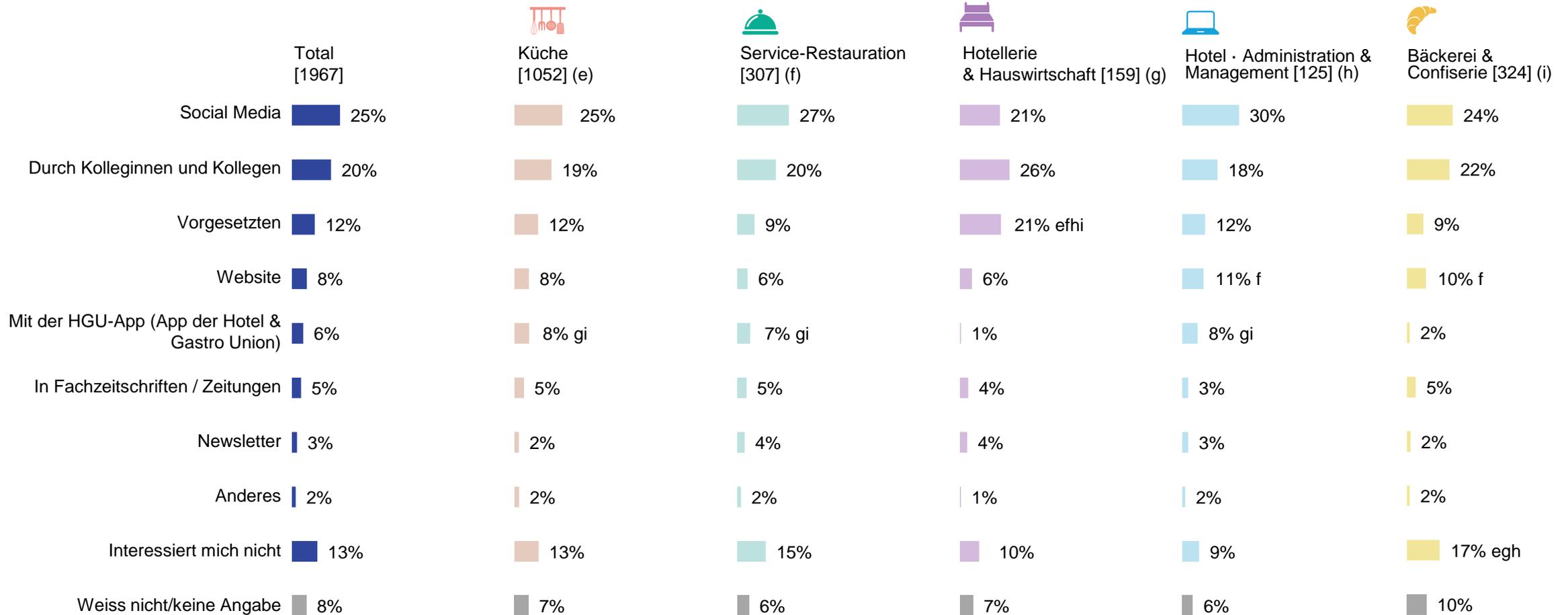
Frage 11.2 Werden nicht bezogene Ruhetage durch Freizeit ausgeglichen | n = [...] Personen | Filter: Befragte, die auf Ruhetage verzichten müssen (F10.2=1-5) | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | 2023
Frage textlich angepasst

INFORMATIONS- QUELLEN & DIGITALISIERUNG

8

HAUPTSÄCHLICHE INFO-QUELLE BRANCHEN-NEWS

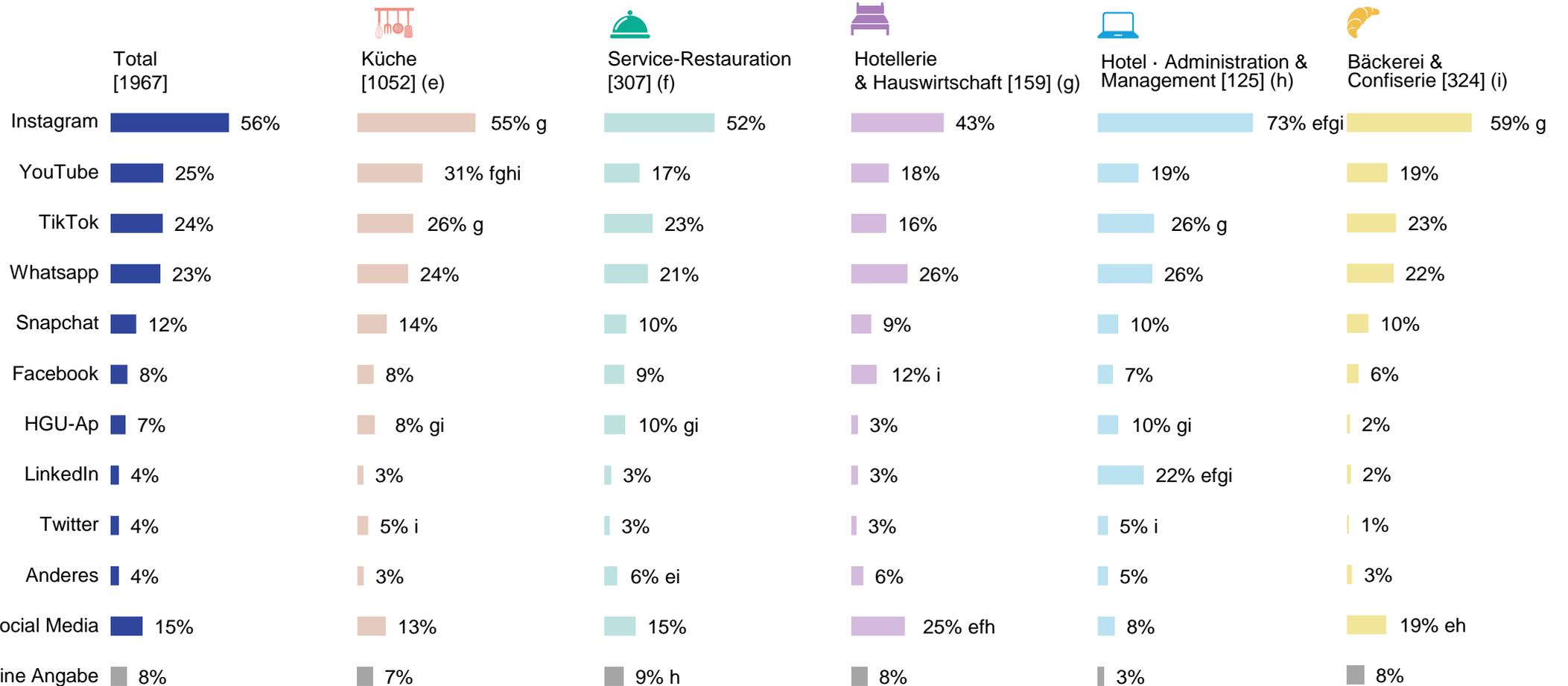
Lernende informieren sich über die Branche weiterhin hauptsächlich durch Social Media, über Kolleginnen/Kollegen, sowie über den Vorgesetzten.



