

LERNENDEN- BEFRAGUNG 2025

Diese Studie wurde im Auftrag
der Hotel & Gastro Union
durch Ipsos SA erstellt

29.09.2025



Inhalt

1

Management
Summary

2

Zufriedenheit
Lehrbetrieb

3

Zukunft im
Beruf

4

Auswahl-
kriterien
Lehrbetrieb

5

Dienstplan

6

Überstunden &
Verzicht
Ruhetage

7

Informations-
quellen &
Digitalisierung

8

Zusatzfragen
2025: Sucht

9

Design der
Befragung

SUMMARY: DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE AUF EINEN BLICK

01

Management Summary I

Zufriedenheit Lehrbetrieb

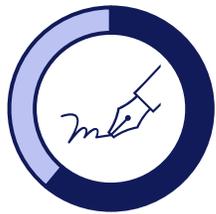
Die Mehrheit der Lernenden zeigt sich mit ihrem Lehrbetrieb zufrieden – die Werte bleiben gegenüber den Vorjahren stabil.

Die Verfügbarkeit und Kompetenz der Berufsbildungsverantwortlichen wird erneut am höchsten bewertet, gefolgt von sozialen Aspekten wie zwischenmenschlichem Klima und Unterstützung bei Herausforderungen, die durchweg auf gutem Niveau liegen.

Lernende, die die Ausbildung nicht weiterempfehlen, bewerten insbesondere die Lernzeit während der Arbeit weiterhin als gering. Bei dieser Gruppe sticht ebenfalls das fehlende Arbeitsklima für erfolgreiches Lernen/Wohlbefinden tief in der Bewertung heraus.

Zukunft im Beruf

Die Mehrheit der Lernenden sieht eine Zukunft im gelernten Beruf. Der Anteil an Lernenden, die nach Abschluss der beruflichen Grundbildung (voraussichtlich) in ihrem Beruf weiterarbeiten werden, weiterhin stabil mit einer leicht positiven Tendenz.



61%

der Lernenden will nach der beruflichen Grundbildung im Beruf weiterarbeiten

Während inhaltliche Aspekte, wie Spass und Abwechslung bei den Tätigkeiten, die Lernenden überzeugen weiter im Beruf zu arbeiten, schrecken die herausfordernden Rahmenbedingungen der Branche, wie beispielsweise die Arbeitszeiten, ab.

Auswahlkriterien

Die Hauptgründe für die Branchenwahl sind der Umgang mit Lebensmitteln & Getränken, abwechslungsreiche Tätigkeiten und der Gästekontakt. Die Auswahlkriterien variieren deutlich nach Fachbereich.



Rund 6 von 10 Lernenden geben an, dass ihre Erwartungen an den Lehrbetrieb erfüllt wurden. Dabei sind Lernenden aus dem Bereich «Bäckerei & Confiserie» die grösste Zufriedenheit erreichen.

Bei der Lehrstellenwahl zeigt sich ein Wandel in den Kriterien. Während bei der damaligen Wahl des Ausbildungsplatzes die geografische Nähe zum Elternhaus und das

Betriebsimage im Vordergrund stand, würden Lernende heute verstärkt auf eine ausgeglichene Work-Life-Balance und Weiterbildungsmöglichkeiten achten.

Dienstplan

Drei Viertel der Lernenden erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen. Lernende aus «Hotellerie & Hauswirtschaft» profitieren von besonders vorausschauender Planung: 58% erhalten ihren Dienstplan immer 2 Wochen im Voraus – signifikant häufiger als in anderen Grundbildungsgruppen.

Die Mitbestimmung zum Dienstplan ist branchenweit etabliert: 70% der Lernenden können (fast) immer Wünsche zur Dienstplanung äussern.

Management Summary II

Überstunden & Verzicht Ruhetage

Bei drei Viertel der Lernenden ist das Leisten von Überstunden aufgrund von Personalmangel ein Thema im Betrieb – ein Anstieg gegenüber dem Vorjahr.



43%

leisten mindestens wöchentlich Überstunden aufgrund von Personalmangel.

Auszubildende aus dem Bereich «Service-Restoration» sind tendenziell am stärksten betroffen, während der Bereich «Hotellerie & Hauswirtschaft» weiterhin am wenigsten belastet bleibt.

Der Verzicht auf Ruhetage bleibt

mehrheitlich die Ausnahme: Nur 17% sind betroffen (2% immer, 2% sehr häufig, 5% häufig, 8% manchmal), während 47% ihre Ruhetage immer vollständig einhalten können.

Die Mehrheit der Lernenden können ihre geleisteten Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer ausgleichen.

Lernende, die ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen, sind signifikant stärker belastet: Sie leisten häufiger täglich oder mehrmals wöchentlich Überstunden, verzichten öfter auf Ruhetage und können seltener kompensieren.

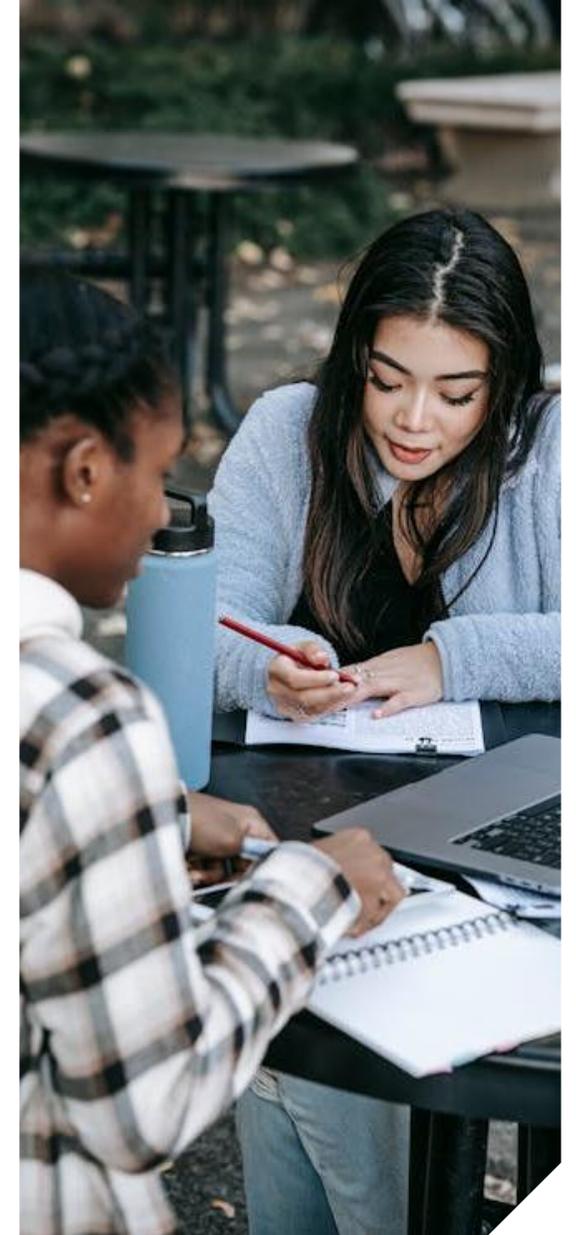
Informationsquellen & Tools

Lernende informieren sich über die Branche primär durch Kolleginnen und

Kollegen sowie über Social Media. Instagram bleibt eine zentrale Informationsquelle für junge Fachkräfte.

Über die Hälfte der Lehrbetriebe (56%) setzen bereits digitale Tools ein, jedoch sind immer grössere Unterschiede zwischen den Branchen zu verzeichnen. «Hotel Administration & Management» führt mit 75% digitaler Durchdringung, gefolgt von «Hotellerie & Hauswirtschaft» und «Service-Restoration». «Bäckerei & Confiserie» bleibt mit nur 24% das digitale Schlusslicht.

In Betrieben ohne digitale Tools ist der Wunsch danach gross: 56% würden deren Einführung begrüßen.



Management Summary – Zusatzthema 2025: Sucht

Gaming im Alltag

44% der Lernenden gamen täglich mehr als eine Stunde, wobei männliche Lernende signifikant intensiver spielen als ihre Kolleginnen. Das Gaming findet hauptsächlich abends und an Wochenenden statt.



7 von 10 Lernenden geben an, dass ihr Gaming-Verhalten ihre Arbeitsleistung nie beeinträchtigt.

Müdigkeit als Herausforderung

Fast die Hälfte der Lernenden (47%) fühlt sich oft oder sehr oft unausgeschlafen bei der Arbeit – nur 3% sind nie müde. Die Hauptursachen differieren nach Geschlecht: Frauen

leiden primär unter Stress und Sorgen (62% vs. 49% Männer), während Männer häufiger soziale Aktivitäten und Gaming als Müdigkeitsgrund angeben (10% vs. 2% Frauen).

