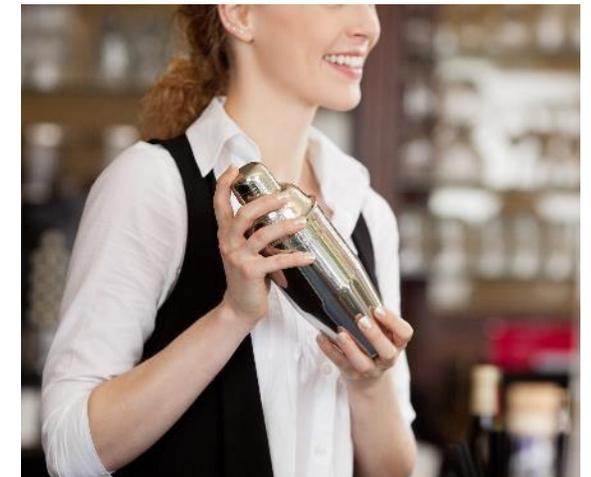


Lehrlingsbarometer 2018

Diese Studie wurde im Auftrag von Hotel & Gastro Union durch GfK Switzerland AG in Rotkreuz durchgeführt.



Die Agenda

- ① Studiendesign und Stichprobenstruktur
- ② Detailresultate

1. Studiendesign

Lehrlingsbarometer 2018

Methode:	Schriftliche Befragung durchgeführt von Hotel & Gastro Union
Instrument:	Vollstrukturierter Fragebogen
Stichprobe:	n = 1'050 / Die Stichprobe n = 1'050 ist repräsentativ nach Beruf und Region.
Durchführung:	01. Februar bis 30. April 2018
Auswertung:	Standard: Total Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Grundbildung / Ausbildungsjahr
Reporting:	Charts, Computertabellen
Auftraggeber:	Hotel & Gastro Union – Roger Lütolf
Durchführung:	GfK Switzerland AG – Katja Gerig / Markus Zumbühl
Studiennummer:	078.209.01029.1
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)

	absolut	%
Geschlecht		
Männlich	412	39
Weiblich	609	58
Keine Angabe	29	3
Grundbildung*		
Köche	445	42
Restauration	222	21
Hauswirtschaft	144	14
Kaufmann	37	4
Bäcker / Konditor	202	19
Ausbildungsjahr		
1. Jahr	292	28
2. Jahr	312	30
3. Jahr	391	37
Zusatzausbildung	49	5
Sprache im Fragebogen		
Deutsch	829	79
Französisch	151	14
Italienisch	70	7

	absolut	%
Grundbildung*		
nach Ausbildungsjahr		
Köche 1. Jahr	72	7
Köche 2. Jahr	158	15
Köche 3. Jahr	185	18
Köche Zusatzausbildung	24	2
Restauration 1. Jahr	92	9
Restauration 2. Jahr	68	6
Restauration 3. Jahr	57	5
Restauration Zusatzausbildung	5	1
Hauswirtschaft 1. Jahr	47	5
Hauswirtschaft 2. Jahr	32	3
Hauswirtschaft 3. Jahr	64	6
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	1	-
Kaufmann 1. Jahr	37	4
Kaufmann 2. Jahr	-	-
Kaufmann 3. Jahr	-	-
Kaufmann Zusatzausbildung	-	-
Bäcker / Konditor 1. Jahr	44	4
Bäcker / Konditor 2. Jahr	54	5
Bäcker / Konditor 3. Jahr	85	8
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	19	2

n = 1'050 Personen

*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe

Stichprobenstruktur (gewichtet)

	%
Geschlecht	
Männlich	42
Weiblich	55
Keine Angabe	3
Grundbildung*	
Köche	53
Restauration	20
Hauswirtschaft	16
Kaufmann	4
Bäcker / Konditor	8
Ausbildungsjahr	
1. Jahr	28
2. Jahr	30
3. Jahr	38
Zusatzausbildung	4
Sprache im Fragebogen	
Deutsch	74
Französisch	21
Italienisch	5

