

# Lehrlingsbarometer 2020

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

Ipsos SA, Schweiz, Lilian Demarmels / Markus Zumbühl  
Mai 2020

HOTEL & GASTRO  
**Union**  
seit 1886

**GAME CHANGERS**



# AGENDA

1. **STUDIENDESIGN UND STICHPROBENSTRUKTUR**
2. **DETAILRESULTATE**
3. **THEMA HANDWERK, ARBEITSSTELLE UND KOMMUNIKATION**

# STUDIENDESIGN UND STICHPROBEN- STRUKTUR

# 1

# STUDIENDESIGN

## Hotel & Gastro Union – Lehrlingsbarometer 2020

- Methode: Online-Befragung (in Zusammenarbeit mit [www.wigl.ch](http://www.wigl.ch) / über [www.findmind.ch](http://www.findmind.ch)) durchgeführt von Hotel & Gastro Union
- Instrument: Vollstrukturierter Fragebogen
- Stichprobe: n = 1'875 (erhalten von HGU n = 2'040, davon n = 165 ohne Einträge).
- Durchführung: 04. Februar bis 04. Mai 2020
- 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: 20-003336
- 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 Berufsgruppen und entsprechend repräsentativ (Erfahrung der Vorjahre 2016-2019 im Mittel).

# STICHPROBENSTRUKTUR - UNGEWICHTET

2020: n = 1'875 Personen,  
2019: n = 1'061 Personen



Geschlecht	%		n	
	20	19	20	19
Männlich	40,2	39,1	754	415
Weiblich	59,8	59,6	1'121	632
Keine Angabe	-	1,3	-	14



Grundbildung*	%		n	
	20	19	20	19
Köche	46,7	38,8	876	412
Restauration	17,8	18,8	334	200
Hauswirtschaft	10,6	18,6	197	197
Kaufmann	14,9	8,2	277	87
Bäcker / Konditor	10,2	15,6	191	165



Ausbildungsjahr*	%		N	
	20	19	20	19
1. Jahr	37,8	33,7	709	358
2. Jahr	30,2	30,2	567	320
3. Jahr	26,9	30,6	505	325
Zusatzausbildung	2,9	4,1	55	44
Keine Angabe	2,1	-	39	-



Sprache im Fragebogen	%		n	
	20	19	20	19
Deutsch	88,5	69,9	1'660	742
Französisch	7,8	22,8	147	242
Italienisch	3,6	7,3	68	77



Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%		n	
	20	19	20	19
Köche 1. Jahr	41,6	34,0	359	140
Köche 2. Jahr	32,3	23,3	278	96
Köche 3. Jahr	24,2	35,9	209	148
Köche Zusatzausbildung	1,9	6,1	16	25



Restauration 1. Jahr	41,9	32,5	134	65
Restauration 2. Jahr	29,1	40,5	93	81
Restauration 3. Jahr	23,4	24,0	75	48
Restauration Zusatzausbildung	5,6	2,0	18	4



Hauswirtschaft 1. Jahr	31,1	35,0	60	69
Hauswirtschaft 2. Jahr	35,2	24,4	68	48
Hauswirtschaft 3. Jahr	31,1	33,0	60	65
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	2,6	4,1	5	8



Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%		n	
	20	19	20	19
Kaufmann 1. Jahr	37,0	62,6	100	50
Kaufmann 2. Jahr	30,0	37,2	81	36
Kaufmann 3. Jahr	31,5	-	85	-
Kaufmann Zusatzausbildung	1,5	0,2	4	1



Bäcker / Konditor 1. Jahr	29,3	20,6	56	34
Bäcker / Konditor 2. Jahr	24,6	35,8	47	59
Bäcker / Konditor 3. Jahr	39,8	38,8	76	64
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	6,3	3,6	12	6



Betriebsart	%		n	
	20	19	20	19
klassische Hotellerie-Gastronomie	45,8	41,3	858	438
Heim-Spital	23,3	27,5	437	292
System-Gastronomie	4,6	7,2	86	76
Gemeinschaftsgastronomie	6,9	-**	129	-**
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	10,2	15,7	191	167
Anderes	7,3	7,7	136	82
Keine Angabe	2,0	-	38	-

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

# STICHPROBENSTRUKTUR - GEWICHTET

2020: n = 1'875 Personen,  
2019: n = 1'061 Personen



Geschlecht	%	
	20	19
Männlich	37,8	43,9
Weiblich	62,2	55,3
Keine Angabe	-	0,8



Grundbildung*	%	
	20	19
Köche	42,0	51,4
Restauration	18,2	19,2
Hauswirtschaft	19,2	16,8
Kaufmann	5,0	3,7
Bäcker / Konditor	15,6	8,9



Ausbildungsjahr*	%	
	20	19
1. Jahr	36,7	35,6
2. Jahr	30,3	23,7
3. Jahr	27,7	36,2
Zusatzausbildung	3,3	3,5
Keine Angabe	1,9	-



Sprache im Fragebogen	%	
	20	19
Deutsch	87,7	74,8
Französisch	8,7	22,5
Italienisch	3,6	2,7



Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%	
	20	19
Köche 1. Jahr	41,6	36,6
Köche 2. Jahr	32,3	17,5
Köche 3. Jahr	24,3	40,7
Köche Zusatzausbildung	1,8	4,5



Restauration 1. Jahr	41,9	32,8
Restauration 2. Jahr	29,1	36,9
Restauration 3. Jahr	23,5	27,6
Restauration Zusatzausbildung	5,5	2,7



Hauswirtschaft 1. Jahr	31,2	37,0
Hauswirtschaft 2. Jahr	35,1	19,2
Hauswirtschaft 3. Jahr	31,2	38,4
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	2,5	1,9



Grundbildung* nach Ausbildungsjahr	%	
	20	19
Kaufmann 1. Jahr	38,9	57,5
Kaufmann 2. Jahr	29,5	41,4
Kaufmann 3. Jahr	30,5	-
Kaufmann Zusatzausbildung	1,1	1,1



Bäcker / Konditor 1. Jahr	29,4	22,2
Bäcker / Konditor 2. Jahr	24,6	34,0
Bäcker / Konditor 3. Jahr	39,9	39,0
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	6,1	3,7



Betriebsart	%	
	20	19
klassische Hotellerie-Gastronomie	37,5	48,0
Heim-Spital	26,9	28,9
System-Gastronomie	3,8	5,3
Gemeinschaftsgastronomie	6,4	-**
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	15,6	9,1
anderes	7,9	8,4
Keine Angabe	1,9	-

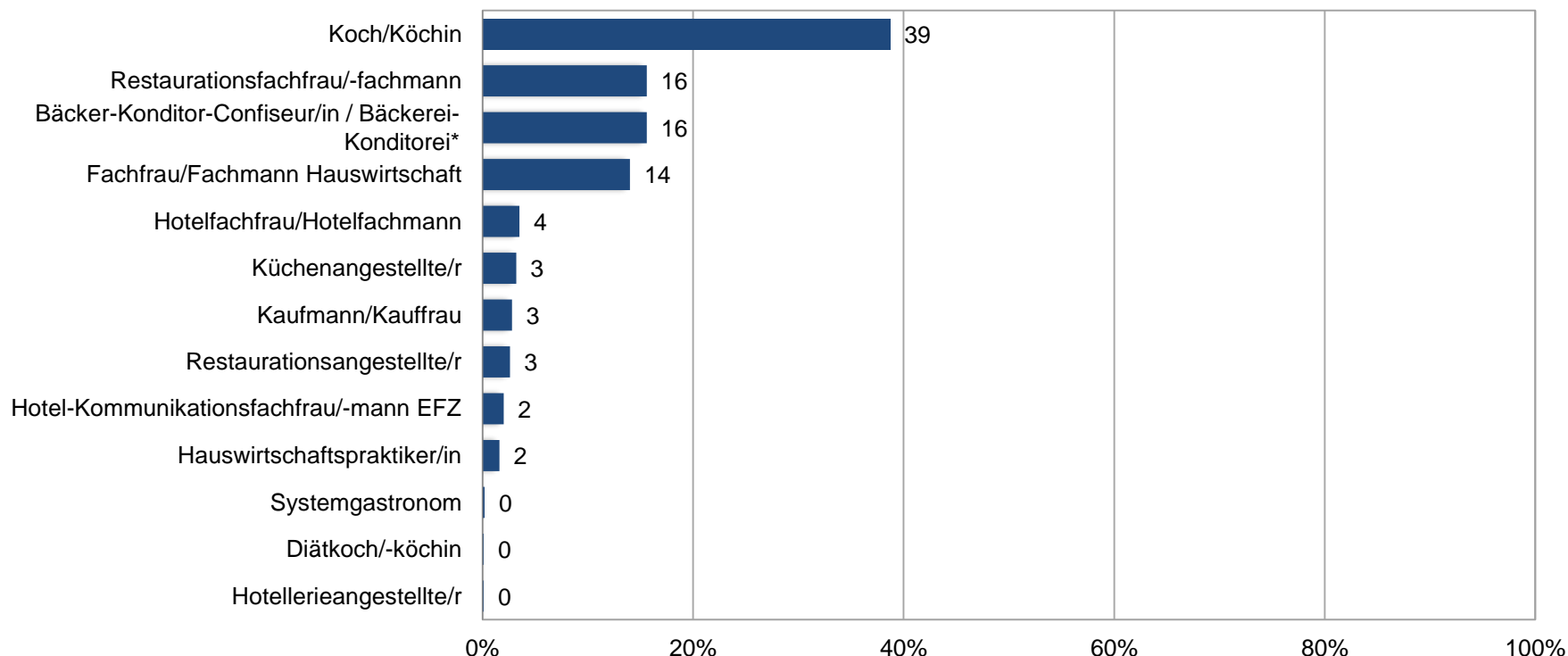
\*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | \*\*2020 neue Kategorie

# DETAIL- RESULTATE

# 2

# GRUNDBILDUNG – TOTAL

Mit der Umstellung auf die Online-Erhebung gab es keine Vorauswahl der Fragebögen und nur noch die Berufsgruppen (nicht mehr die einzelnen Berufe) wurden gewichtet. Entsprechend sind die Werte für die beruflichen Fachrichtungen abweichend zu den Vorjahren, allerdings machen weiterhin «Koch/Köchin» (39%) und «Restaurationsfachperson» sowie (neu) «Bäcker-Konditor-Confiseur» (je 16%) die grössten Gruppen aus.



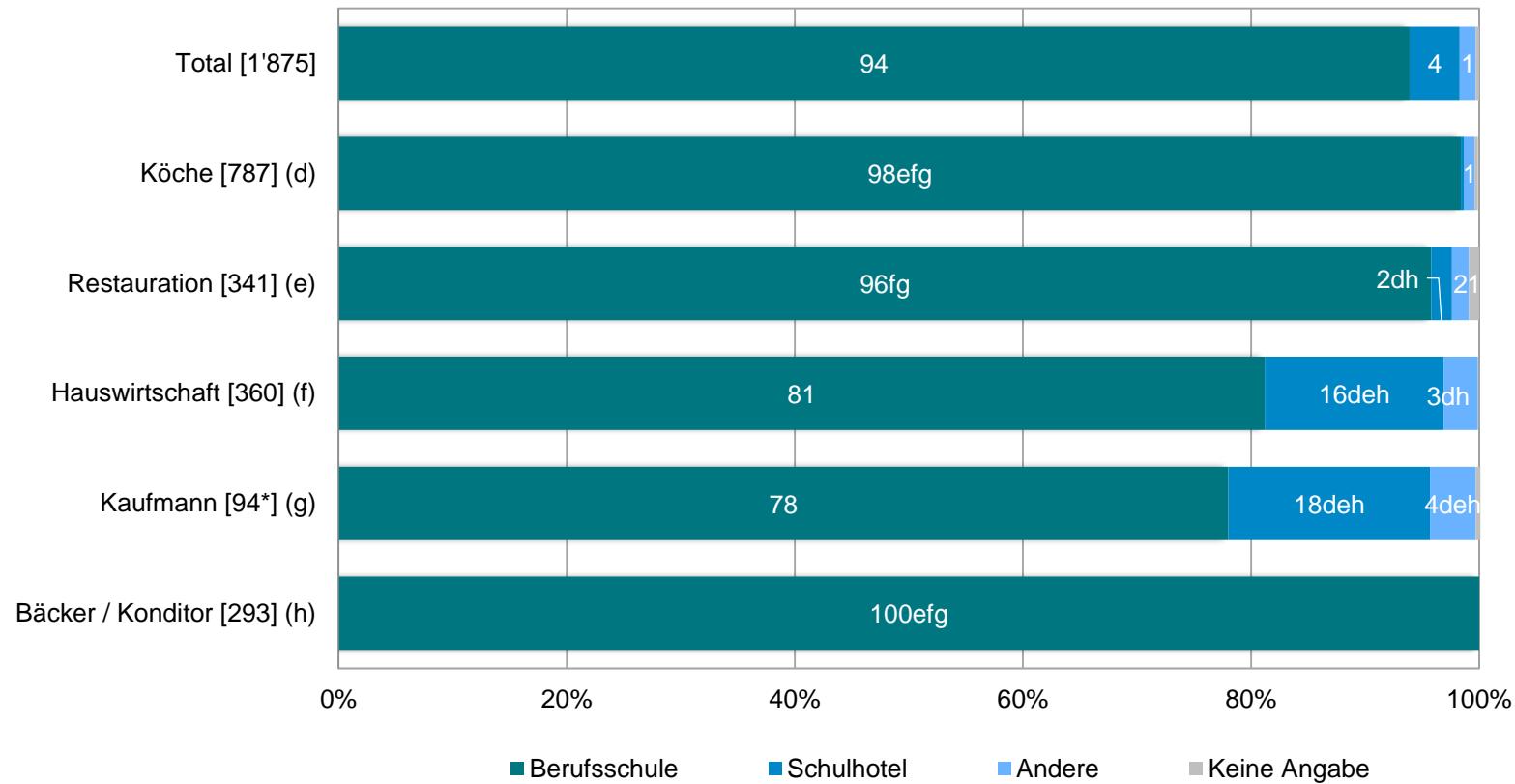
2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]
53	55	55	43	39	48	47	45
17	17	17	15	15	17	17	17
-	-	-	13	15	7	8	9
1	1	1		1	3	3	3
14	11	12	14	15	12	12	12
4	5	3	5	4	4	4	4
5	5	6	4	6	4	3	3
2	4	3	2	1	2	2	2
-	-	-	-	-	-	0	0
-	-	-	-	-	1	0	1
1	-	-	1	0	-	1	1
3	3	3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

Frage 2: Ich mache eine berufliche Grundbildung als ... | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \* Detailhandels-fachfrau/-fachmann Bäckerei-Konditorei sind im 2019-2020 keine Fragebögen eingegangen.



# ORT DER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

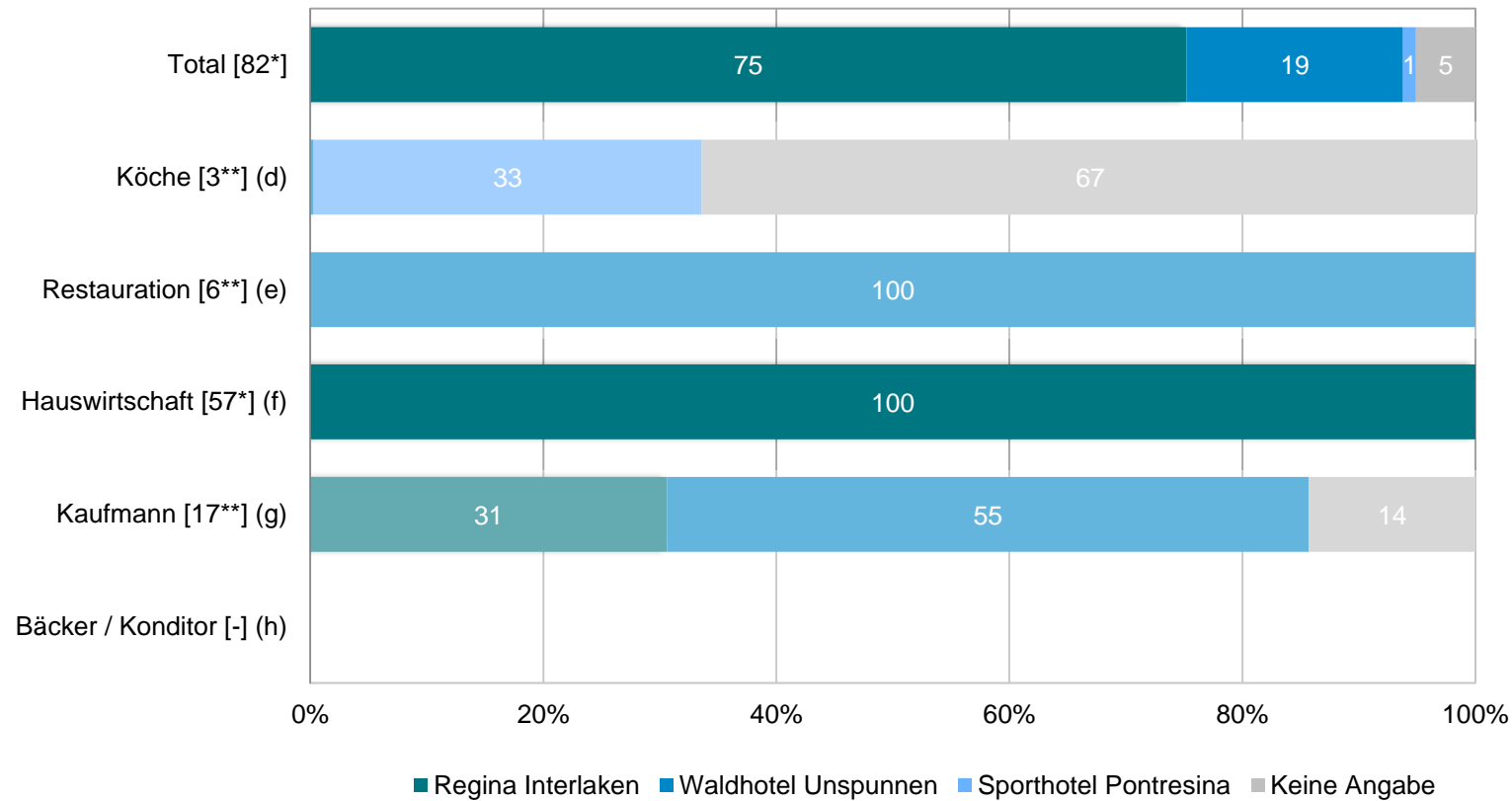
Die grosse Mehrheit der Lehrlinge besucht eine Berufsschule. Bei den Berufsgruppen Kaufmann und Hauswirtschaft besucht je ein Fünftel ein Schulhotel.



