

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Luzern, den 4. Juli 2018

N° 17

CXXXIII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Persönlich

**Renato Wüst:
40 Jahre in der
Resort-Küche**

Seite 10

Langfinger
in den
eigenen Reihen
ist ein
Tabuthema.

Seite 16

Aspekte

**Mit Glace
klingelt
die Kasse**

Seite 11

Trends



Richard Kägi, Foodscout

Er reist seit 20 Jahren für «Globus» um die Welt und weiss, welcher Food Trend sich auch hierzulande etablieren wird und welcher sich bloss als Marketing-Gag entpuppt.

Seite 14

«Deinkoch.ch
School» will
die Zahl der
Lehrabbrüche
senken.

Seite 15



Mitmachen statt abwandern

Der Lehrlingsbarometer zeigt es leider einmal mehr. Jahr für Jahr wollen nur rund die Hälfte der Lernenden in der Branche bleiben. Studien zeigen dann auch, dass vier Jahre nach der Lehre die Hälfte abgewandert ist. Das ist mehrfach schade. Schade für die Branche, die viele Fachkräfte verliert, und schade, weil unsere Branche spannende Berufe und gute Perspektiven bietet. Dank der Mitglieder der Hotel & Gastro Union kann man beispielsweise fast kostenlos die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung machen. Über Karrieren von Gastgewerblern, die als Tellerwäscher begannen und später die Berufsprüfung absolvierten, haben wir schon mehrfach berichtet. Zudem kann man in kaum einer anderen Branche so einfach im Ausland arbeiten. Als Gründe fürs Verlassen der Branche nennen die Lernenden neben wenig Wertschätzung die schlechten Arbeitsbedingungen und den relativ tiefen Lohn. Seit Jahrzehnten setzen sich die Mitglieder der Hotel & Gastro Union für Verbesserungen ein. Doch von rund 240 000 Mitarbeitenden in der Branche sind nur knapp 22 000 bei der HGU organisiert. Wer seine Arbeit in der Branche liebt und nur wegen schlechter Arbeitsbedingungen geht, sollte sich stattdessen in der HGU organisieren. Mit mehr Mitgliedern lässt sich mehr verbessern.

MARIO GSELL

Der Lehrlingsbarometer der Hotel & Gastro Union ist in der Branche das wichtigste Instrumentarium, um zu fühlen, wie es den Lernenden geht. Rund die Hälfte aller Lehrlinge nimmt jeweils an der Umfrage teil. Das Forschungsinstitut GfK Switzerland wertet dann über 1000 Fragebögen aus, damit das Resultat repräsentativ ist. Der Lehrlingsbarometer wird seit 2004 erhoben. Wenn man die Resultate der letzten 15 Jahre vergleicht, dann stellt man fest: In der

Branche hat sich in dieser Zeit wenig verändert. Die Mehrheit der Lernenden ist zufrieden mit der Qualifikation des Ausbildners, dem Arbeitsklima im Lehrbetrieb und der Zeit, die der Ausbilder sich für ihn oder sie nimmt. Doch es sind bei allen drei Fragen mehr als zehn Prozent, die unzufrieden sind. Und hier hat sich über die Jahre nichts verbessert. Ein Teil der Betriebe bildet anscheinend schlecht aus, und daran ändert sich einfach nichts. Zwar ist es eine Minderheit – aber unzufrie-

dene Lehrlinge bleiben nicht in der Branche. Das ist das zweite schlechte Resultat der Umfrage. Rund die Hälfte der Lernenden gibt an, dass sie nicht in der Branche bleiben will oder dass sie es noch nicht weiss. Erhebungen zeigen dann auch, dass vier Jahre nach der Lehre die Hälfte nicht mehr in der Branche arbeitet. Sie wandert in die Zuliefererindustrie oder zur Polizei ab. Denn in anderen Branchen sind die Gastroprofis begehrt. Das ehrt diese, aber in einer Zeit, in der alle über Fach-

kräftemangel klagen, ist das schlecht für die Branche. Denn ohne Fachkräfte hat ein Betrieb kaum Erfolg. Deshalb gilt es, als Branche Antworten zu finden, wie man diese Abwanderungsquote in Zukunft verbessern kann. Die Hotellerie Gastronomie Zeitung hat deshalb Branchenkenner befragt, welche Vorschläge sie haben. Die Antworten finden Sie – neben den genauen Resultaten der Umfrage – auf

