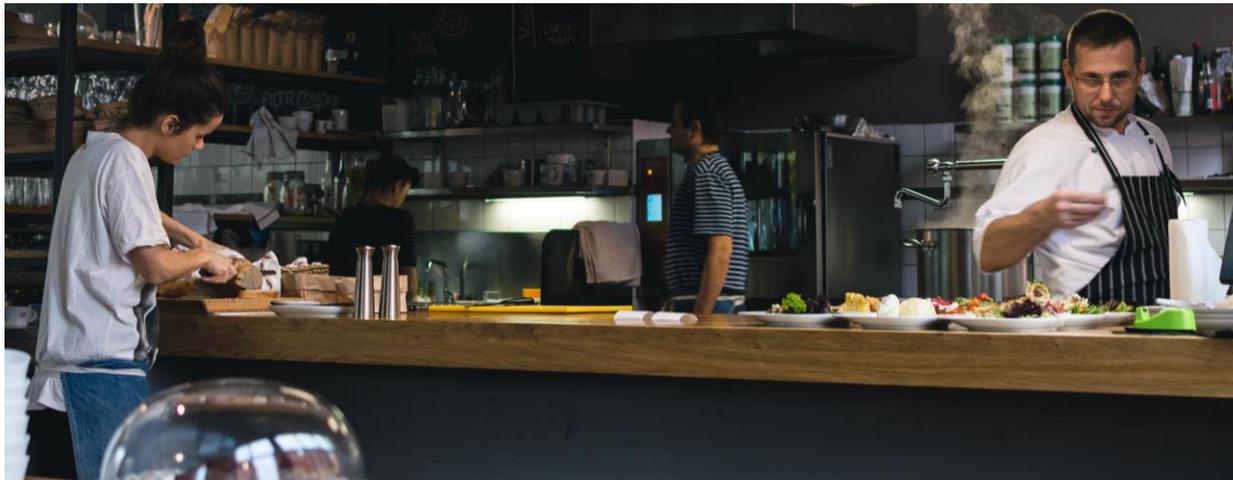


# Lehrlingsbarometer 2019

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



# Die Agenda

1

**Studiendesign und  
Stichprobenstruktur**

2

**Detailresultate**



# 1. Studiendesign und Stichprobenstruktur

## Lehrlingsbarometer 2019

Methode:	Schriftliche Befragung durchgeführt von Hotel & Gastro Union
Instrument:	Vollstrukturierter Fragebogen
Stichprobe:	n = 1'061 / Die Stichprobe n = 1'060 ist repräsentativ nach Beruf und Region.
Durchführung:	04. Februar bis 30. April 2019
Auswertung:	Standard: Total Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Grundbildung / Ausbildungsjahr, Betriebsart (neu ab 2019)
Reporting:	Charts, Computertabellen
Auftraggeber:	Hotel & Gastro Union – Roger Lütolf
Durchführung:	Ipsos SA – Lilian Demarmels / Markus Zumbühl
Studiennummer:	18-094640
Lesehilfe:	Die hinter den Mittelwert gesetzten Buchstaben bedeuten einen signifikanten Unterschied (95% Niveau) im Vergleich zu den jeweiligen Segmenten, für die die Buchstaben stellvertretend stehen.
Gewichtung:	Die Daten sind gewichtet nach Beruf und Region.

## Stichprobenstruktur (ungewichtet)



Geschlecht	%	n
Männlich	39,1	415
Weiblich	59,6	632
Keine Angabe	1,3	14



Grundbildung*	%	n
Köche	38,8	412
Restauration	18,8	200
Hauswirtschaft	18,6	197
Kaufmann	8,2	87
Bäcker / Konditor	15,6	165



Ausbildungsjahr*	%	n
1. Jahr	33,7	358
2. Jahr	30,2	320
3. Jahr	30,6	325
Zusatzausbildung	4,1	44



Sprache im Fragebogen	%	n
Deutsch	69,9	742
Französisch	22,8	242
Italienisch	7,3	77

Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%	n
Köche 1. Jahr	34,0	140
Köche 2. Jahr	23,3	96
Köche 3. Jahr	35,9	148
Köche Zusatzausbildung	6,1	25
Restauration 1. Jahr	32,5	65
Restauration 2. Jahr	40,5	81
Restauration 3. Jahr	24,0	48
Restauration Zusatzausbildung	2,0	4
Hauswirtschaft 1. Jahr	35,0	69
Hauswirtschaft 2. Jahr	24,4	48
Hauswirtschaft 3. Jahr	33,0	65
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	4,1	8



Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%	n
Kaufmann 1. Jahr	57,5	50
Kaufmann 2. Jahr	41,4	36
Kaufmann 3. Jahr	-	-
Kaufmann Zusatzausbildung	1,1	1
Bäcker / Konditor 1. Jahr	20,6	34
Bäcker / Konditor 2. Jahr	35,8	59
Bäcker / Konditor 3. Jahr	38,8	64
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	3,6	6

Betriebsart	%	n
klassische Hotellerie-Gastronomie	41,3	438
Heim-Spital	27,5	292
System-Gastronomie	7,2	76
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	15,7	167
anderes	7,7	82

\*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe

n = 1'061 Personen

## Stichprobenstruktur (gewichtet)



Geschlecht	%
Männlich	43,9
Weiblich	55,3
Keine Angabe	0,8



Grundbildung*	%
Köche	51,4
Restauration	19,2
Hauswirtschaft	16,8
Kaufmann	3,7
Bäcker / Konditor	8,9



Ausbildungsjahr*	%
1. Jahr	35,6
2. Jahr	23,7
3. Jahr	36,2
Zusatzausbildung	3,5



Sprache im Fragebogen	%
Deutsch	74,8
Französisch	22,5
Italienisch	2,7

Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%
Köche 1. Jahr	36,6
Köche 2. Jahr	17,5
Köche 3. Jahr	40,7
Köche Zusatzausbildung	4,5
Restauration 1. Jahr	32,8
Restauration 2. Jahr	36,9
Restauration 3. Jahr	27,6
Restauration Zusatzausbildung	2,7
Hauswirtschaft 1. Jahr	37,0
Hauswirtschaft 2. Jahr	19,2
Hauswirtschaft 3. Jahr	38,4
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	1,9



Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%
Kaufmann 1. Jahr	62,6
Kaufmann 2. Jahr	37,2
Kaufmann 3. Jahr	-
Kaufmann Zusatzausbildung	0,2
Bäcker / Konditor 1. Jahr	22,2
Bäcker / Konditor 2. Jahr	34,0
Bäcker / Konditor 3. Jahr	39,0
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	3,7
Betriebsart	%
klassische Hotellerie-Gastronomie	48,0
Heim-Spital	28,9
System-Gastronomie	5,3
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	9,1
anderes	8,4

\*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe

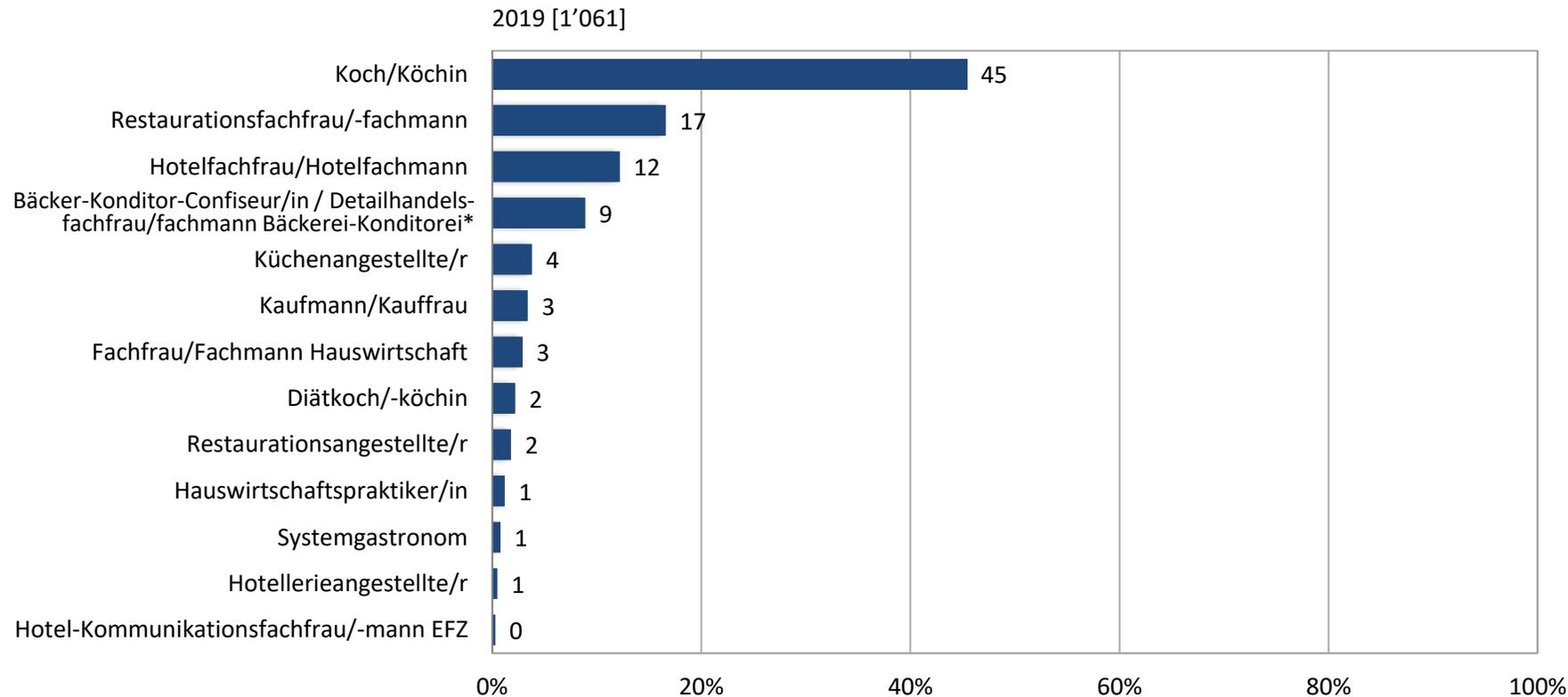
n = 1'061 Personen



## 2. Detailresultate

# Grundbildung – Total

Die eingegangenen Fragebögen wurden wiederum nach beruflicher Grundbildung (anhand der BFS-Zahlen) ausgewählt und gewichtet. Entsprechend machen die beruflichen Fachrichtungen «Koch/Köchin» (45%), «Restaurationsfachperson» (17%) und «Hotelfachperson» (12%) dreiviertel der Stichprobe aus.

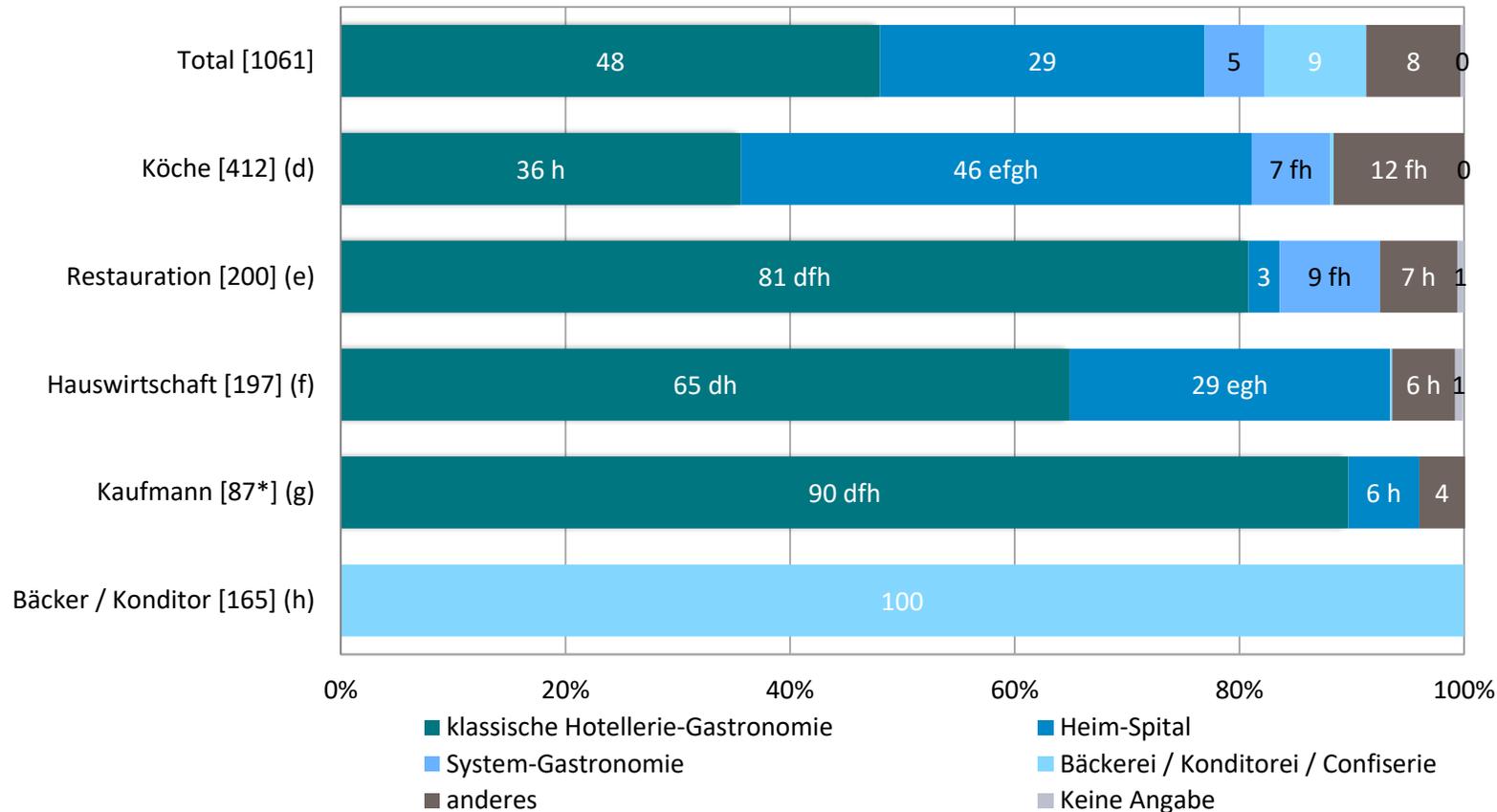


2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]
53	55	55	43	39	48	47
17	17	17	15	15	17	17
14	11	12	14	15	12	12
-	-	-	13	15	7	8
4	5	3	5	4	4	4
5	5	6	4	6	4	3
1	1	1		1	3	3
3	3	3	2	3	2	2
2	4	3	2	1	2	2
-	-	-	-	-	1	0
1	-	-	1	0	-	1
0	-	-	-	-	1	1
-	-	-	-	-	-	0

\* Detailhandels-fachfrau/fachmann Bäckerei-Konditorei sind im 2019 keine Fragebögen eingegangen.