Frage 15: Wo informierst du dich hauptsächlich betreffend Branchen-News? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

HAUPTSÄCHLICHE SOCIAL-MEDIA-KANÄLE

Bei Social Media spielt mehrheitlich Instagram eine wichtige Rolle.

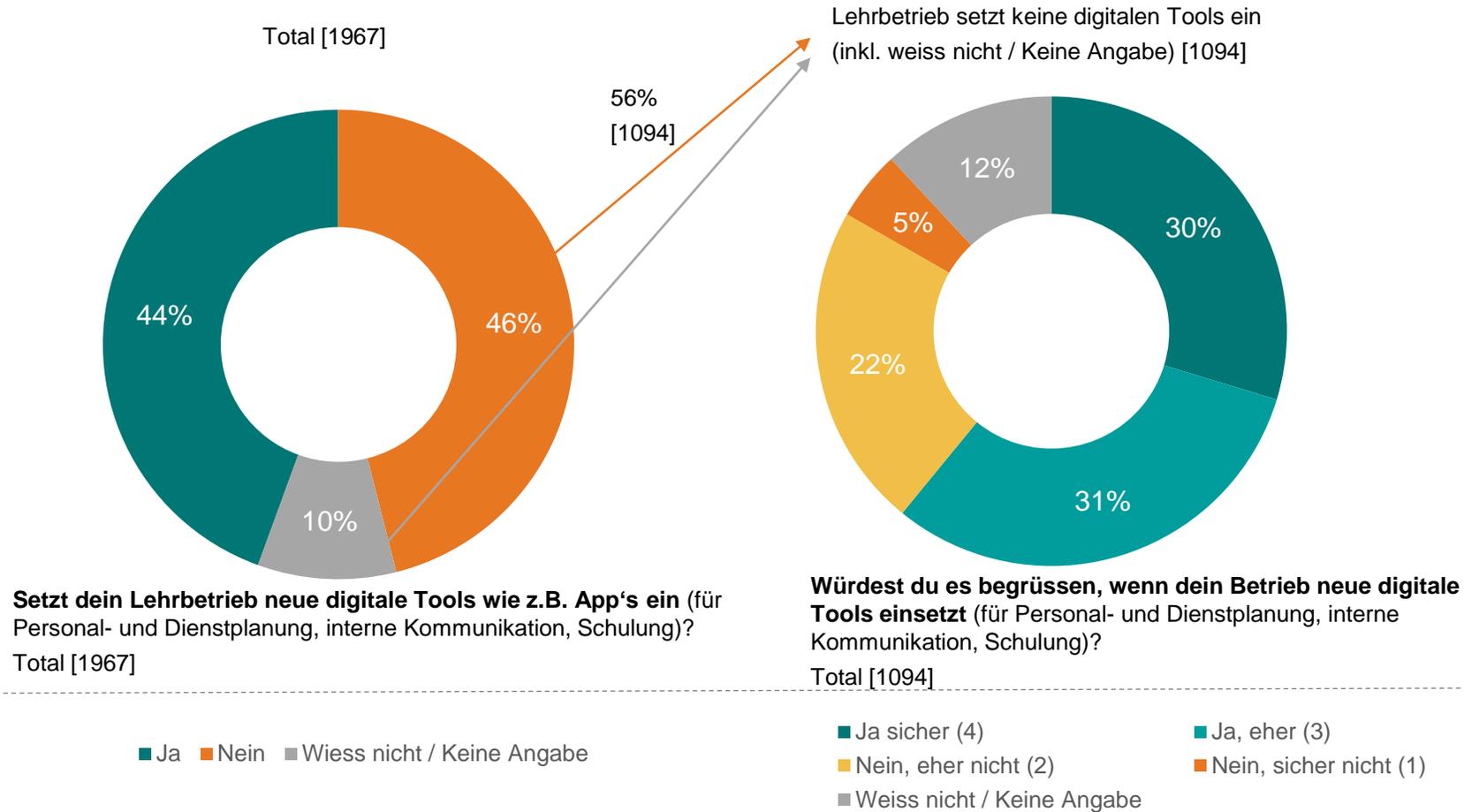


Frage 15.1: Über welche Socialmediakanäle informierst du dich? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | 2023 Neu abgefragt

EINSATZ & WUNSCH NEUER DIGITALER TOOLS

44% der Lehrbetriebe setzen aktuell bereits neue digitale Tools ein.