Seite 6 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Luzern

Erscheint jeweils mittwochs

GASTROJOB.ch
DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE
SUCHST DU EINE NEUE STELLE?
Du findest sie gratis unter www.gastrojob.ch

BRUNNER ANLIKER
swiss made
Neu mit Webshop

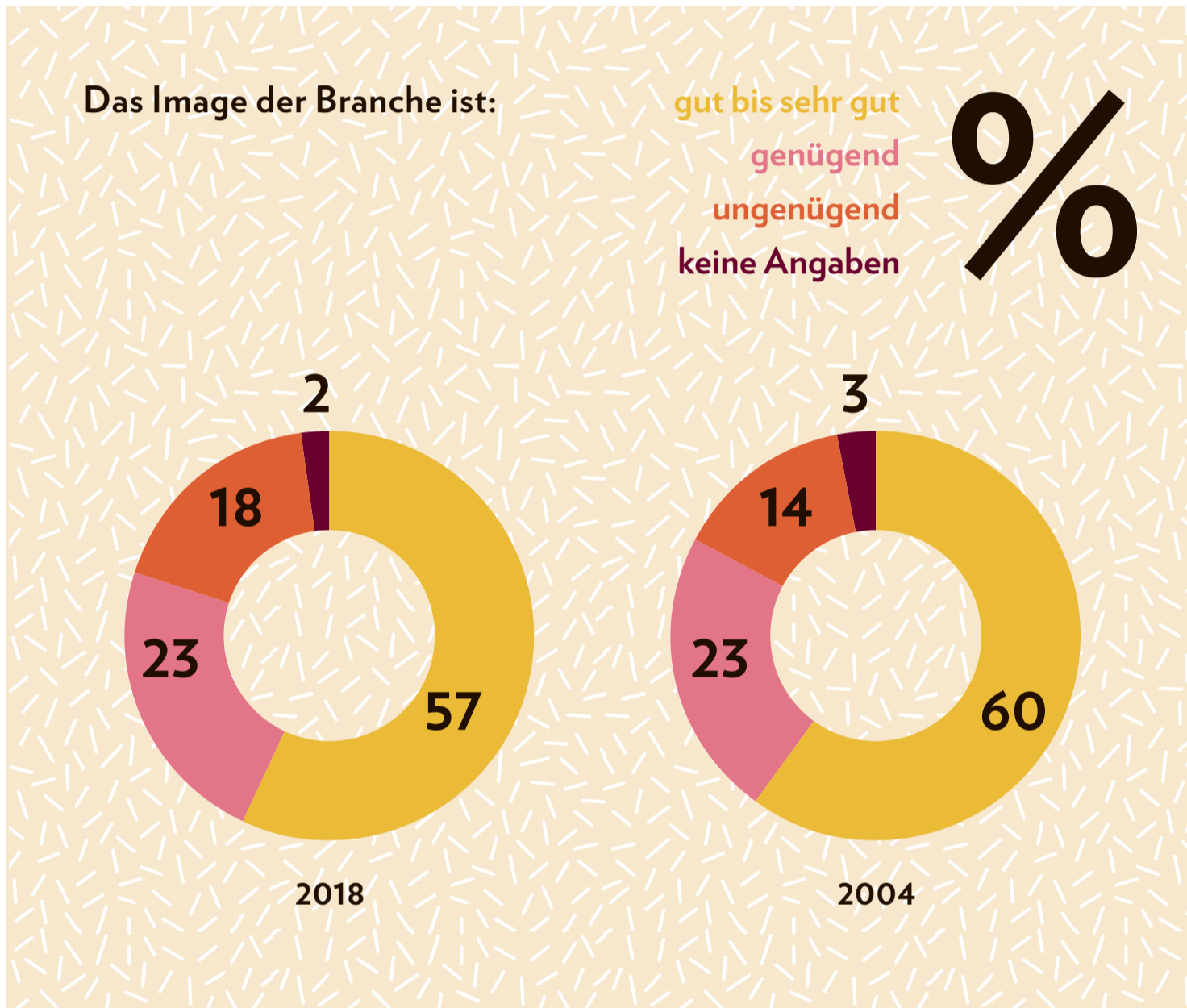
shop.brunner-anliker.com

ERME SWISS VACUUM SOLUTIONS
Swissmade+
Weltneuheit!
Die neuen Erme Sous-Vide Becken mit Induktionstechnologie.

Weitere Infos auf erme.ch

ZUFRIEDENE LERNENDE – TROTZDEM GEHEN SIE

Obwohl das Image etwas schlechter wurde, sind die meisten Lernenden mit der Ausbildung zufrieden. Trotzdem wollen nur 30 Prozent sicher in der Branche bleiben. Was müssen wir tun, damit sich das ändert?



Zahlen und Fakten

100 %

der befragten Lernenden in der Hauswirtschaft sagen zu hundert Prozent, dass sie sicher im Beruf bleiben wollen. An zweiter Stelle folgen die Bäcker mit 61 Prozent.

Bei der Auswertung zeigt sich, dass Frauen generell weniger zufrieden mit der Ausbildung und dem Arbeitsklima sind als Männer. Entweder sind sie kritischer oder sie werden von den Ausbildenden schlechter behandelt.

ca. 4000

Lernende haben sich an der Umfrage beteiligt. Das heisst, jeder zweite Lernende in der Gastronomie hat daran teilgenommen.

1050