# Betriebsart

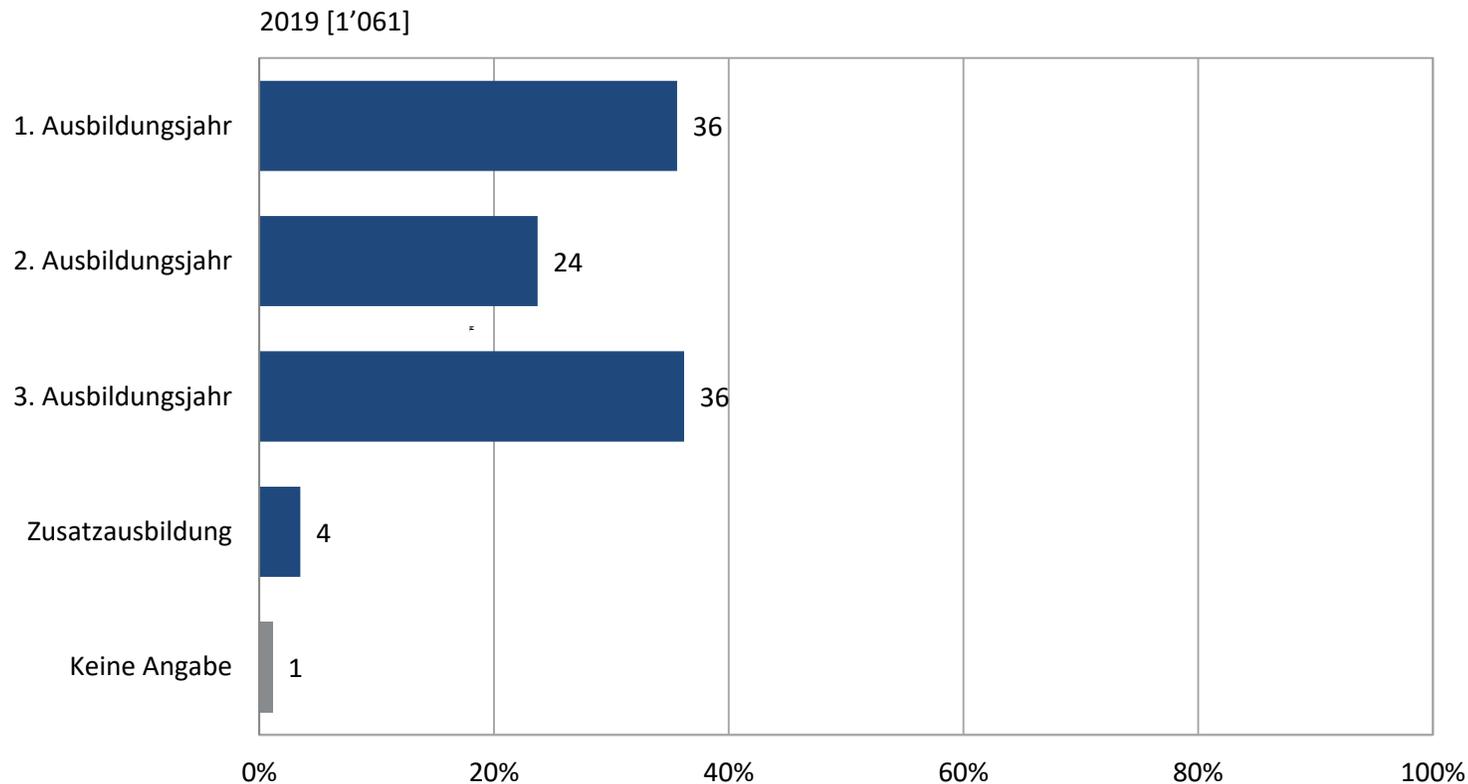
Knapp die Hälfte der Lehrlinge arbeitet in der klassischen Hotellerie-Gastronomie. Mit 29% ist die Betriebsart Heim-Spital die zweitgrösste Ausbildungsstätte. Köche arbeiten mehrheitlich in einem Heim-Spital-Betrieb. Lehrlinge mit Ausbildungsrichtung Kaufmann, Restauration bzw. Hauswirtschaft sind dagegen mehrheitlich in der klassischen Hotellerie-Gastronomie beschäftigt.



\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

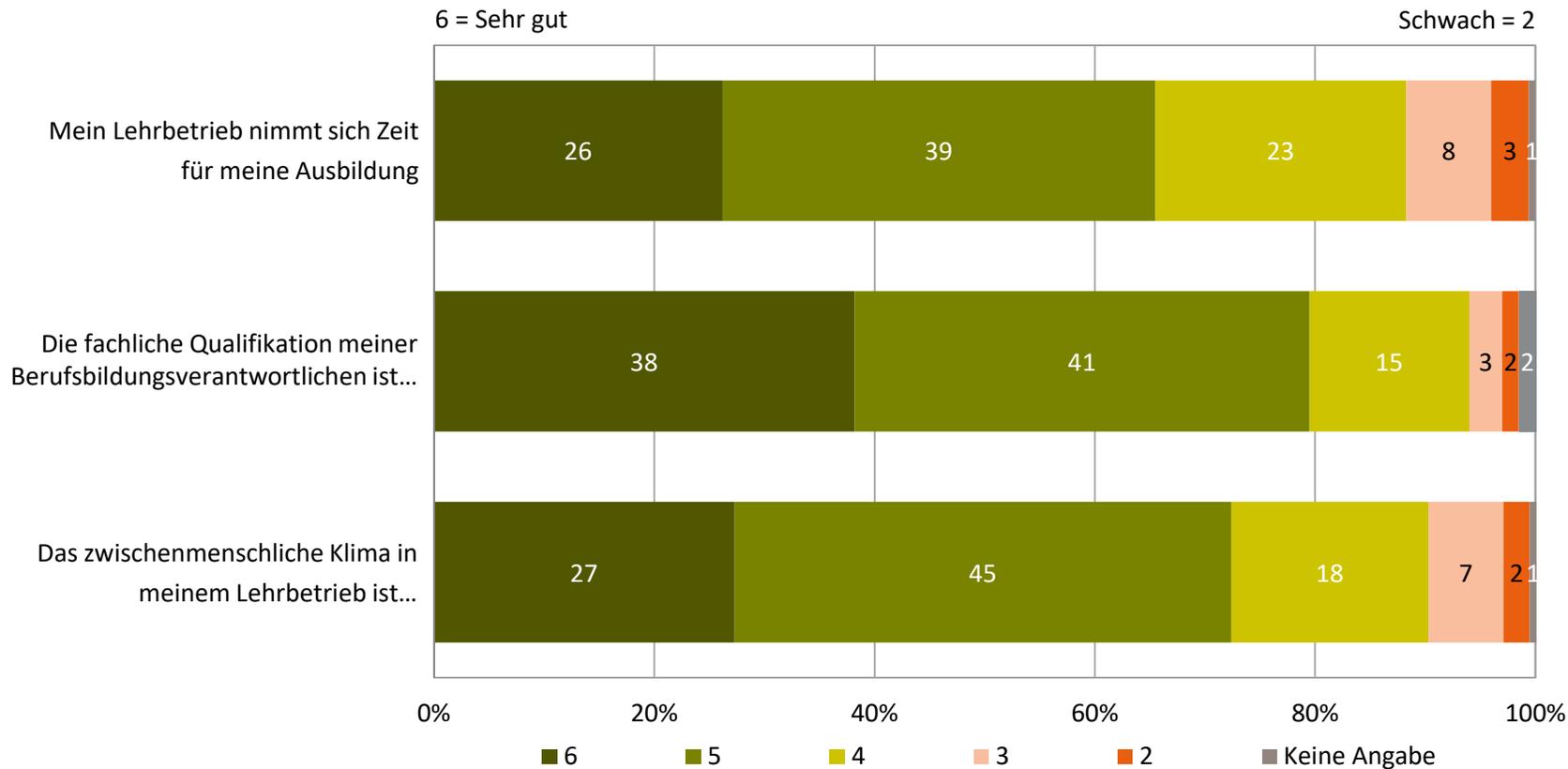
# Ausbildungsjahr

Je knapp ein Drittel der Lehrlinge ist derzeit im ersten bzw. dritten Ausbildungsjahr. Der Anteil der Antwortenden im zweiten Ausbildungsjahr hat im Vergleich zum Vorjahr abgenommen, dafür jener im ersten Ausbildungsjahr wieder zugenommen.



2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]
22	35	28	26	32	39	28
37	30	44	29	36	31	30
36	29	23	40	25	26	38
5	5	5	5	6	3	4
0	1	1	-	1	1	1

Analog zu den Vorjahren ist die Mehrheit der Lehrlinge mit ihrem Lehrbetrieb zufrieden (stabile Mittelwerte). Dabei erhält die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen (79% gut bis sehr gut) die höchste Benotung. Aber auch das zwischenmenschliche Klima (72%) und die genommene Zeit für die Ausbildung (65%) erhalten gute Noten.

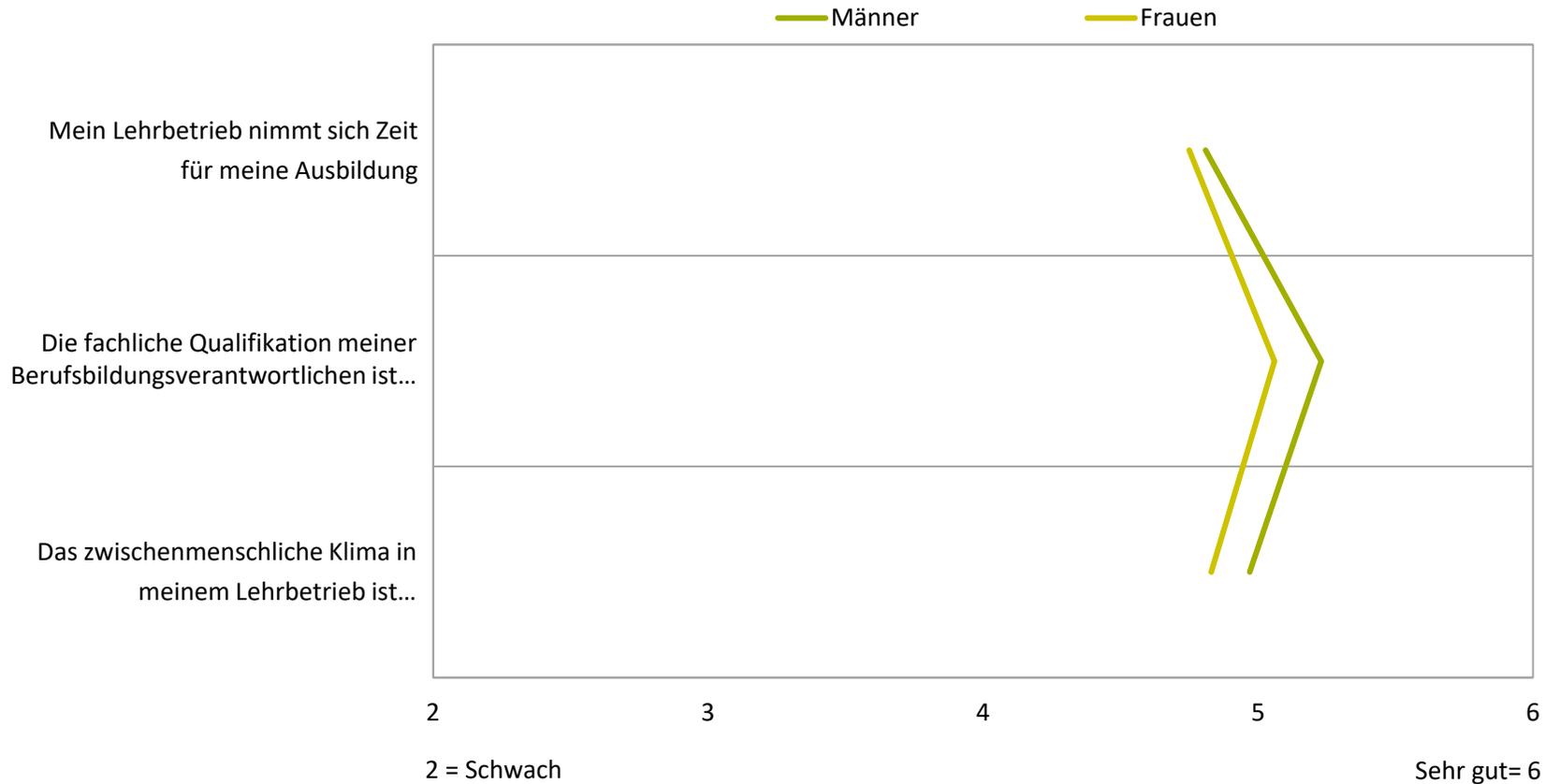


2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]
4.7	4.6	4.7	4.6	4.6	4.7	4.7	4.8
5.0	5.0	5.0	5.0	4.9	5.0	5.1	5.1
4.9	4.8	4.9	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9

Frage 4: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2.

n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % und Mittelwerte | Ab 2019: Nur noch ganze Zahlen (keine halben Noten mehr) = bei Doppelmarkierungen wurde der schlechtere Wert in der Skala im Scanning erfasst

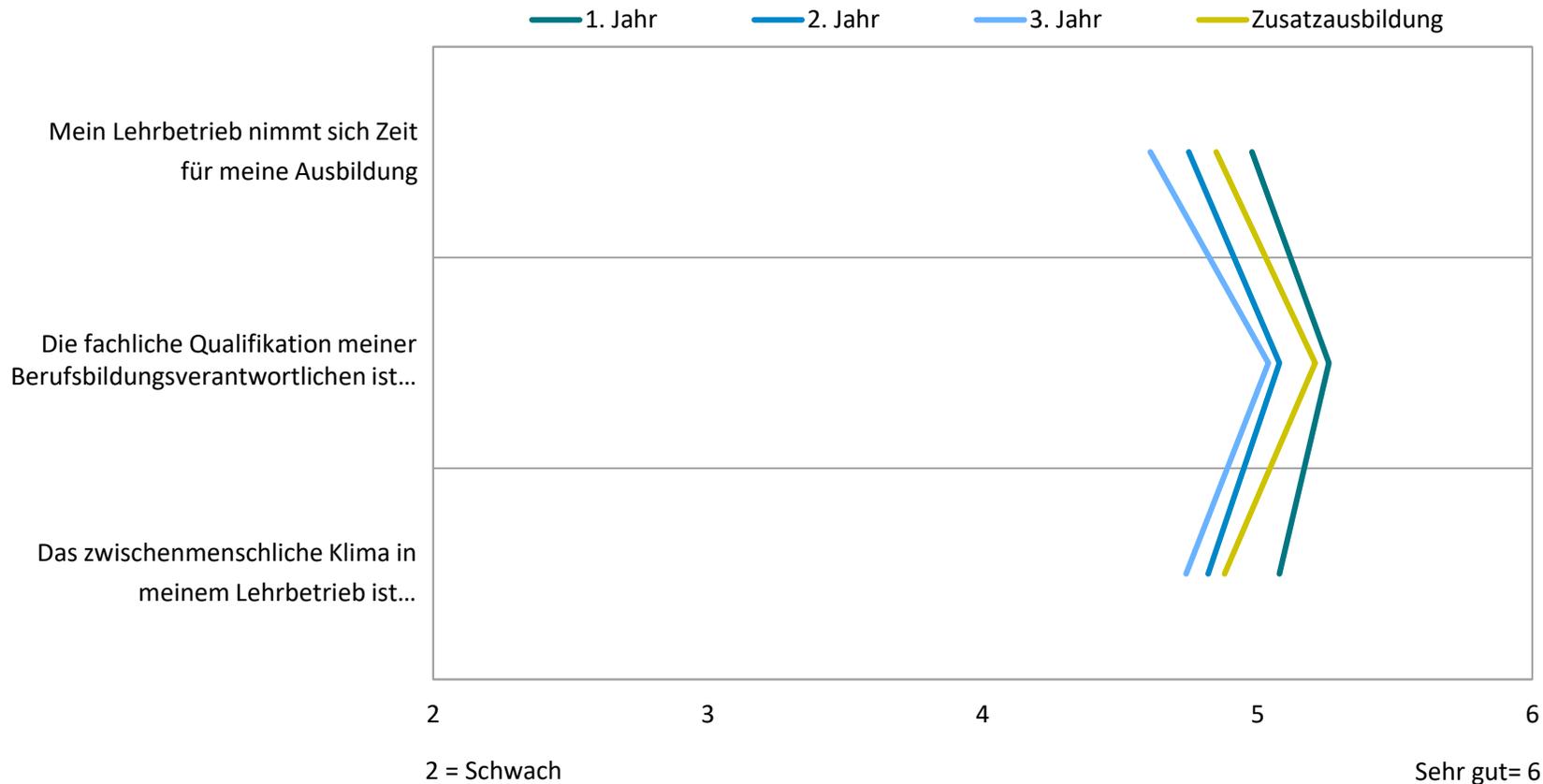
Männer sind weiterhin positiver in der Beurteilung des Lehrbetriebes. Die fachliche Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen sowie das zwischenmenschliche Klima werden von Männern signifikant besser bewertet als von Frauen.