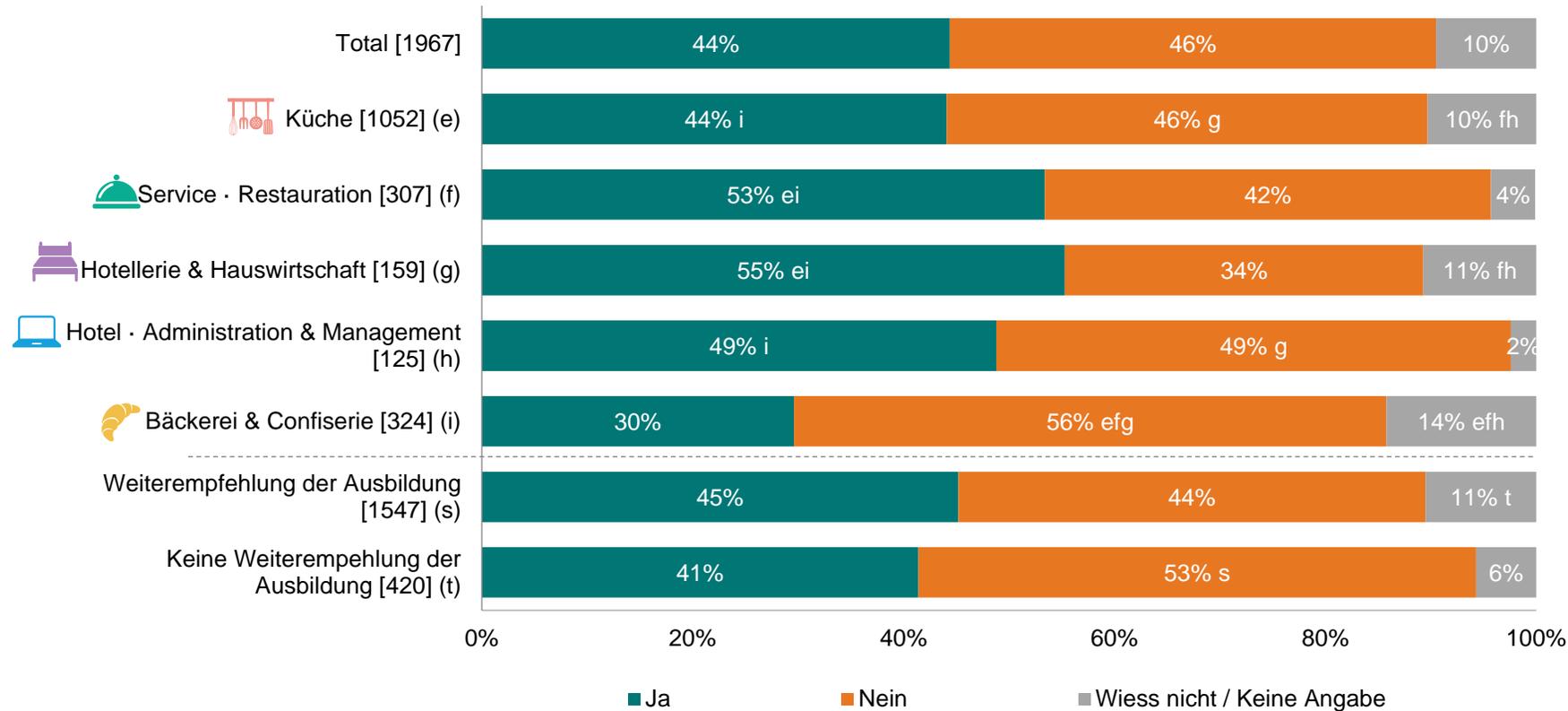
In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine digitalen Tools eingesetzt werden, ist der Wunsch danach wie im Vorjahr weiterhin gross.



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 F16.2: Lehrbetrieb setzt keine digitalen Tools ein (F16 = 2 oder 99) | n = [...] Personen | geschlossene & skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

EINSATZ NEUER DIGITALER TOOLS

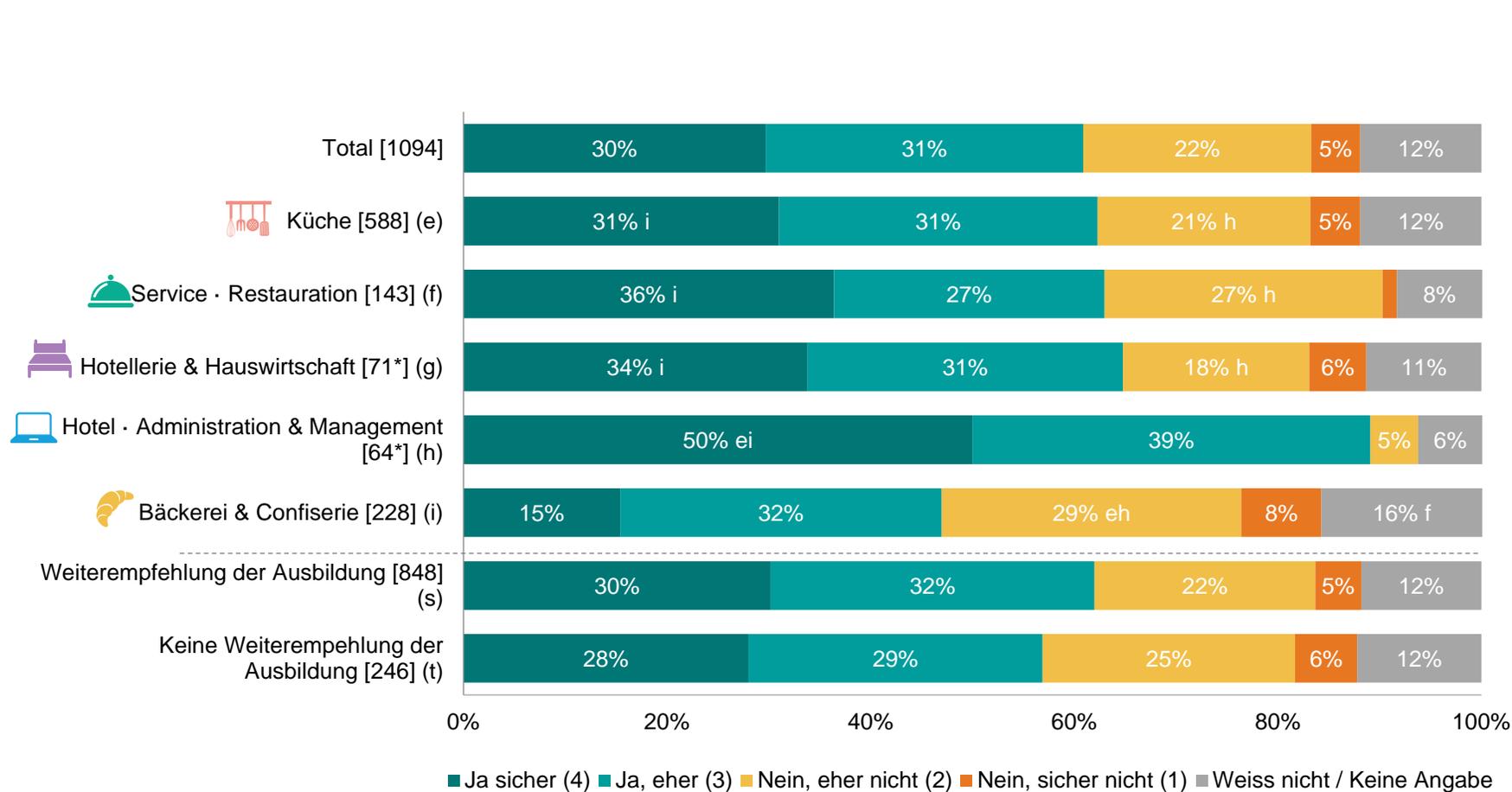
Service - Restauration und Hotellerie & Hauswirtschaft setzen signifikant stärker auf neue digitale Tools als Küche und Bäckerei / Confiserie. Letztere sind am wenigsten digital.