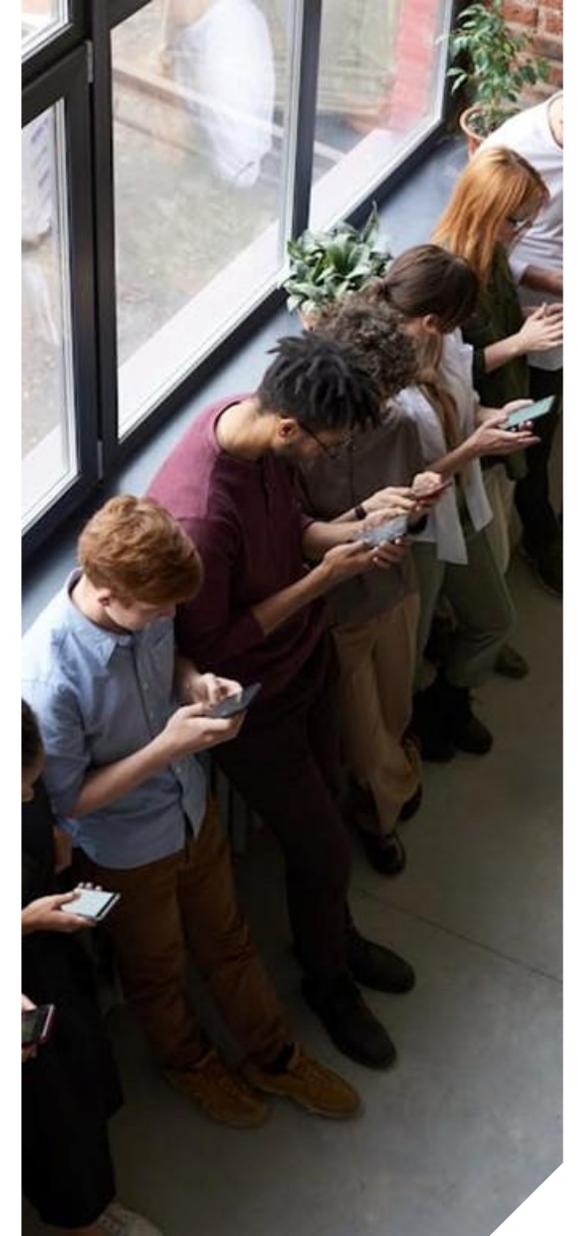
Digitale Dauernutzung

Die Smartphone-Nutzung ist geschlechterübergreifend intensiv: 54% verbringen täglich mehr als drei Stunden am Handy, nur 10% nutzen es weniger als eine Stunde. 9% sind 5-7 Stunden online, 3% sogar mehr als 7 Stunden täglich.

Suchtmittel-Awareness

Die Bekanntheit von Suchtmitteln ist hoch – die Mehrheit der Lernenden kennt die gängigen Substanzen. Alkohol (79%) und Nikotin/Vapes (76%) führen die Bekanntheitsliste an. Tatsächliche

Berührungspunkte bestehen vor allem mit Alkohol (63%), Energy Drinks (59%) und Nikotin/Vapes (52%).



Handlungsempfehlungen

Offensive gegen strukturelle Überlastung durch Personalmangel

Bei 75% der Lernenden sind Überstunden aufgrund von Personalmangel ein Thema – ein besorgniserregender Anstieg. 43% leisten mindestens wöchentlich Überstunden, wobei Service-Restoration am stärksten betroffen ist. Kritisch: Lernende ohne Weiterempfehlungsbereitschaft sind signifikant häufiger belastet und können seltener kompensieren.

Die Hotel & Gastro Union sollte eine branchenweite Initiative gegen strukturelle Überlastung von Lernenden lancieren und konkrete Massnahmen fordern: Monitoring-System für Überstunden von Auszubildenden, innovative Arbeitszeitmodelle und verbindliche Kompensationsregelungen für alle Lehrbetriebe.

Digitalisierung und Modernisierung

Der grosse Wunsch nach digitalen Tools (56% in nicht-digitalisierten Betrieben) zeigt vorhandene Bereitschaft unter den Auszubildenden.

Die Hotel & Gastro Union sollte eine gezielte Förderoffensive starten: Vermittlung bewährter Standard-Apps für Dienstplanung (z.B. Gastromatic), kompakte Vor-Ort-Schulungen für Berufsbildner und ein Digital-Mentor-Programm, bei dem erfolgreiche Betriebe ihr Praxiswissen teilen.

Zusätzlich braucht es einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit klaren Tool-Empfehlungen und Kostenübersichten. Besonders Betriebe aus der Klein Hotel-Gastro und dem Bereich Bäckerei & Confiserie benötigen Unterstützung beim digitalen Wandel.

Berufstreue und Attraktivität steigern

Die Gründe für die fehlende Berufstreue sind klar: Arbeitszeiten (49%), schwierige Arbeitsbedingungen (25%) und fehlende Wertschätzung durch Vorgesetzte (21%) schrecken ab. Dem stehen positive Faktoren gegenüber: Freude am Beruf (51%), Abwechslung (36%) und Kreativität (35%).

Lehrbetriebe müssen bei der Rekrutierung umdenken: Moderne Arbeitskonzepte wie vorausschauende Dienstplanung, garantierte Kompensation von Überstunden und respektvolle Führungskultur dürfen nicht nur Versprechen bleiben.

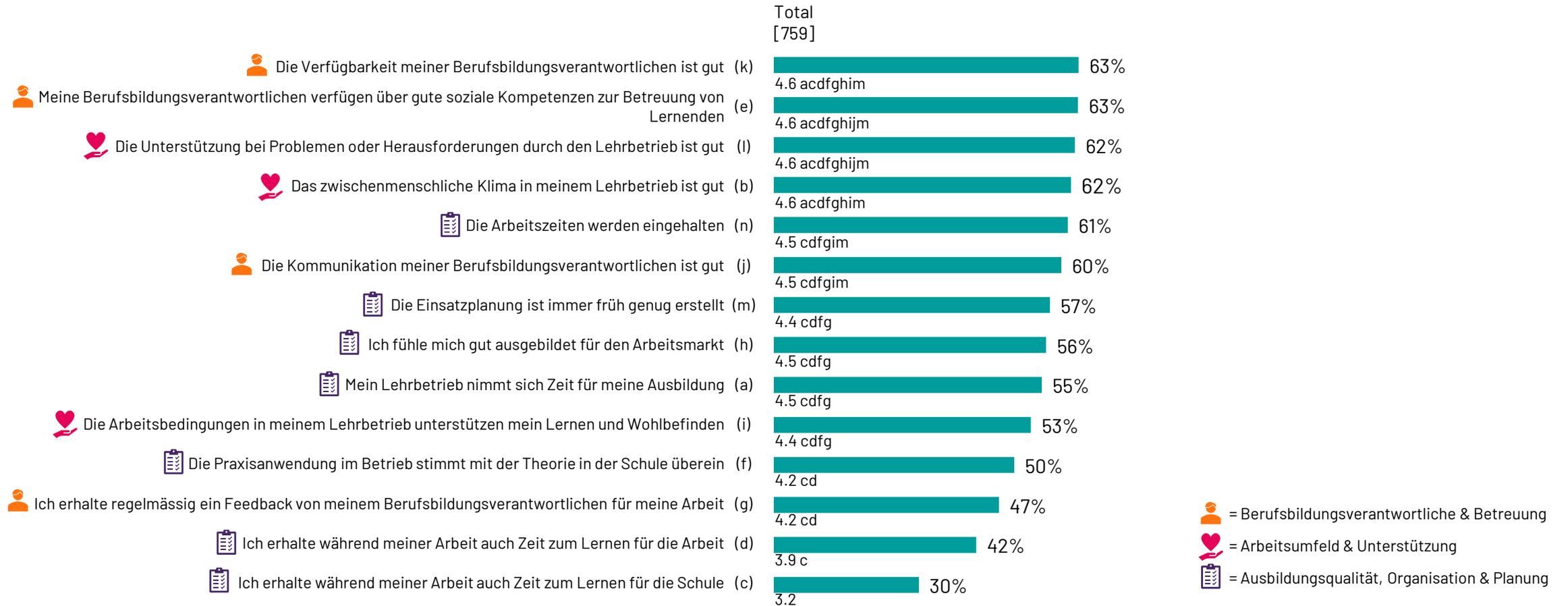
Damit können strukturelle Hürden überwunden und die Freude an der Tätigkeit wieder in den Vordergrund gerückt werden.