Männer [415] (a)	Frauen [632] (b)
4.8	4.8
5.2 b	5.1
5.0 b	4.8

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

Lehrlinge im ersten Lehrjahr (signifikant) sowie in der Zusatzausbildung beurteilen den Betrieb besser als Lehrlinge im zweiten und dritten Ausbildungsjahr. Grundsätzlich liegt die Bewertung des Ausbildungsbetriebs in einem weiterhin (sehr) positiven Bereich.

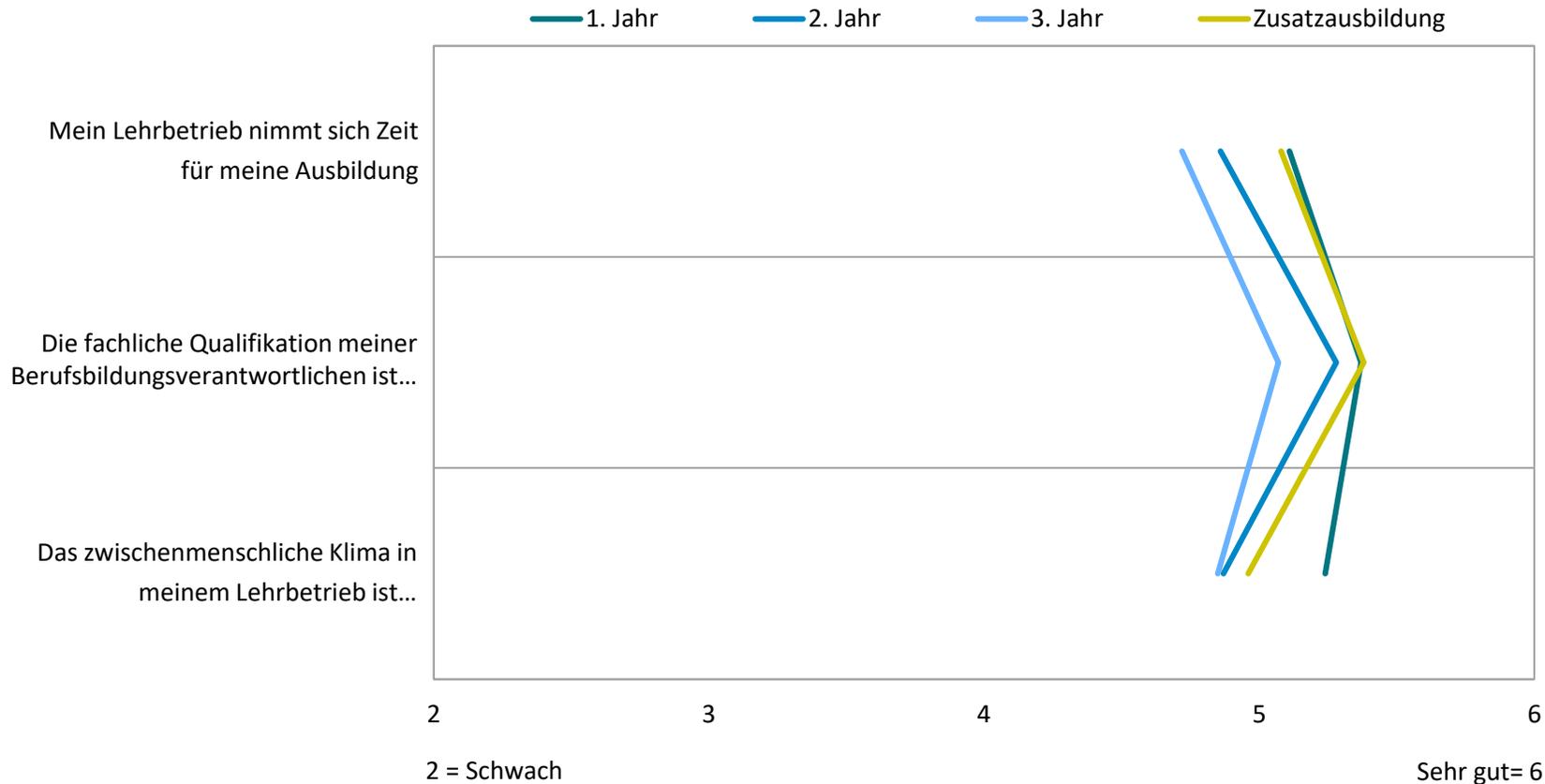


1. Jahr [358] (h)	2. Jahr [320] (i)	3. Jahr [325] (j)	Zusatz-ausb. [44*] (k)
5.0 ij	4.8	4.6	4.9
5.3 ij	5.1	5.0	5.2
5.1 ij	4.8	4.7	4.9

\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Allgemein sind die Bewertungen der Köche in allen Ausbildungsjahren auf einem guten Niveau. Koch-Lehrlinge im 1. Ausbildungsjahr bewerten allerdings den Lehrbetrieb signifikant besser als Lehrlinge im 2. Jahr.

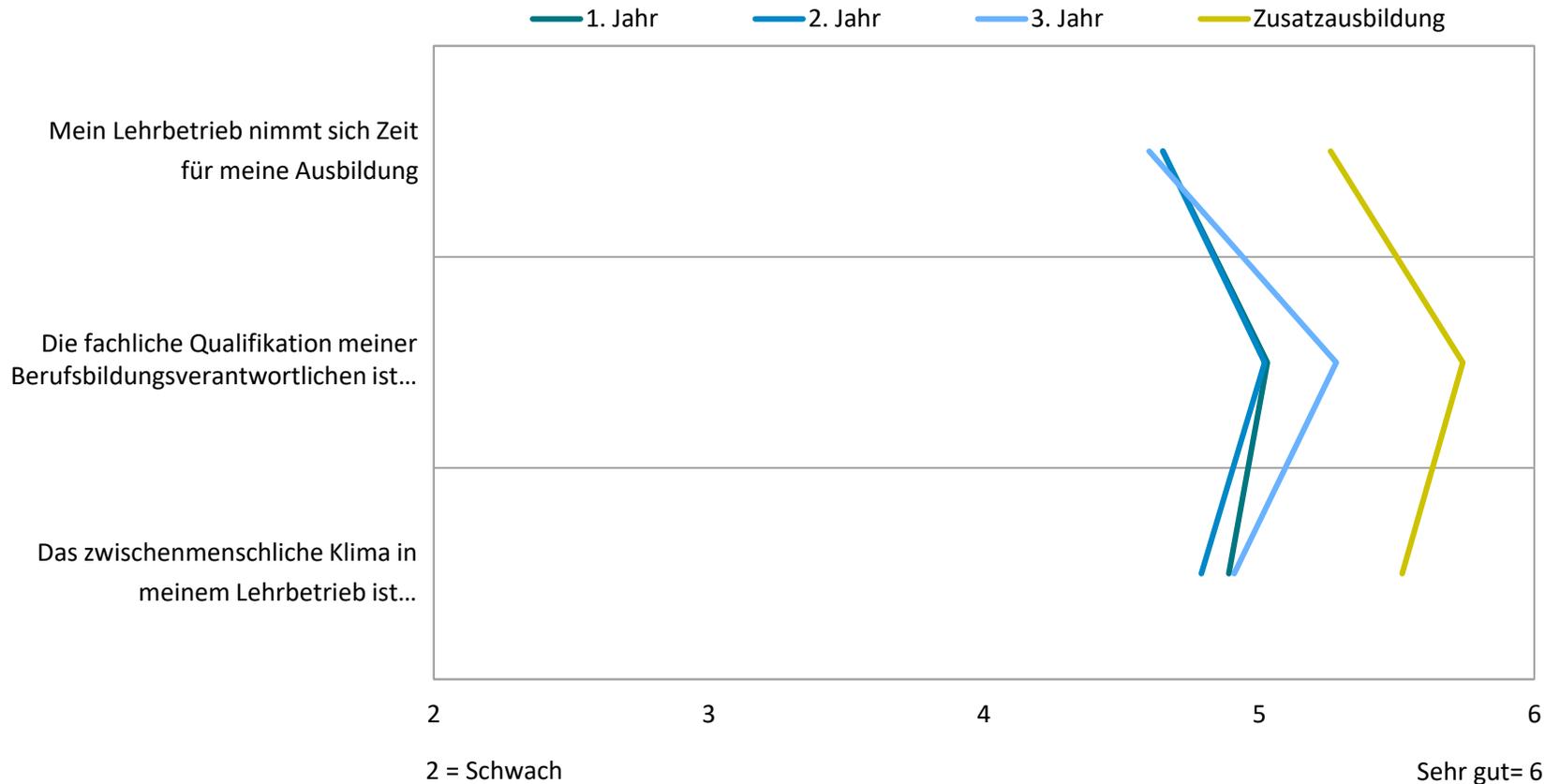


1. Jahr [140] (h)	2. Jahr [96*] (i)	3. Jahr [148] (j)	Zusatz-ausb. [25**] (k)
5.1 j	4.9	4.7	5.1
5.4 j	5.3	5.1	5.4
5.2 ij	4.9	4.9	5.0

\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

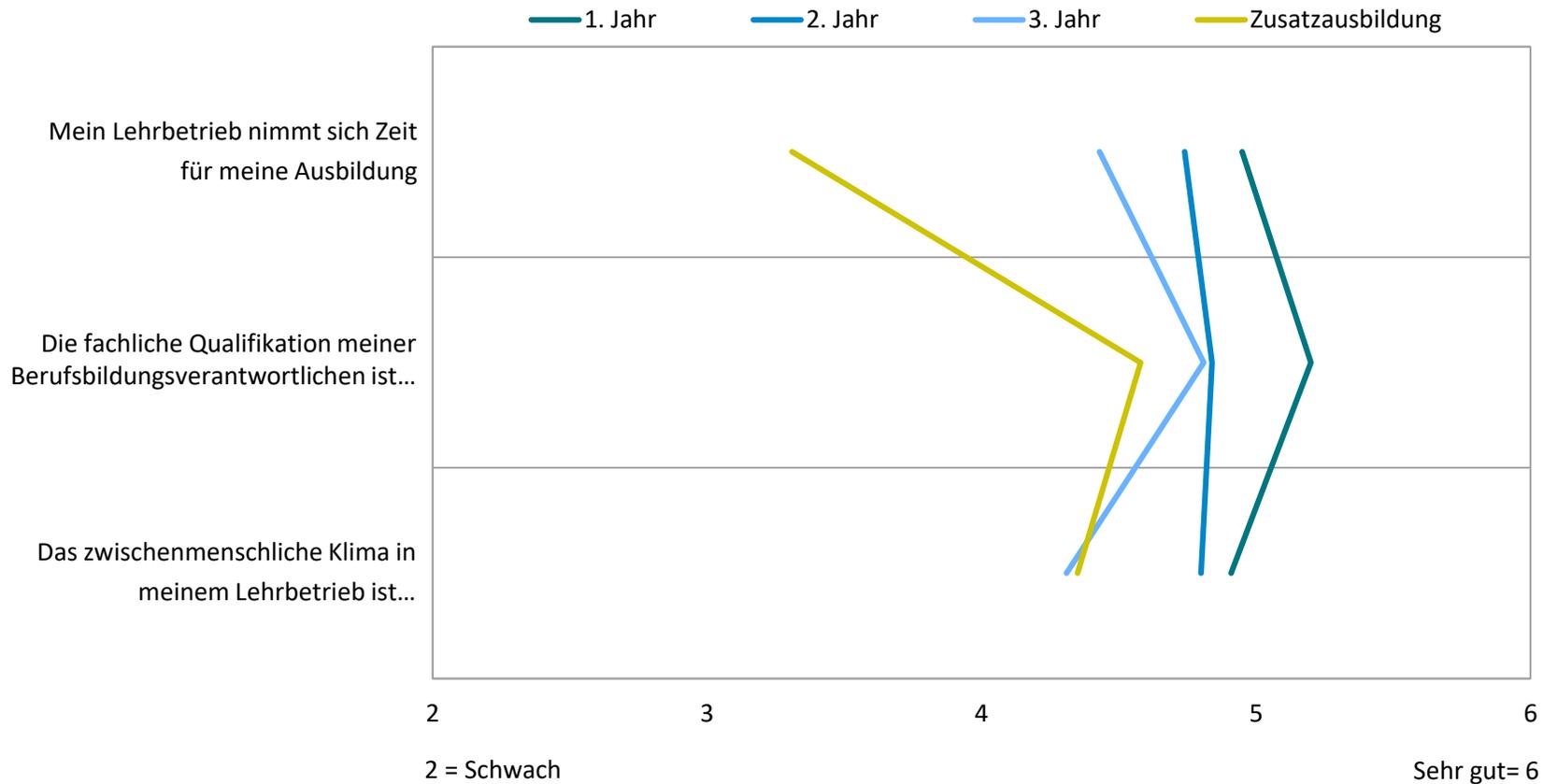
Die Restaurations-Lehrlinge sind mit dem Lehrbetrieb über alle drei Ausbildungsjahre hinweg zufrieden. Es gibt keine signifikanten Unterschiede zwischen den Ausbildungsjahren (auch aufgrund tiefer Fallzahlen, gerade für Zusatzausbildung).