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

Der Wunsch nach digitalen Tools, in Betrieben welche diese noch nicht nutzen ist allgemein gross und besonders bei Betrieben der Hotel - Administration & Management.



Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz- ausb. (m)
3.0	2.9 m	3.0 m	3.0 m	2.5
3.0 l	3.0	3.1 m	3.0	2.6
3.1 l	2.9	3.2	3.2	2.7
3.1 l	3.2 m	2.9	3.1 m	1.0
3.5 efgi	3.5	3.5	3.5	3.5
2.7	2.5	2.7	2.7	2.4
3.0	-	-	-	-
2.9	-	-	-	-

Frage 16.2: Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)?

n = [...] Personen | Filter: Lehrbetrieb setzt keine digitale Tools ein (F16 = 2 oder 99) | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

DESIGN DER BEFRAGUNG

9

Studiendesign und Stichprobenstruktur

STUDIENDESIGN

Hotel & Gastro Union – Lernenden-Befragung 2023

- Methode: Online-Befragung – E-Mail Einladungen via Ipsos sowie «Open Link» aufgeschaltet durch die Hotel & Gastro Union
- Instrument: Vollstrukturierter Fragebogen
- Stichprobe: n = 1'967 (Kommunikation der Umfrage über HGU inkl. Teilnahmemöglichkeit über einen Open Link).
- Befragungszeitraum: 13. März bis 02. April 2023
- 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 +/- 2.2 Prozent.
- Auswertung: Standard: Total
Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Mitglieder HGU (Neu 2022), Grundbildung / Ausbildungsjahr, Betriebsart, Ausbildungsort, Weiterempfehlung Ausbildung
- Reporting: Ergebnisbericht (PowerPoint), Tabellen (Excel)
- Auftraggeber: Hotel & Gastro Union – Marco Kaufmann
- Durchführung: Ipsos SA – Lilian Demarmels
- Studiennummer: 23-002007-01

STICHPROBENSTRUKTUR - UNGEWICHTET

2023: n = 1967 Personen
2022: n = 1'367 Personen



Geschlecht	%		n	
	23	22	23	22
Männlich	41,9	39,7	825	543
Weiblich	56,7	58,7	1'116	803
Divers (Keine Angabe)	1,3	1,5	26	21



Sprache im Fragebogen	%		n	
	23	22	23	22
Deutsch	78,8	81,8	1'550	1'118
Französisch	15,6	16,2	306	221
Italienisch	5,6	2,0	111	28



Grundbildungsgruppen*	%		n	
	23	22	23	22
Küche	53,5	57,1	1'052	780
Service-Restaurations	15,6	16,8	307	229
Hotellerie & Hauswirtschaft	8,1	8,0	159	109
Hotel Admin. Management	6,4	10,4	125	142
Bäckerei-Confiserie	16,5	7,8	324	107



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%		n	
	23	22	23	22
Küche 1. Jahr	40,2	33,7	423	263
Küche 2. Jahr	28,3	31,0	298	242
Küche 3. Jahr	29,6	33,6	311	262
Küche Zusatzausbildung	1,9	1,7	20	13



Service-Rest. 1. Jahr	34,9	32,9	107	82
Service-Rest. 2. Jahr	29,3	30,1	90	75
Service-Rest. 3. Jahr	33,2	34,5	102	86
Service-Rest. Zusatzausbildung	2,6	2,4	8	6



Hauswirtschaft 1. Jahr	37,1	25,7	59	28
Hauswirtschaft 2. Jahr	28,3	33,0	45	36
Hauswirtschaft 3. Jahr	33,3	38,5	53	42
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	1,3	2,8	2	3



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%		n	
	23	22	23	22
HOKO 1. Jahr	24,0	16,7	30	20
HOKO 2. Jahr	16,0	46,7	20	56
HOKO 3. Jahr	57,6	36,7	72	44
HOKO Zusatzausbildung	2,4	-	3	-



Bäckerei-Confiserie 1. Jahr	22,2	32,1	72	35
Bäckerei-Confiserie 2. Jahr	38,9	28,4	126	31
Bäckerei-Confiserie 3. Jahr	31,2	31,2	101	34
Bäckerei-Confiserie Zusatzausbildung	7,7	8,3	25	9



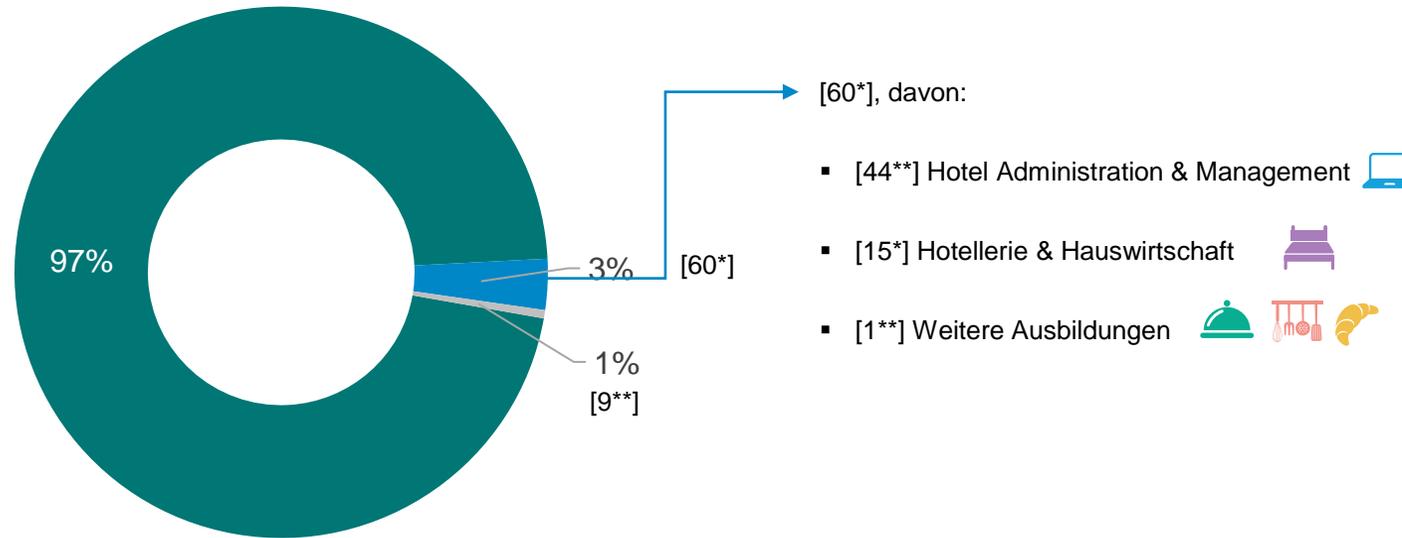
Betriebsart	%		n	
	23	22	23	22
klassische Hotellerie-Gastronomie	41,6	44,6	818	610
Heim-Spital	25,5	26,5	502	362
System-Gastronomie	2,8	4,7	55	64
Gemeinschaftsgastronomie	8,8	8,0	174	110
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	16,1	8,0	316	109
**Lebensmittelindustrie	0,3	-	5	-
Anderes	4,9	8,2	97	112

*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | **2023 neue Kategorie

ORT DER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

97% der Lernenden besuchen eine Berufsschule. 3% gehen in einem Schulhotel zur Schule.