	%
Grundbildung*	
nach Ausbildungsjahr	
Köche 1. Jahr	10
Köche 2. Jahr	19
Köche 3. Jahr	21
Köche Zusatzausbildung	2
Restauration 1. Jahr	8
Restauration 2. Jahr	6
Restauration 3. Jahr	5
Restauration Zusatzausbildung	1
Hauswirtschaft 1. Jahr	5
Hauswirtschaft 2. Jahr	3
Hauswirtschaft 3. Jahr	7
Hauswirtschaft Zusatzausbildung	-
Kaufmann 1. Jahr	4
Kaufmann 2. Jahr	-
Kaufmann 3. Jahr	-
Kaufmann Zusatzausbildung	-
Bäcker / Konditor 1. Jahr	2
Bäcker / Konditor 2. Jahr	2
Bäcker / Konditor 3. Jahr	4
Bäcker / Konditor Zusatzausbildung	1

n = 1'050 Personen

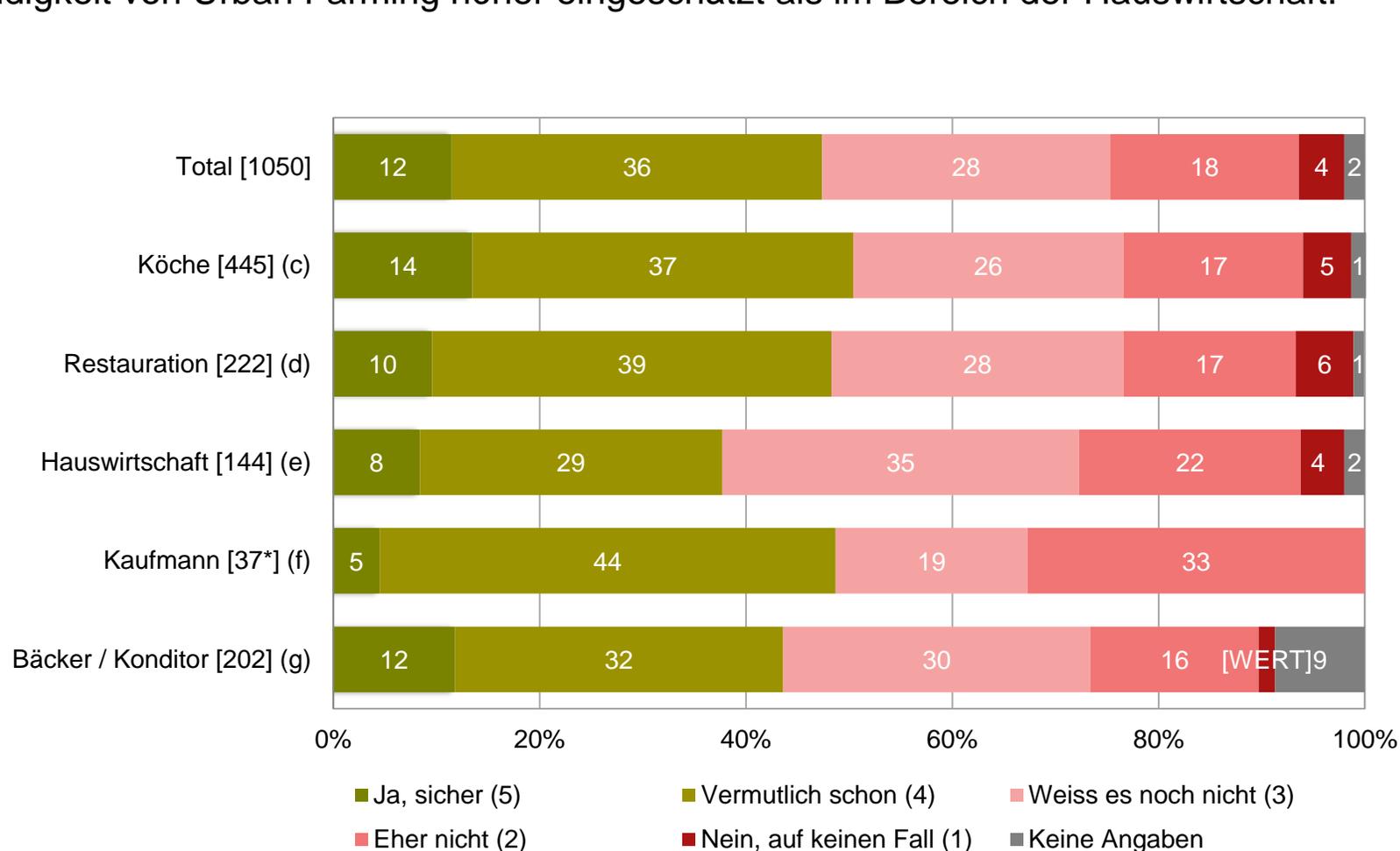
© GfK 2018 | Lehrlingsbarometer | Juni 2018

*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe

2. Detailresultate Urban Farming

Notwendigkeit von Urban Farming

Knapp die Hälfte der Lernenden beurteilen Urban Farming in den Städten als eine Notwendigkeit für die Ernährungssicherheit. Knapp ein Drittel ist sich noch unschlüssig und 22% empfinden das Urban Farming nicht als eine Notwendigkeit. In den Bereichen Köche und Bäcker / Konditor wird die Notwendigkeit von Urban Farming höher eingeschätzt als im Bereich der Hauswirtschaft.