1. Jahr [65*] (h)	2. Jahr [81*] (i)	3. Jahr [48*] (j)	Zusatz-ausb. [4**] (k)
4.7	4.7	4.6	5.3
5.0	5.0	5.3	5.7
4.9	4.8	4.9	5.5

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Hauswirtschafts-Lehrlinge bewerten im ersten Ausbildungsjahr ihre Lehrbetriebe signifikant besser als im 3. Lehrjahr.

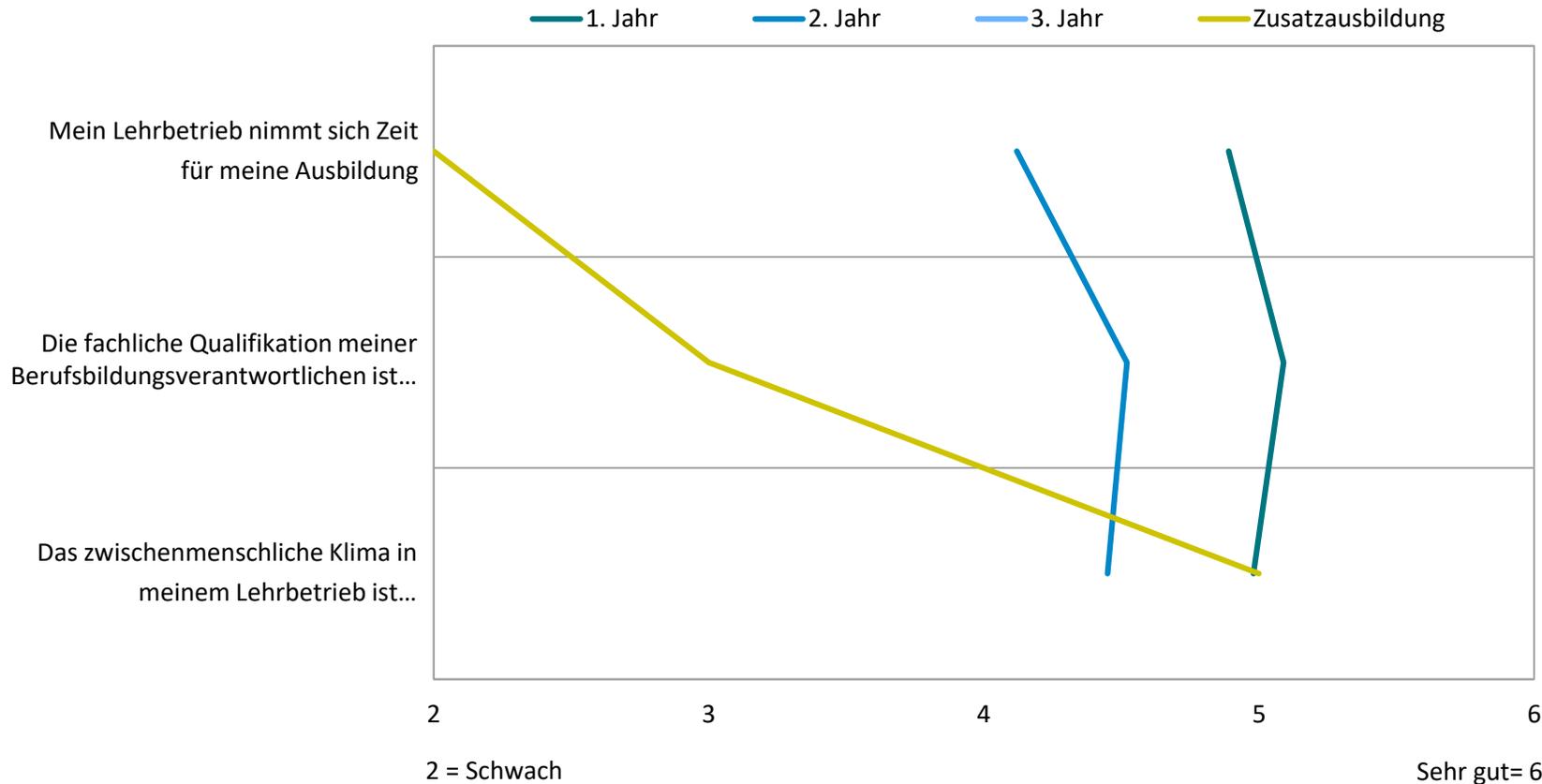


1. Jahr [69*] (h)	2. Jahr [48*] (i)	3. Jahr [65*] (j)	Zusatz-ausb. [8**] (k)
5.0 j	4.7	4.4	3.3
5.2 j	4.8	4.8	4.6
4.9 j	4.8	4.3	4.4

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

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

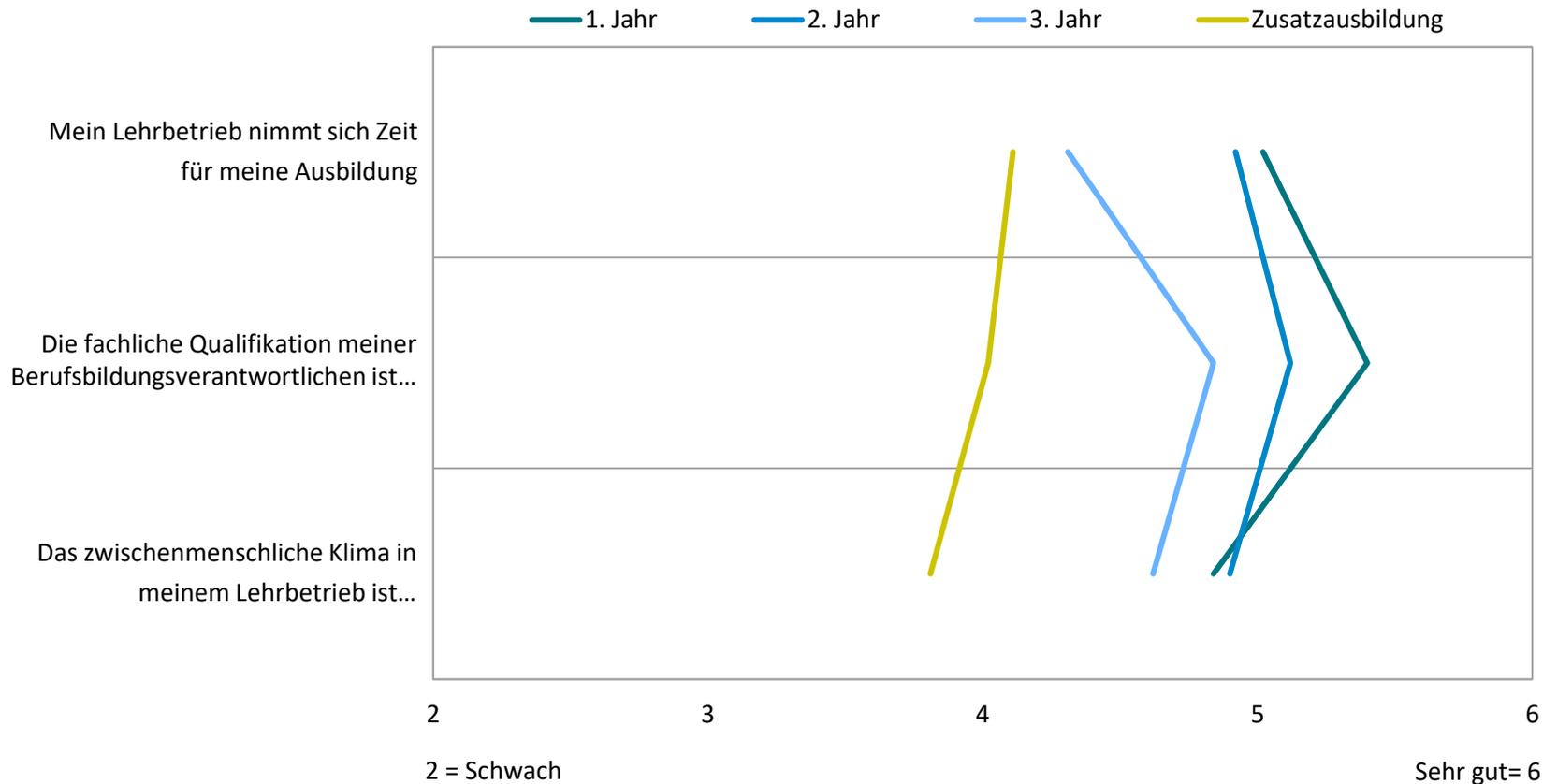
Die Kaufmann-Lehrlinge im ersten Ausbildungsjahr bewerten ihre Ausbildungsbetriebe über alle Bereiche hinweg positiv. (Die Fallzahlen für das 3. Ausbildungsjahr und die Zusatzausbildung sind sehr klein. Die Ergebnisse sind daher nicht aussagekräftig.)



1. Jahr [50*] (h)	2. Jahr [36*] (i)	3. Jahr [-] (j)	Zusatz- ausb. [1**] (k)
4.9	4.1	-	2.0
5.1	4.5	-	3.0
5.0	4.5	-	5.0

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

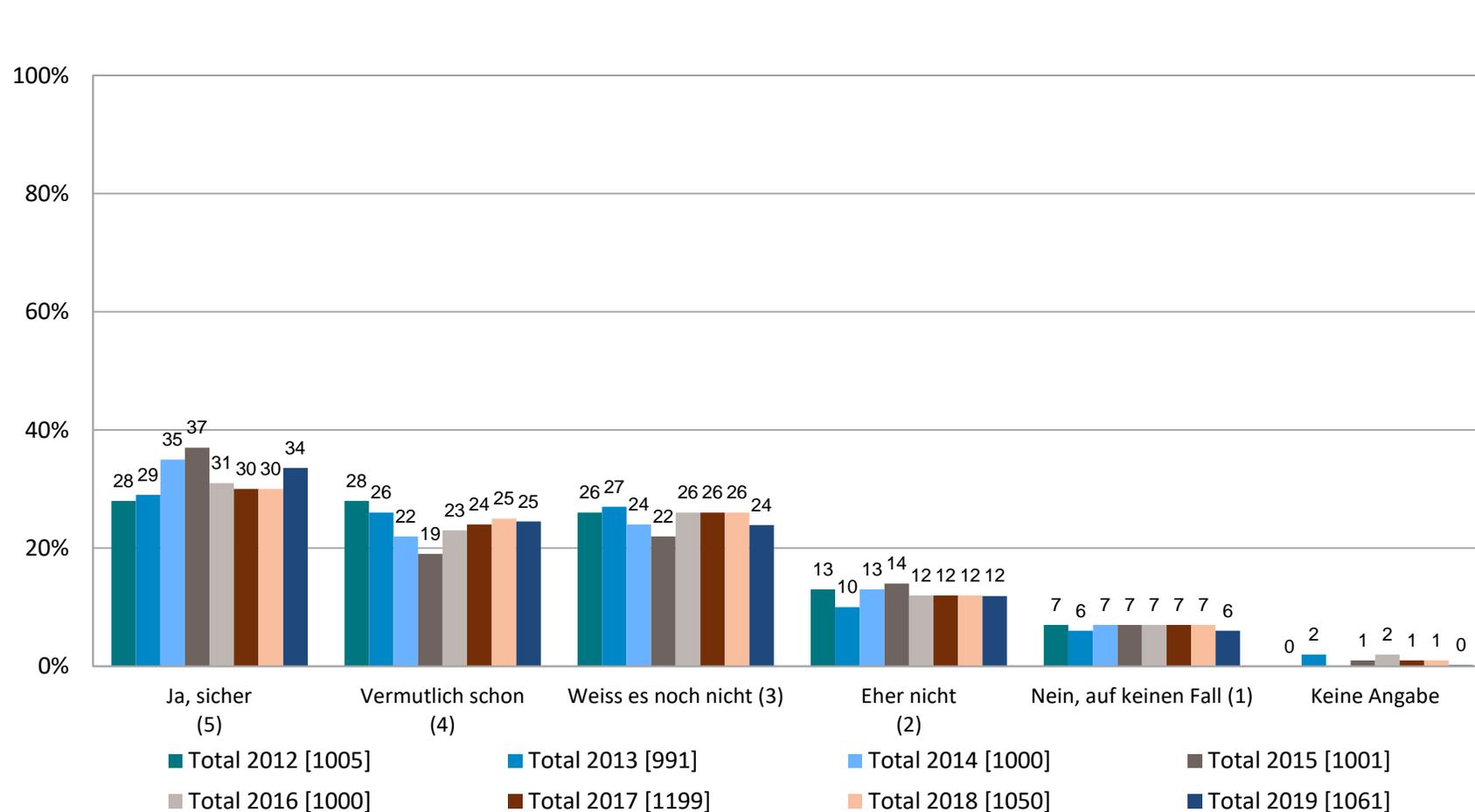
Die Bäcker / Konditor-Lehrlinge im ersten und zweiten Ausbildungsjahr beurteilen die Zeit, die sich der Lehrbetrieb nimmt, signifikant besser als die Lernenden aus dem dritten Lehrjahr.