Achtung: Pfeilnotizen mit tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



Total [1967]

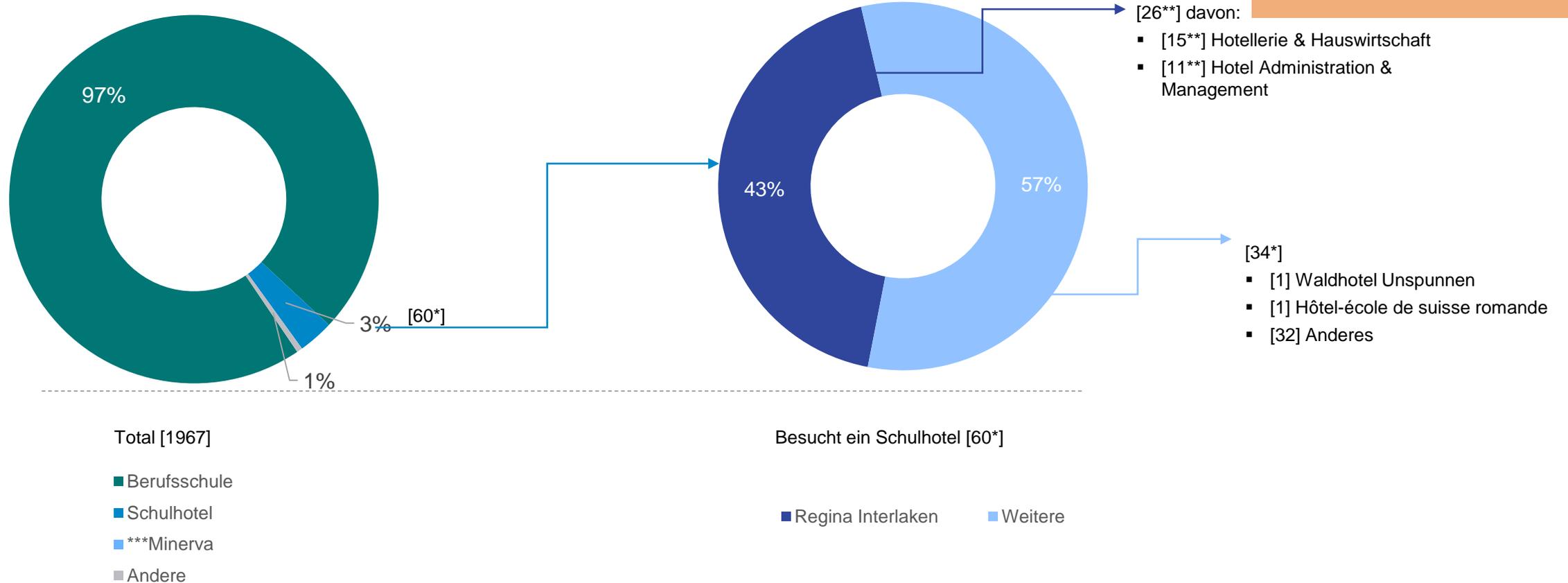
- Berufsschule
- Schulhotel
- ***Minerva
- Andere

Frage 3: Wo gehst du zur Schule? | Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchst du? n = [...] Personen | (Filter F3.2: Besucht ein Schulhotel) | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | ****2023 Leichte Textanpassung gegenüber 2022 (Kaufrau/Kaufmann HGT = Minerva)

ORT DER AUSBILDUNG / SCHULHOTEL

Von den 3% der Lernenden, die ein Schulhotel besuchen, lernen knapp die Hälfte im Hotel Regina Interlaken und über die Hälfte in einem anderem Schulhotel.

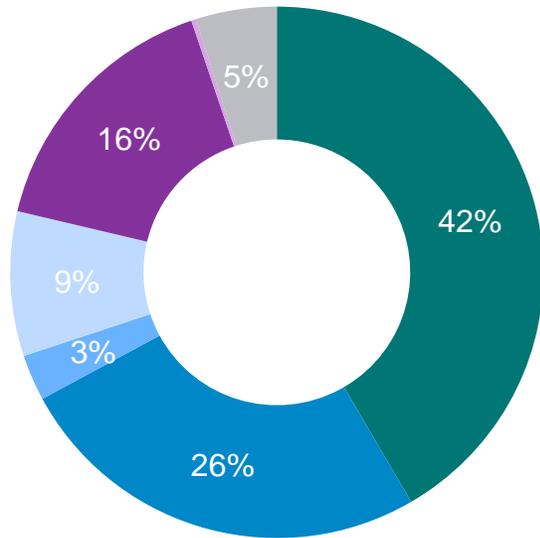
Achtung: Pfeilnotizen mit tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



Frage 3: Wo gehst du zur Schule? | Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchst du? | n = [...] Personen | (Filter: Besucht ein Schulhotel) | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100) | **sehr kleine Basis (n < 30) | ***2023 Leichte Textanpassung gegenüber 2022 (Kaufrau/Kaufmann HGT = Minerva & FK Weggis)