ZUFRIEDENHEIT IM LEHRBETRIEB: WAS LERNENDE BEWEGT

02

Zufriedenheit Lehrbetrieb – Total (TOP2)

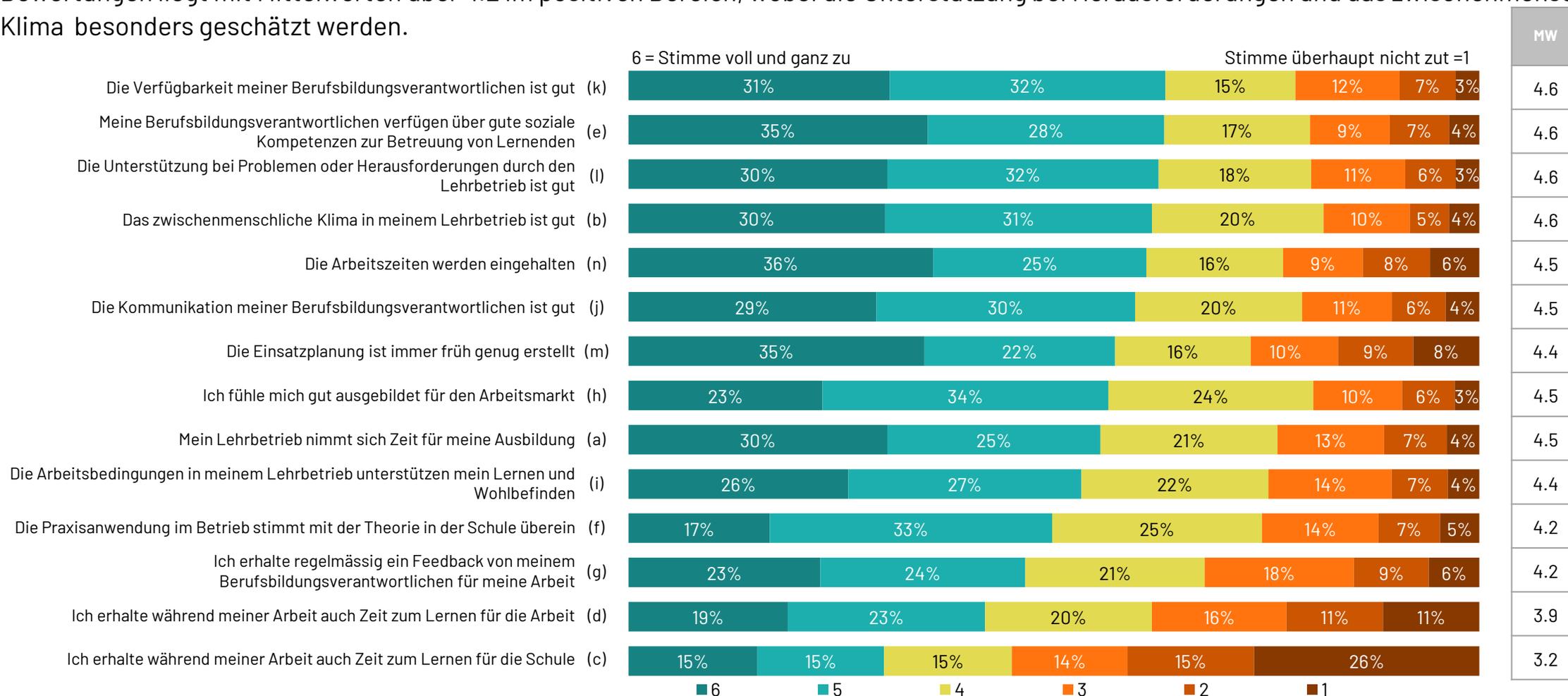
Die Verfügbarkeit und Kompetenz der Berufsbildungsverantwortlichen wird erneut am höchsten bewertet, gefolgt von sozialen Aspekten wie zwischenmenschlichem Klima und Unterstützung bei Herausforderungen, die durchweg auf gutem Niveau liegen. Die Zeit zum Lernen für die Schule während der Arbeit bleibt wie im Vorjahr der kritischste Punkt und wird weiterhin signifikant tiefer bewertet als alle anderen Zufriedenheitsaspekte.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n=[759] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken)

Zufriedenheit Lehrbetrieb – Total

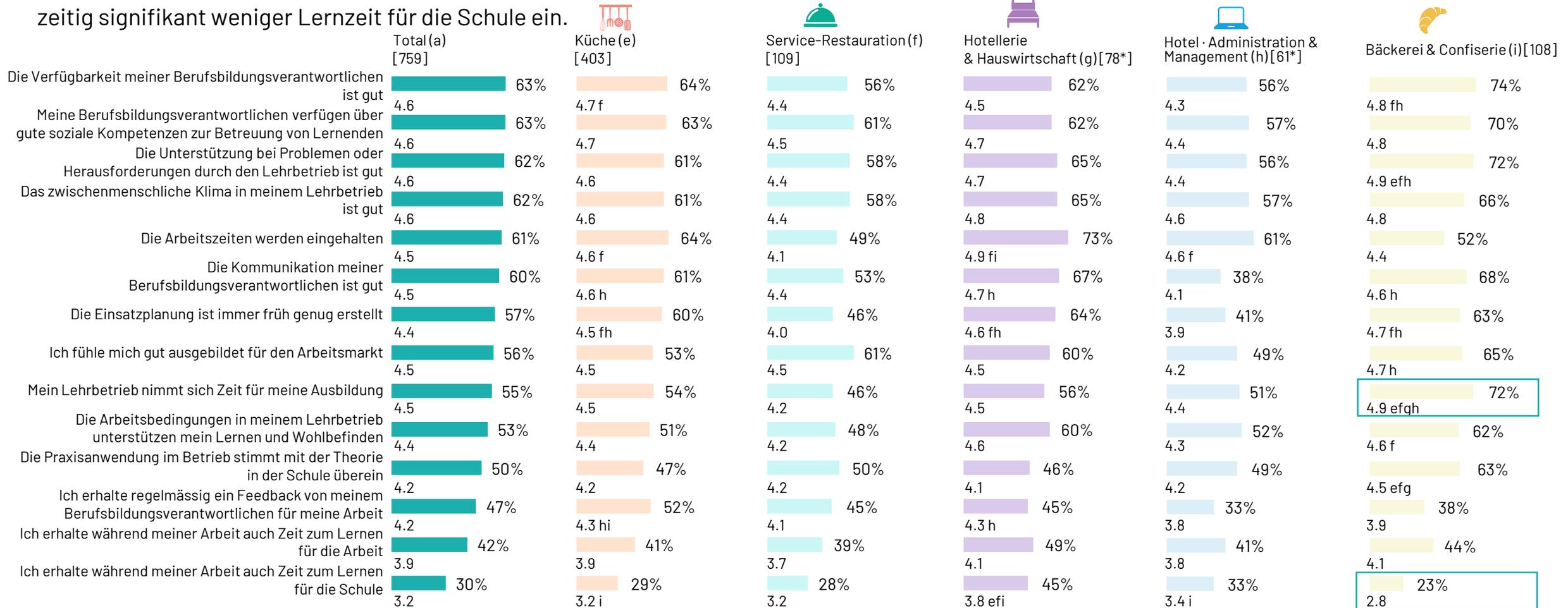
Die Verfügbarkeit und Kompetenz der Berufsbildungsverantwortlichen wird in diesem Jahr erneut am höchsten Bewertet. Die Mehrheit der Bewertungen liegt mit Mittelwerten über 4.2 im positiven Bereich, wobei die Unterstützung bei Herausforderungen und das zwischenmenschliche Klima besonders geschätzt werden.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n = [759] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % & Mittelwerte

Zufriedenheit Lehrbetrieb – Grundbildung (TOP2)