Frage 3: Wo gehen Sie zur Schule? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# SCHULHOTEL

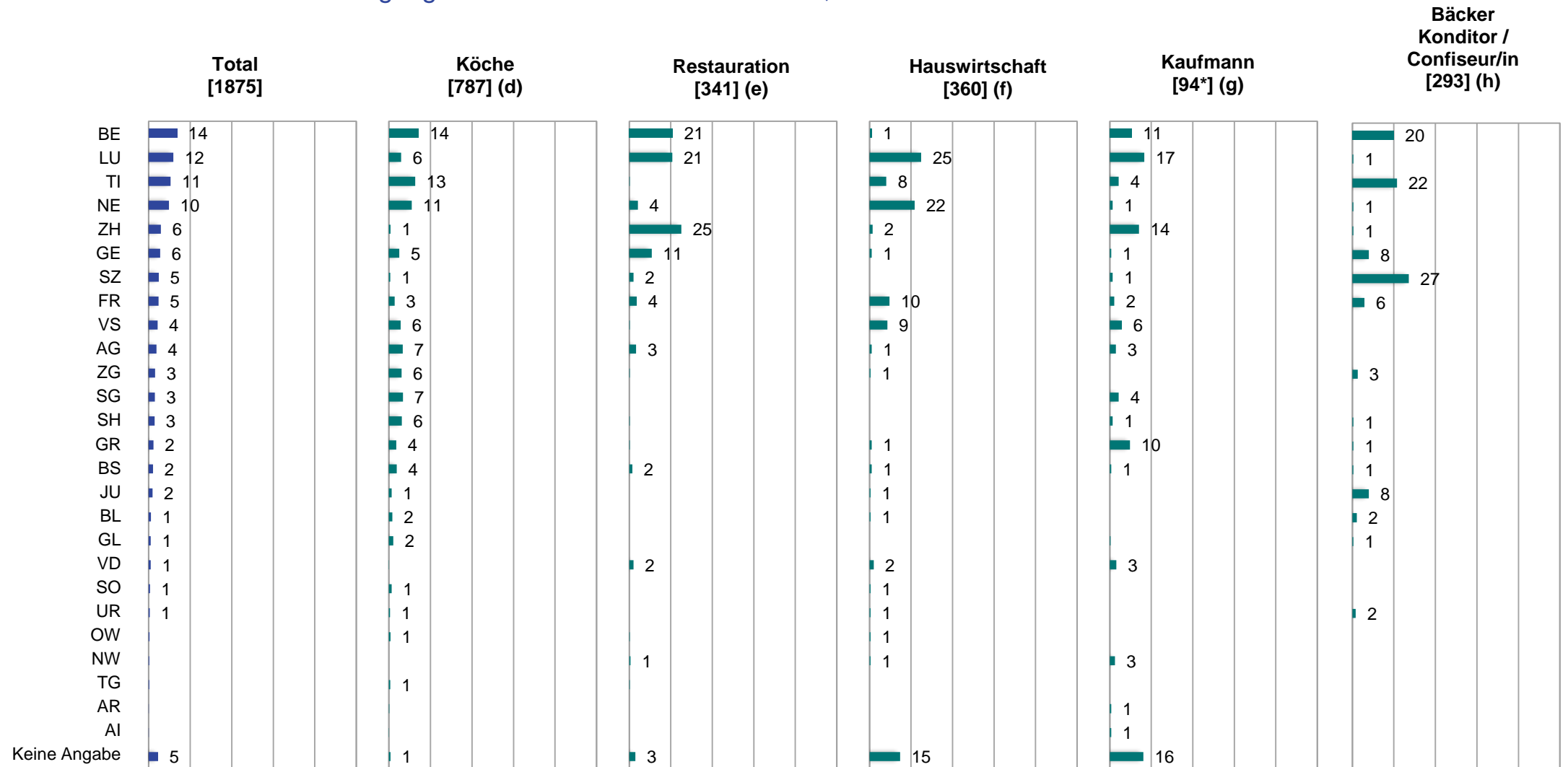
Von den Lehrlingen, die ein Schulhotel besuchen, lehrt die grosse Mehrheit im Hotel Regina Interlaken – dies sind besonders Lehrlinge der Hauswirtschaft.



Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchen Sie? (Filter: Besucht ein Schulhotel) | n = [...] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Hôtel les Sources, Les Diablerets wurde nicht genannt.

# KANTON DER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

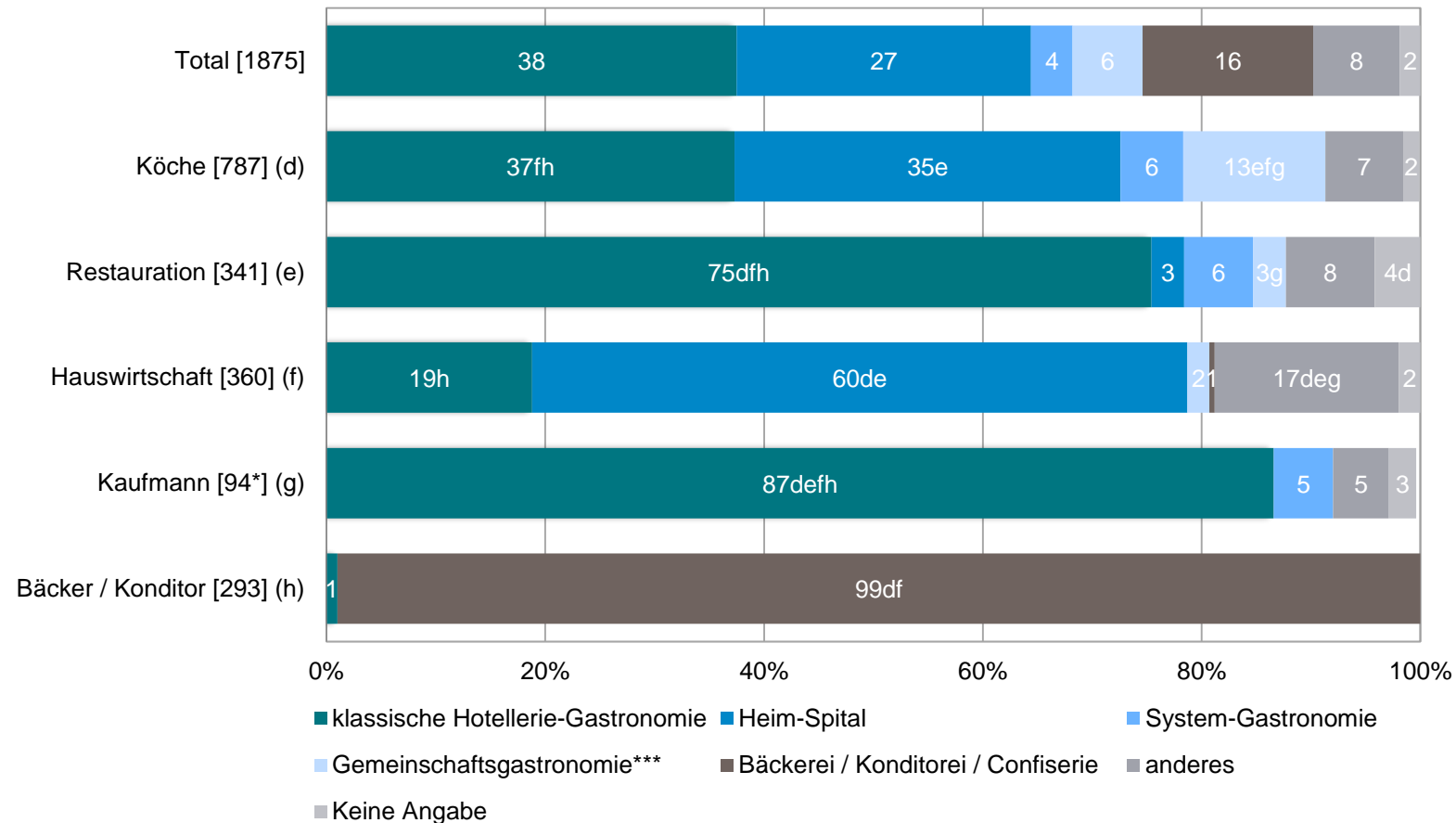
Die meisten der antwortenden Lehrlinge gehen in den Kantonen Bern, Luzern und Tessin zur Schule.



Frage 3.1: In welchem Kanton? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | zur besseren Lesbarkeit ohne Signifikanzen und Werte unter 1% ohne Datenlabel.

# BETRIEBSART

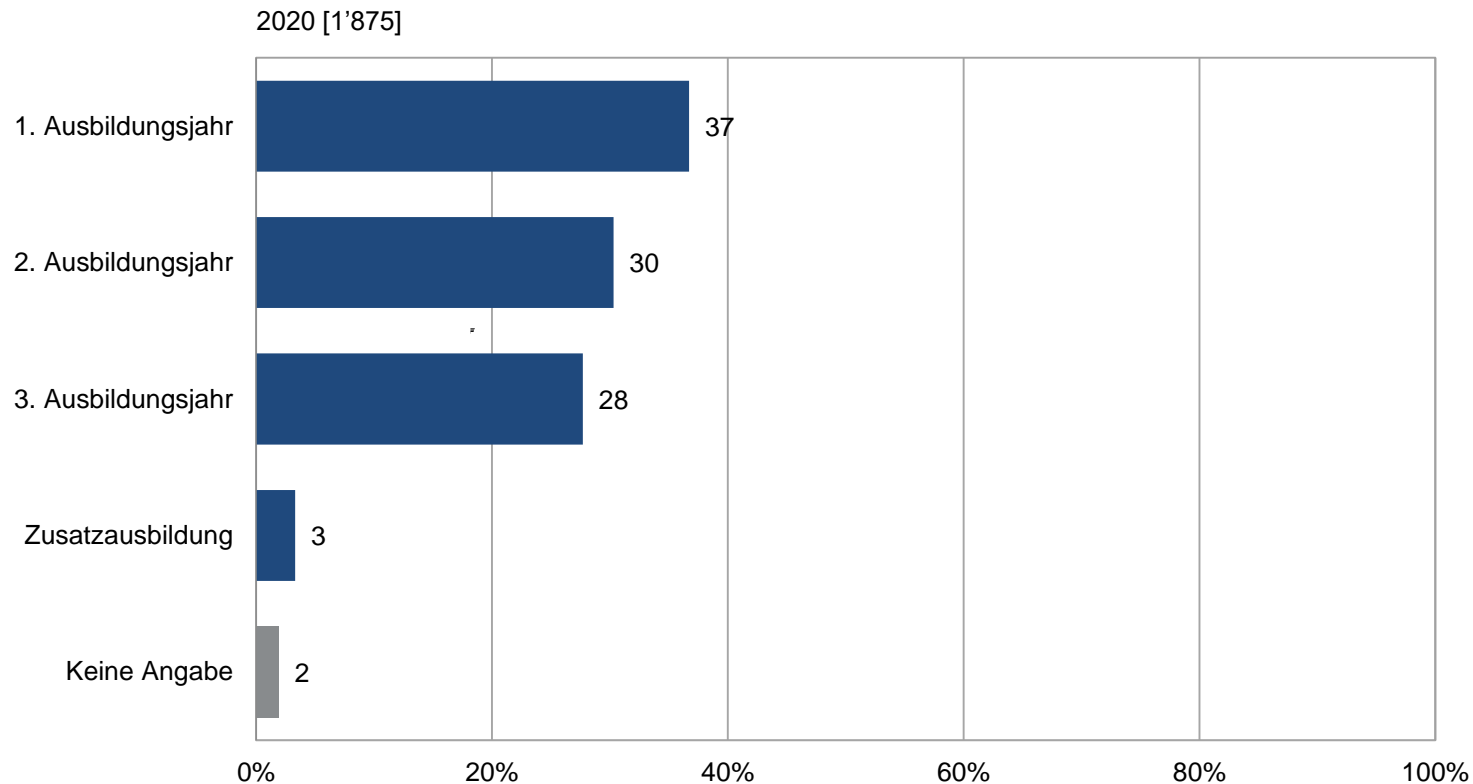
Weiterhin arbeiten am meisten Lehrlinge (je zu etwa einem Drittel) in der klassischen Hotellerie-Gastronomie sowie in der Betriebsart Heim-Spital. Lehrlinge mit Ausbildungsrichtung Kaufmann und Restauration sind mehrheitlich in der klassischen Hotellerie-Gastronomie beschäftigt. Lehrlinge der Hauswirtschaft dagegen mehrheitlich in der Betriebsart Heim-Spital (Abweichung zu 2019: Hauswirtschaft mit 65% klassische Hotellerie und 29% Heim-Spital).



Frage 4.1: Ich arbeite in folgender Betriebsart ... | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30) | \*\*\*2020 neu erhoben

# AUSBILDUNGSJAHR

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



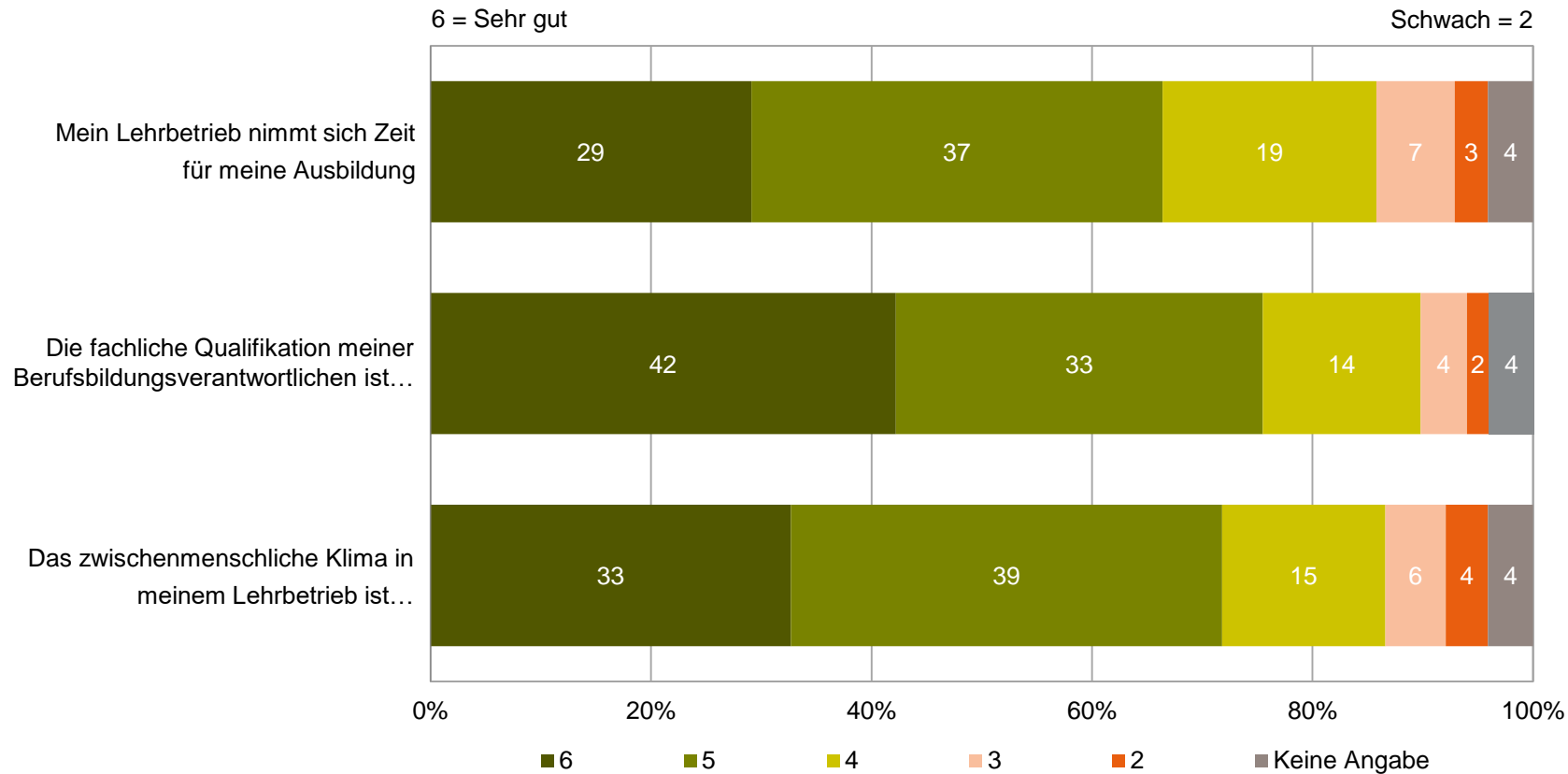
2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]
22	35	28	26	32	39	28	36
37	30	44	29	36	31	30	24
36	29	23	40	25	26	38	36
5	5	5	5	6	3	4	4
0	1	1	-	1	1	1	1

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

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – TOTAL (1/8)

Analog zu den Vorjahren ist die Mehrheit der Lehrlinge mit ihrem Lehrbetrieb zufrieden (stabile Mittelwerte).