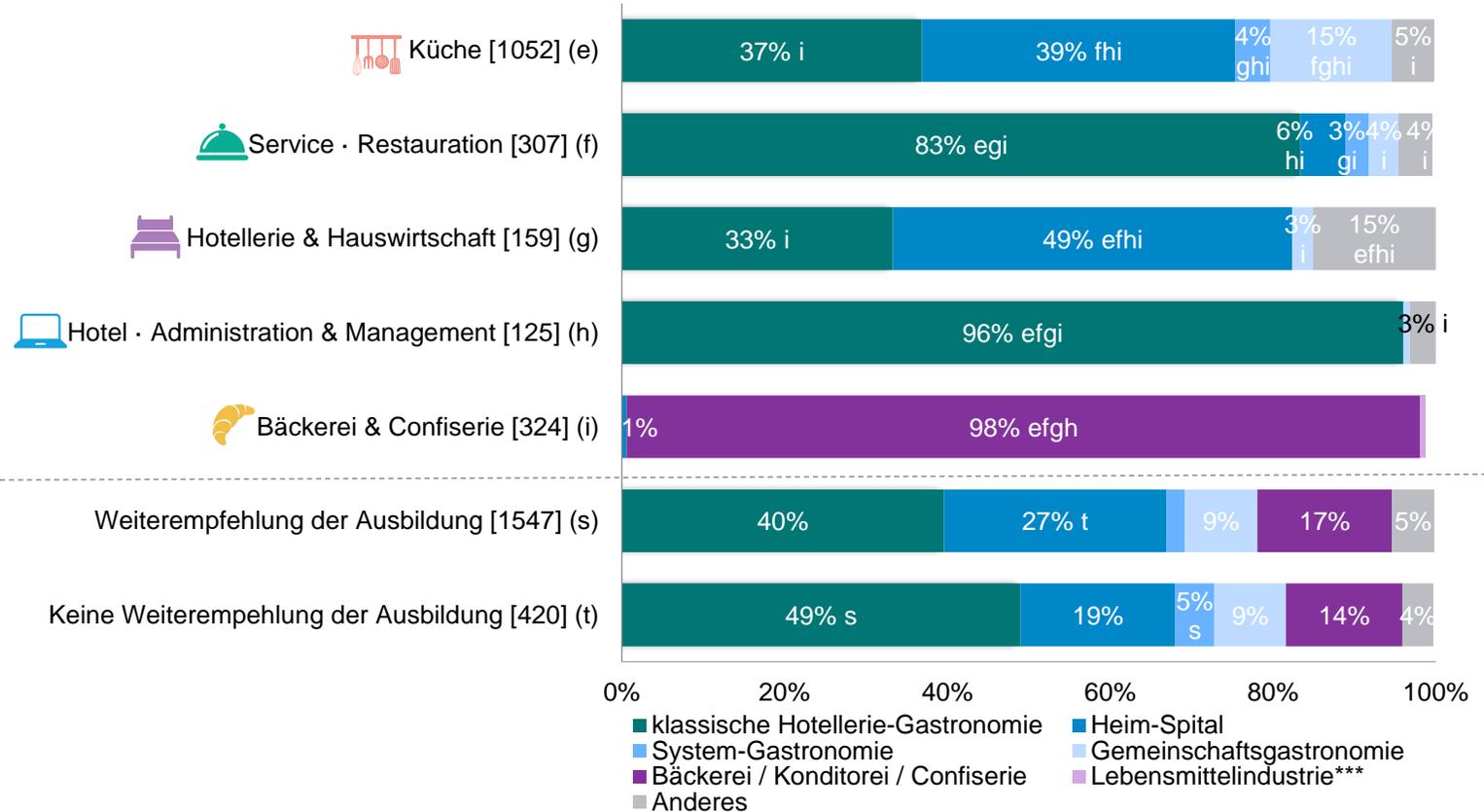
BETRIEBSART

Wie in den vergangenen Jahren arbeiten weiterhin am meisten Lernende in der klassischen Hotellerie-Gastronomie (42%), sowie ein Viertel in der Betriebsart Heim-Spital. Lernende der Hotel - Administration & Management und Service-Restaurations sind mehrheitlich in der kl. Hotellerie-Gastronomie beschäftigt. Lernende der Hauswirtschaft sind mehrheitlich in der Betriebsart Heim-Spital beschäftigt.



Total [1967]