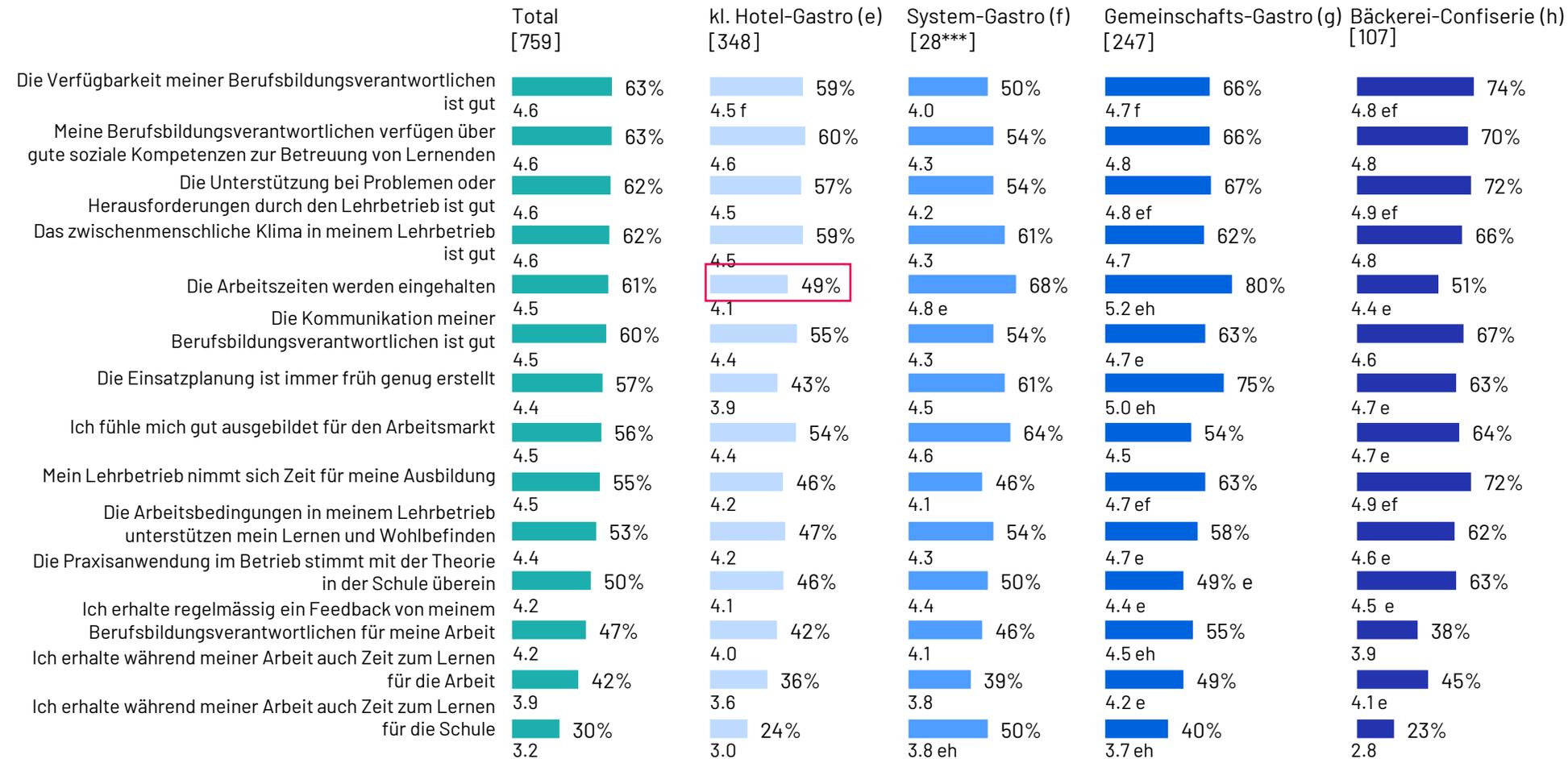
Die Verfügbarkeit und sozialen Kompetenzen der Berufsbildungsverantwortlichen werden in allen Grundbildungsgruppen am höchsten bewertet. Kontrastreich zeigt sich der Bereich Bäckerei & Confiserie: Die Betriebe investieren signifikant mehr Zeit in ihre Lernenden, räumen aber gleichzeitig signifikant weniger Lernzeit für die Schule ein.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Zufriedenheit Lehrbetrieb – (TOP2)

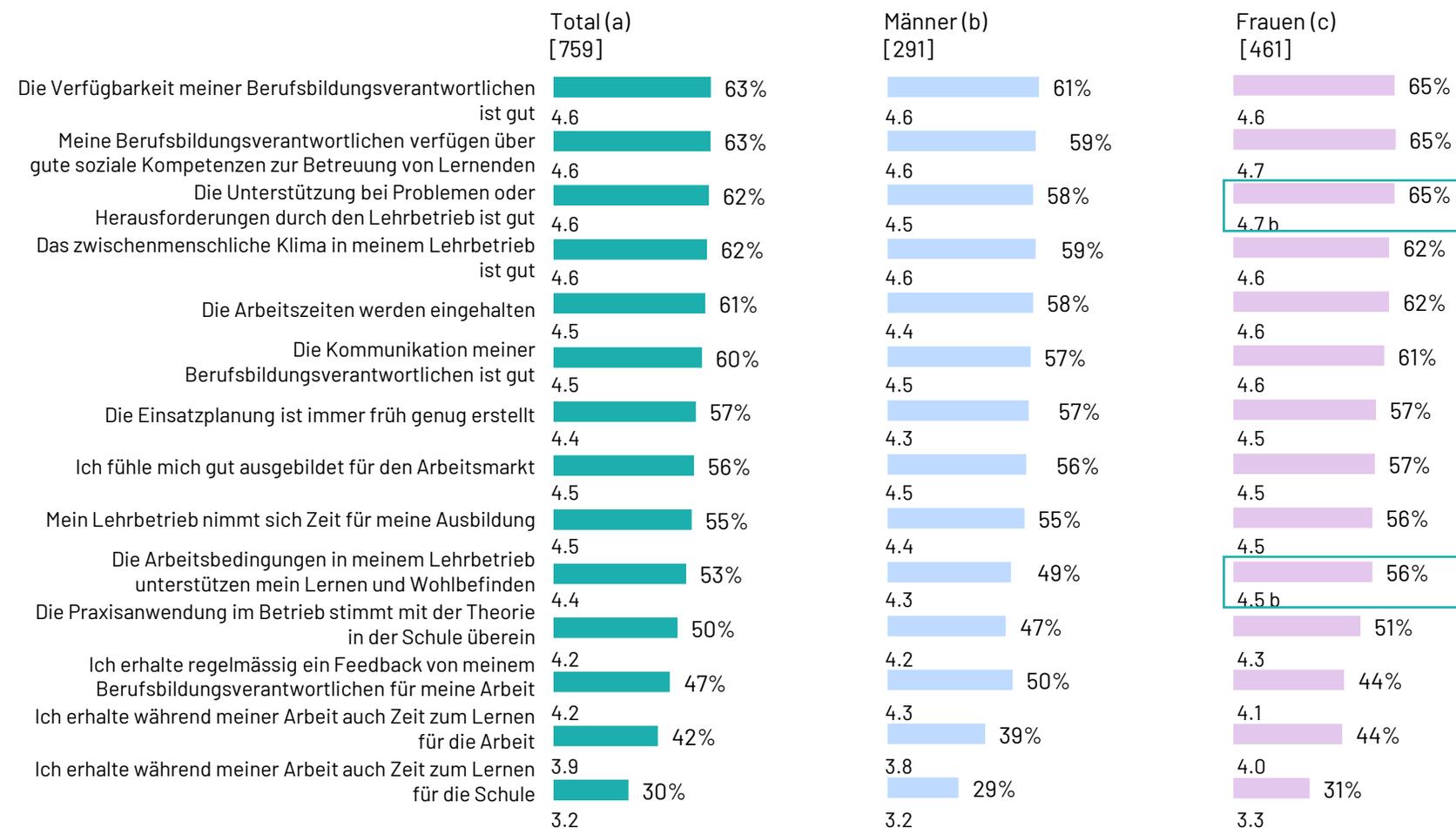
Lernende in Klein Hotel-Gastro Betrieben zeigen sich durchweg weniger zufrieden als ihre Kolleg:innen in anderen Betriebsarten – besonders kritisch wird die mangelnde Einhaltung der Arbeitszeiten bewertet.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | *kleine Basis (n < 100) | ***sehr kleine Basis (n < 30) | «Lebensmittelindustrie» n=2 sowie Catering und «Eventmanagement» n=3 sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.