von den 4000 Fragebögen wurden vom Marktforschungsinstitut GfK Switzerland, Rotkreuz, genau ausgewertet. Die Umfrage ist repräsentativ.

Die meisten Lernenden sind zufrieden mit der Höhe des Verpflegungsabzuges. Aber 31 Prozent finden ihn eher hoch oder sehr hoch.

8308

Lehrlinge gab es laut Bundesamt für Statistik im Jahr 2016 im Gastgewerbe. Im Jahr 2010 waren es noch 10 122 Lernende.

Die gute Nachricht vorneweg: Die Jugendlichen sind im Grossen und Ganzen zufrieden mit der Ausbildung, wie die Grafiken zeigen. So bezeichnen gut Dreiviertel der Befragten die Qualifikation des Ausbildners als gut bis sehr gut. Nur sieben Prozent finden sie ungenügend. Die Zeit, die sich die Auszubildende, der Auszubildende nimmt, finden 63 Prozent gut bis sehr gut. Das zwischenmenschliche Klima im Betrieb finden 69 Prozent gut oder sehr gut. 11 Prozent finden es ungenügend. Beim Image sieht die Sache schon etwas weniger gut aus. Nur 57 Prozent finden, die Gastrobranche habe ein gutes Image. Fast jeder Fünfte findet, es sei ungenügend bis schlecht. Hier zeigt sich auch eine Tendenz gegenüber 2004: Das Image der Branche hat sich in den Augen der Lernenden verschlechtert. Das hat dann wohl auch zur Folge, dass nur 30 Prozent sicher in der Branche bleiben. Fast die Hälfte verlässt die Branche oder weiss nicht, ob sie bleiben will. Untersuchungen zeigen dann auch, dass vier Jahre nach der