Mittelwerte

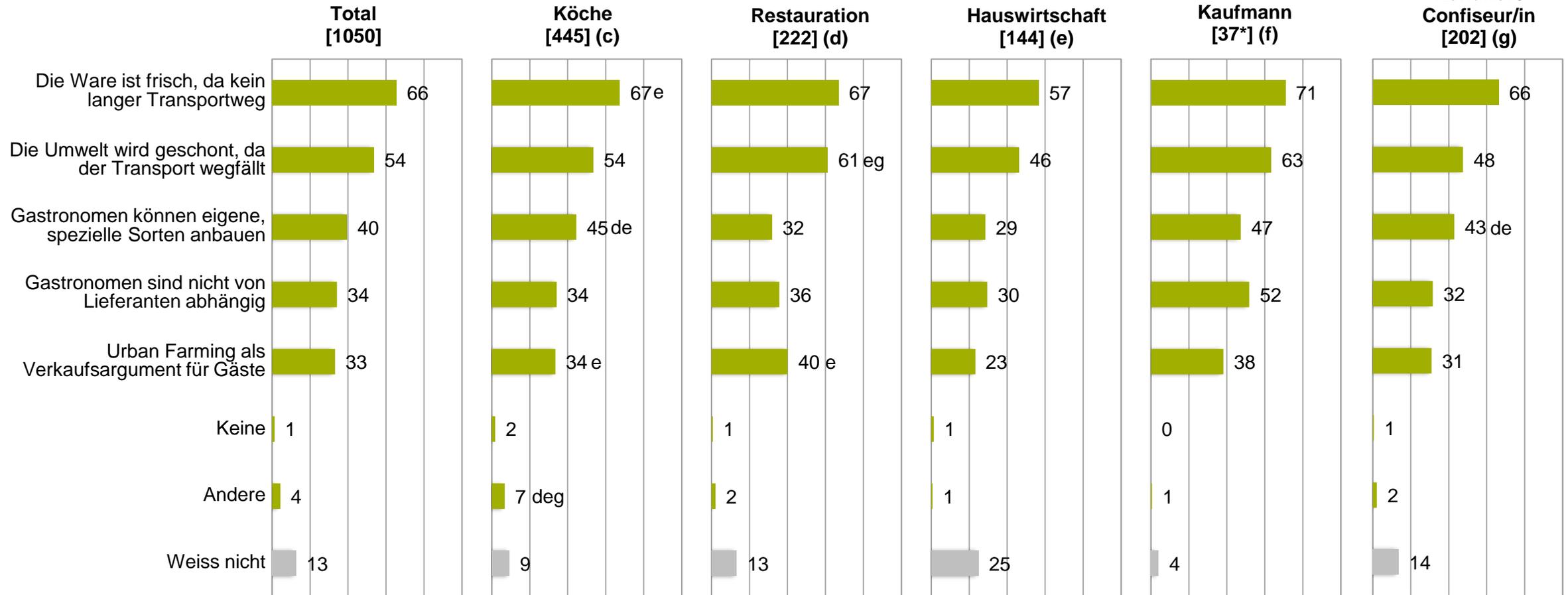
Total	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Zusatz- ausb.
3.3	3.5 jk	3.3	3.2	3.1
3.4 e	3.7 c	3.4	3.3	3.0
3.3	3.4	3.2	3.3	2.8
3.2	3.3	3.3	3.0	2.0
3.2	3.2	-	-	-
3.4 e	3.3	3.4	3.4	3.6

*kleine Basis

Frage 9: Ist Urban Farming eine Notwendigkeit für die Ernährungssicherheit in den Städten?
n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

Argumente für Urban Farming

Als top drei Gründe für Urban Farming werden die Frische der Produkte (66%), die Umweltfreundlichkeit (54%) sowie der Anbau von eigenen, speziellen Sorten (40%) genannt. Im Bereich der Restauration wird mit 40% «Urban Farming als Verkaufsargument für Gäste» genannt.