Zufriedenheit Lehrbetrieb – Geschlecht (TOP2)

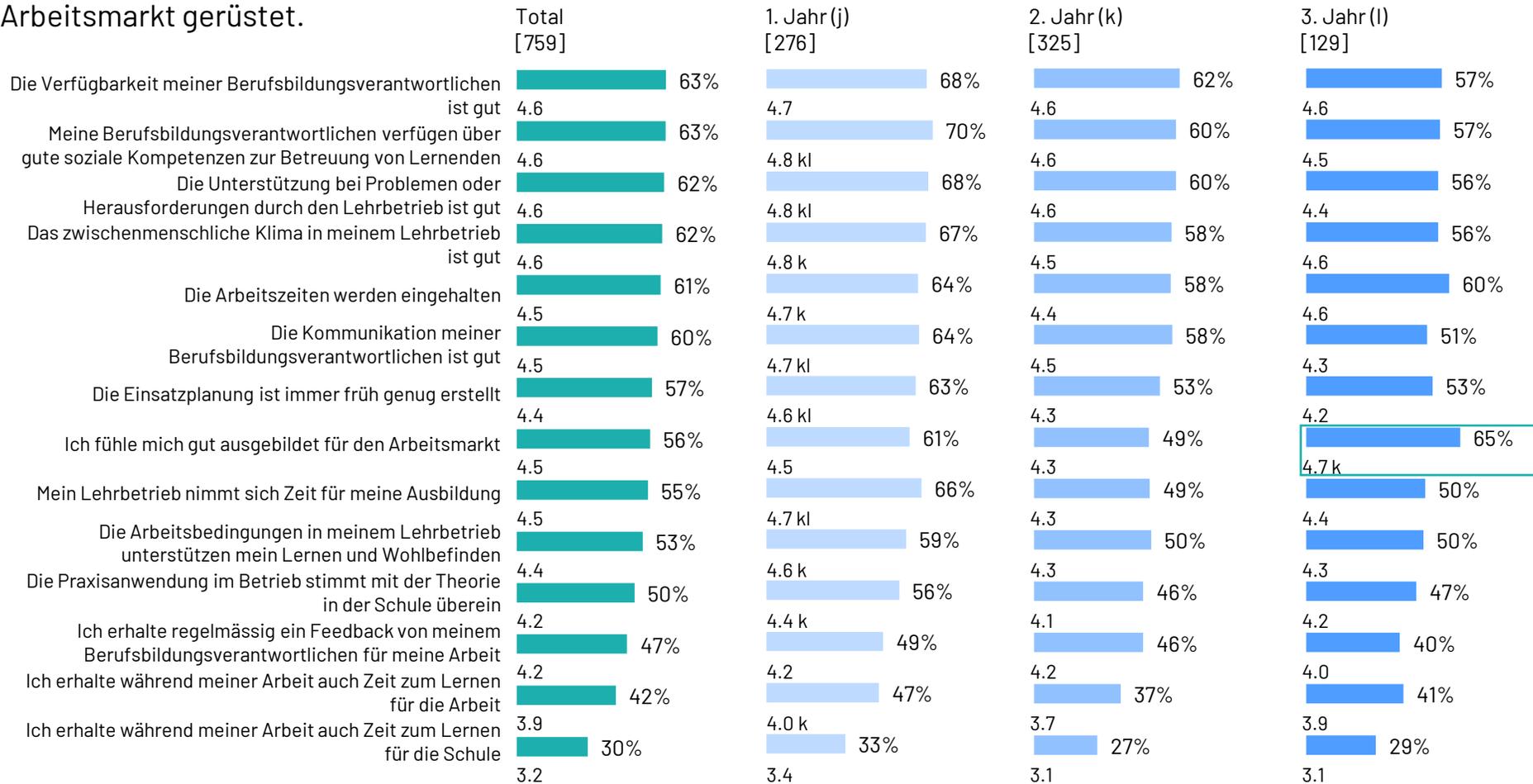
Die Bewertung des Lehrbetriebs zeigt weiterhin grosse Ähnlichkeit zwischen den Geschlechtern. Männliche Lernende bewerten die betriebliche Unterstützung bei Herausforderungen sowie die auf Lernen und Wohlbefinden ausgerichteten Arbeitsbedingungen signifikant besser als ihre weiblichen Kolleginnen.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken)

Zufriedenheit Lehrbetrieb – Ausbildungsjahr (TOP2)

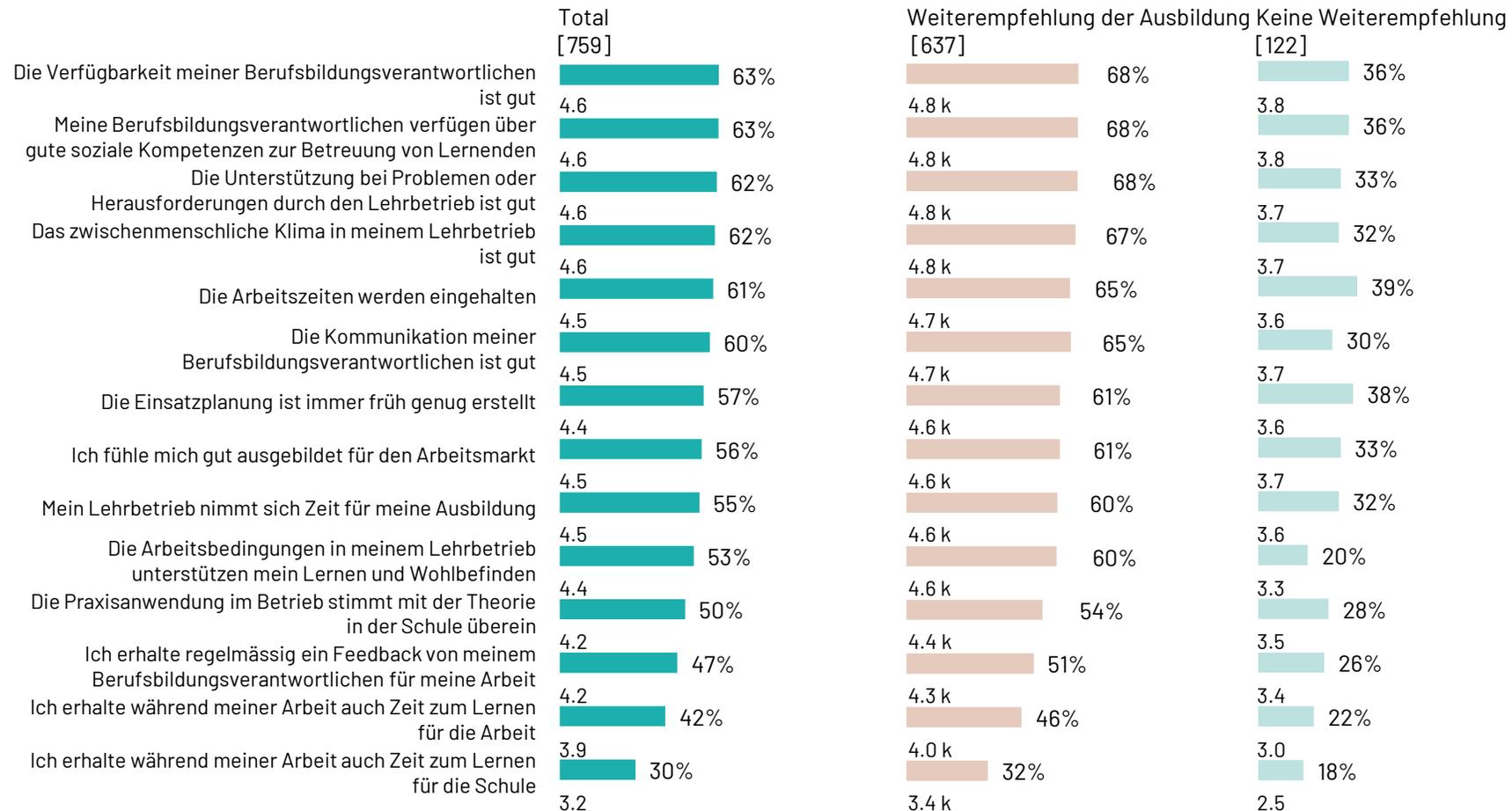
Analog zum Vorjahr bewerten Lernende im ersten Lehrjahr ihren Betrieb durchweg positiver als jene im zweiten und dritten Lehrjahr. Die Vorbereitung auf den Arbeitsmarkt bildet weiterhin die erwartbare Ausnahme: Lernende im dritten Lehrjahr fühlen sich signifikant besser für den Arbeitsmarkt gerüstet.