Lehre nur noch knapp die Hälfte in der Branche arbeitet. Das so viele die Branche verlassen, halten Experten für verheerend. Denn zurzeit klagen alle Branchen über zu wenig Fachkräfte. «Wir bilden Lehrlinge aus, und wenn sie gut ausgebildet sind, springen sie in andere Sektoren ab», sagt Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro Formation, dazu. «Das ist für unsere Branche eine Investition ohne Nutzen.» Damit dies weniger geschieht, bietet die Hotel & Gastro Formation ab diesem September Weiterbildungskurse für Auszubildende an (siehe Kasten rechts). Als Gründe dafür, weshalb so viele die Branche verlassen, nannte der Ökonom Rudolf Strahm den tiefen Lohn und die Arbeitsbedingungen. Stefan Unternährer, Leiter bei den Verhandlungen zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag L-GAV bei den Arbeitnehmern, stimmt Strahm zu. «Das Gastgewerbe braucht marktgerechte Löhne, sonst wandern die Mitarbeitenden in andere Branchen ab. Denn der Lohn ist ein wichtiger Grund für die Abwanderung.» Die Abwanderung

ist umso schlimmer, wenn man berücksichtigt, dass es immer weniger Jugendliche gibt, die eine Ausbildung im Gastgewerbe machen. Die Zahl der Lehrlinge hat laut Bundesamt für Statistik in den letzten sechs Jahren über 20 Prozent abgenommen. Der Grund dafür liegt auch in der Demografie. Die Zahl der Jugendlichen nimmt europaweit ab.

Fehlende Fachkräfte – was tun?

Kein Wunder, klagen Wirte und Hoteliers landauf, landab, dass sie keine qualifizierten Fachkräfte finden. Doch was müsste man tun, um die Lernenden und Auszubildenden in der Branche zu halten?

- × Die eher tiefen Löhne müssten sich Richtung Marktlöhne bewegen.
- × Arbeitspläne müssten rechtzeitig erstellt werden.
- × Bei den Arbeitsplänen müsste die Situation der Mitarbeitenden mitberücksichtigt werden; Junge arbeiten oft gerne am Abend und Wochenende, Familienväter haben dann lieber frei.

- × Die Mitarbeitenden in geeignete Aus- und Weiterbildungen schicken.
- × Den Mitarbeitenden Wertschätzung zeigen und für ein gutes Arbeitsklima im Betrieb sorgen.