Die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen erhält wiederum die höchste Benotung (75% gut bis sehr gut). Aber auch das zwischenmenschliche Klima (72%) und die genommene Zeit für die Ausbildung (66%) erhalten wie bereits in den Vorjahren stabile gute Noten.

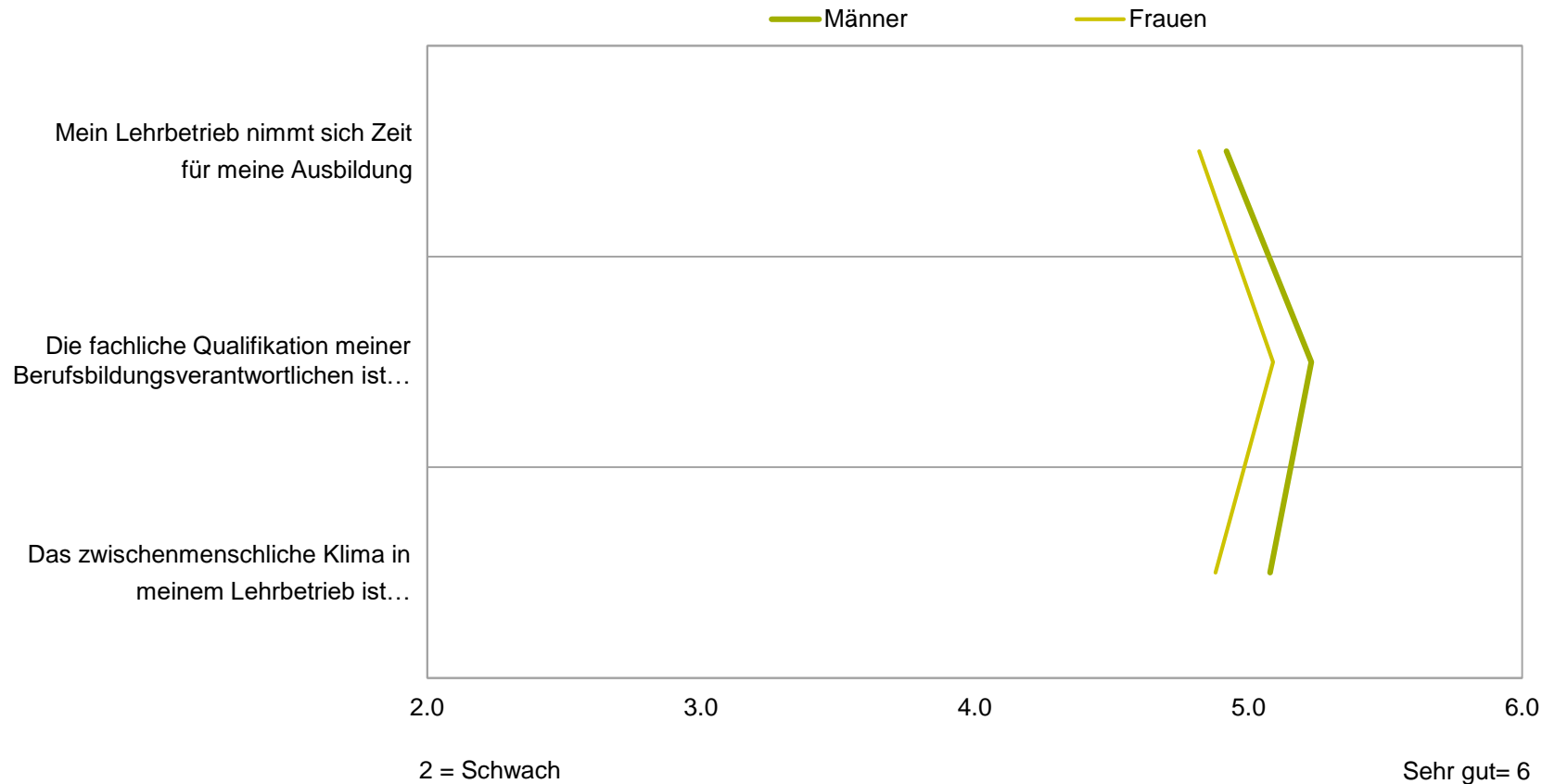


2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019*	2020
[1005]	[991]	[1000]	[1001]	[1000]	[1199]	[1050]	[1061]	[1875]
4.7	4.6	4.7	4.6	4.6	4.7	4.7	4.8	4.9
5.0	5.0	5.0	5.0	4.9	5.0	5.1	5.1	5.1
4.9	4.8	4.9	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	5.0

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % und Mittelwerte | \*2019: Nur ganze Zahlen (keine halben Noten mehr) = bei Doppelmarkierungen wurde der schlechtere Wert in der Skala im Scanning erfasst

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – GESCHLECHT (2/8)

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

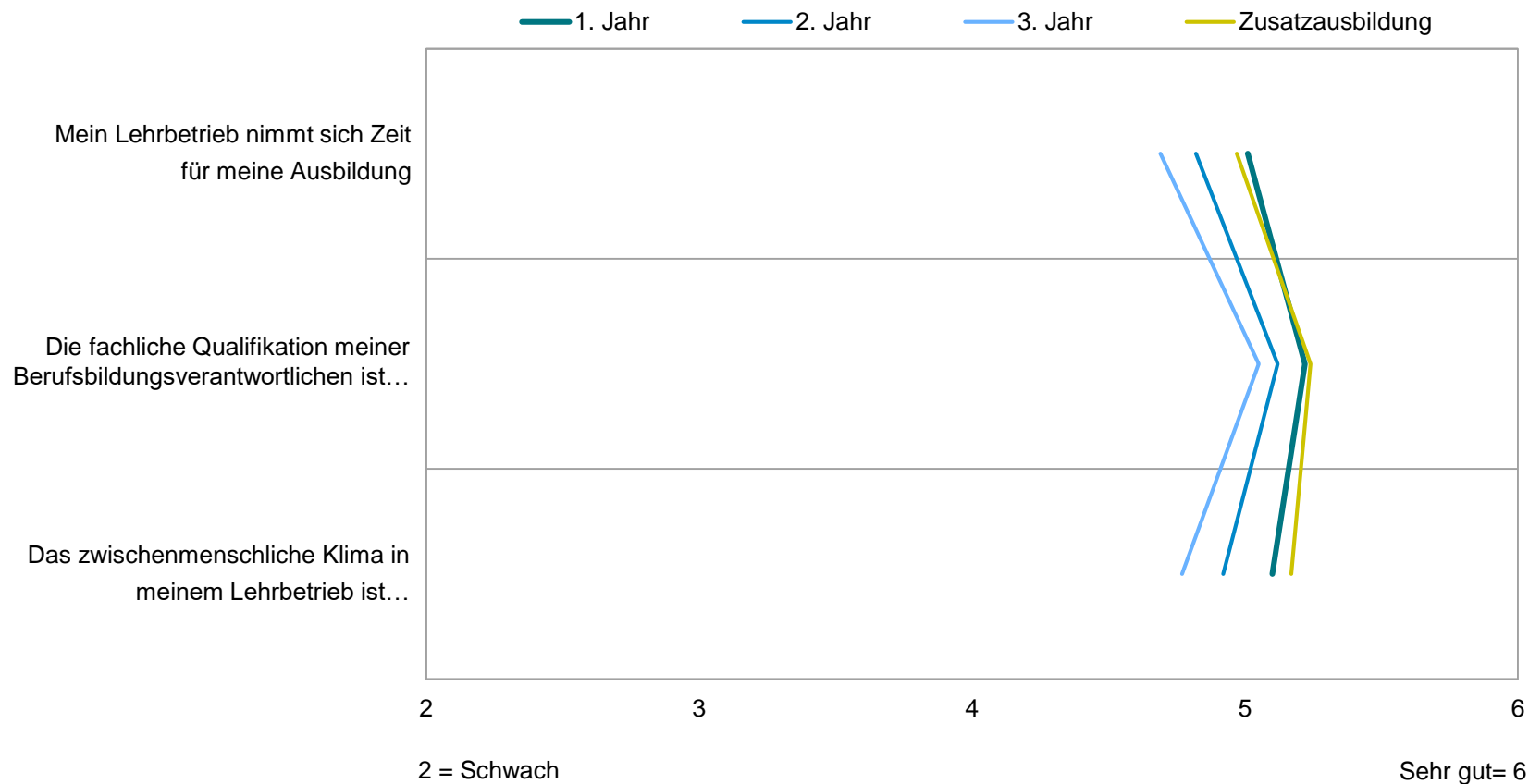


Männer [708] (b)	Frauen [1167] (c)
4.9	4.8
5.2c	5.1
5.1c	4.9

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – AUSBILDUNGSJAHR (3/8)

Analog den früheren Wellen sind die Bewertungen für den Betrieb besser bei Lehrlingen im ersten Lehrjahr (signifikant) sowie in der Zusatzausbildung. Grundsätzlich liegt die Bewertung des Ausbildungsbetriebs in einem weiterhin (sehr) positiven Bereich.



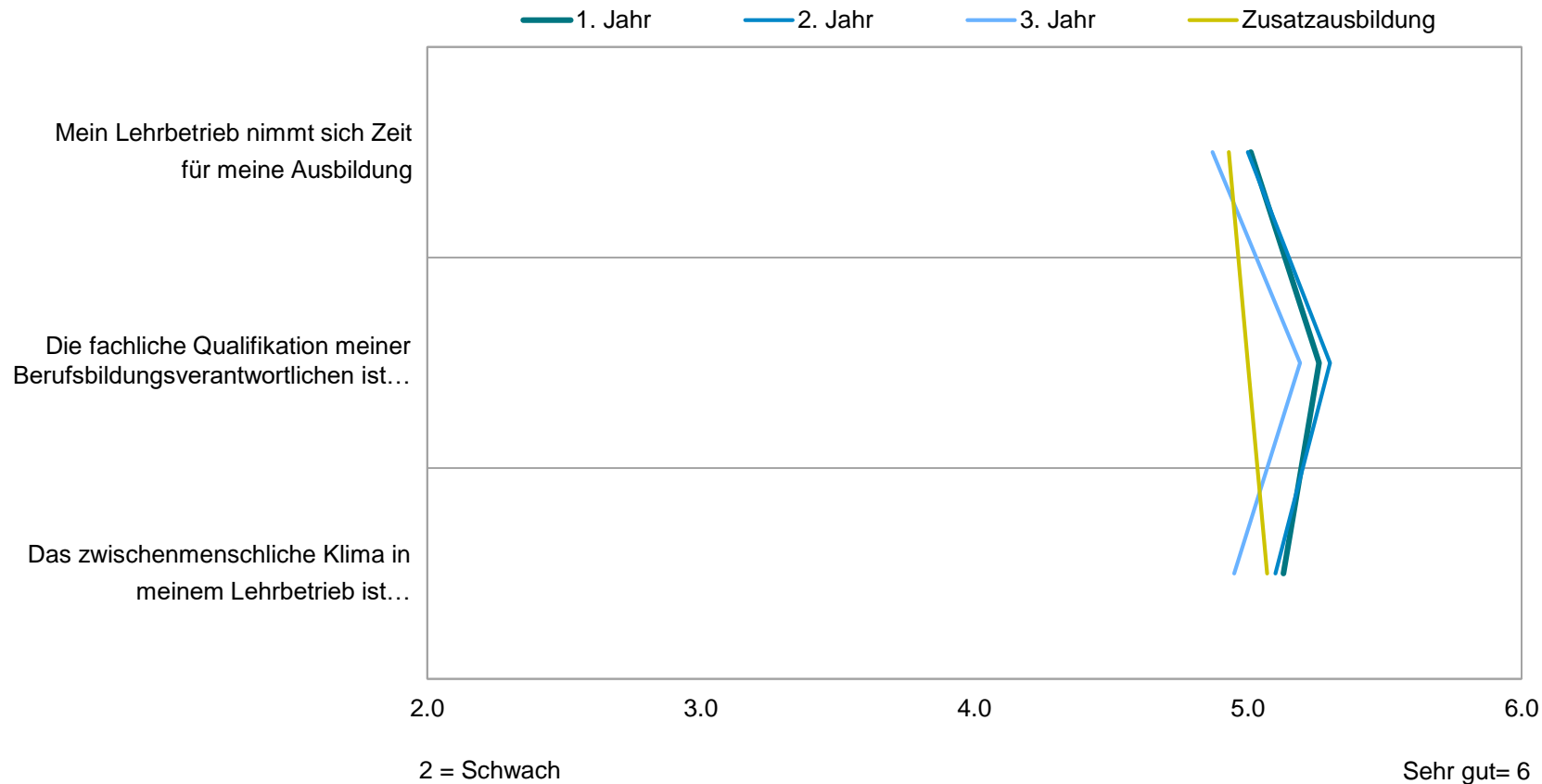
1. Jahr [689] (i)	2. Jahr [569] (j)	3. Jahr [519] (k)	Zusatz- ausb. [62*] (l)
5.0jk	4.8	4.7	5.0
5.2k	5.1	5.1	5.2
5.1jk	4.9k	4.8	5.2k

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)



# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – KÖCHE (4/8)

Die Bewertungen der Köche in allen Ausbildungsjahren sind auf einem hohen Niveau. Während 2019 die Zufriedenheit im ersten Lehrjahr am höchsten war, gibt es 2020 kaum mehr Unterschiede in der Bewertung über die Lehrjahre hinweg.

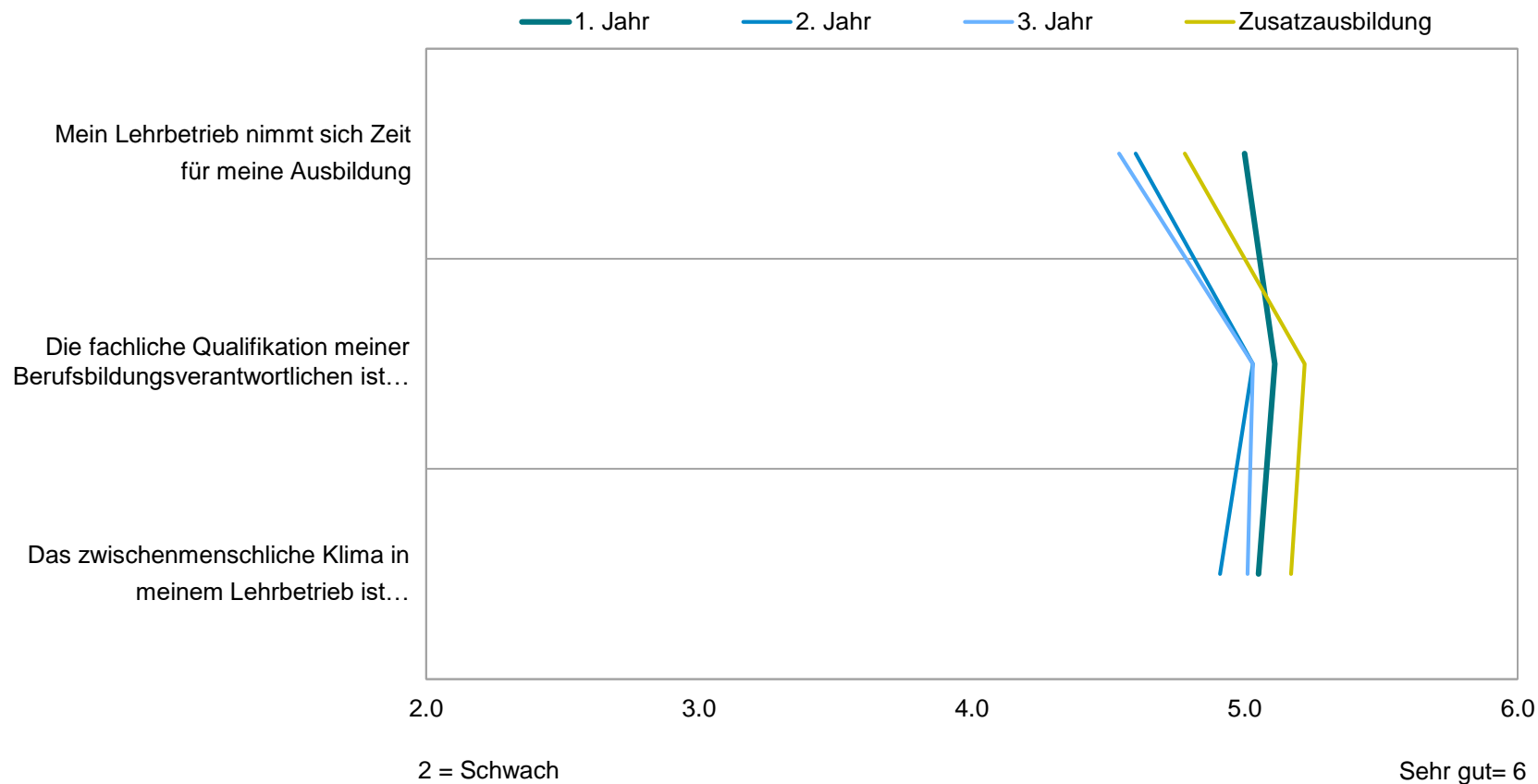


1. Jahr [322] (f)	2. Jahr [250] (g)	3. Jahr [188] (h)	Zusatz- ausb. [14**] (i)
5.0	5.0	4.9	4.9
5.3	5.3	5.2	5.0
5.1h	5.1	5.0	5.1

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – RESTAURATION (5/8)

Auch im Restaurations-Bereich sind die Lehrlinge mit dem Lehrbetrieb zufrieden. Im zweiten und dritten Lehrjahr sind die Werte für die Zeit, welche sich der Lehrbetrieb für die Ausbildung nimmt, auf einem signifikant tieferen Niveau, als im ersten Lehrjahr.