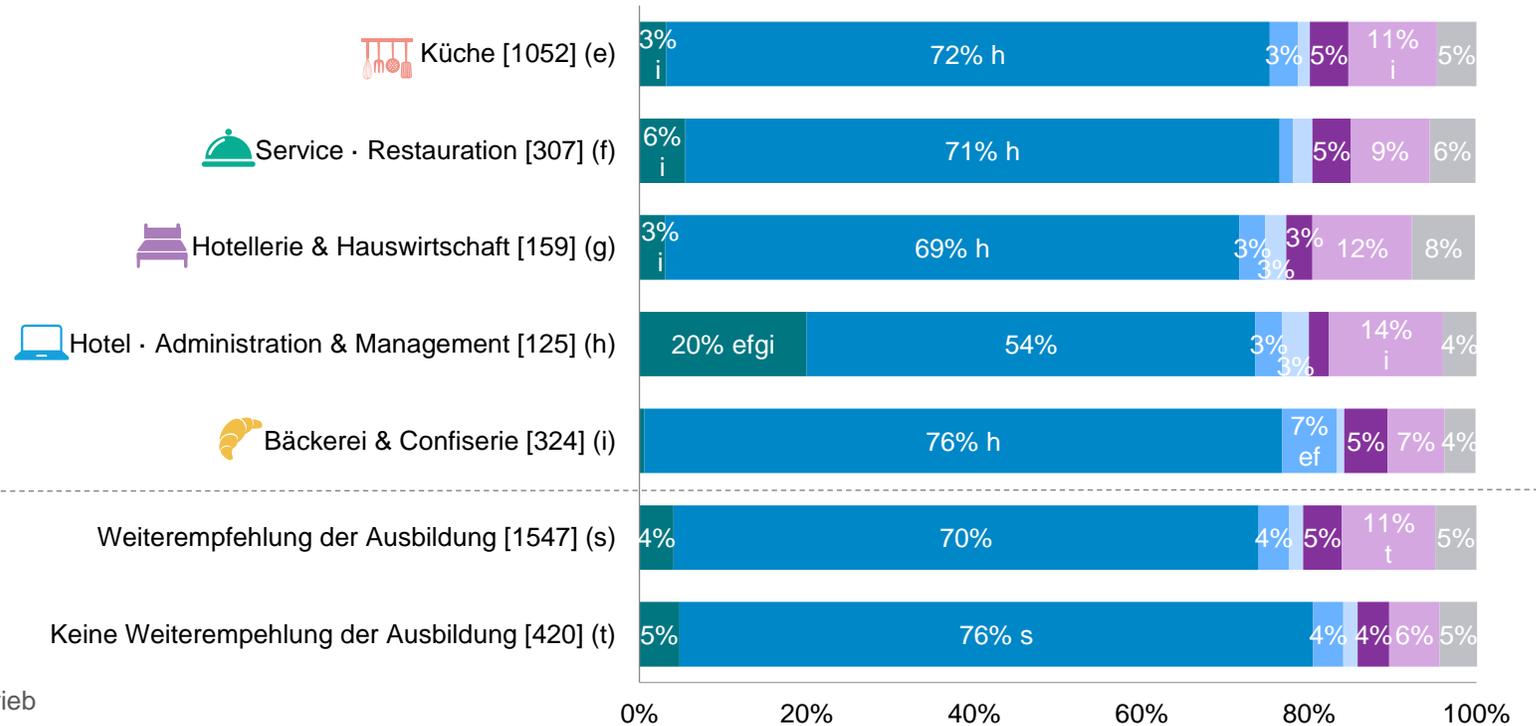
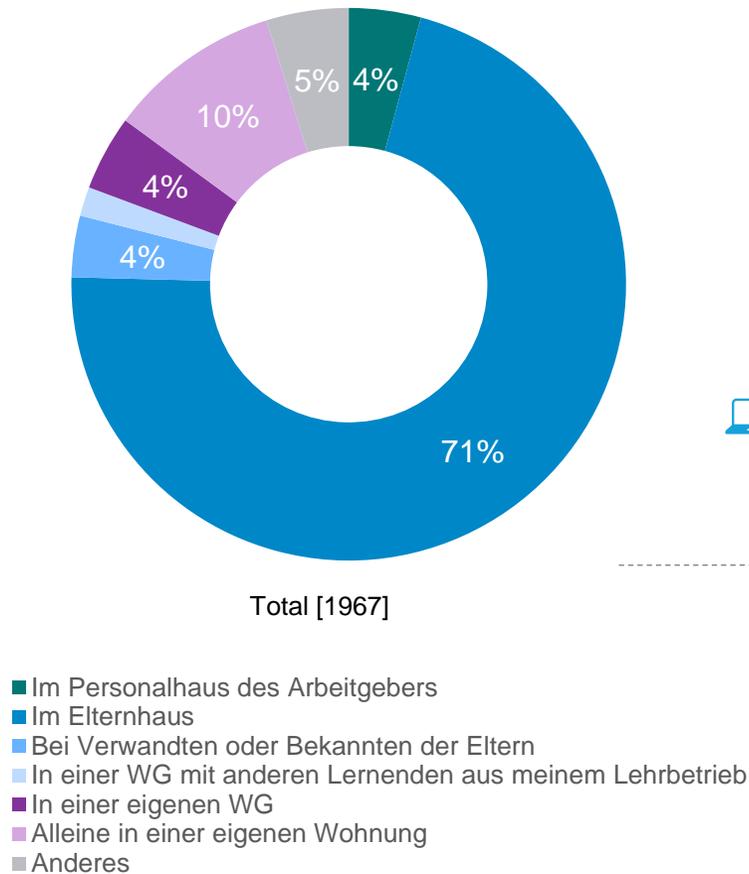
- klassische Hotellerie-Gastronomie
- Heim-Spital
- System-Gastronomie
- ***Gemeinschaftsgastronomie
- Bäckerei / Konditorei / Confiserie
- ***Lebensmittelindustrie
- Anderes



Frage 4.1: Ich arbeite in folgender Betriebsart: | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.
2023 ***Neu abgefragt (Gemeinschaftsgastronomie, Lebensmittelindustrie)

WOHNFORM LEHRZEIT

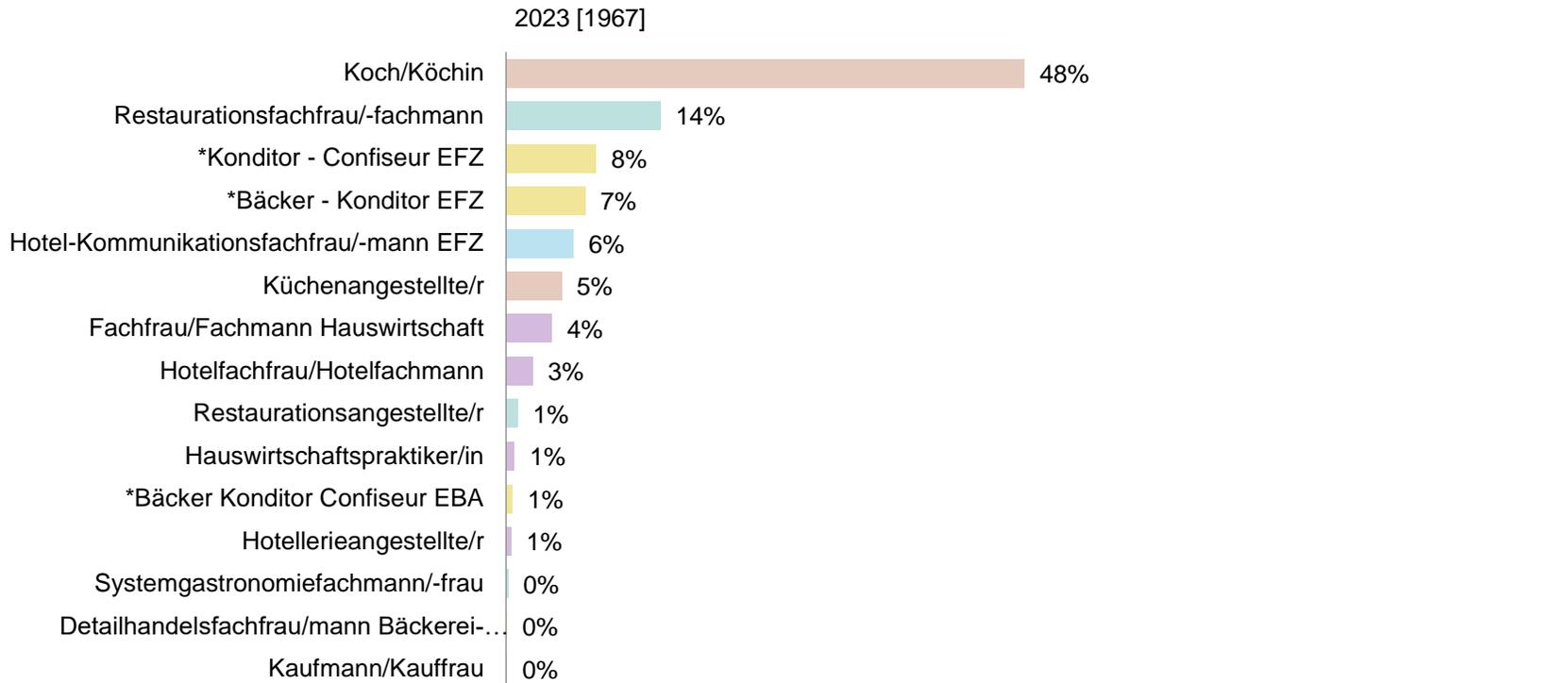
Knapp drei Viertel der Lernenden wohnen im Elternhaus während ihrer Lehrzeit, was auch auf die meisten Betriebsarten zutrifft. Ein Fünftel der Lernenden aus dem Hotel - Administration & Management wohnen im Personalhaus ihres Arbeitgebers.