1. Jahr [34*] (h)	2. Jahr [59*] (i)	3. Jahr [64*] (j)	Zusatz- ausb. [6**] (k)
5.0 j	4.9 j	4.3	4.1
5.4 j	5.1	4.8	4.0
4.8	4.9	4.6	3.8

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

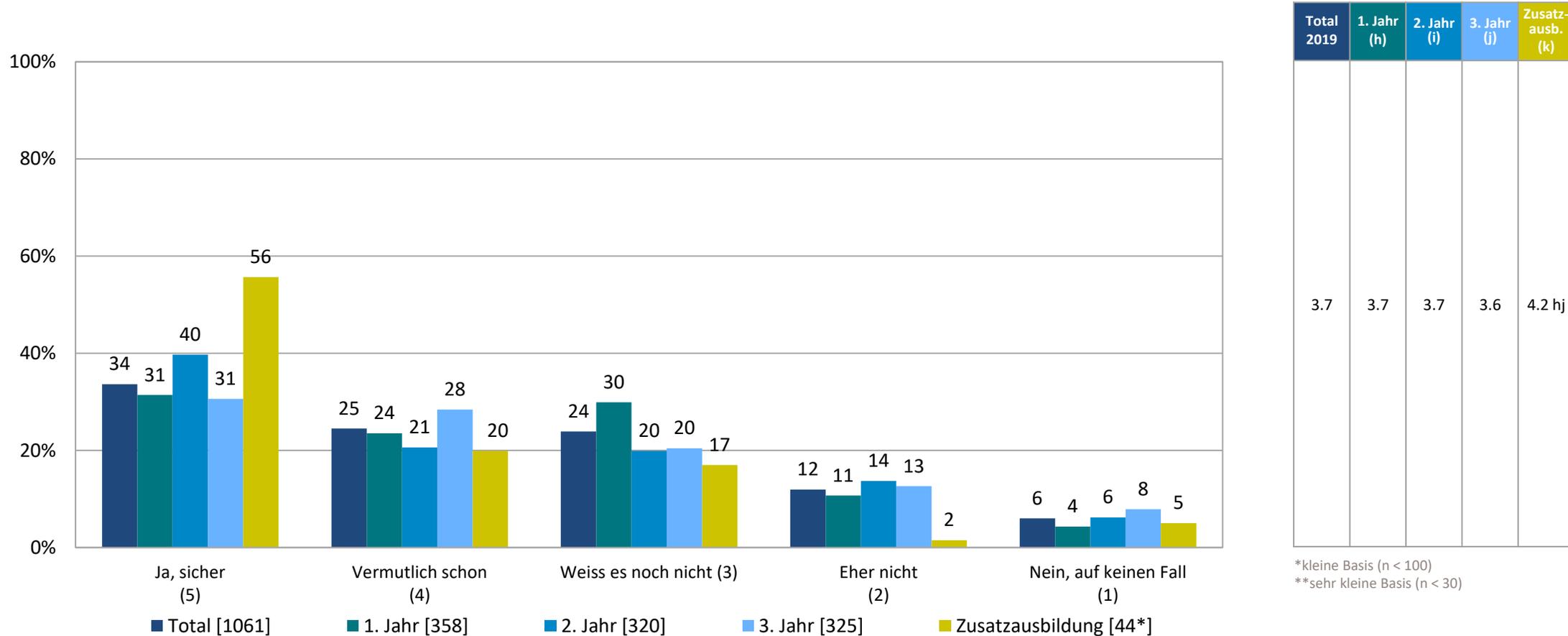
Gegenüber den Vorjahren steigt die Anzahl an Lehrlingen (knapp 60%) leicht an, die nach ihrer beruflichen Grundbildung (vermutlich) weiter in ihrem Beruf arbeiten werden. Nicht ganz ein Viertel ist sich noch nicht sicher und 18% sehen sich zukünftig (eher) in einem anderen Bereich.



Total 2012	Total 2013	Total 2014	Total 2015	Total 2016	Total 2017	Total 2018	Total 2019
3.6	3.6	3.7	3.7	3.6	3.6	3.6	3.7

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

Mit einem Mittelwert von 3.7 besteht über alle Ausbildungsjahre hinweg die Tendenz nach der Grundbildung im Beruf zu bleiben. Signifikant höher ist diese Tendenz bei Lehrlingen, welche gerade eine Zusatzausbildung absolvieren im Vergleich zu jenen im 1. bzw. 3. Ausbildungsjahr.



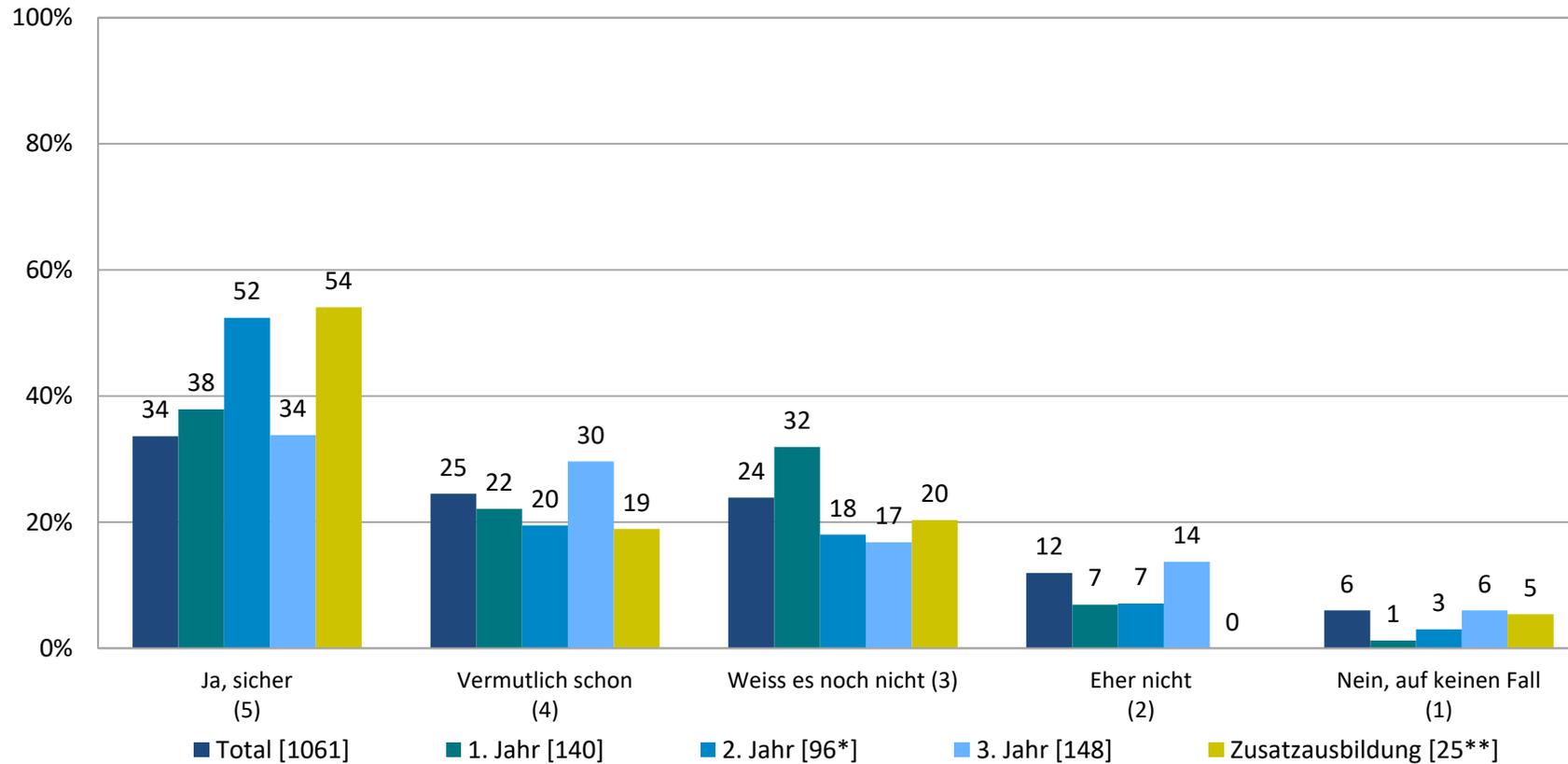
Total 2019	1. Jahr (h)	2. Jahr (i)	3. Jahr (j)	Zusatz-ausb. (k)
3.7	3.7	3.7	3.6	4.2 hj

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Zukunft in meinem Beruf – Köche 3/7

54% der Koch-Lehrlinge in einer Zusatzausbildung und 52% im 2. Ausbildungsjahr werden sicher nach der Ausbildung weiter in ihrem Beruf arbeiten.

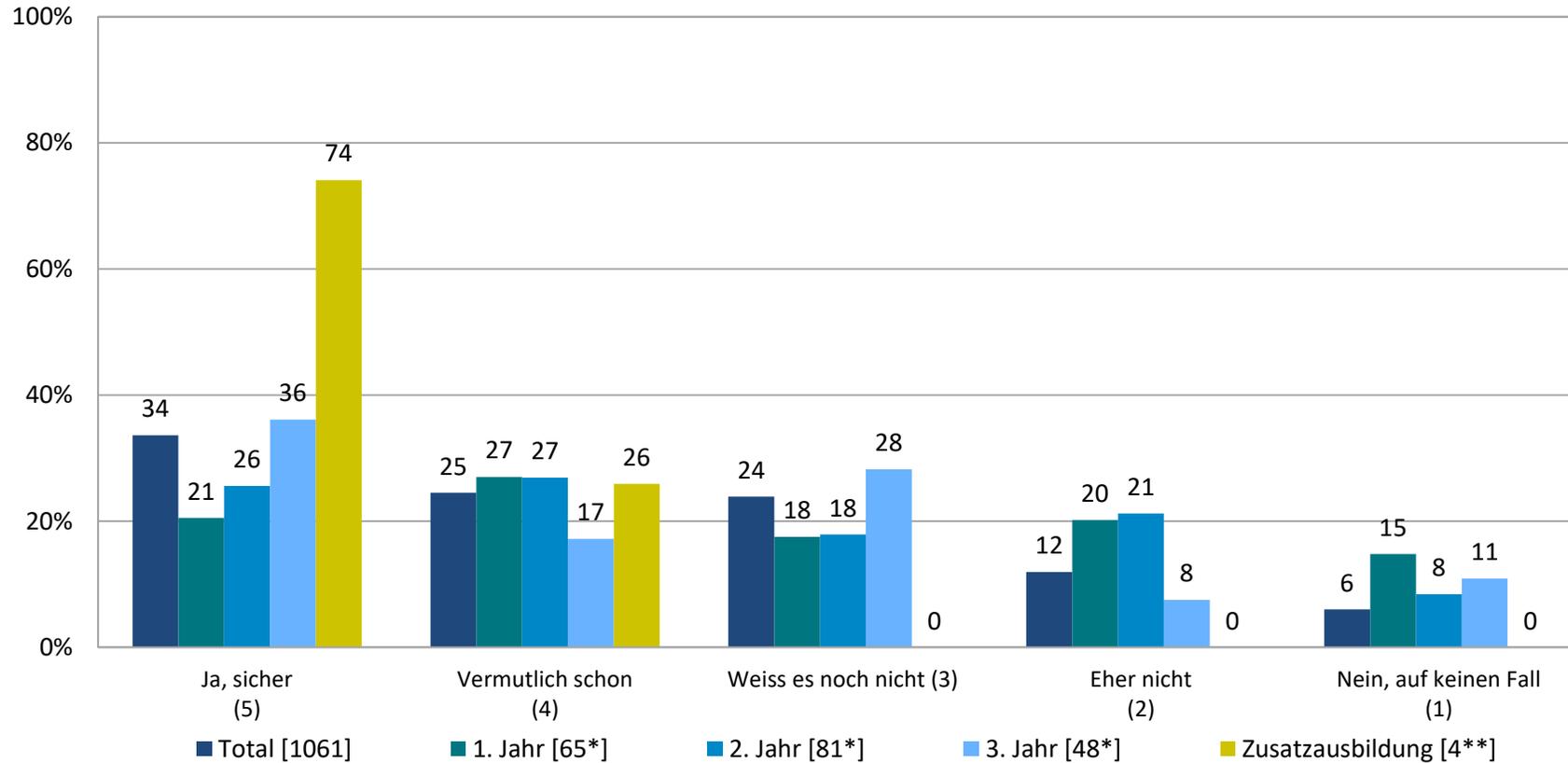


Total 2019	1. Jahr (a)	2. Jahr (b)	3. Jahr (c)	Zusatzausb. (d)
3.7	3.9	4.1 c	3.7	4.2

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

Mehr als die Hälfte der Restaurations-Lehrlinge im dritten Lehrjahr werden (vermutlich) nach der beruflichen Grundbildung in ihrem Beruf weiter arbeiten. Über ein Viertel dieser Gruppe ist unsicher und 19% werden (eher) nicht auf dem Beruf weiter arbeiten.

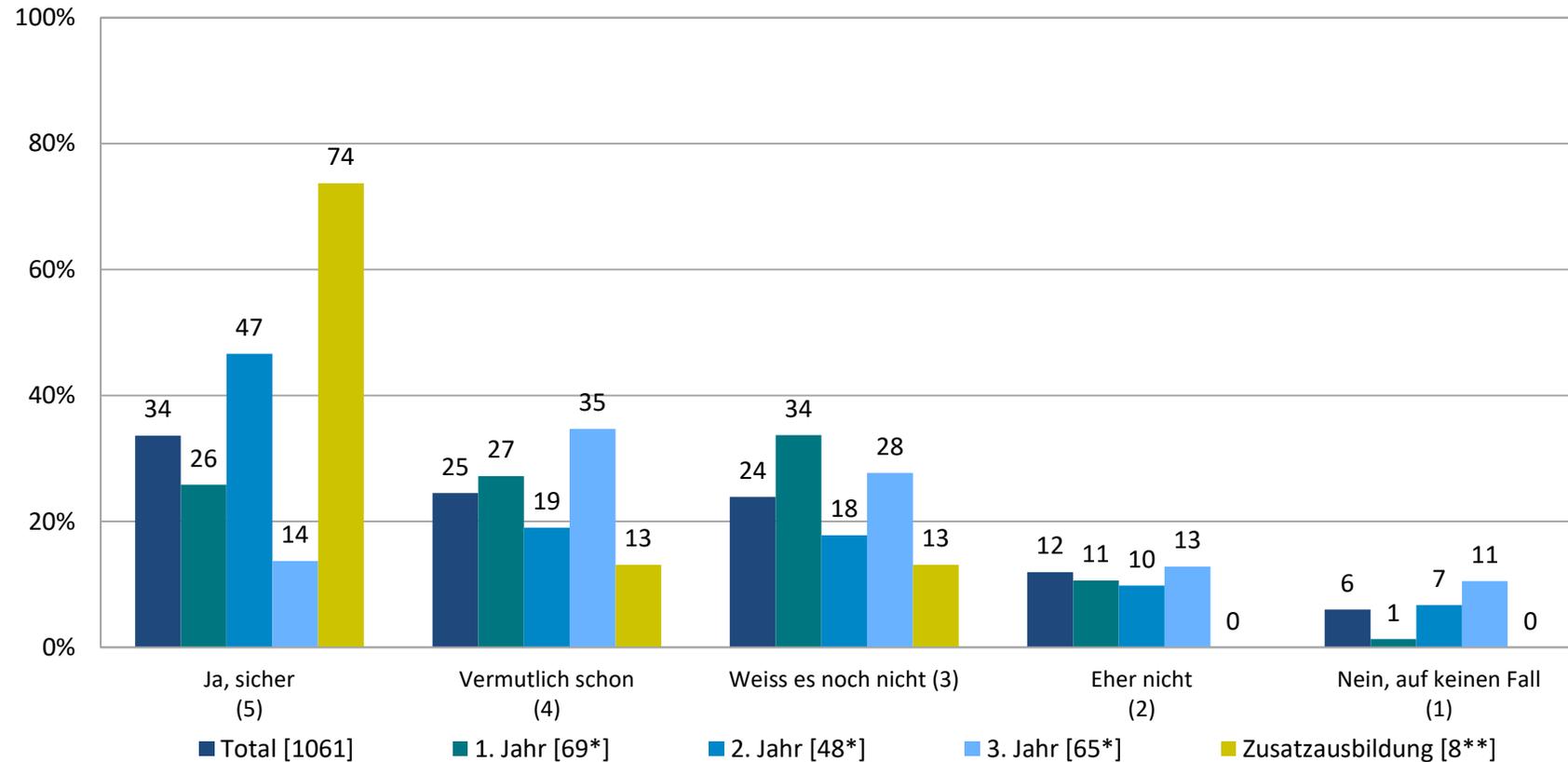


Total 2019	1. Jahr (e)	2. Jahr (f)	3. Jahr (g)	Zusatzausb. (h)
3.7	3.2	3.4	3.6	4.7

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

Nur knapp die Hälfte der Lehrlinge im dritten Lehrjahr aus dem Bereich Hauswirtschaft wollen (vermutlich) nach der Grundbildung weiter im Beruf arbeiten. Im zweiten Ausbildungsjahr (66%) sind dies weit mehr.