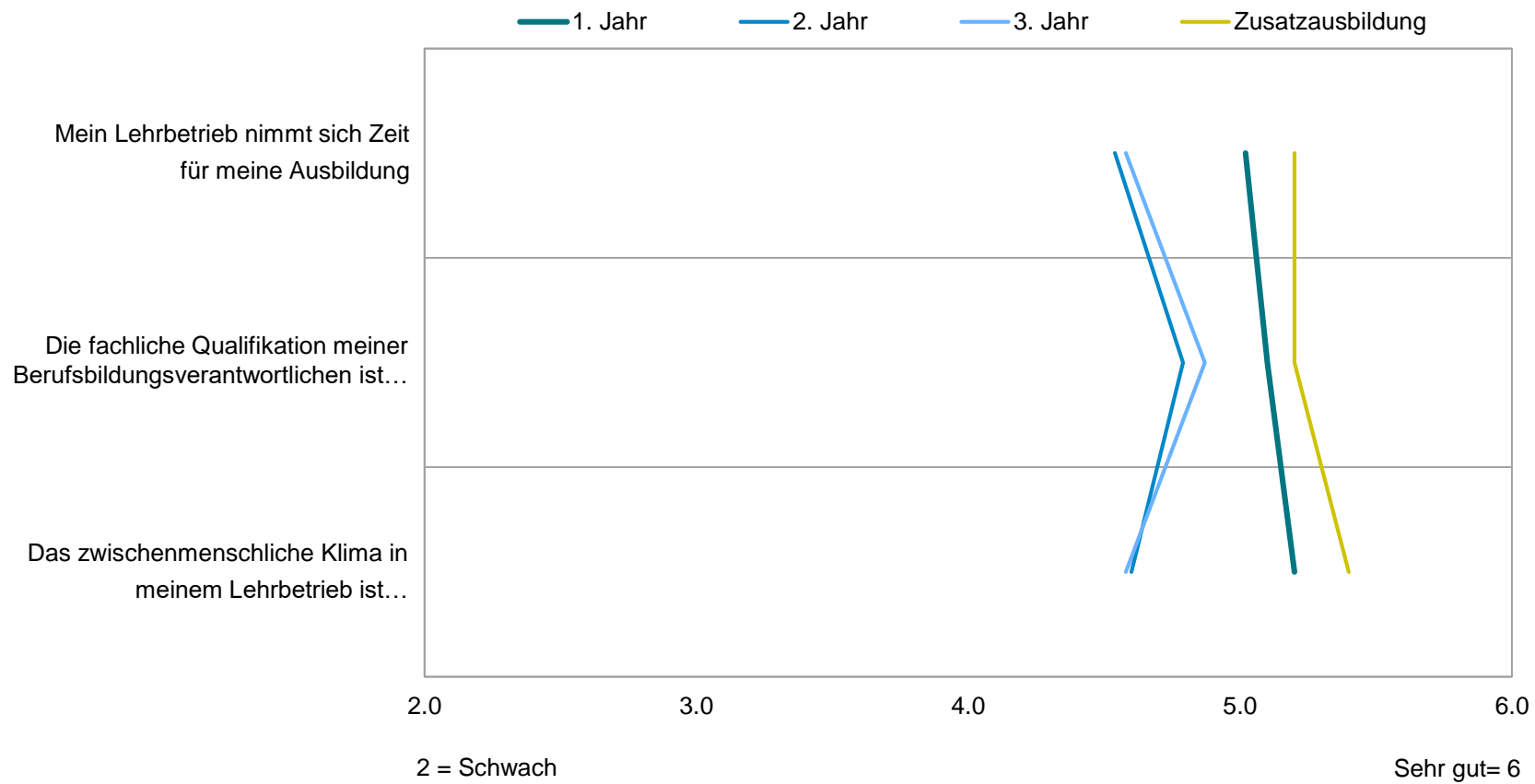


1. Jahr [137] (j)	2. Jahr [95*] (k)	3. Jahr [77*] (l)	Zusatz- ausb. [18**] (m)
5.0kl	4.6	4.5	4.8
5.1	5.0	5.0	5.2
5.1	4.9	5.0	5.2

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – HAUSWIRTSCHAFT (6/8)

Hauswirtschafts-Lehrlinge bewerten im ersten Ausbildungsjahr ihre Lehrbetriebe betreffend Zeit für die Ausbildung und zwischenmenschliches Klima signifikant besser als im zweiten und dritten Lehrjahr.

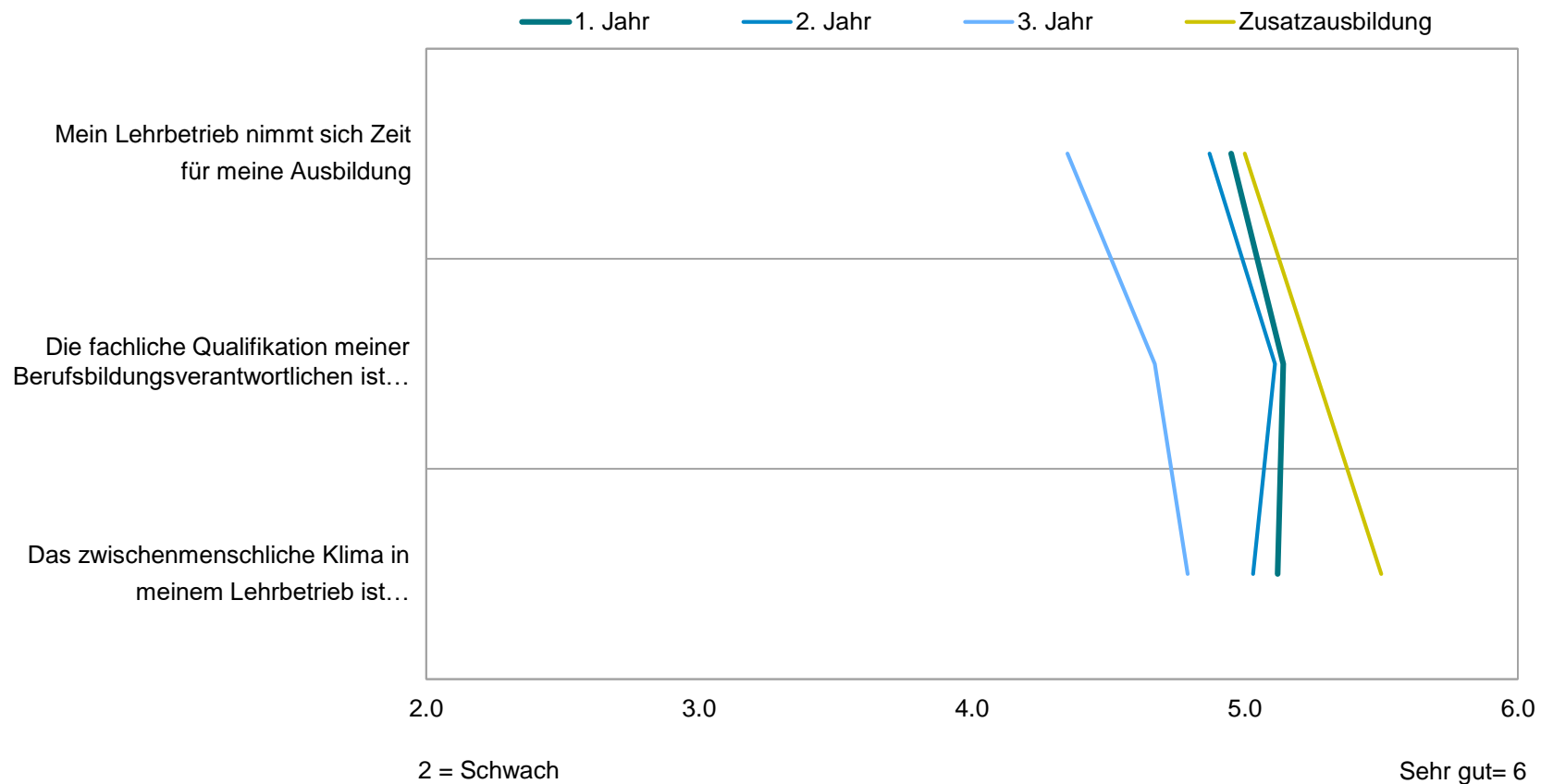


1. Jahr [110] (n)	2. Jahr [124] (o)	3. Jahr [110] (p)	Zusatz-ausb. [9**] (q)
5.0op	4.5	4.6	5.2
5.1	4.8	4.9	5.2
5.2op	4.6	4.6	5.4

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – KAUFMANN (7/8)

Die Kaufmann-Lehrlinge bewerten ihre Ausbildungsbetriebe über alle Bereiche hinweg positiv. Am schlechtesten schneidet die Zeit für die Ausbildung im dritten Lehrjahr ab.

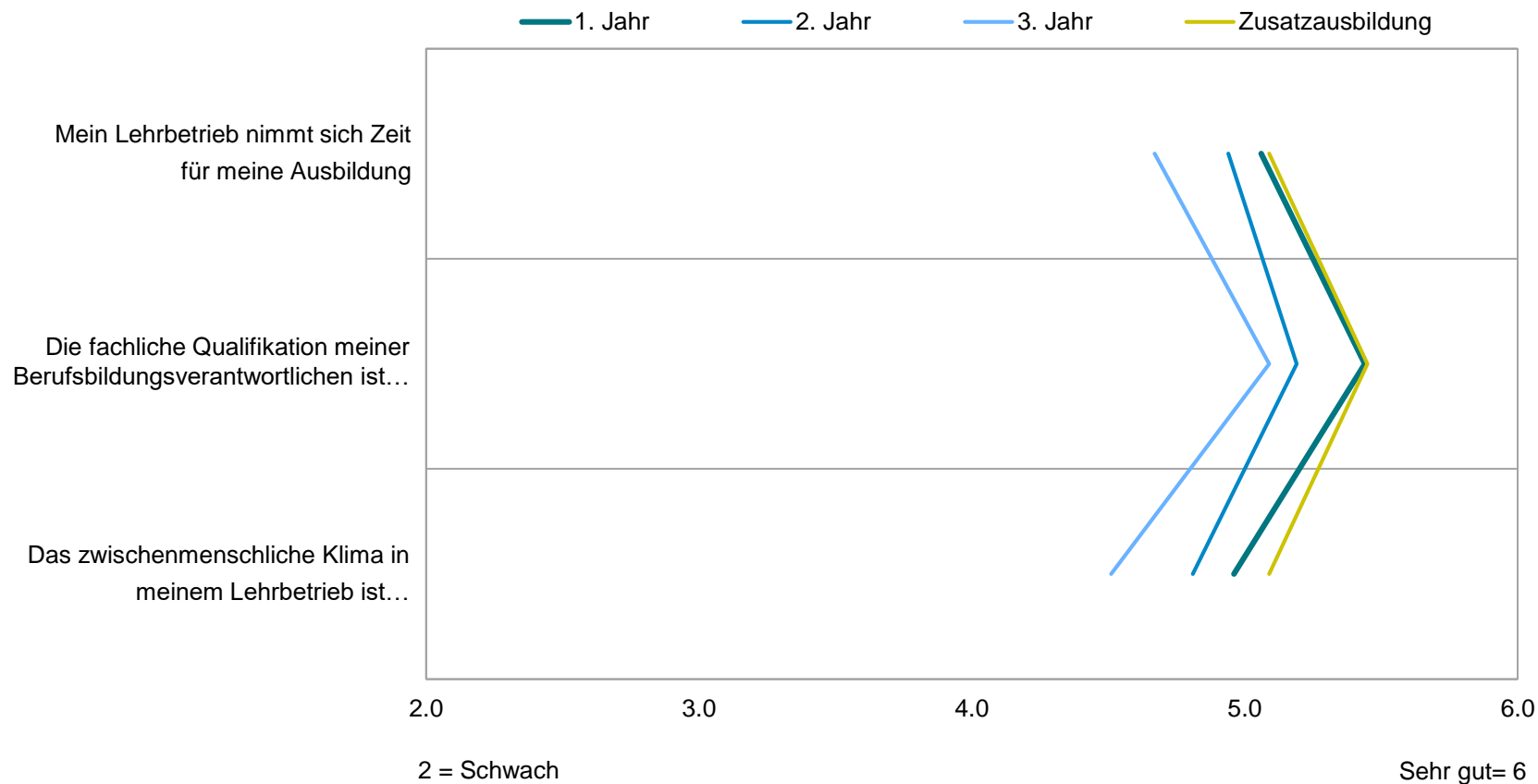


1. Jahr [34*] (r)	2. Jahr [28**] (s)	3. Jahr [29**] (t)	Zusatz-ausb. [1**] (u)
5.0t	4.9t	4.4	5.0
5.1t	5.1t	4.7	5.3
5.1t	5.0	4.8	5.5

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# EIGENSCHAFTEN LEHRBETRIEB – BÄCKER / KONDITOR (8/8)

Die Bäcker / Konditor-Lehrlinge beurteilen den Lehrbetrieb durchweg positiv, besonders im ersten Lehrjahr und in der Zusatzausbildung.

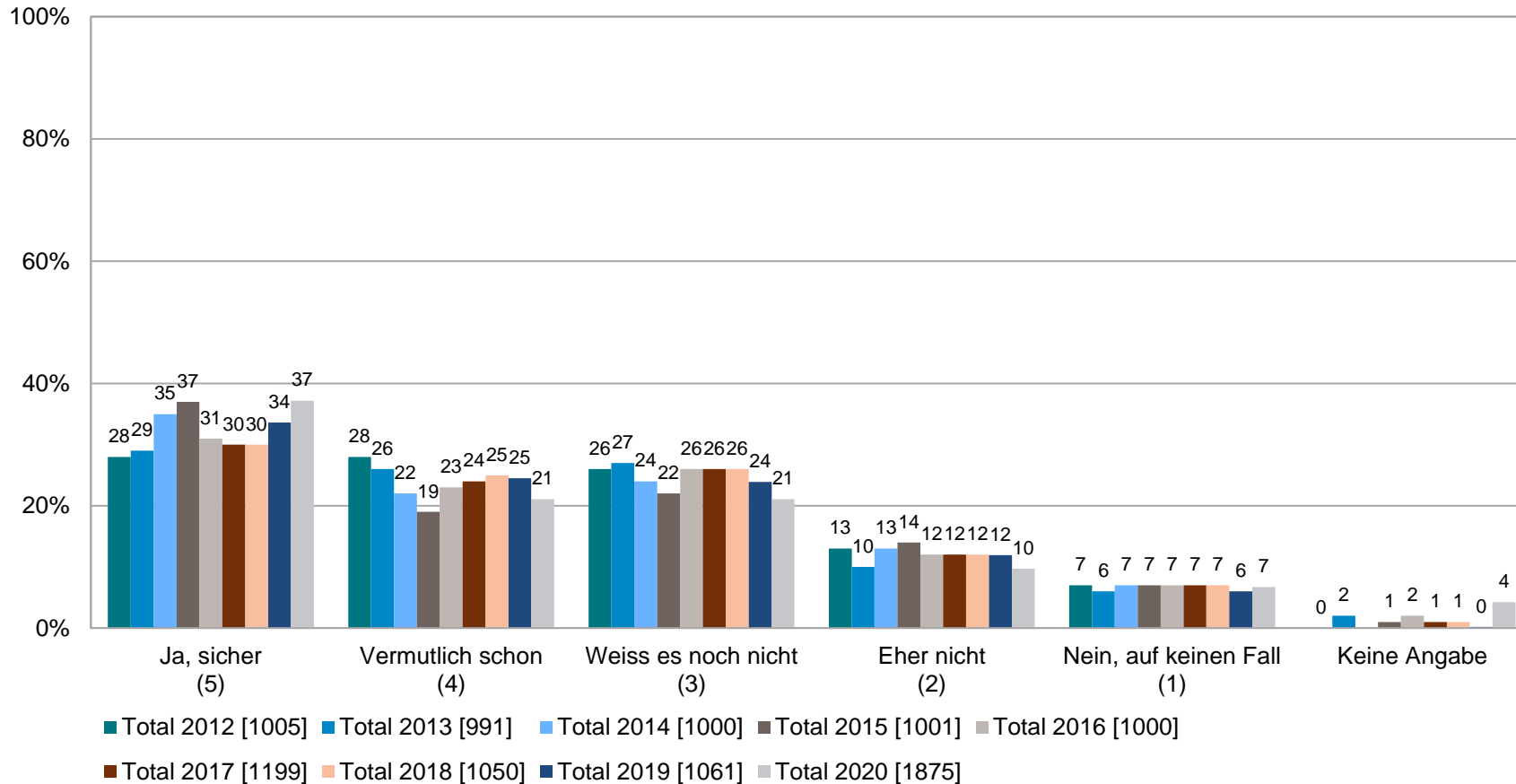


1. Jahr [86*] (v)	2. Jahr [72*] (w)	3. Jahr [117] (x)	Zusatz- ausb. [18**] (y)
5.1x	4.9	4.7	5.1
5.4	5.2	5.1	5.5
5.0x	4.8	4.5	5.1

Frage 5: Bewerten Sie die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 2. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben als Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – VERGLEICH TOTAL (1/7)

Die Anzahl an Lehrlingen, die nach ihrer beruflichen Grundbildung (vermutlich) weiter in ihrem Beruf arbeiten werden, bleibt mit rund 60% gegenüber 2019 weiterhin stabil.

