

*Medienmitteilung*

## **Junge Berufsleute verlassen die Branche – Die Hotel & Gastro Union ergreift Massnahmen**

**Luzern, 2. Juli 2019 – In der repräsentativen Lernendenbefragung «Lehrlingsbarometer» der Hotel & Gastro Union (HGU) zeigt sich einmal mehr: Obwohl die Lernenden mehrheitlich mit der Ausbildung zufrieden sind, verlassen viele die Branche. Die HGU will nun etwas dagegen tun.**

Rund 3800 Lernende aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft, Restauration, Kaufmann/Kauffrau und Bäckerei-Konditorei haben an der kürzlich durchgeführten Umfrage der Branchenorganisation Hotel & Gastro Union teilgenommen. Durchgeführt und ausgewertet wurde die Umfrage vom Forschungsinstitut Ipsos in Root.

### **Tendenzen**

Wie schon in den Vorjahren zeigt die repräsentative Umfrage «Lehrlingsbarometer» diametrale Tendenzen. Das Positive vorweg: 89 Prozent der Befragten gaben an, dass der Auszubildende sich genügend Zeit nimmt für die Ausbildung. Das Arbeitsklima empfinden 91 Prozent als sehr gut bis genügend. Die Qualifikation des Lehrmeisters stufen gar 94 Prozent als sehr gut bis genügend ein. Auch das Image beurteilen die Lehrlinge mit 87 Prozent als genügend bis sehr gut. Die Krux? Trotz positiver Bewertungen bleiben nur gut zwei Drittel sicher oder vermutlich in der Branche. Vier Jahre nach der Lehre ist gut die Hälfte der Lehrabgänger nicht mehr in der Branche tätig.

### **Gründe**

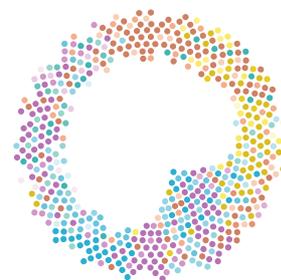
Was sind die Gründe dafür? Eine frühere Befragung belegt, dass Arbeitszeiten, Überstunden, Dienstplan und Ferienregelung für Unzufriedenheit sorgen. Über alle Berufe betrachtet sind 34 Prozent diesbezüglich unzufrieden, in der Restauration sind es gar 53 Prozent. Für Roger Lütolf, Leiter Marketing der Hotel & Gastro Union und Verantwortlicher für den Lehrlingsbarometer, ist klar: «Die Öffnungszeiten der Restaurants sind zwar gegeben. Aber bei den Arbeitszeiten sind neue Wege gefragt. Da muss die Branche kreativer werden.»

### **Massnahmen**

Lütolf wird eine Task Force unter anderem mit Arbeitgebern und Organisationsentwicklern ins Leben rufen, die neue Arbeitszeitmodelle ausarbeiten soll. Lösungsansätze werden in einigen Monaten erwartet. Bis dahin darf man auf bestehende Ideen zurückgreifen: Nur knapp 70 Prozent erhalten den Dienstplan immer oder fast immer rechtzeitig. Gemäss Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) ist vorgeschrieben, dass die Arbeitspläne mindestens zwei Wochen im Voraus erstellt werden müssen. Ausnahme sind Saisonbetriebe mit einer Woche Vorlauf. Bei der

Wir fördern den Stellenwert unserer Berufe.

**skv · bvr · bvhh · bvham · sbkpv**



HOTEL & GASTRO  
**Union**  
seit 1886

Planung der Arbeitspläne soll der Chef die Situation der Mitarbeitenden mitberücksichtigen und ihre Wünsche miteinbeziehen. Junge arbeiten oft gerne am Abend und an Wochenenden, während berufstätige Elternteile die Wochenenden mit der Familie verbringen wollen. Auch wenn nicht alle Präferenzen berücksichtigt werden können, erhöht das Miteinbeziehen der Mitarbeitenden deren Zufriedenheit, was sich positiv auf Leistung und Stimmung im Betrieb auswirkt. Weiter gilt es, die Mitarbeitenden in geeignete Aus- und Weiterbildungen zu schicken mit dem Fokus auf die Berufsprüfung sowie höhere Fachprüfung. Sofern der Betrieb dem L-GAV unterstellt ist, werden die Kosten für den Lehrgang weitgehend aus den Vollzugskostenbeiträgen des L-GAV übernommen. Auch der Lohnausfall wird dem Betrieb aus diesen Geldern entschädigt.

### **Der Lehrlingsbarometer**

Seit 2004 ermittelt die Hotel & Gastro Union, wie zufrieden die Lernenden der Hotel- und Gastrobranche mit der Ausbildung sind. Es ist die einzige Branchenumfrage, die sich mit diesem Thema beschäftigt. Dieses Jahr haben fast 3800 Lernende teilgenommen. Ausgewertet hat die Umfrage das Forschungsinstitut Ipsos, Root.

Die repräsentative Lehrlingsbefragung ist auf der Webseite der Hotel & Gastro Union [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch) abrufbar.

### **Kontakt**

Roger Lütolf

Pressesprecher

041 418 22 44 / 078 752 77 59

[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.luetolf@hotelgastrounion.ch)

### **Hotel & Gastro Union**

Die Hotel & Gastro Union ist die Branchenorganisation für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe und der Bäckerei-Konditor-Confiseur-Branche. Sie setzt sich aktiv für Netzwerk·Bildung·Sicherheit ein. Ihr oberstes Ziel ist es den Stellenwert ihrer Berufe zu fördern. Der Verband mit seinen knapp 22'000 Mitgliedern besteht aus fünf nationalen Berufsverbänden, dem Hotellerie Gastronomie Verlag, der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL sowie dem Art Deco Hotel Montana in Luzern. Die Hotel & Gastro Union ist Trägerorganisation der Hotel & Gastro *formation*, der paritätischen Berufsbildungsinstitution im Gastgewerbe. Präsidentin ist Esther Lüscher, Geschäftsleiter ist Urs Masshardt. [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