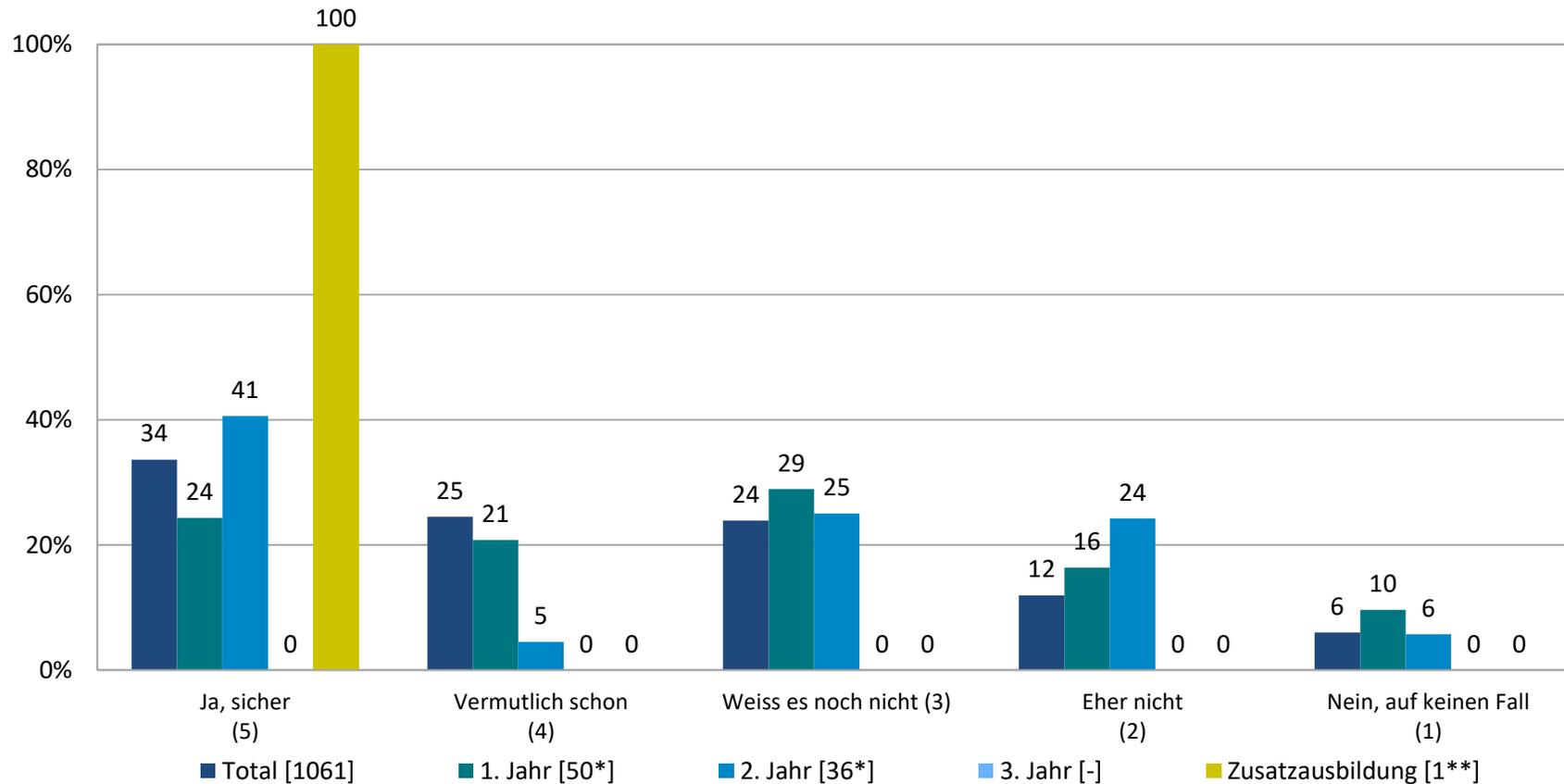
Total 2019	1. Jahr (a)	2. Jahr (b)	3. Jahr (c)	Zusatzausbildung (d)
3.7	3.7	3.9 c	3.3	4.6

\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

45% der Kaufmann-Lehrlinge im ersten Lehrjahr geben an, dass sie nach der beruflichen Grundbildung (vermutlich) in ihrem Beruf weiter arbeiten werden. 29% wissen es noch nicht und 16% werden eher nicht in ihrem Beruf weiter arbeiten.  
(Aus dem dritten Lehrjahr sind keine Feedbacks eingegangen.)

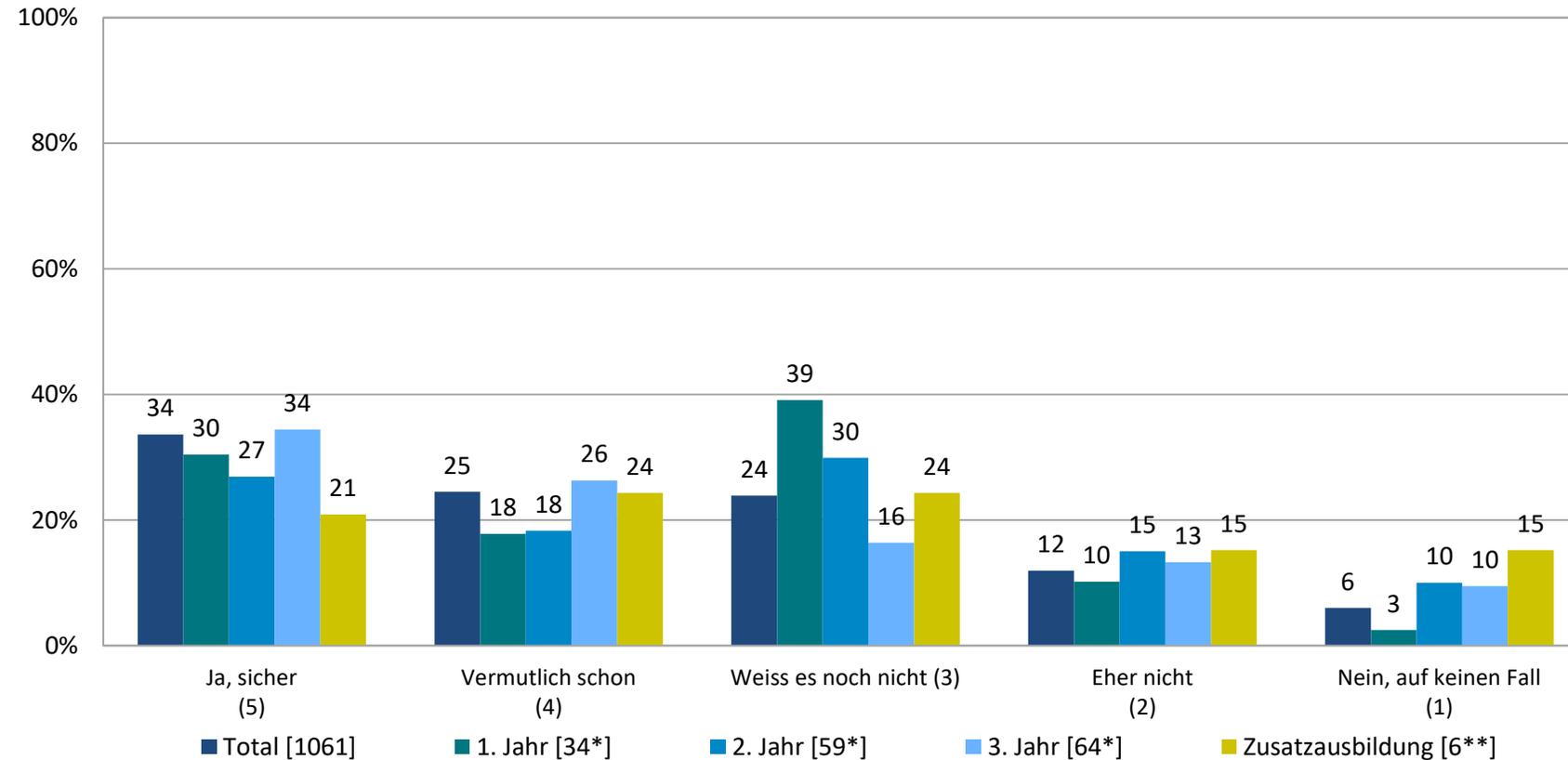


Total 2019	1. Jahr (e)	2. Jahr (f)	3. Jahr (g)	Zusatzausbildung (h)
3.7	3.3	3.5	-	5.0

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

Fast die Hälfte der Bäcker / Konditor Lehrlinge im ersten Ausbildungsjahr werden zukünftig (vermutlich) weiterhin als Bäcker / Konditor arbeiten. 39% wissen es noch nicht und fast ein Fünftel wird (eher) nicht als Bäcker / Konditor arbeiten.



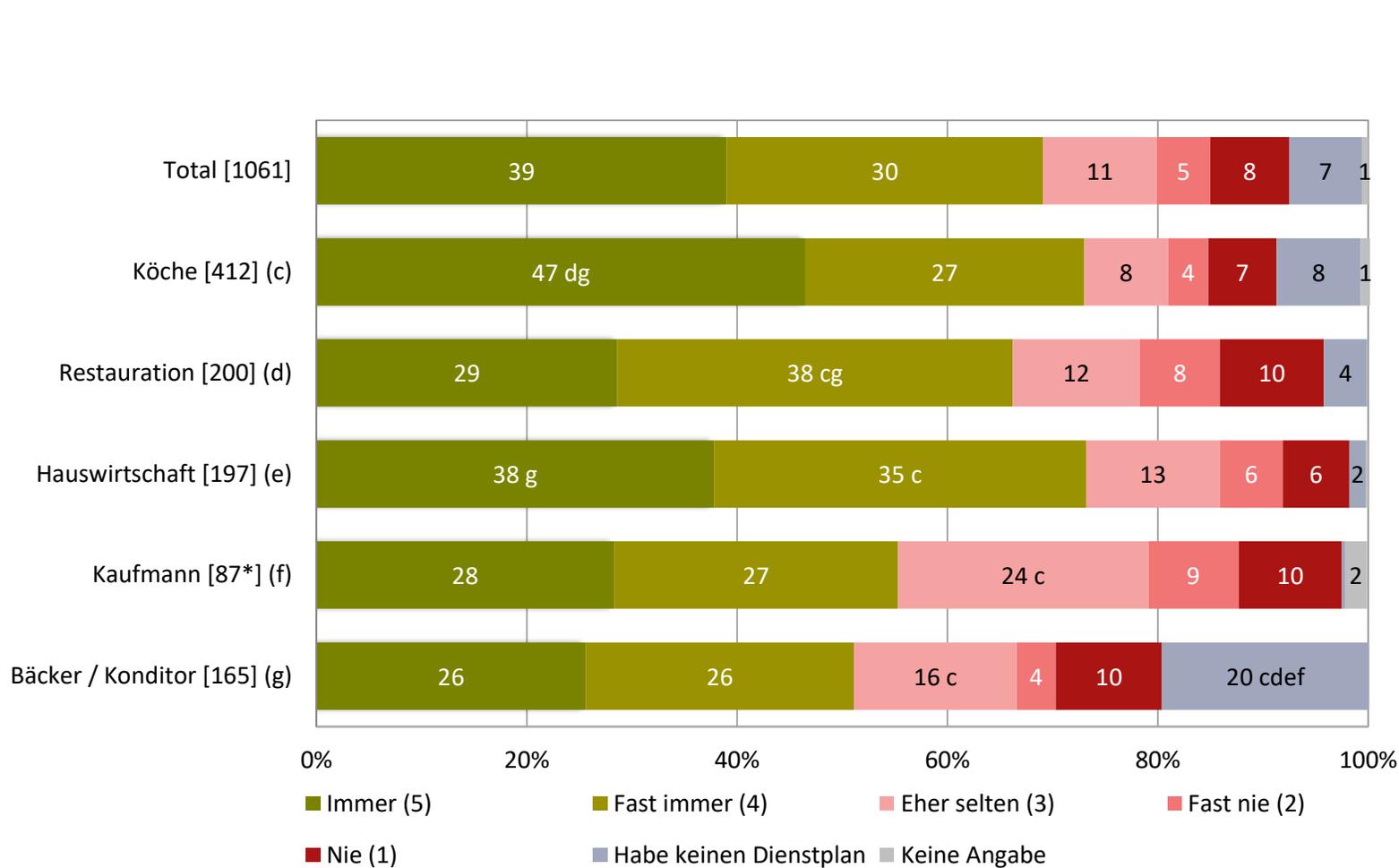
Total 2019	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatzausb. (l)
3.7	3.6	3.4	3.6	3.2

\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 5: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter.  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Zeitpunkt des Empfangs vom Dienstplan

69% der Lehrlinge erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen, resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb. Bäcker / Konditor haben signifikant häufiger keinen Dienstplan als Lehrlinge der anderen Berufsgattungen.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz- ausb. (l)
4.0	4.2 jk	3.8	3.8	4.2
4.1	4.3	4.0	4.0	4.4
3.7	3.9	3.6	3.6	3.9
3.9	4.3 k	4.2	3.5	3.5
3.6	4.0	2.9	-	2.0
3.7	3.7	3.6	3.6	4.1