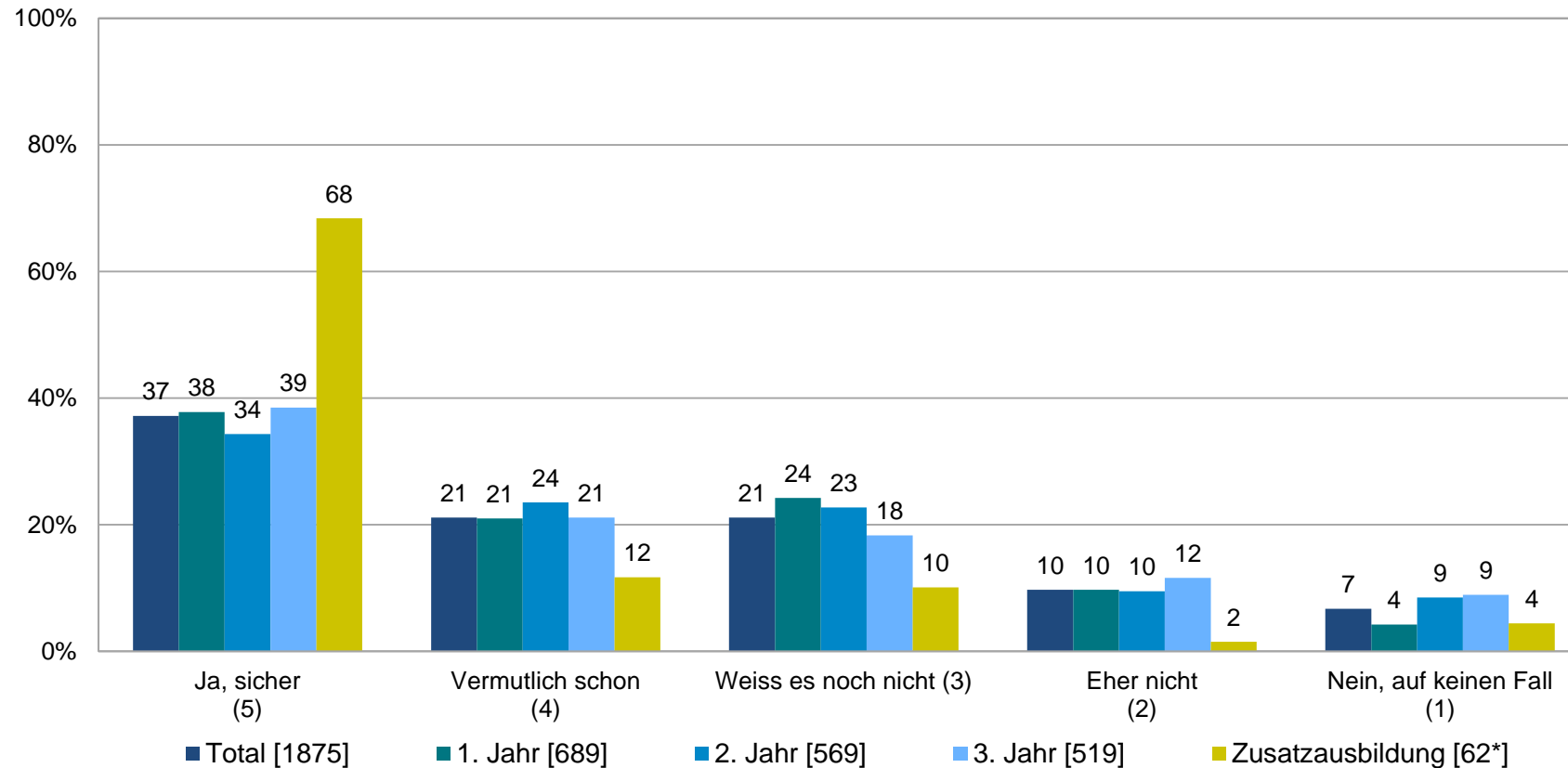


Total 2012	Total 2013	Total 2014	Total 2015	Total 2016	Total 2017	Total 2018	Total 2019	Total 2020
3.6	3.6	3.7	3.7	3.6	3.6	3.6	3.7	3.8

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – AUSBILDUNGSJAHR (2/7)

Mit einem Mittelwert von 3.8 besteht über alle Ausbildungsjahre hinweg weiterhin die Tendenz, nach der Grundbildung im Beruf zu bleiben. Signifikant höher ist diese Tendenz bei Lehrlingen, welche gerade eine Zusatzausbildung absolvieren. Hier sind sich über zwei Drittel sicher, nach der Ausbildung im Beruf weiterzuarbeiten.

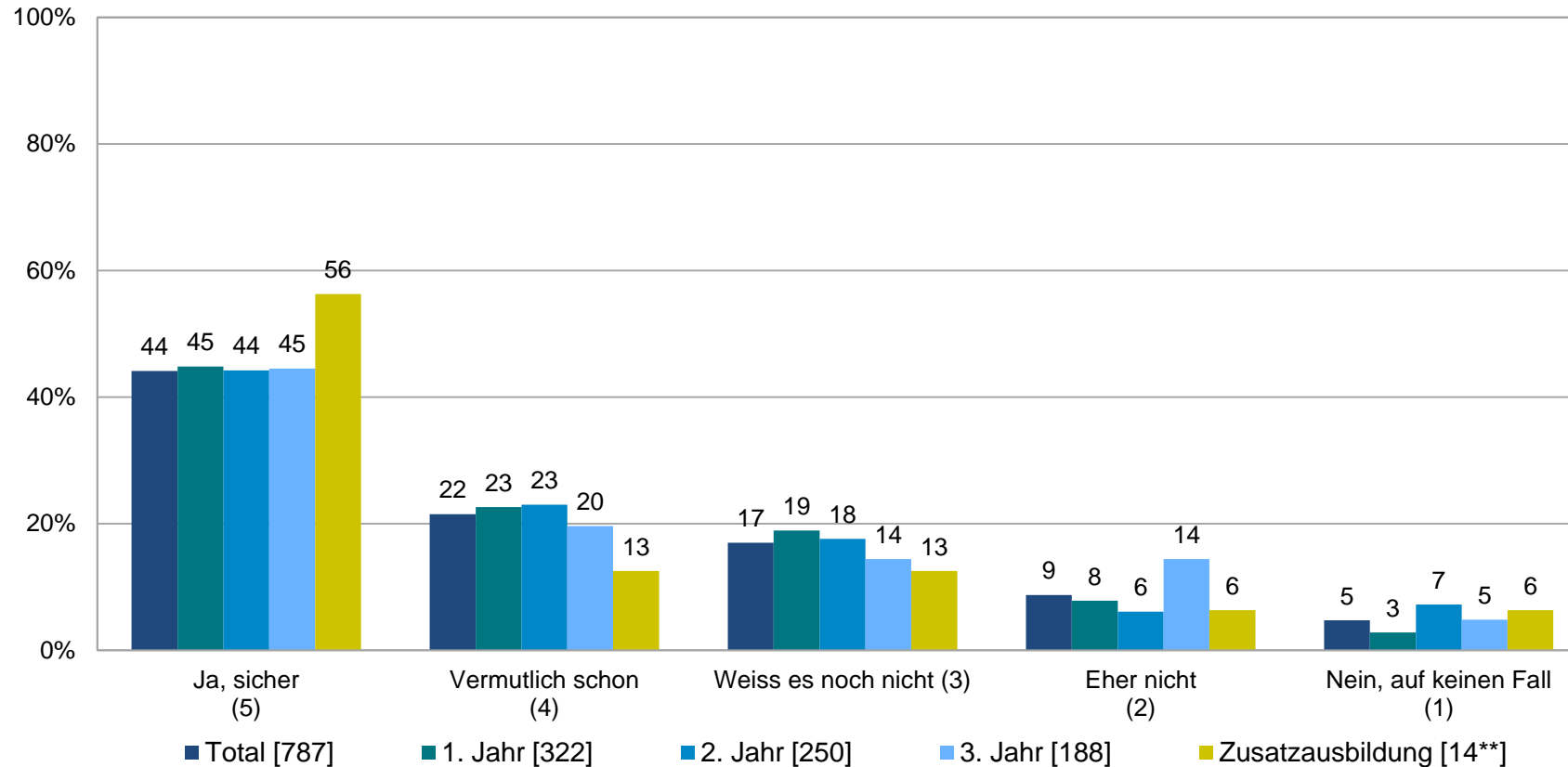


Total 2020	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
3.8	3.8	3.7	3.7	4.4ijk

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – KÖCHE (3/7)

Weiterhin wird die Mehrheit der Koch-Lehrlinge in einer Zusatzausbildung nach der Ausbildung sicher in ihrem Beruf bleiben. Bei den Lehrlingen im ersten, zweiten und dritten Lehrjahr liegt der Anteil, der sich sicher ist über den weiteren Verbleib im Beruf, leicht unter der Hälfte.



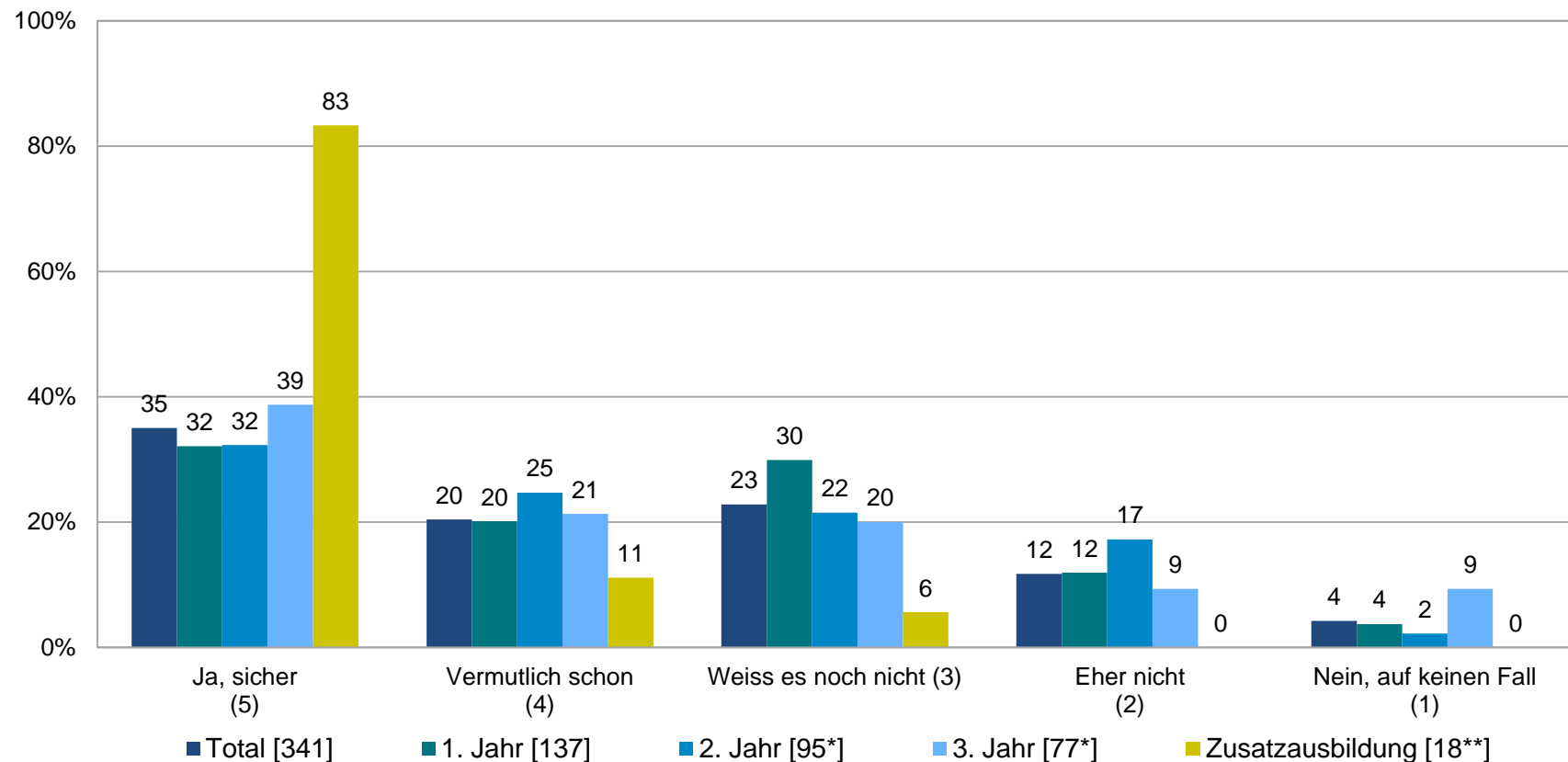
Total 2020	1. Jahr (f)	2. Jahr (g)	3. Jahr (h)	Zusatz ausb. (i)
4.0	4.0	3.9	3.9	4.1

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)



# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – RESTAURATION (4/7)

Im ersten bis dritten Lehrjahr ist je etwa ein Drittel der Restaurations-Lehrlinge sicher, nach der beruflichen Grundbildung in ihrem Beruf weiter zu arbeiten. In der Zusatzausbildung ist sich die grosse Mehrheit sicher im Beruf zu bleiben.

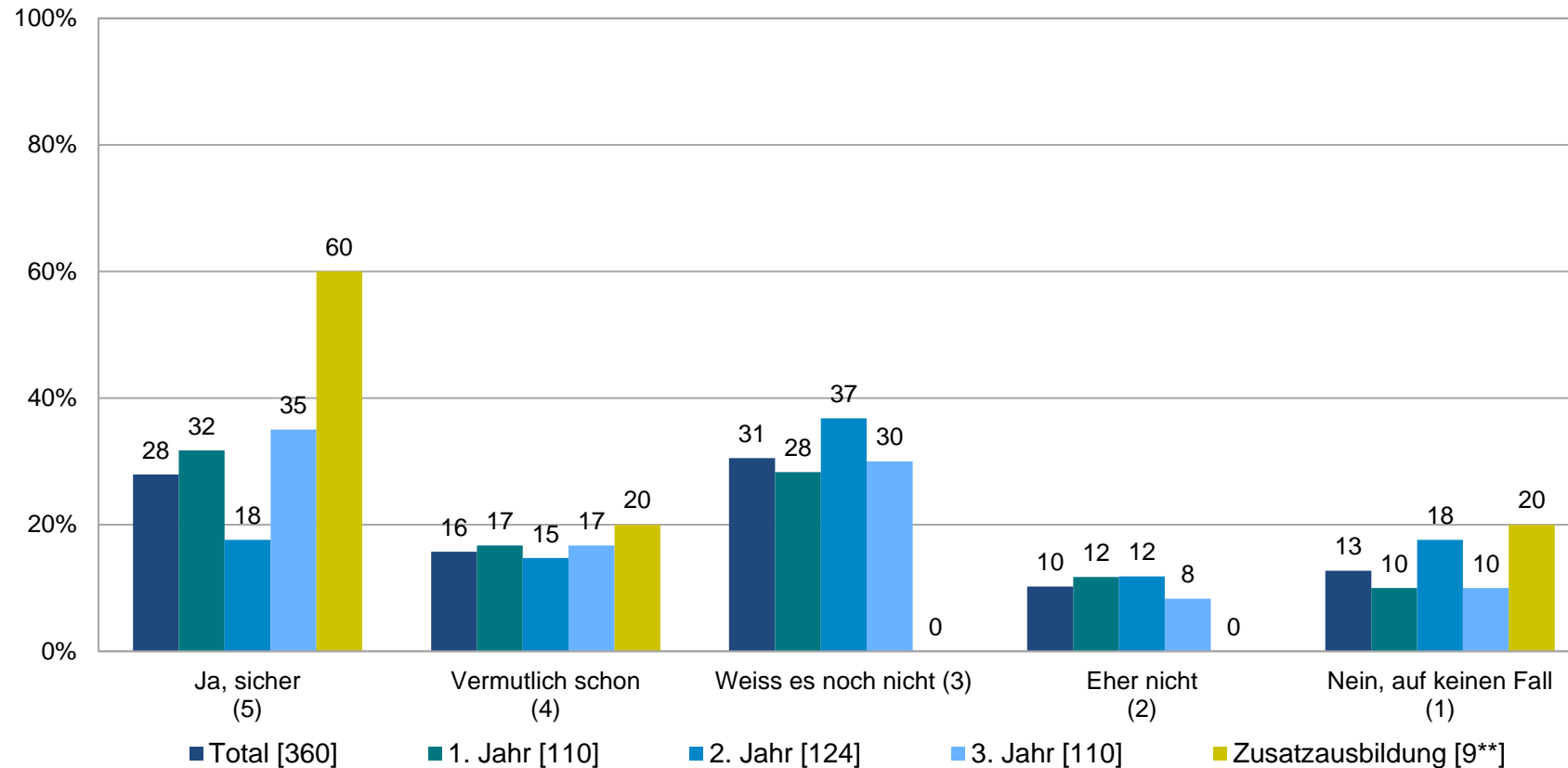


Total 2020	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz ausb. (m)
3.8	3.7	3.7	3.7	4.8

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – HAUSWIRTSCHAFT (5/7)

Die Lehrlinge der Hauswirtschaft im zweiten Lehrjahr sind sich noch am unsichersten über den weiteren beruflichen Werdegang.