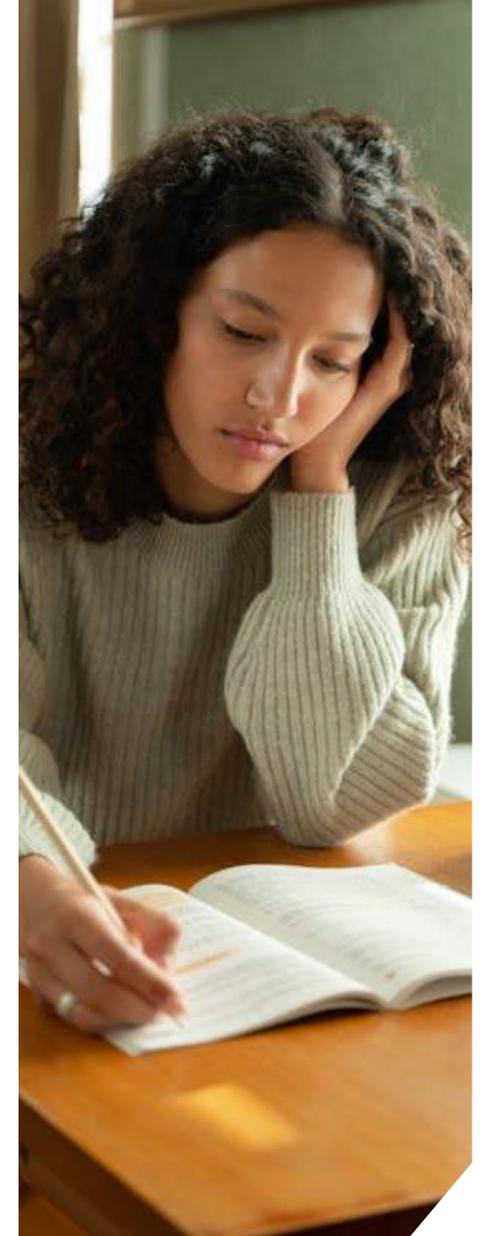
Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken)

Zufriedenheit Lehrbetrieb – Weiterempfehlung (TOP2)

Lernende, die ihre Ausbildung weiterempfehlen, bewerten weiterhin alle Merkmale signifikant höher als jene, die sie nicht weiterempfehlen würden. Besonders kritisch sehen Nicht-Empfehlende die Arbeitsbedingungen für Lernen und Wohlbefinden sowie die fehlende Lernzeit für die Schule während der Arbeit.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) |

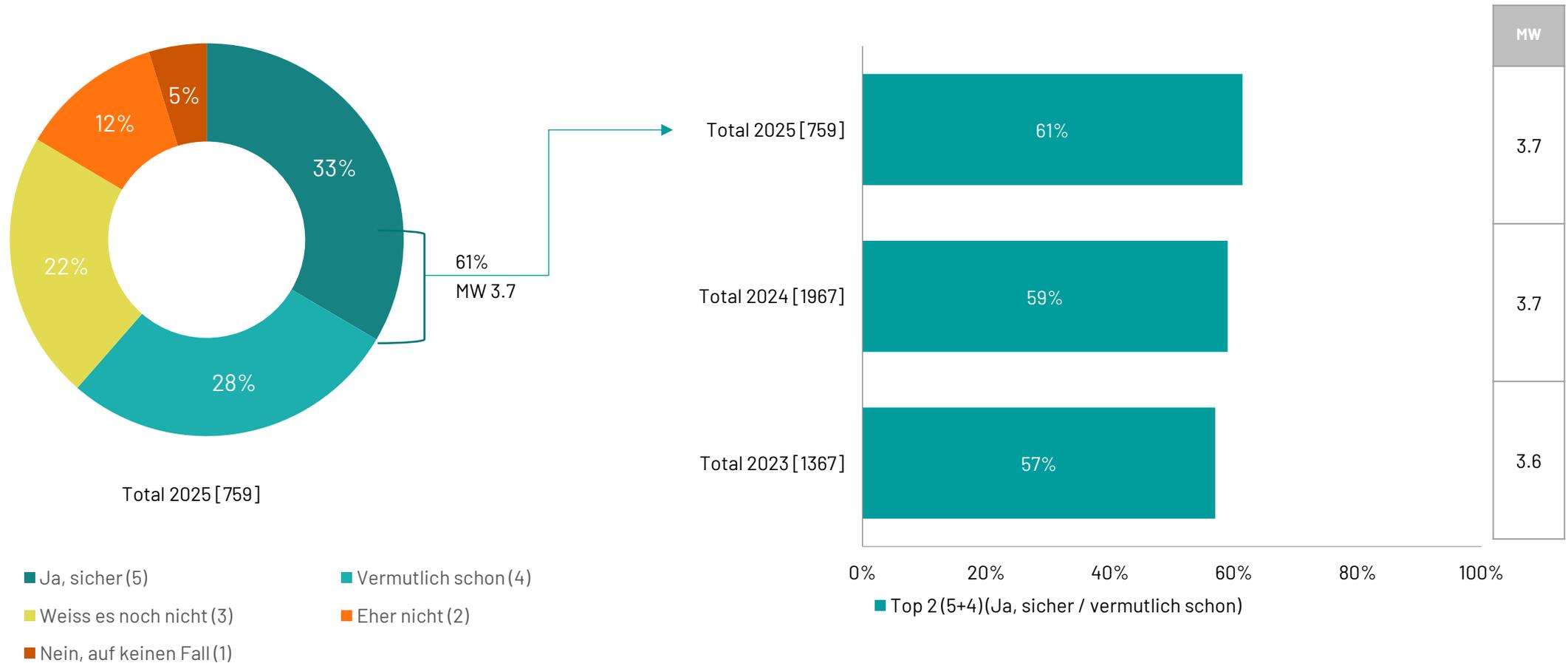


ZUKUNFT IM BERUF: DIE BERUFSTREUE AUF DEM PRÜFSTAND

03

Zukunft in meinem Beruf – Jahresvergleich

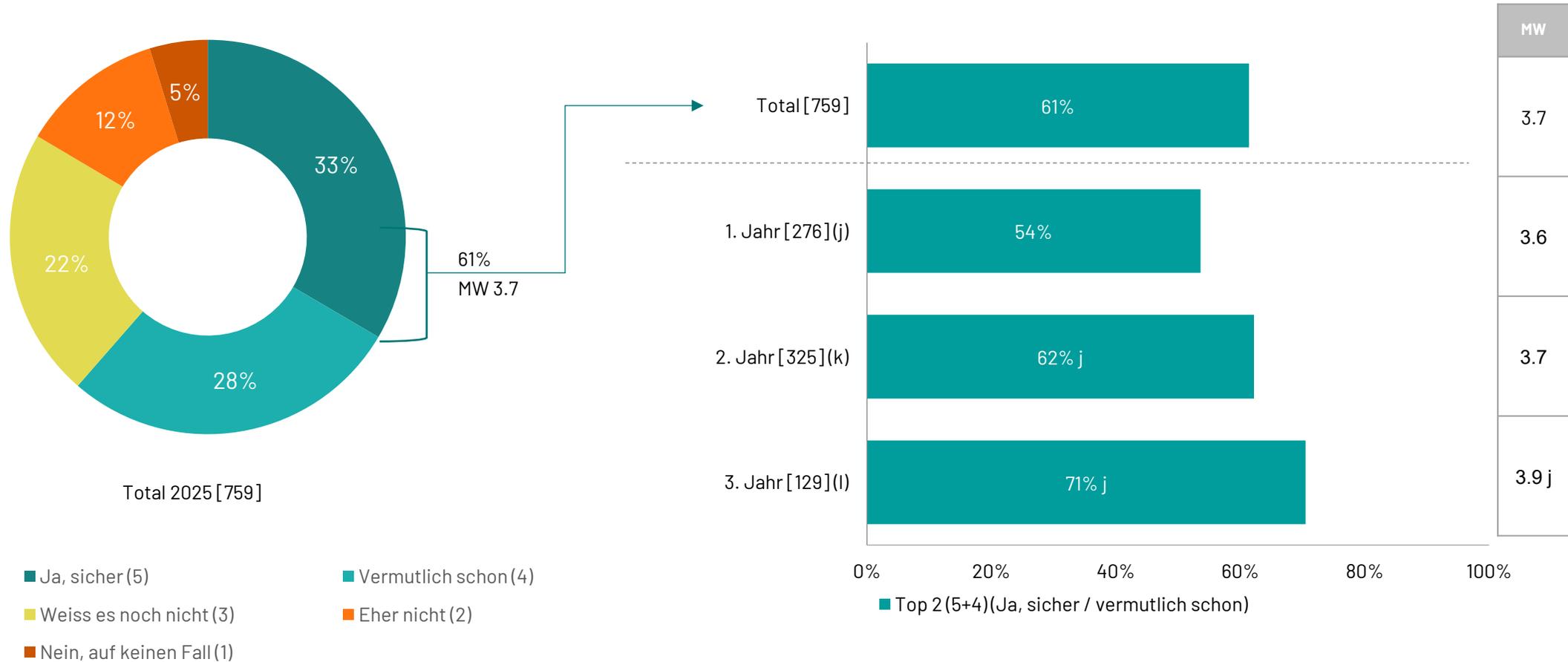
Der Anteil an Lernenden, die nach ihrer Grundbildung im erlernten Beruf bleiben möchten, zeigt sich weiterhin stabil mit einer leicht positiven Tendenz – ein ermutigendes Signal für die Branche, wenn auch statistisch nicht signifikant.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert

Zukunft in meinem Beruf – Ausbildungsjahr

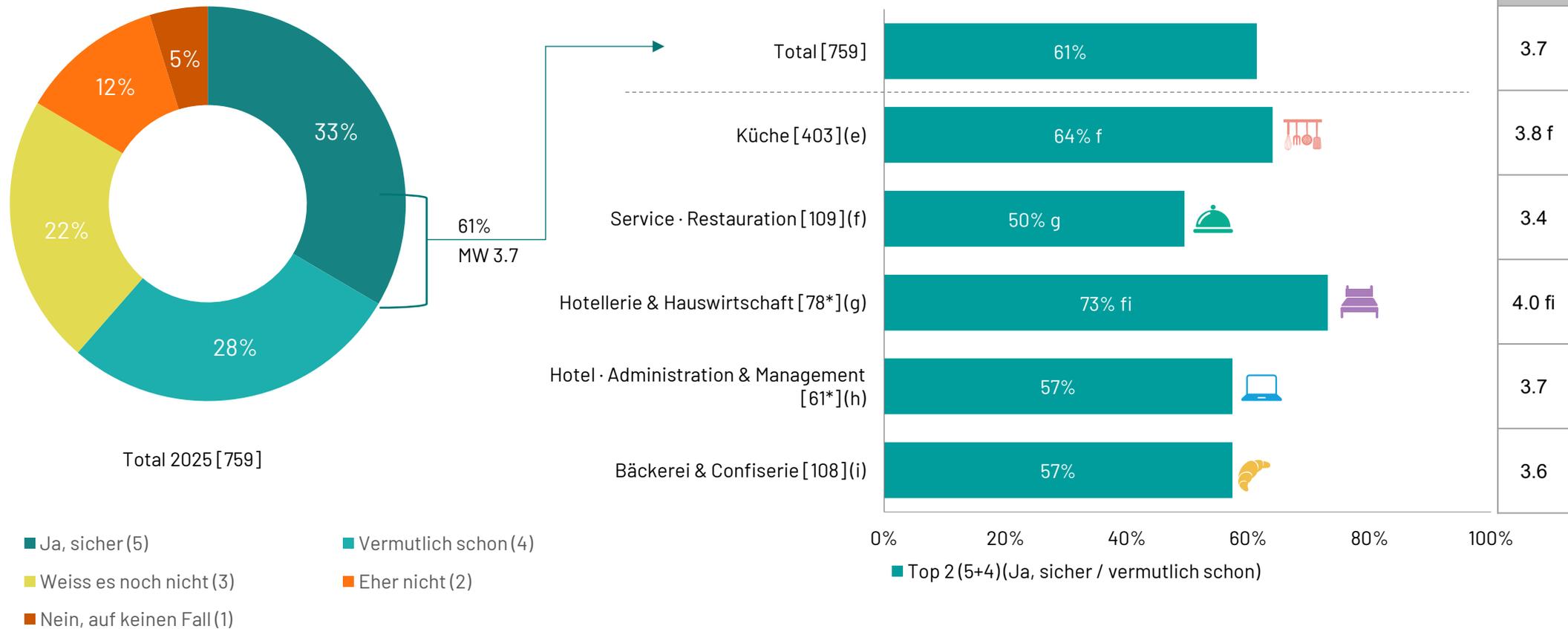
Im Gegensatz zum Vorjahr zeigt sich ein deutlicherer Unterschied zwischen den Lehrjahren: Lernende im zweiten und dritten Lehrjahr möchten signifikant häufiger im Beruf bleiben als jene im ersten Lehrjahr.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert «Zusatzausbildung» n = 11, «Grundbildung nach Art. 32» n = 16 und «Grundbildung nach Art. 33» n = 2 sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.

Zukunft in meinem Beruf – Grundbildungsgruppen

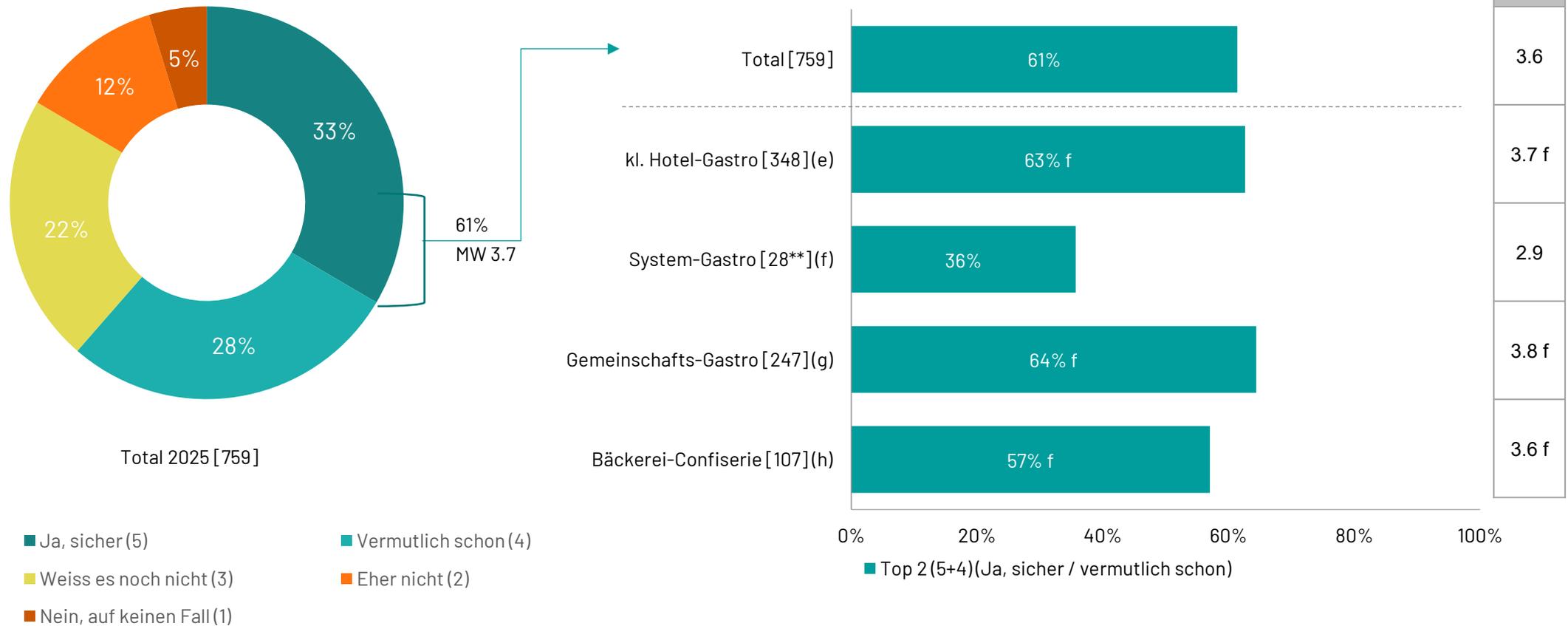
Ein markanter Wandel zeigt sich bei den Grundbildungsgruppen: während 7 von 10 Lernenden aus Hotellerie & Hauswirtschaft im Beruf bleiben möchten, sind es in Service und Restauration lediglich die Hälfte. Damit rutscht Service und Restauration auf den letzten Platz aller Grundbildungsgruppen – eine deutliche Umkehr der Vorjahresergebnisse.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Zukunft in meinem Beruf – Betriebsart