Frage 21: 2023 Neu abgefragt Wie wohnst du während der Lehrzeit? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

GRUNDBILDUNG – TOTAL

Knapp die Hälfte der antwortenden Lernenden macht eine berufliche Grundbildung als Koch/Köchin (48%). Mit grossem Abstand folgen die Berufsgruppen Restaurantfachfrau/-fachmann (14%), Konditor (8%) und Bäcker (7%).



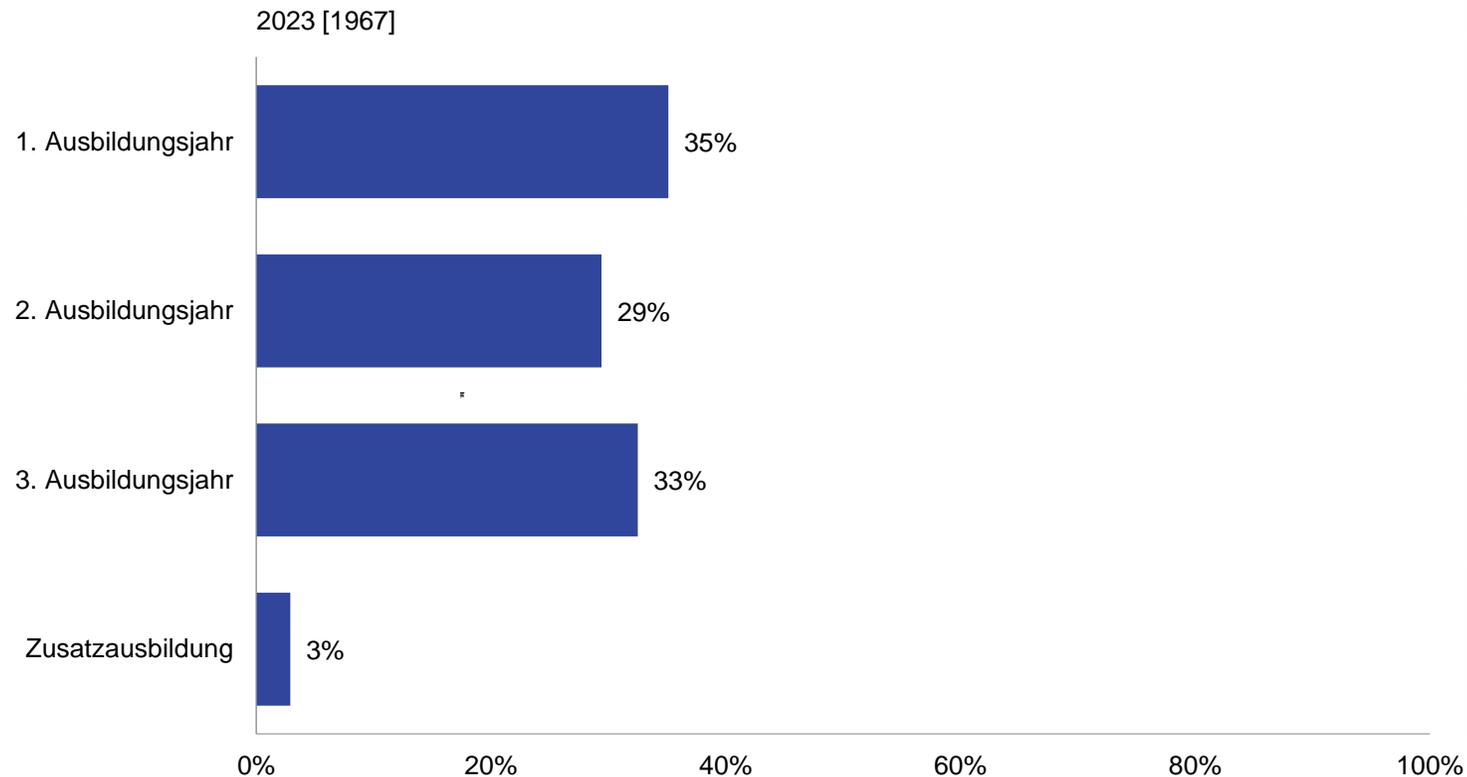
2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]	2020 [1875]	2022 [1367]
53	55	55	43	39	48	47	45	39	41
17	17	17	15	15	17	17	17	16	17
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	0	0	2	3
4	5	3	5	4	4	4	4	3	2
1	1	1	-	1	3	3	3	14	9
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	11	12	14	15	12	12	12	4	4
2	4	3	2	1	2	2	2	3	1
-	-	-	-	-	1	0	1	2	3
0	-	-	-	-	1	1	1	0	0
1	-	-	1	0	-	1	1	0	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
5	5	6	4	6	4	3	3	3	4



Frage 2: Ich mache eine berufliche Grundbildung als ... | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | 2023 *Neu abgefragt (Bäcker - Konditor EFZ, Konditor - Confiseur EFZ, Bäcker Konditor Confiseur EBA, Systemgastronomiefachmann/-frau)

AUSBILDUNGSJAHR

Je rund ein Drittel der antwortenden Lernenden befinden sich derzeit im 1., 2. oder 3. Ausbildungsjahr. Der Anteil der Lernenden im 1. Ausbildungsjahr ist im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen, im 2. und 3. Ausbildungsjahr jedoch leicht gesunken.



	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2022
	[1005]	[991]	[1000]	[1001]	[1000]	[1199]	[1050]	[1061]	[1875]	[1367]
1. Ausbildungsjahr	22	35	28	26	32	39	28	36	37	31
2. Ausbildungsjahr	37	30	44	29	36	31	30	24	30	32
3. Ausbildungsjahr	36	29	23	40	25	26	38	36	28	35
Zusatzausbildung	5	5	5	5	6	3	4	4	3	3

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

**BE
SURE.
GO
FURTHER.**

GAME CHANGERS