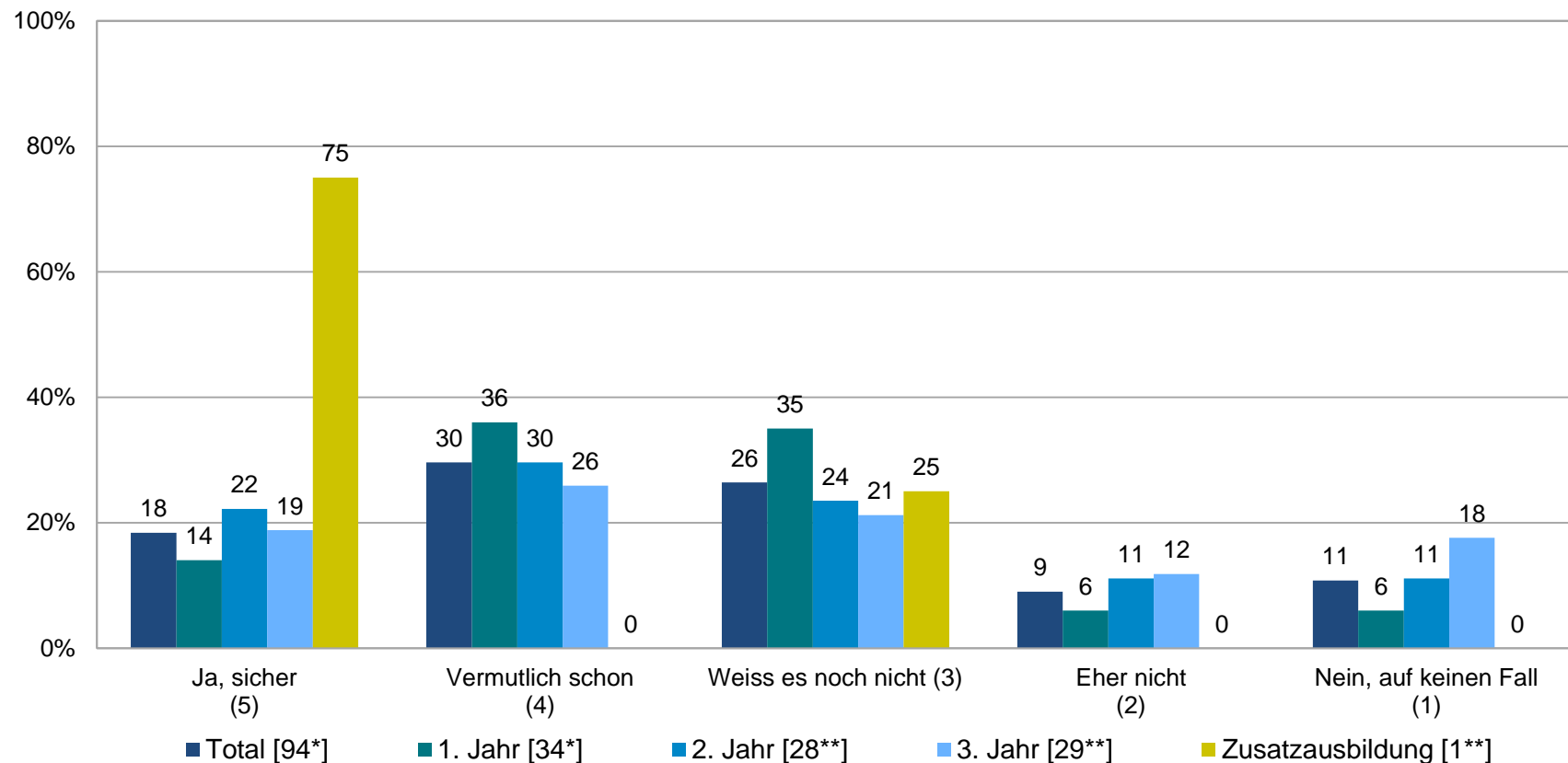


Total 2020	1. Jahr (n)	2. Jahr (o)	3. Jahr (p)	Zusatz ausb. (q)
3.4	3.5	3.0	3.6	4.0

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – KAUFMANN (6/7)

Zusammen mit den Lehrlingen in der Hauswirtschaft sind die Kaufmann-Lehrlinge am kritischsten, wenn es um den weiteren beruflichen Werdegang nach der Grundbildung geht. Nicht ganz die Hälfte will (vermutlich) im Beruf weiter arbeiten.

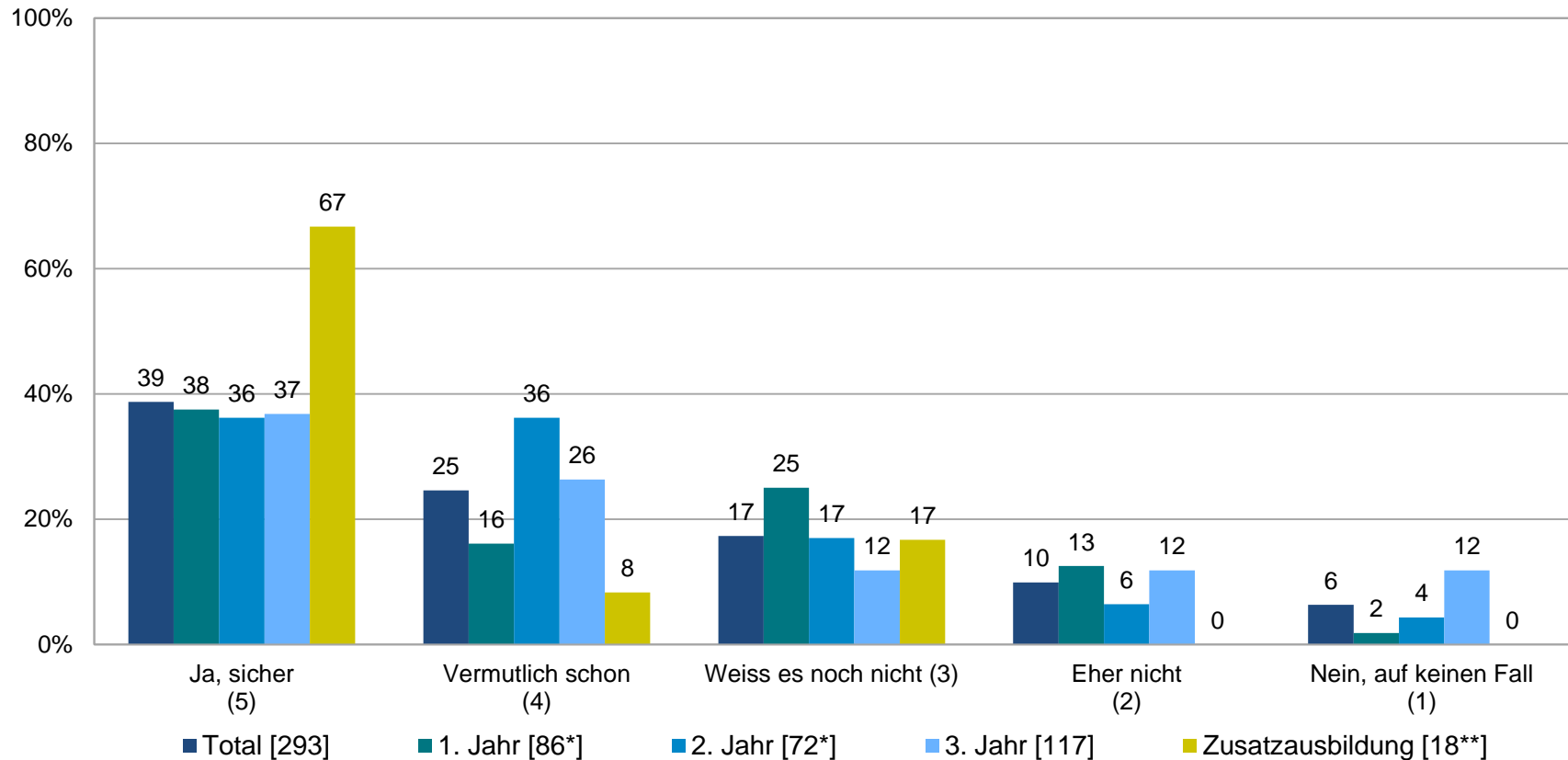


Total 2020	1. Jahr (e)	2. Jahr (f)	3. Jahr (g)	Zusatz ausb. (h)
3.4	3.5	3.4	3.2	4.5

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – BÄCKER / KONDITOR (7/7)

Fast zwei Drittel der Bäcker / Konditor Lehrlinge werden zukünftig (vermutlich) weiterhin als Bäcker / Konditor arbeiten. Ein Viertel weiss es noch nicht und 16% werden (eher) nicht als Bäcker / Konditor arbeiten.

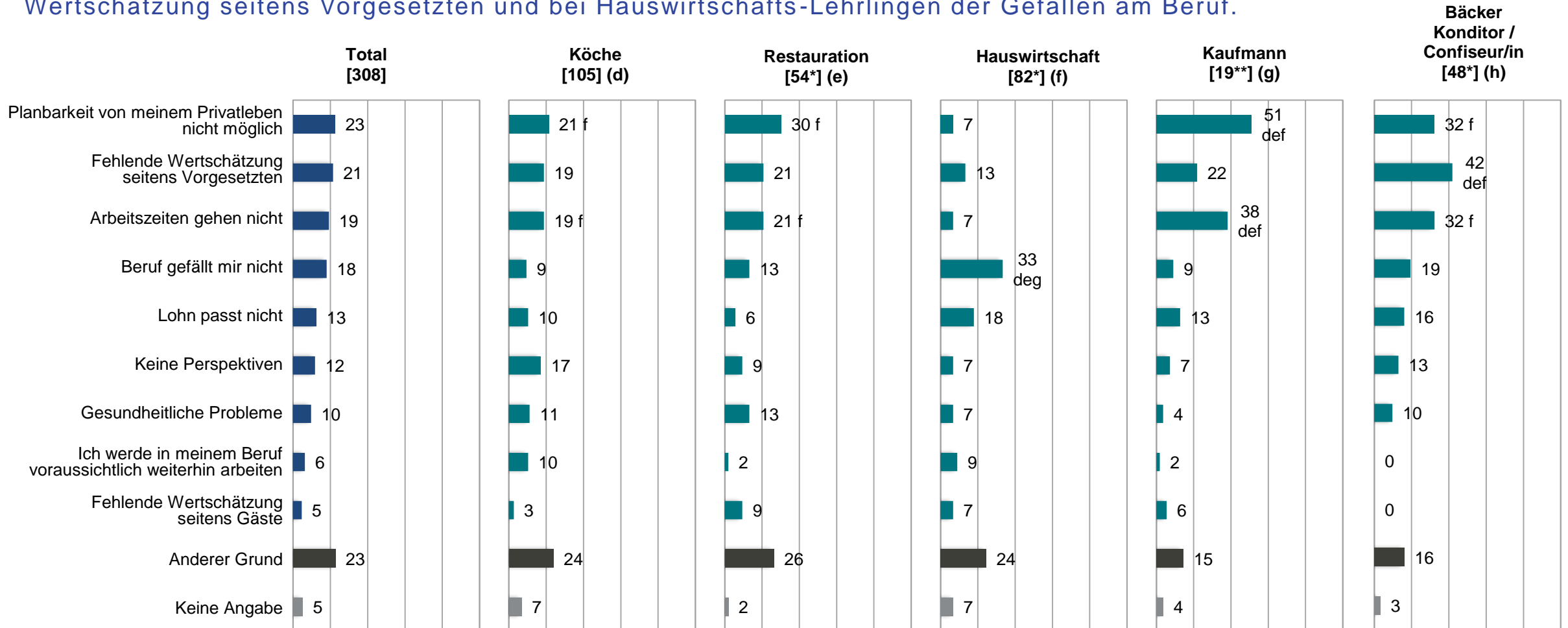


Total 2020	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz ausb. (l)
3.8	3.8	3.9	3.7	4.6

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# GRÜNDE GEGEN ZUKUNFT IN MEINEM BERUF

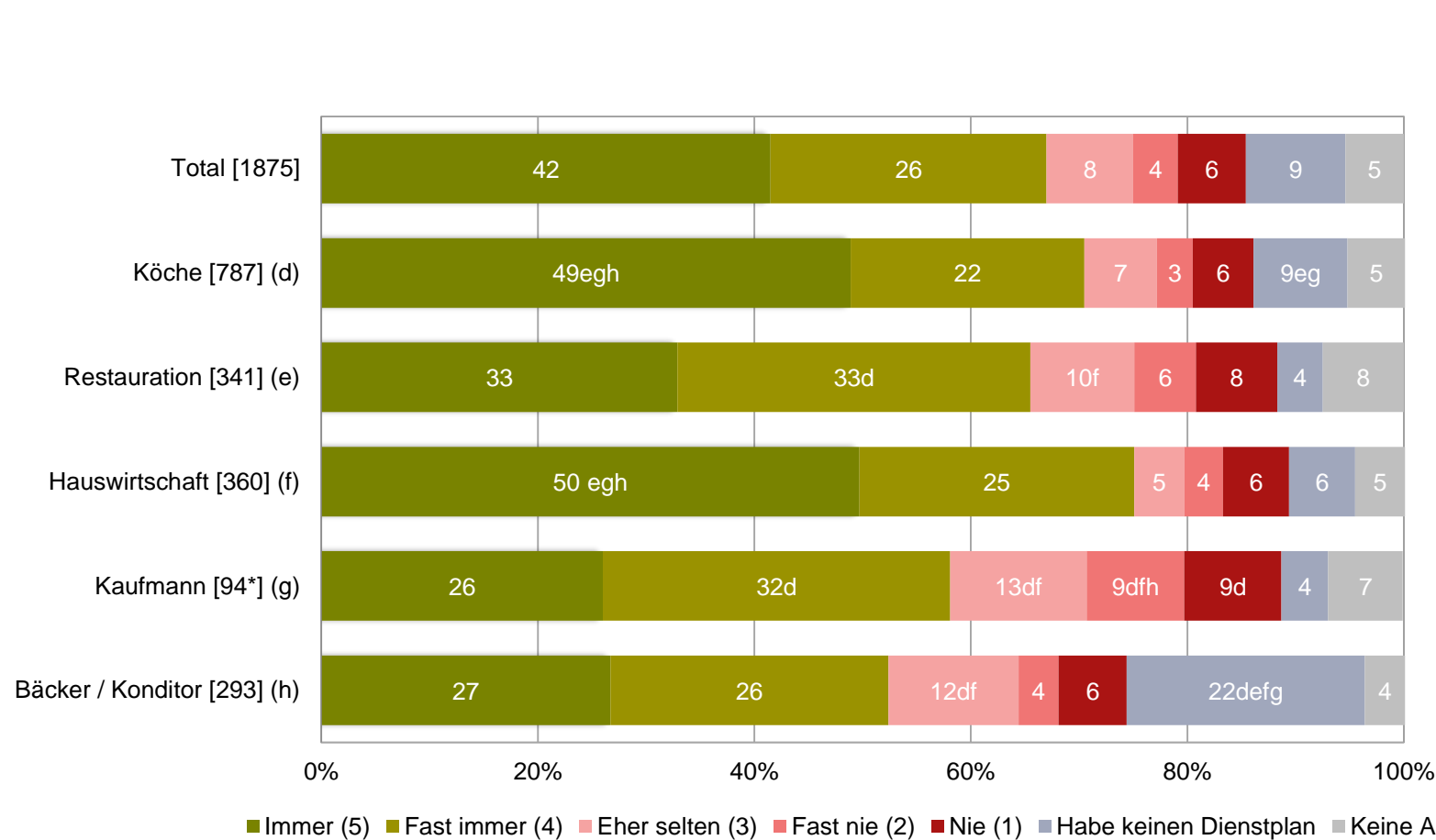
Über alle Berufe hinweg ist der wichtigste Grund, dass Lehrlinge nicht weiter im Beruf arbeiten wollen, die nicht mögliche Planbarkeit des Privatlebens. Bei Bäcker / Konditor-Lehrlingen ist der wichtigste Grund die fehlende Wertschätzung seitens Vorgesetzten und bei Hauswirtschafts-Lehrlingen der Gefallen am Beruf.