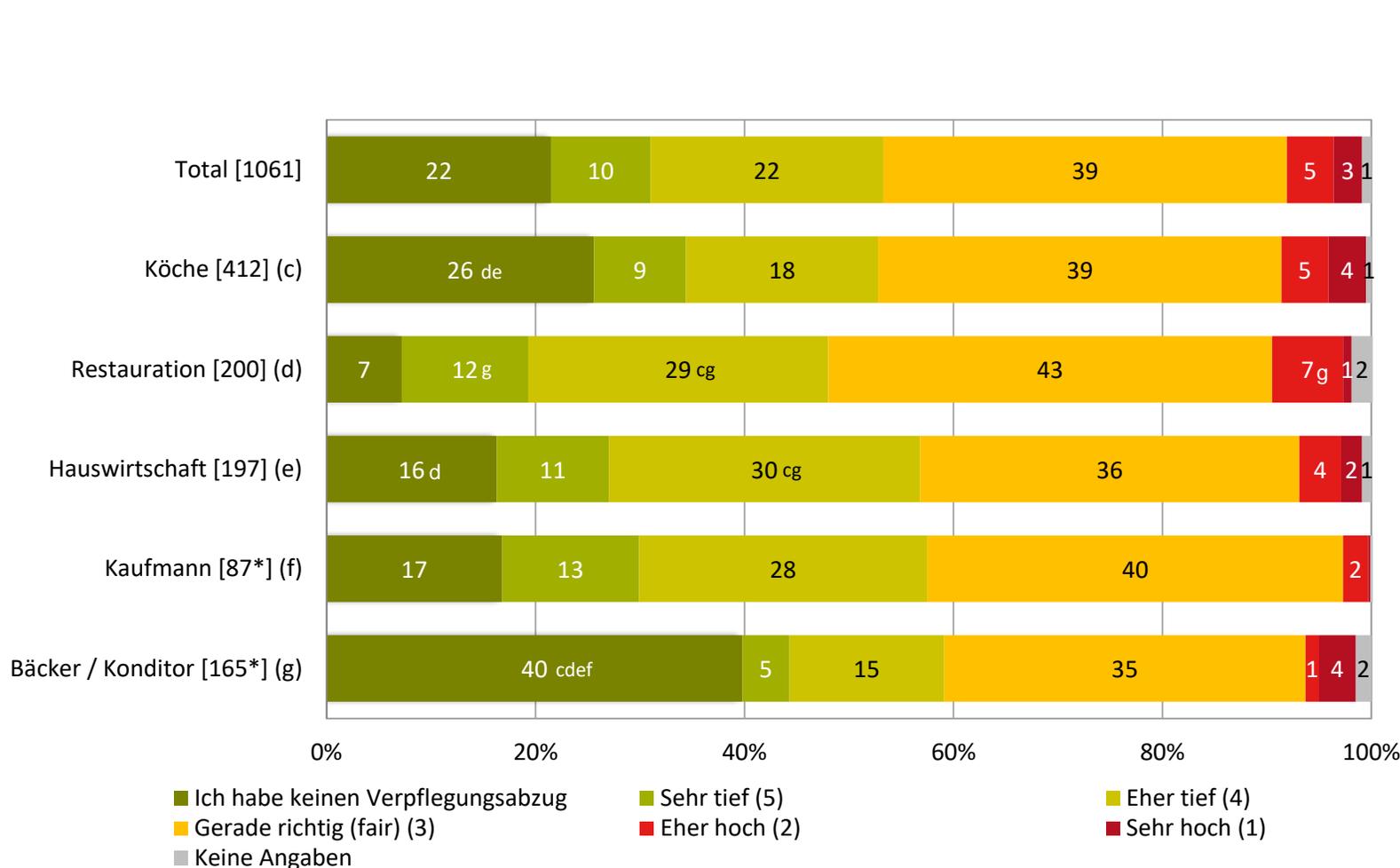
\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 6: Erhalten Sie den Dienstplan mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb? Wie gut wird das in Ihrem Betrieb eingehalten?  
n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Höhe des Verpflegungsabzugs

Fast ein Viertel der Lehrlinge gibt an, dass sie keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb haben. 32% bewerten den Verpflegungsabzug als sehr tief bis eher tief und 39% als fair. Lehrlinge aus dem Bereich Bäcker / Konditor geben signifikant häufiger an keinen Verpflegungsabzug zu haben, als Lehrlinge aus den anderen Bereichen.



## Mittelwerte

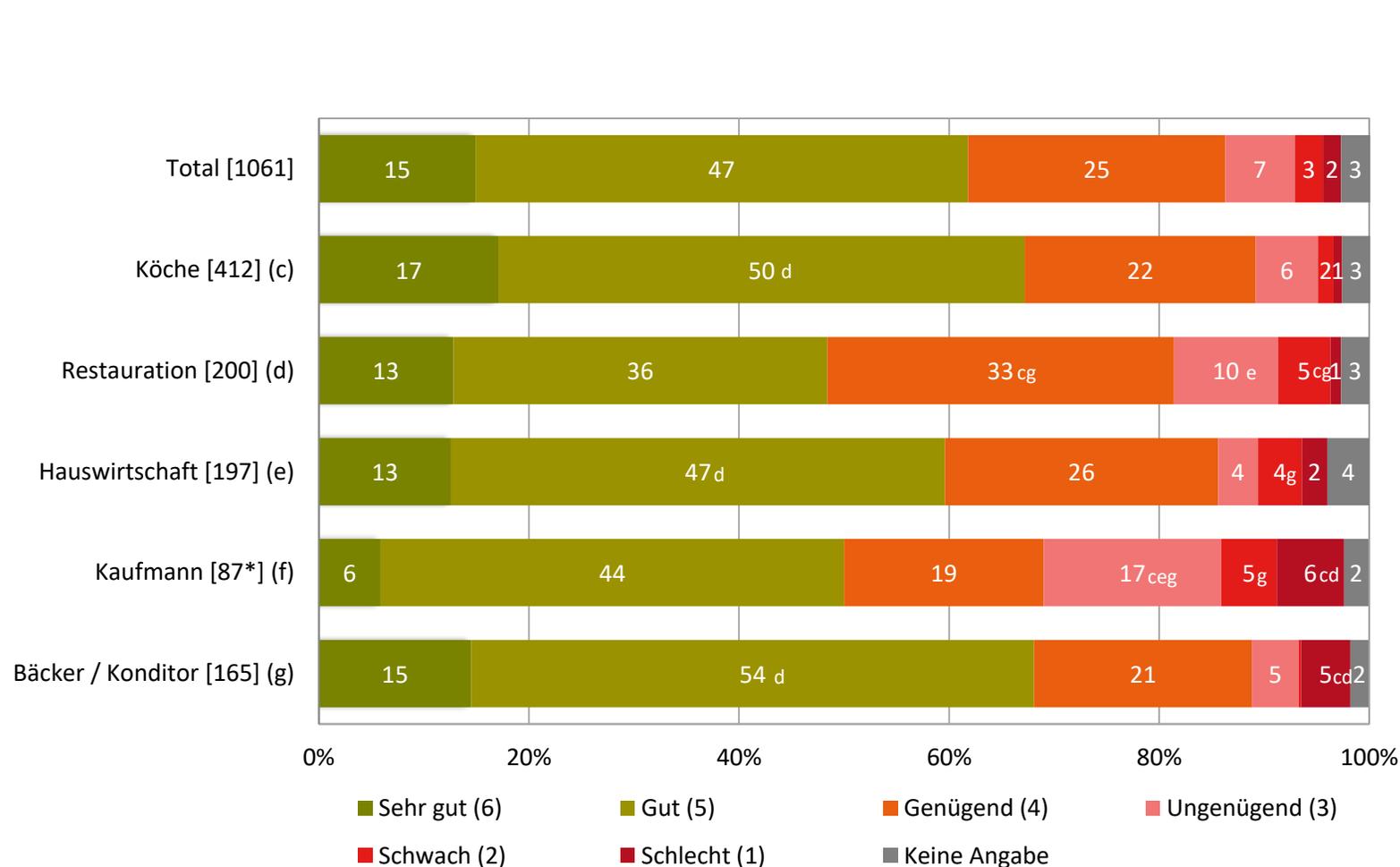
Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
2.6	2.7	2.5	2.6	2.8
2.7	2.7	2.6	2.6	2.8
2.5	2.6	2.4	2.5	2.7
2.5	2.4	2.6	2.5	2.9
2.4	2.6	2.1	-	3.0
2.7	3.0	2.6	2.7	2.5

\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# Image Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei-Konditoreibranche

Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche wird konstant als (sehr) gut bewertet.  
Die Lehrlinge aus dem Bereich Bäcker / Konditor, Köche sowie Hauswirtschaft beurteilen das Image signifikant häufiger als gut im Vergleich zu Lehrlingen im Bereich Restauration.



## Mittelwerte

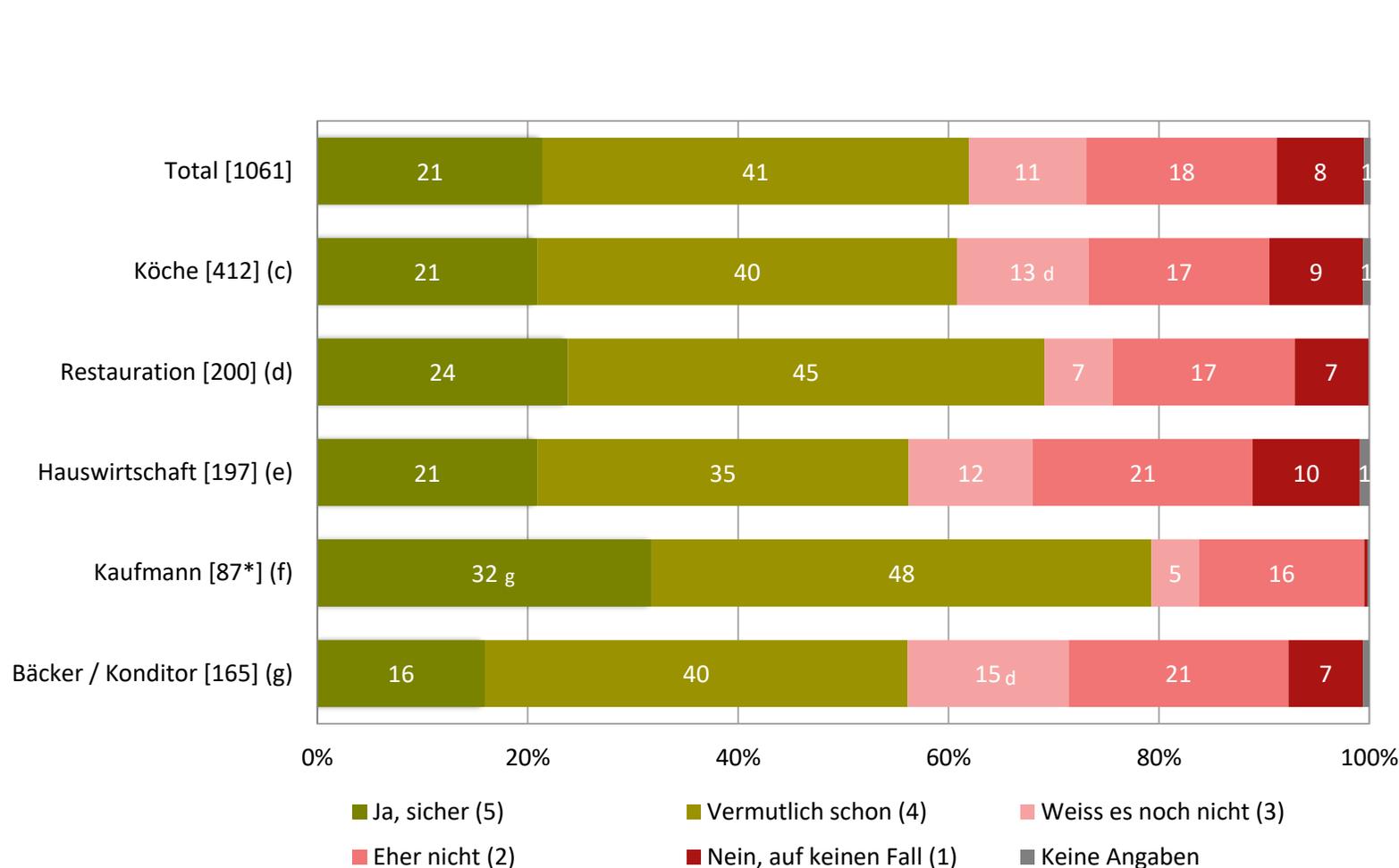
Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz- ausb. (l)
4.6	4.9	4.4	4.5	4.2
4.8	5.1jk	4.6	4.6	4.4
4.4	4.6k	4.3	4.2	4.5
4.6	4.9jk	4.2	4.4	4.0
4.1	4.4	3.7	-	2.0
4.7	5.0k	4.8	4.5	2.5

\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# Notwendigkeit Selbstvermarktung

Mehr als die Hälfte der antwortenden Lehrlinge ist der Meinung, dass die Selbstvermarktung über soziale Medien in ihrem Beruf notwendig ist, um Erfolg zu haben. Bei Kaufmann-Lehrlingen sind sogar 80% dieser Meinung.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
3.5	3.4	3.5	3.6	3.4
3.5	3.4	3.6	3.5	3.1
3.6	3.4	3.6	3.9i	4.3
3.4	3.3	3.1	3.4	4.3
4.0 ceg	4.1	3.8	-	4.0
3.4	2.9	3.5i	3.7i	3.5

\*kleine Basis (n < 100)

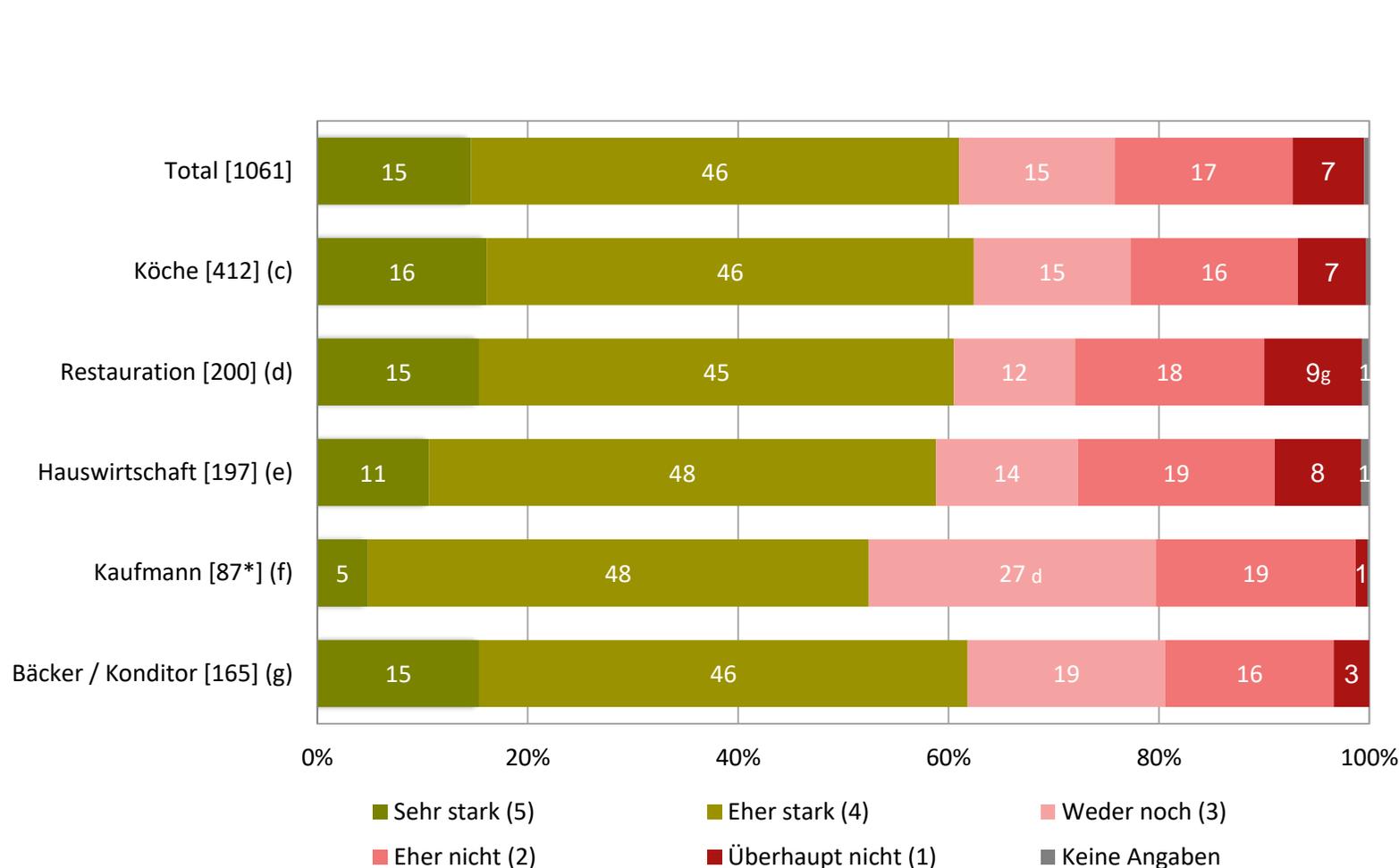
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 9: Ist die Selbstvermarktung in unseren Berufen über soziale Medien eine Notwendigkeit um Erfolg im Beruf zu haben?