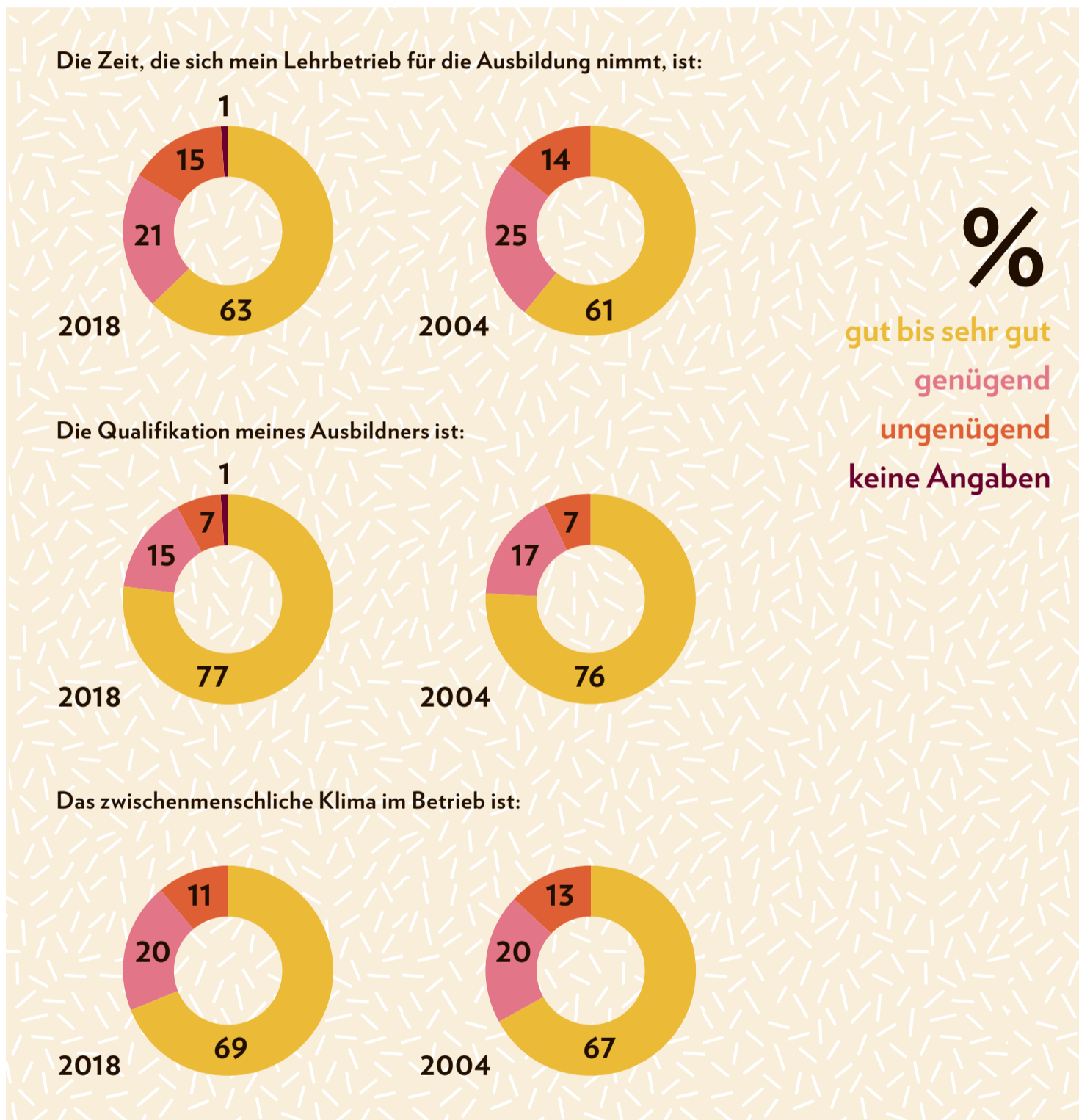
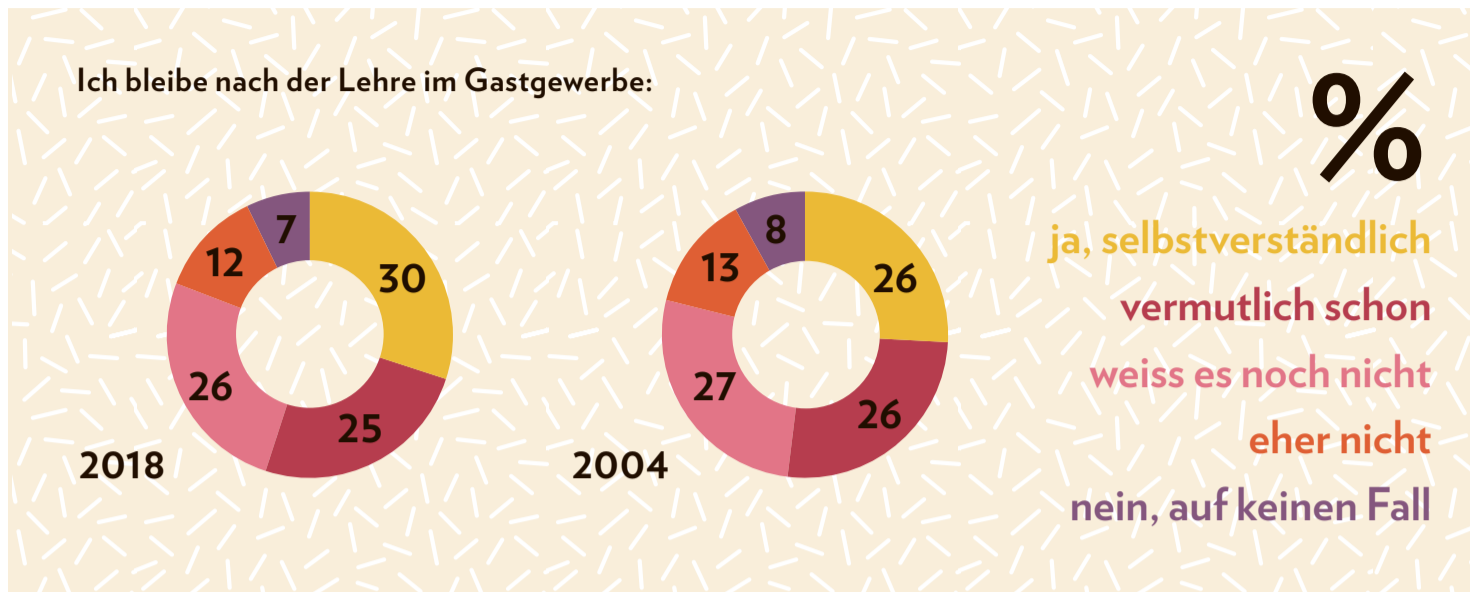
Für Roland Barmet, Gastgeber im Hotel Cascada in Luzern, ist dies der wichtigste Punkt: «Wir müssen die Mitarbeitenden wertschätzen. Dann bleiben sie länger, bei mir sind es im Schnitt über zehn Jahre.»