Frage 6.1: Sie haben in der vorherigen Frage geantwortet, dass sie eher resp. sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten. Warum möchten Sie nicht mehr in Ihrem Beruf arbeiten? (max. 2 Nennungen möglich) | Filter: Befragte, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6=4 or 5) | n = [ ] Personen | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ZEITPUNKT DES EMPFANGS VOM DIENSTPLAN

68% 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. Kaufmann-Lehrlinge, gefolgt von Restauration und Bäcker / Konditor Lehrlingen, haben häufiger keinen Dienstplan 2 Wochen im Voraus als Lehrlinge der meisten anderen Berufsgattungen.



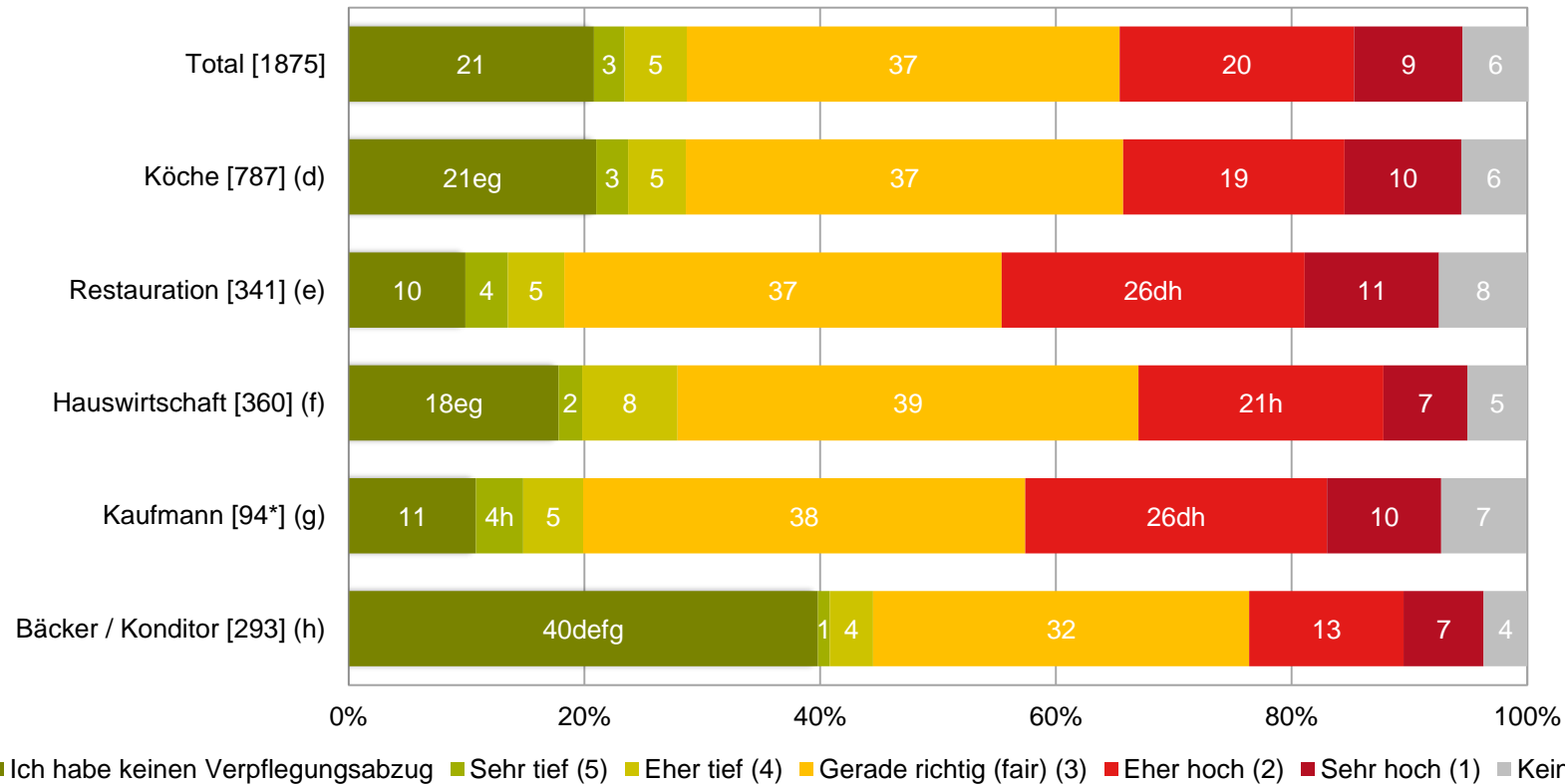
Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz- ausb. (l)
4.1	4.2 <sup>k</sup>	4.2 <sup>k</sup>	3.9	4.2
4.2 <sup>egh</sup>	4.3	4.2	4.2	4.3
3.9 <sup>g</sup>	4.0	3.8	3.7	4.3
4.2 <sup>egh</sup>	4.4 <sup>k</sup>	4.6 <sup>k</sup>	3.8	3.8
3.6	3.8	3.8	3.4	3.3
3.9	3.9	3.8	3.8	4.3

Frage 7: 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 | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

Fast ein Viertel der Lehrlinge gibt an, dass sie keinen Verpflegungsabzug in ihrem Betrieb haben. Der Anteil, der den Verpflegungsabzug als eher bzw. sehr hoch einstuft, hat gegenüber dem letzten Jahr stark zugenommen (von 8% auf 29%). Lehrlinge aus dem Bereich Bäcker / Konditor geben weiterhin signifikant häufiger an, keinen Verpflegungsabzug zu haben, als Lehrlinge aus den anderen Bereichen.



Mittelwerte

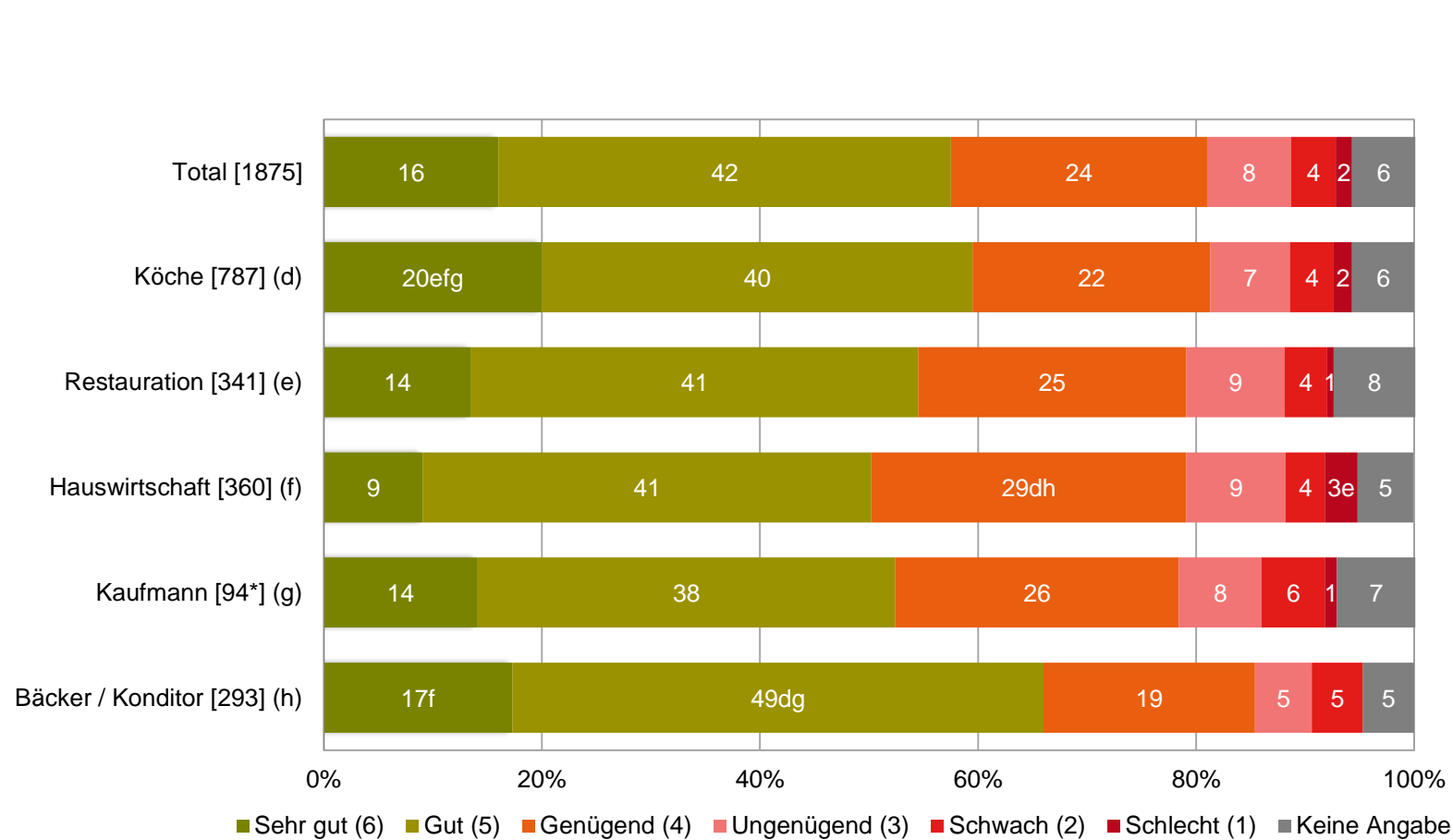
Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz- ausb. (l)
2.6	2.6	2.7	2.6	2.9
2.6	2.6	2.6	2.6	3.1
2.6	2.5	2.7	2.6	2.8
2.7	2.6	2.8	2.7	2.8
2.6	2.6	2.7	2.6	2.5
2.6	2.4	2.6	2.7	3.0

Frage 8: Wie beurteilen Sie die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb?

n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# IMAGE BRANCHE

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



## Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz- ausb. (l)
4.6	4.8jk	4.5	4.4	4.6
4.6f	4.9kl	4.6l	4.3	3.9
4.5	4.6	4.5	4.4	4.7
4.4	4.6	4.2	4.3	4.6
4.5	4.8l	4.5	4.2	4.0
4.7fg	4.8	4.7	4.6	5.0

Frage 9: Das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Bäckerei- / Konditoreibranche ist: | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

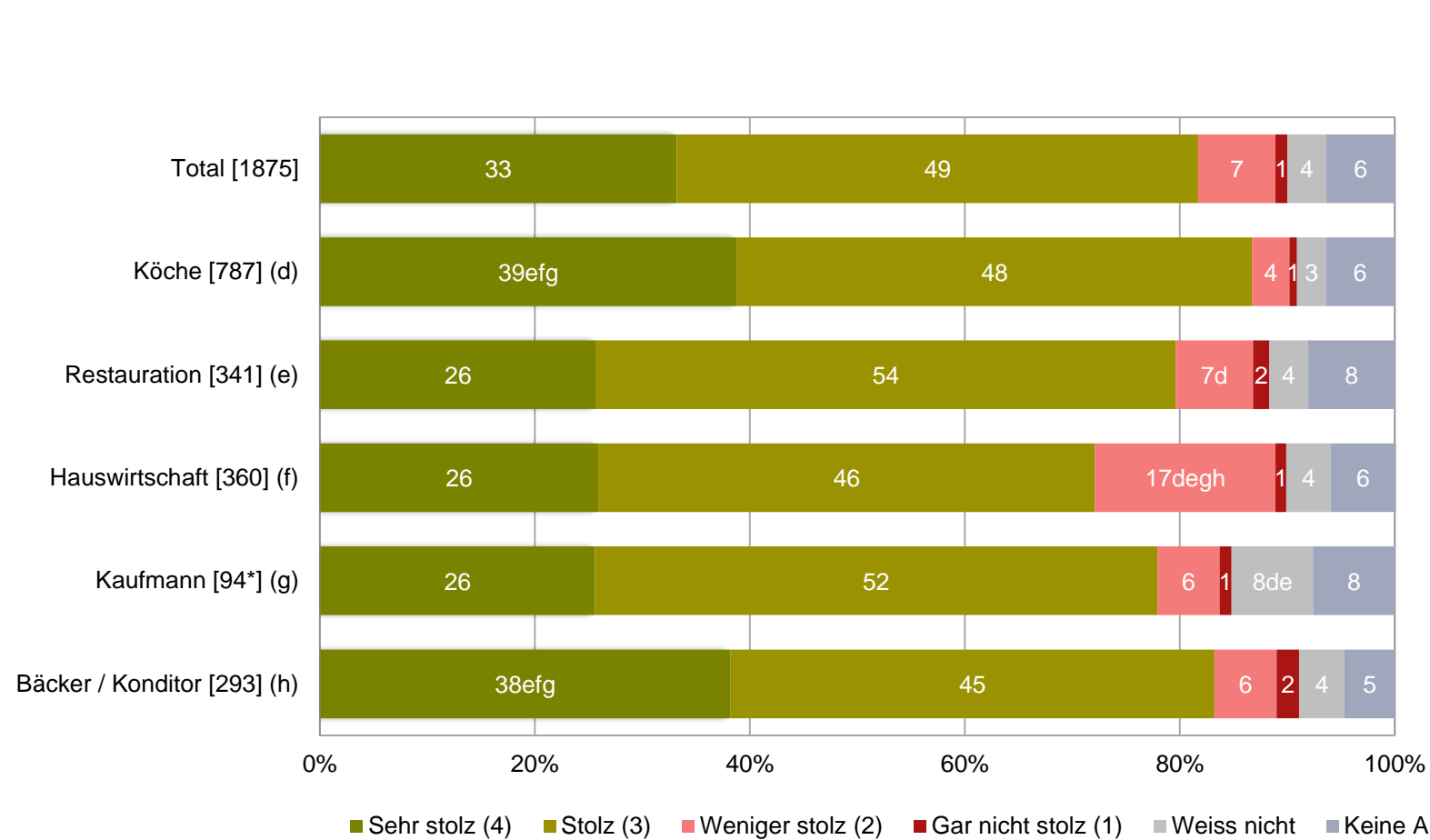


# THEMA HANDWERK, ARBEITSSTELLE UND KOMMUNIKATION

# 3

# STOLZ BERUFS-HANDWERK

Über alle Lehrberufe hinweg sind die Lehrlinge stolz auf ihr Berufs-Handwerk. Der Stolz ist bei Köchen und Bäcker / Konditor signifikant höher als bei den anderen Berufsgruppen.