n = 1061 Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Soziale Medien als Inspirationsquelle

Soziale Medien als Ideen-/ Inspirationsquelle werden von 61% sehr bis eher stark genutzt. Zwischen den einzelnen Berufsgruppen sind die Werte ähnlich.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
3.5	3.5	3.4	3.5	3.4
3.5	3.5	3.6	3.5	3.3
3.4	3.5	3.2	3.4	4.3
3.4	3.4	3.2	3.4	2.9
3.4	3.3	3.4	-	4.0
3.5	3.0	3.7 <sub>i</sub>	3.8 <sub>i</sub>	3.2

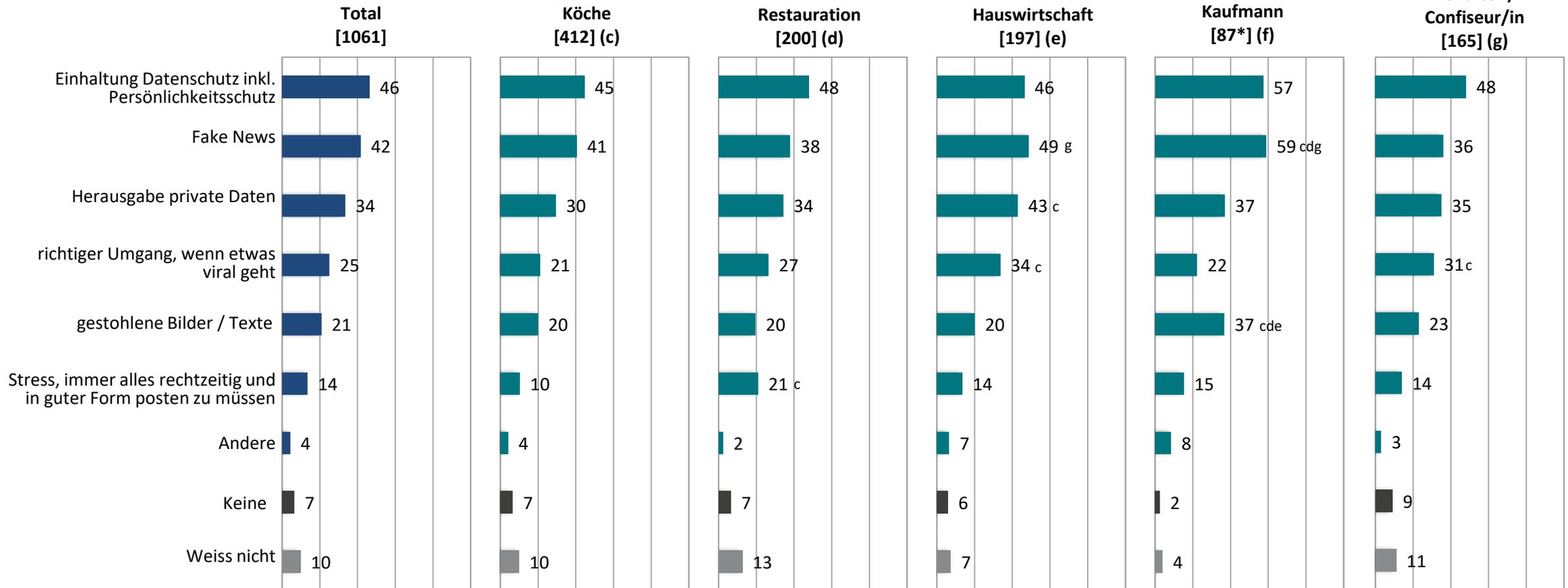
\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 10: Wie stark nutzen Sie persönlich soziale Medien (inkl. Influencer) als Ideen- / Inspirationsquelle?  
n = 1061 Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# Herausforderungen mit sozialen Medien

Die drei grössten Herausforderungen im Umgang mit sozialen Medien sind der Datenschutz, Fake News und die Herausgabe von privaten Daten. Stress, immer alles rechtzeitig und in guter Form posten zu müssen sehen die Lehrlinge als weniger relevant an.

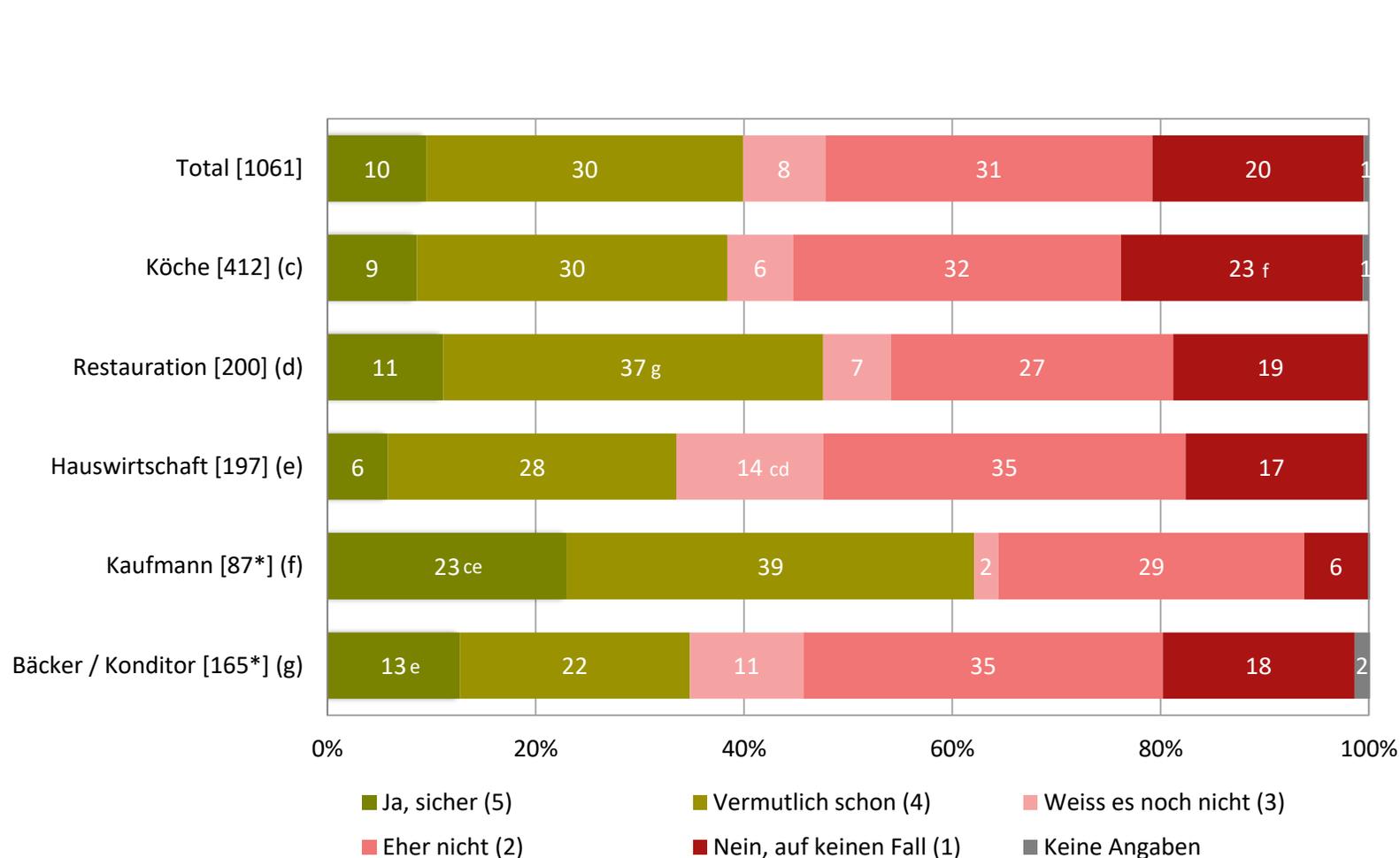


\*kleine Basis (n < 100)  
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 11: Was sind die grössten Herausforderungen aus Ihrer Sicht im Umgang mit sozialen Medien?  
n = [ ] Personen | Mehrfachnennung möglich | Angaben in %

# Verknüpfung Erfolg und soziale Medien

Die Hälfte der Lehrlinge ist der Meinung dass ein Betrieb, der erfolgreich sein will, nicht zwingend in den sozialen Medien vertreten sein muss.



Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz- ausb. (l)
2.8	2.7	3.0	2.7	2.7
2.7	2.6	3.1 <sup>ik</sup>	2.7	2.4
2.9 <sup>c</sup>	2.8	3.0	3.0	3.5
2.7	2.8	2.8	2.6	3.5
3.4 <sup>ceg</sup>	3.4	3.5	-	1.0
2.8	3.1 <sup>j</sup>	2.4	2.9	3.2

\*kleine Basis (n < 100)

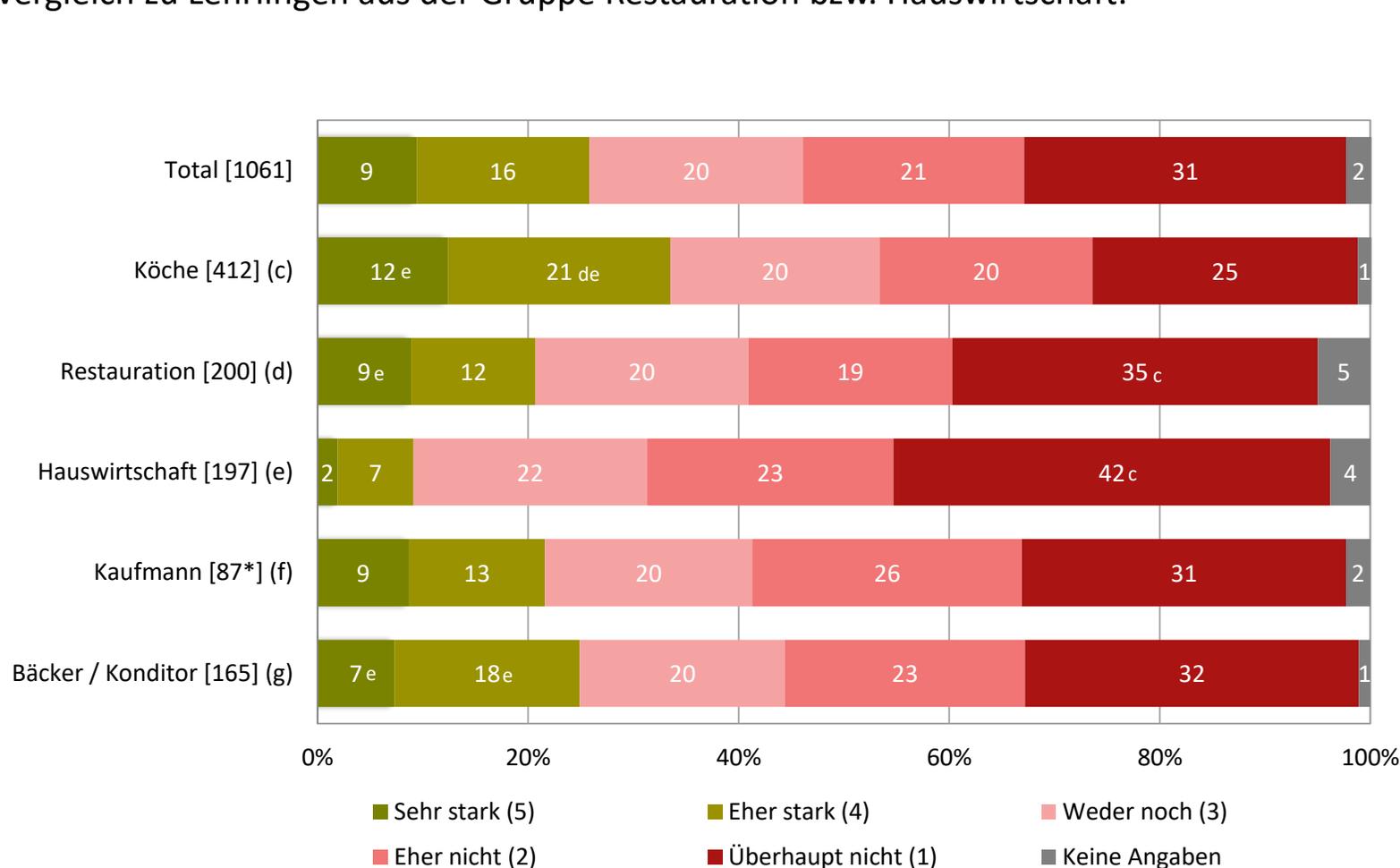
\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 12: Muss ein Betrieb oder eine Berufsperson auf Social Media vertreten sein, um Erfolg haben zu können?

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

# Bekanntheits-Wunsch

Den Wunsch bekannt zu werden haben nur ein Viertel der Lehrlinge. Mehr als die Hälfte möchte nicht berühmt werden und ein Fünftel ist noch unsicher. Signifikant häufiger haben Köche den Wunsch bekannt zu werden vor allem im Vergleich zu Lehrlingen aus der Gruppe Restauration bzw. Hauswirtschaft.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
2.5	2.7	2.4	2.5	2.6
2.8 deg	3.0k	2.8	2.6	2.2
2.4e	2.5	2.0	2.6j	4.0
2.0	2.3k	1.8	1.8	3.1
2.4	2.0	3.1	-	1.0
2.5e	2.8j	2.1	2.6j	3.1

\*kleine Basis (n < 100)

\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

Frage 13: Wie stark ist Ihr Wunsch so bekannt wie René Schudel oder Andreas Caminada zu werden?  
n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