MARIO GSELL

Was ist 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 Umfrage zum Thema. Dieses Jahr haben rund 4000 Lernende teilgenommen. Ausgewertet hat die Umfrage das Forschungsinstitut GfK Switzerland, Rotkreuz. Die Umfrage ist repräsentativ.

Ergebnisse des Lehrlingsbarometers 2018 im Vergleich zur ersten Lernendenbefragung in 2004



Stimmen aus der Branche:

Was müssen die Betriebe tun, damit mehr Gastroprofis in der Branche bleiben?



Max Züst

Unser liberaler Zeitgeist mit abgeflachten Hierarchien in Familie und Schule muss auch in der Lehre seine Fortsetzung finden. Jugendliche wünschen sich, dass ihre Chefs an ihrem Leben teilnehmen. Sie hoffen auf Verständnis, wenn's mal nicht läuft. Es gilt, das Lust- und Freudvolle unserer Berufe zu vermitteln, nicht das Erschwerende. Was ist wohlthuender als einen glücklichen Gast zu verabschieden? Ab September lanciert Hotel & Gastro Formation Schweiz Weiterbildungstage für Berufsbildner/-innen mit dem übergeordneten Ziel, Lernende nach Abschluss als Fachkräfte in der Branche zu halten. Dabei geht es um Selektionsfragen (falscher Beruf), Sozialverhalten, aber auch um komplizierte Bildungsunterlagen.

Max Züst ist Direktor der Hotel & Gastro Formation in Weggis.



Urs Masshardt

Wir tun Vieles, damit die Fachkräfte in der Branche bleiben. So engagieren sich die Mitglieder der Hotel & Gastro Union bei den Lehrplänen, damit diese attraktiv und praxisnah sind. Zurzeit werden diverse Berufsbilder in der Gastronomie überarbeitet. Wir haben erreicht, dass einige Weiterbildungen wie die Berufsprüfungen für die Mitarbeitenden weitgehend kostenlos sind. Auch haben wir Voraussetzungen für gute Arbeitsbedingungen geschaffen. Zudem regelt der Landes-Gesamtarbeitsvertrag L-GAV schweizweit gültige Minimalanstellungsbedingungen. Doch neben den engagierten Mitarbeitenden braucht es auch engagierte Wirte und Hoteliers. Die Ausbilder müssen eine gute Ausbildung bieten und die Lernenden wertschätzen. Dann bleiben sie nach der Lehre auch eher in der Branche. Denn nur gemeinsam bringen wir die Branche weiter.

Urs Masshardt ist Geschäftsleiter und Bildungsverantwortlicher der Hotel & Gastro Union.