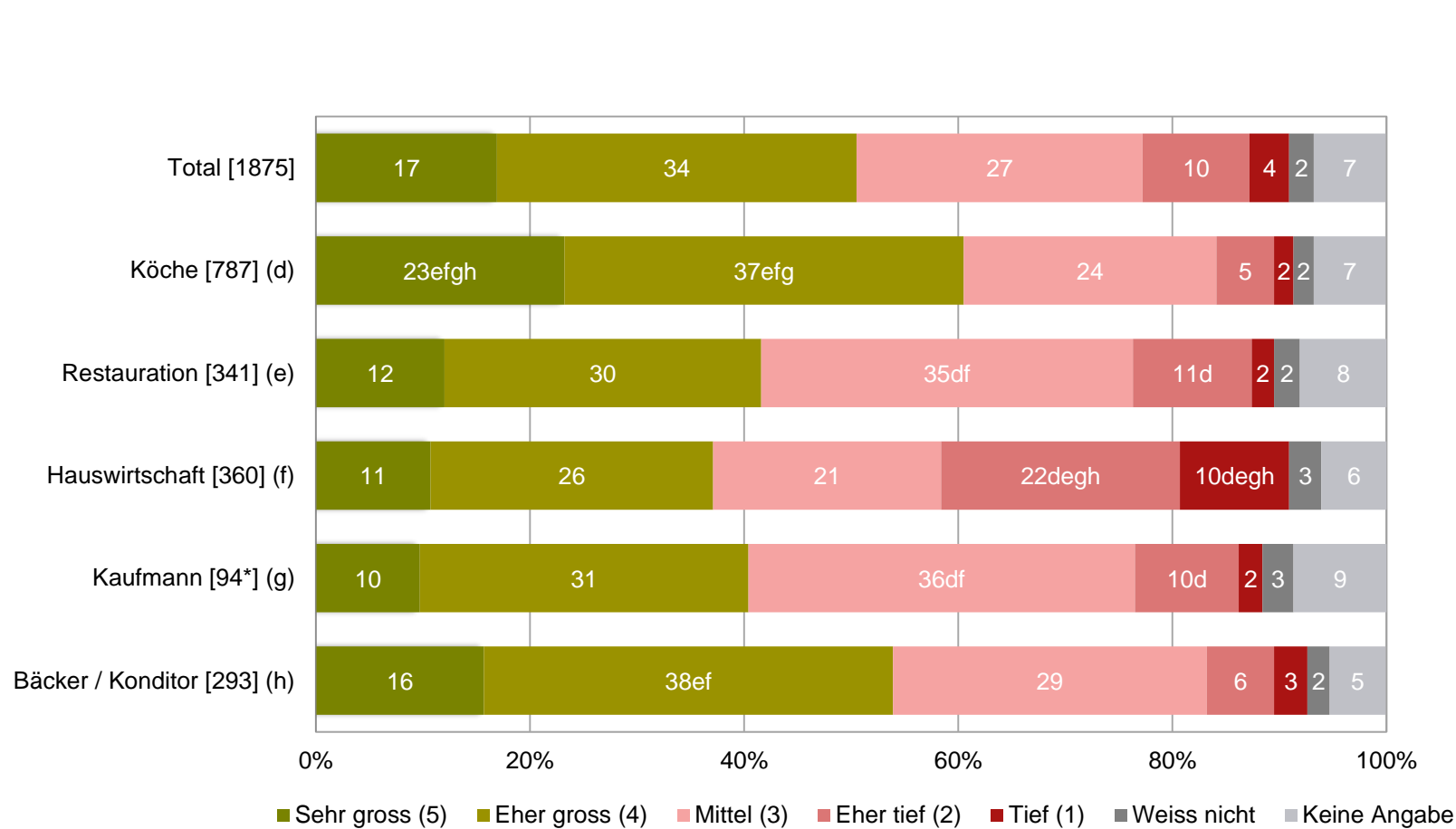
Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
3.3	3.3jk	3.2	3.2	3.5jk
3.4efg	3.4	3.4	3.3	3.5
3.2	3.2	3.1	3.2	3.6
3.1	3.2j	2.9	3.2j	3.0
3.2	3.3k	3.2	3.1	4.0
3.3ef	3.4	3.5k	3.1	3.6

Frage 10: Wie stolz sind Sie auf Ihr Berufs-Handwerk? | n = [...] Personen | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ÖFFENTLICHER STELLENWERT BERUFS-HANDWERK

Der öffentliche Stellenwert des beruflichen Handwerks wird über alle Berufsgruppen hinweg eher tief bis mittel eingeschätzt. Die Koch- und Bäcker / Konditor-Lehrlinge geben signifikant höhere Werte ab als die anderen Berufsgruppen, d.h. sie bewerten den Stellenwert ihres beruflichen Handwerks in der Öffentlichkeit als (eher) gross.



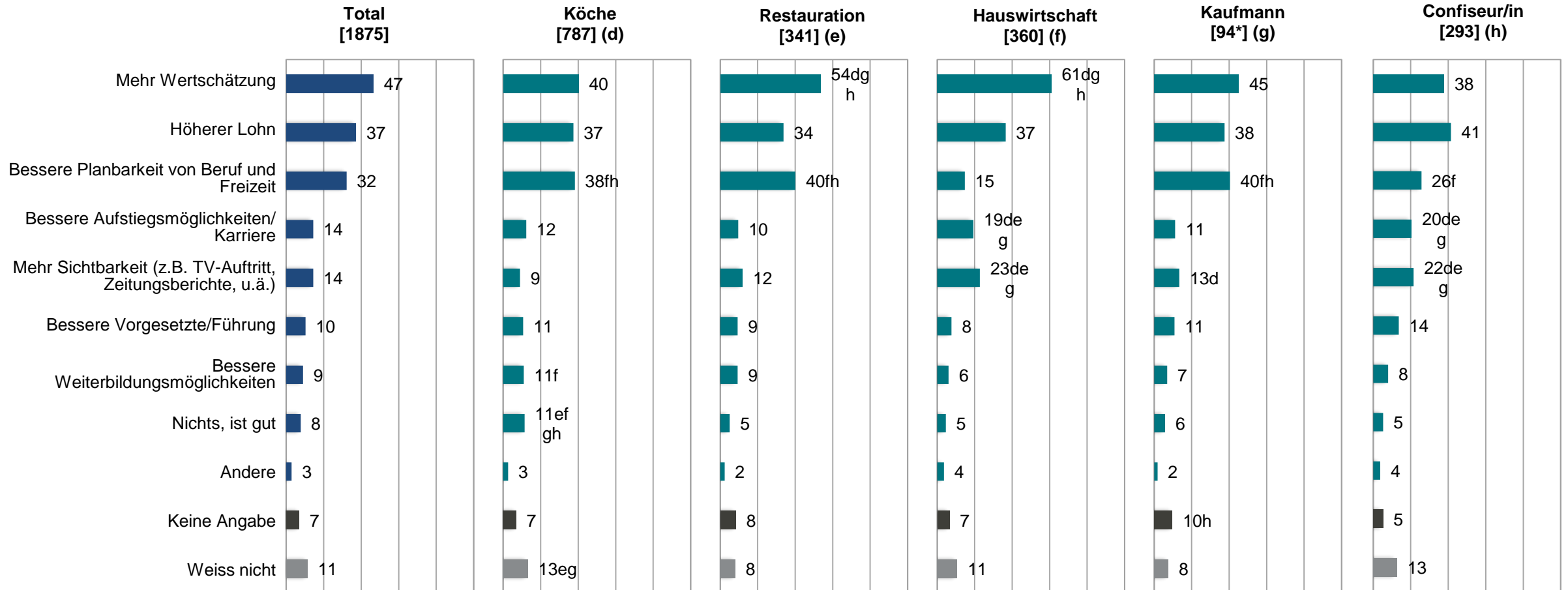
Mittelwerte

Total	1. Jahr (i)	2. Jahr (j)	3. Jahr (k)	Zusatz-ausb. (l)
2.7	2.8jk	2.6	2.6	2.7
2.9efgh	2.9	2.9	2.8	3.1
2.5	2.6	2.4	2.5	2.6
2.3	2.6j	2.0	2.4	3.0
2.5	2.6j	2.3	2.5	2.3
2.7efg	2.8k	3.0k	2.5	2.4

Frage 11: Was für einen Stellenwert hat Ihr berufliches Handwerk aus Ihrer Sicht in der Öffentlichkeit? | n = [...] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ANSATZ ZUR STELLENWERTS-VERBESSERUNG DES BERUFS

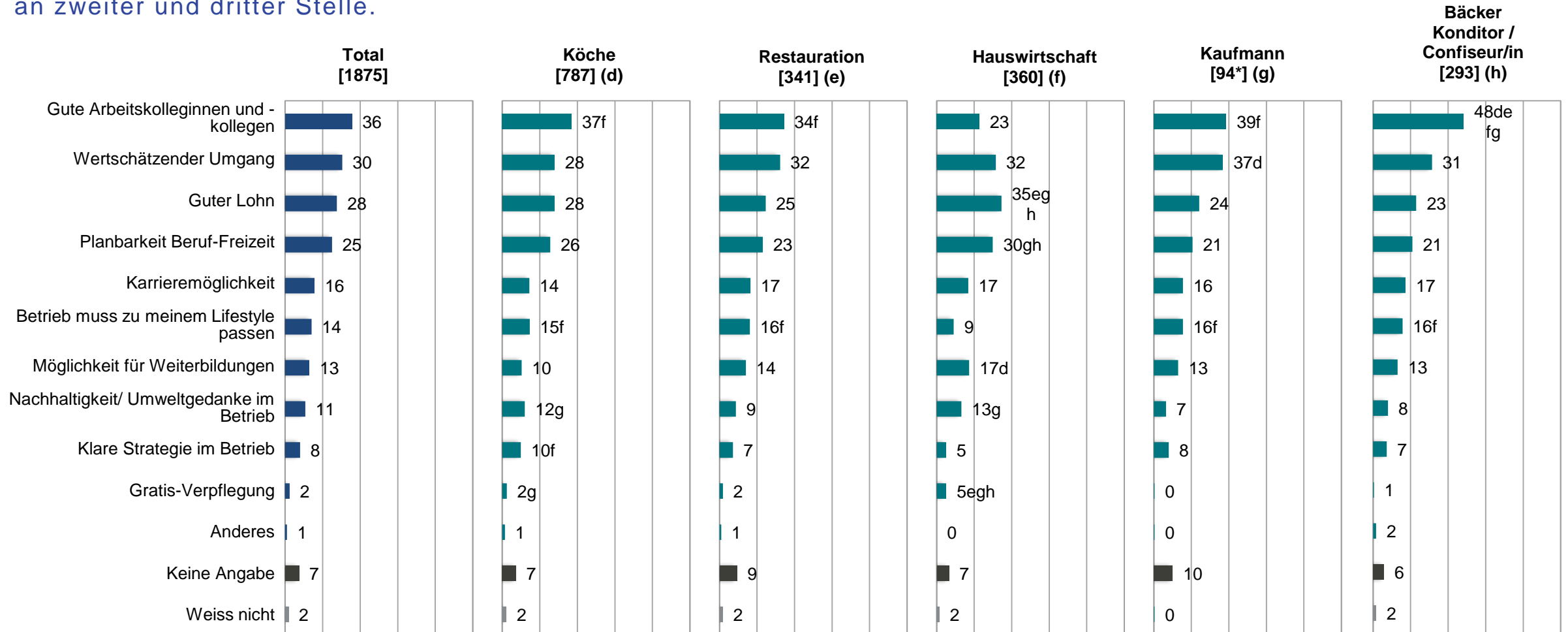
Um den Stellenwert des Berufs zu verbessern sollte hauptsächlich mehr Wertschätzung erfolgen, gefolgt von höheren Löhnen.



Frage 12: Was muss aus Ihrer Sicht hauptsächlich unternommen werden, damit der Stellenwert von Ihrem Beruf verbessert wird? (2 Nennungen bitte angeben) | n = [ ] Personen | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# WICHTIGSTE EIGENSCHAFTEN BEI ARBEITSSTELLEN-WAHL

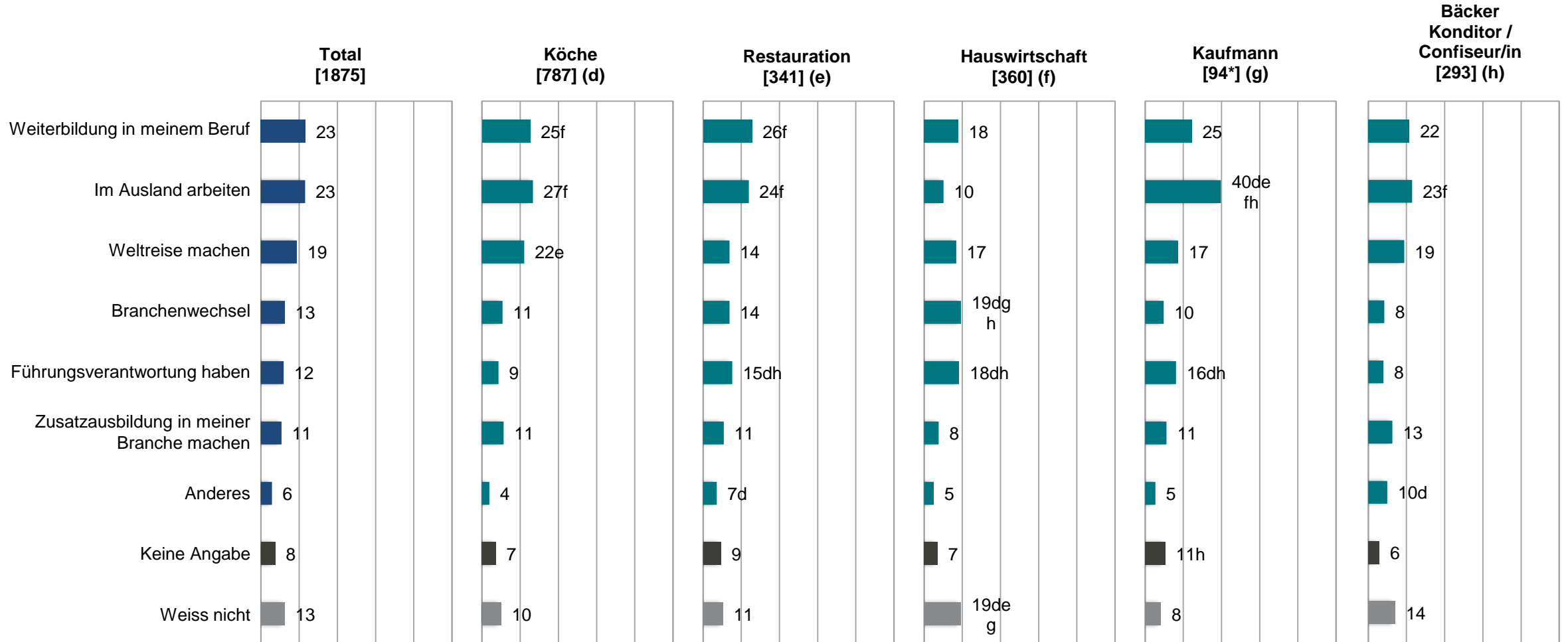
Das Zwischenmenschliche – gute Arbeitskolleginnen und Kollegen und ein wertschätzender Umgang – ist bei der Auswahl einer Arbeitsstelle am wichtigsten für die Lehrlinge. Ein guter Lohn sowie die Planbarkeit Beruf-Freizeit stehen an zweiter und dritter Stelle.



Frage 13: Was sind die wichtigsten Eigenschaften, damit sie eine Arbeitsstelle auswählen? (2 Nennungen bitte angeben) | n = [ ] Personen | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# KURZFRISTIGE PLÄNE NACH LEHRABSCHLUSS

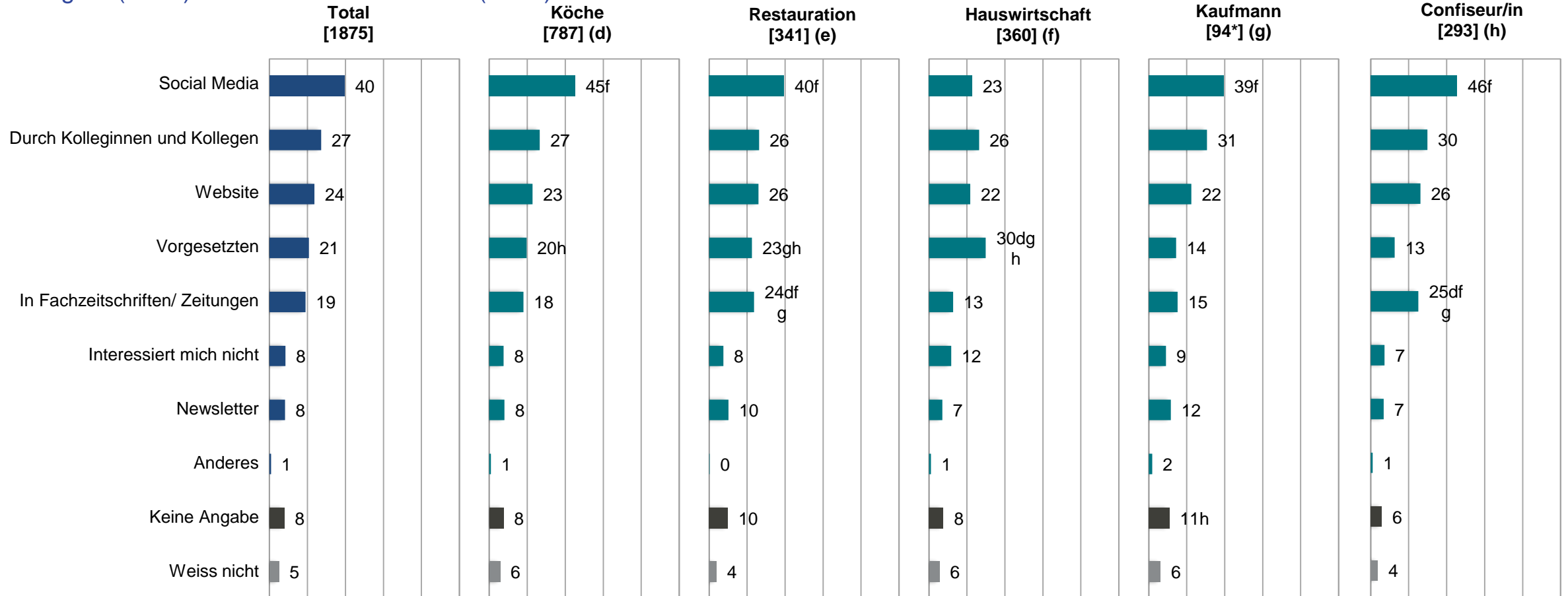
Je ein Viertel der Lehrlinge plant nach dem Lehrabschluss eine Weiterbildung im Beruf bzw. im Ausland zu arbeiten. Ein Fünftel möchte eine Weltreise unternehmen.



Frage 14: Was möchten Sie in ca. 2 – 3 Jahren nach Lehrabschluss machen? | n = [ ] Personen | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# HAUPTSÄCHLICHE INFORMATIONSQUELLE BRANCHEN-NEWS

Lehrlinge informieren sich über die Branche hauptsächlich durch Social Media (40%), über Kolleginnen und Kollegen (27%) sowie über Websites (24%).



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

**BE  
SURE.  
GO  
FURTHER.**

**GAME CHANGERS**