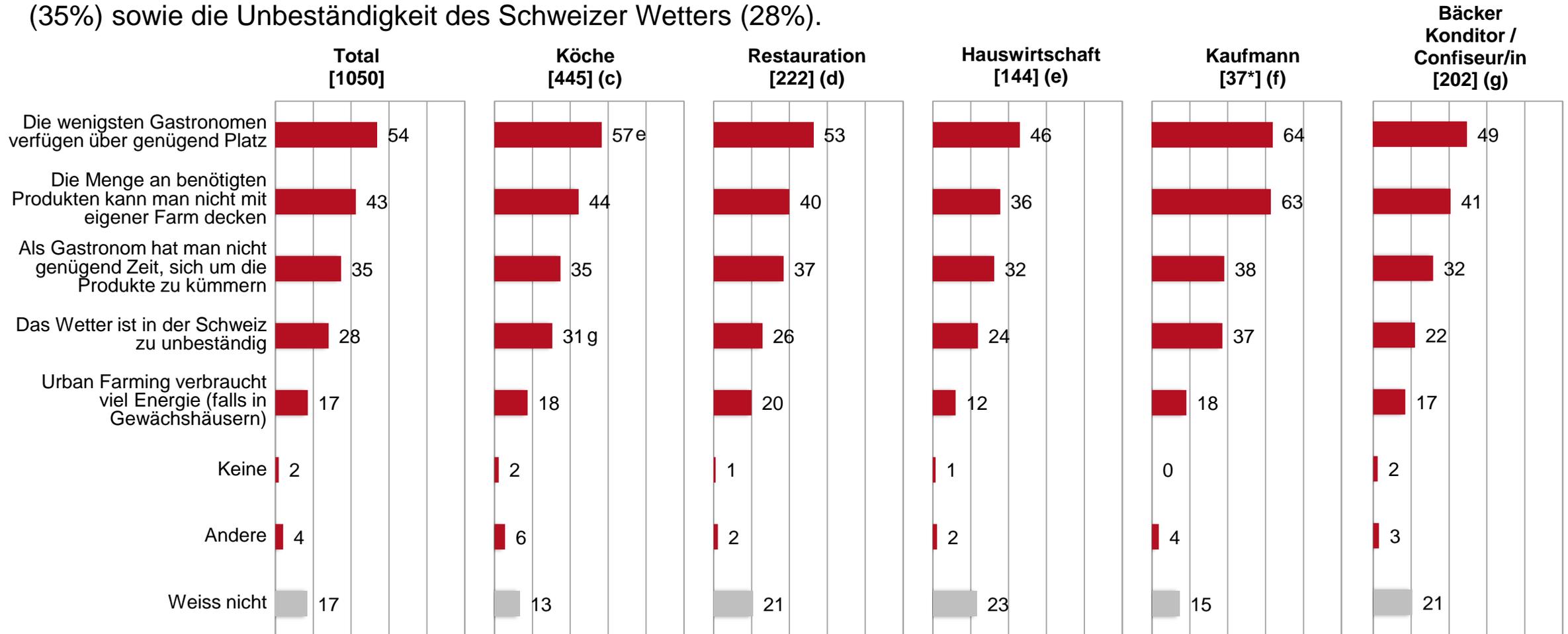


*kleine Basis

Frage 10: Welche Gründe sprechen für Urban Farming?
n = [] Personen | halboffene Frage | Angaben in %

Argumente gegen Urban Farming

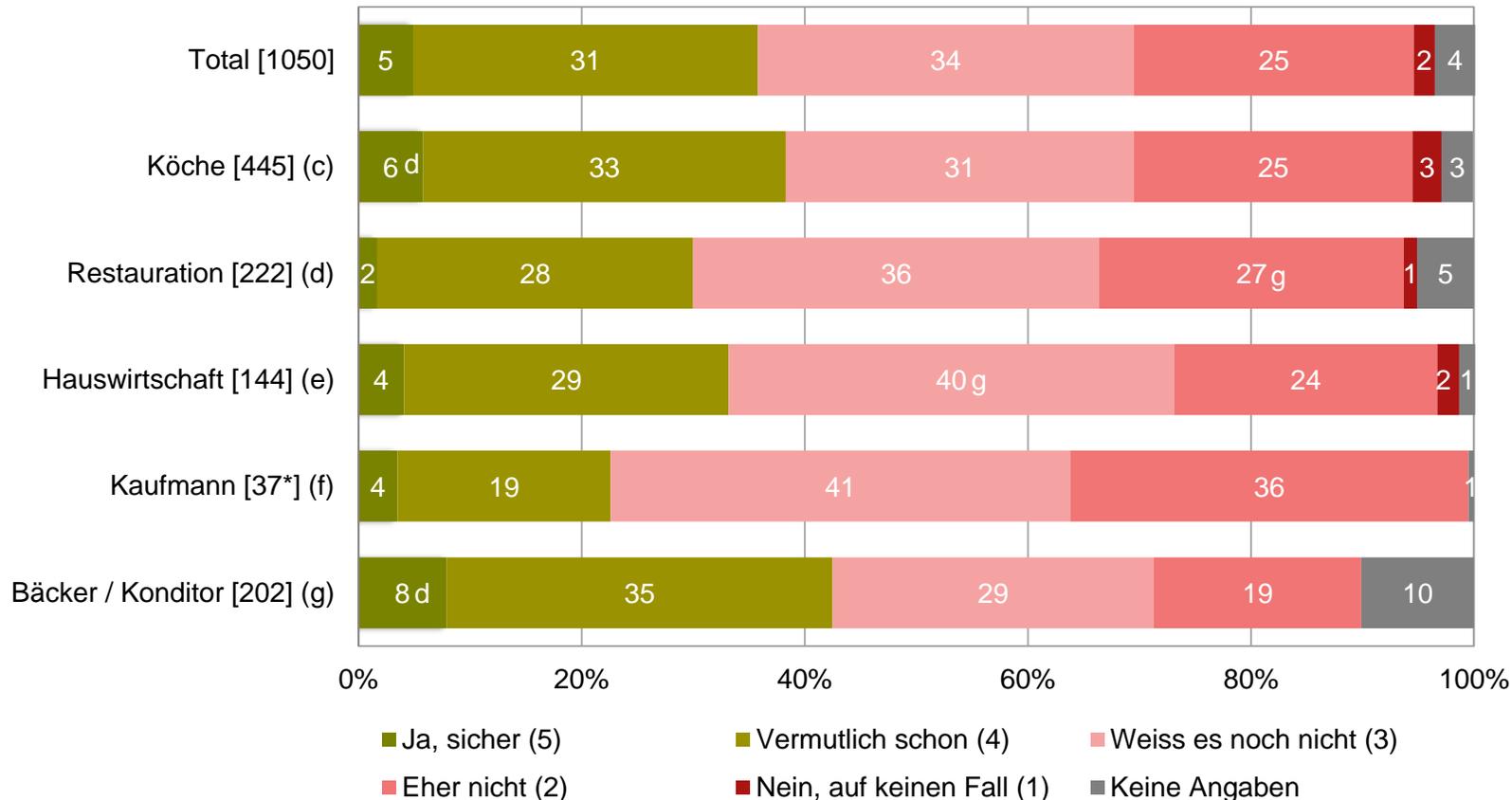
Über die Hälfte der Lehrlinge sehen den Platzmangel als Gegenargument des Urban Farmings. Weitere Gründe gegen Urban Farming sind Produktemangel aus eigener Farm (43%), Zeitmangel (35%) sowie die Unbeständigkeit des Schweizer Wetters (28%).



*kleine Basis

Zukunft von Urban Farming

36% der Lehrlingen sind der Meinung, dass (vermutlich) sicher künftig mehr gastgewerbliche Betriebe Urban Farming betreiben werden, 34% sind sich unschlüssig und 27% der Antwortenden denken (eher) nicht. Die Antwortenden im Bereich Bäcker / Konditor beurteilen die Chance von Urban Farming in den gastgewerblichen Betrieben signifikant besser ein als im Bereich der Restauration und Hauswirtschaft.



Mittelwerte

Total	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Zusatz- ausb.
3.1	3.2	3.2	3.1	3.0
3.1	3.3	3.2	3.1	3.0
3.0	3.1	3.0	2.9	3.0
3.1	3.1	3.3	3.0	2.0
2.9	2.9	-	-	-
3.4 cde	3.3	3.4	3.4	3.1

*kleine Basis

Frage 12: Werden in der Zukunft mehr gastgewerbliche Betriebe Urban Farming betreiben?
 n = [] Personen | skalierte Frage | Angaben in % und Mittelwerte

3. Detailresultate Lehrlingsbarometer

**Im detaillierten Lehrlingsbarometer
der Gastronomie und Bäckerei-Konditorei
werden Fragen zu folgenden Themen beantwortet:**

Fachliche Qualifikation Ausbildner / Klima / Zeit für Ausbildung /
Zukunft in der Branche / Erhalt Dienstplan /
Höhe Verpflegungsabzug / Image Branche

Der Lehrlingsbarometer inkl. Grafiken ist ab dem 4. Juli auf
www.hotelgastrounion.ch verfügbar