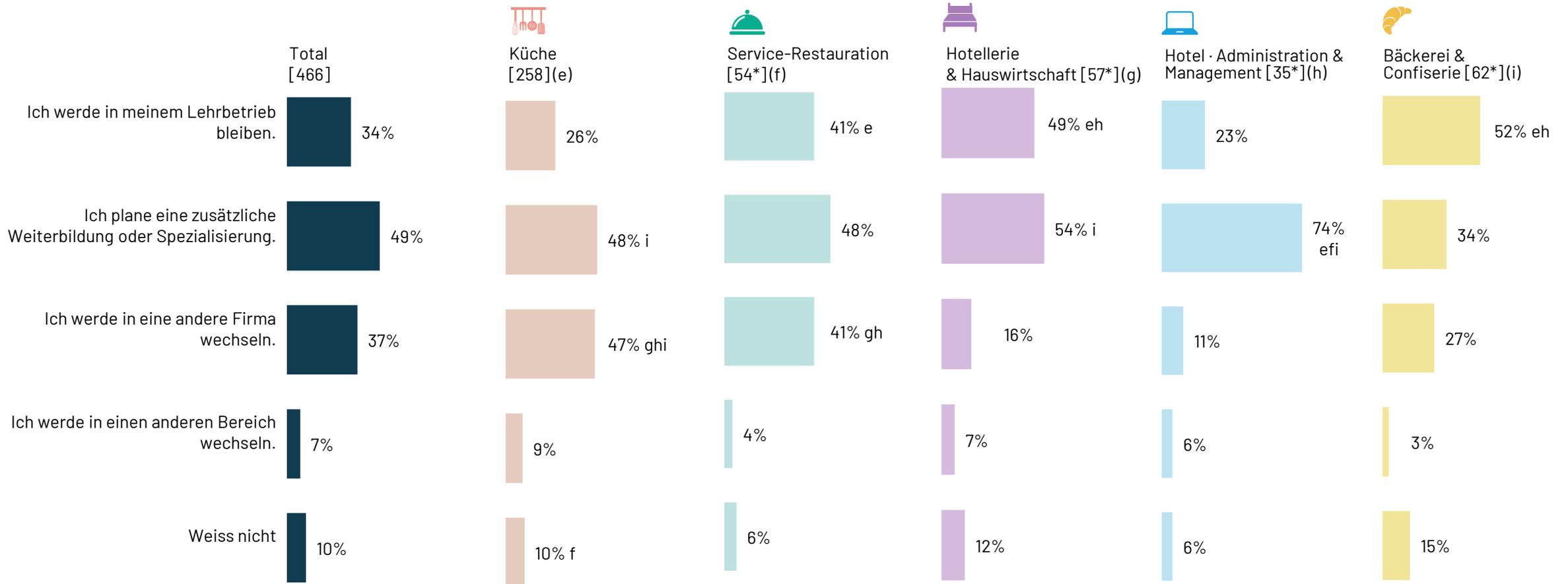
Gemeinschafts-Gastro und Klein Hotel-Gastro führen weiterhin bei der Berufstreue, während der Bereich „System-Gastro“ mit einer signifikant tieferen Verbleibquote deutlich hinter den anderen Betriebsarten liegt.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30) «Lebensmittelindustrie» n=1 sowie Catering und «Eventmanagement» n=2 sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.

Zukunft in meinem Beruf – Grundbildungsgruppen

Die Zukunftspläne differenzieren sich nach Grundbildungsgruppen: Während Lernende aus dem Bereich „Hotel/Administration & Management“ auf Weiterbildungen oder Spezialisierungen setzen und Lernende aus Küche sowie Service-Restaurations den Firmenwechsel suchen, möchten Lernende aus Hotellerie & Hauswirtschaft und Bäckerei & Confiserie signifikant häufiger im Lehrbetrieb bleiben.



Frage 6.1.1: Du hast angegeben, dass du nach der beruflichen Grundbildung in deinem Beruf weiter arbeitest. Welche der folgenden Optionen treffen auf dich zu? | n = [] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 oder 2) | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

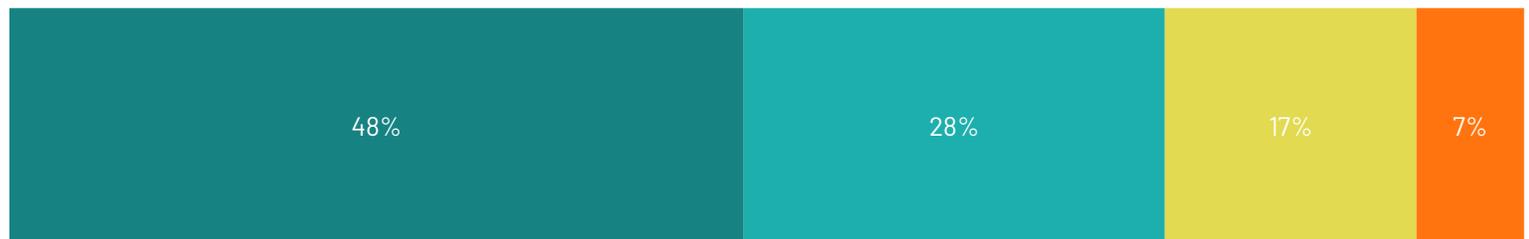
Einschätzung & Weiterempfehlung Ausbildung

Mit 84% Weiterempfehlung für die Ausbildung und 76% für den Betrieb zeigen sich die Lernenden noch zufriedener als im Vorjahr – ein erfreulicher Aufwärtstrend, der das Engagement der Ausbildungsbetriebe bestätigt.

Würdest du **deine Ausbildung** als [] weiterempfehlen?



Würdest du **deinen Ausbildungsbetrieb** weiterempfehlen?



■ Ja bestimmt (4) ■ Ja, eher schon (3) ■ Nein, eher nicht (2) ■ Nein, bestimmt nicht (1)

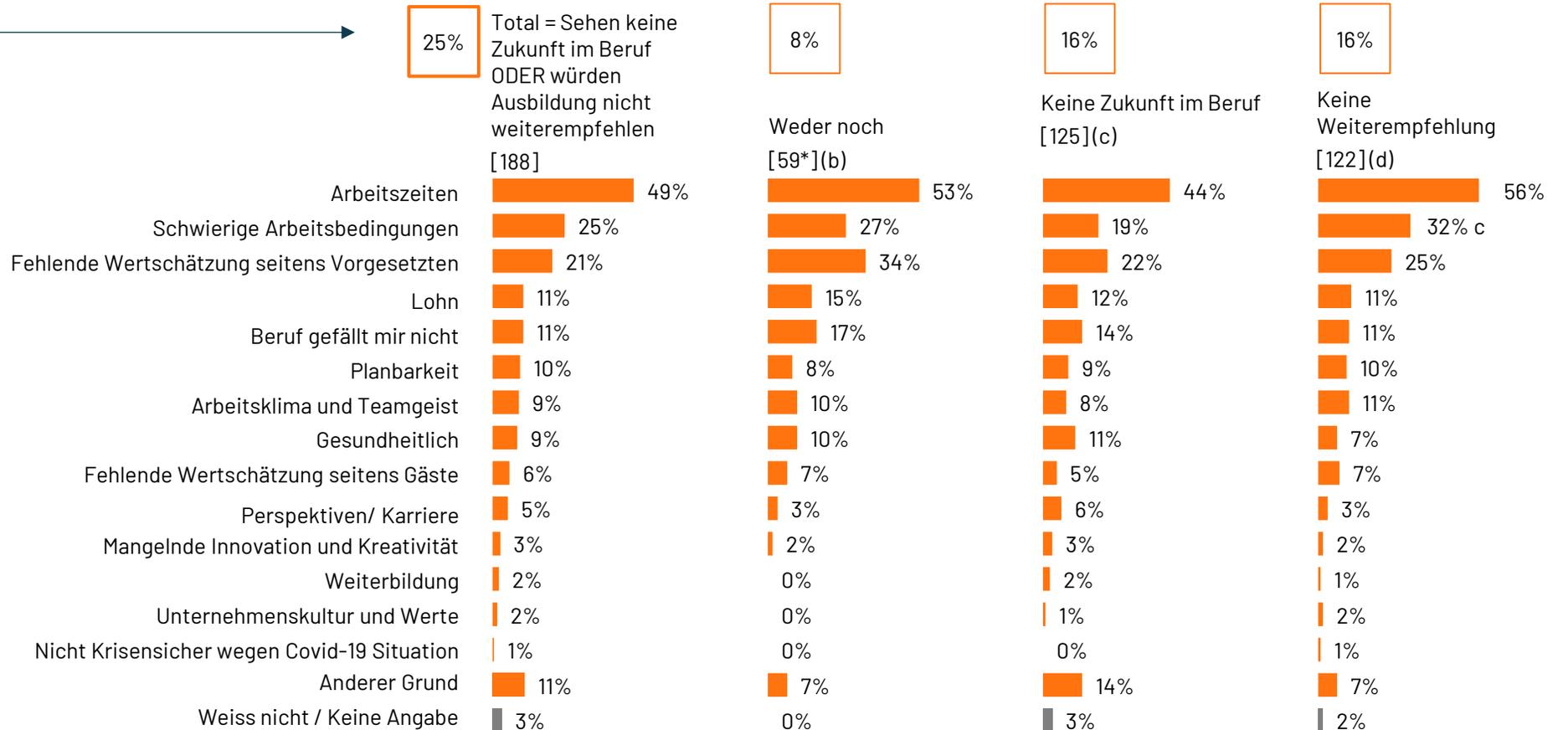
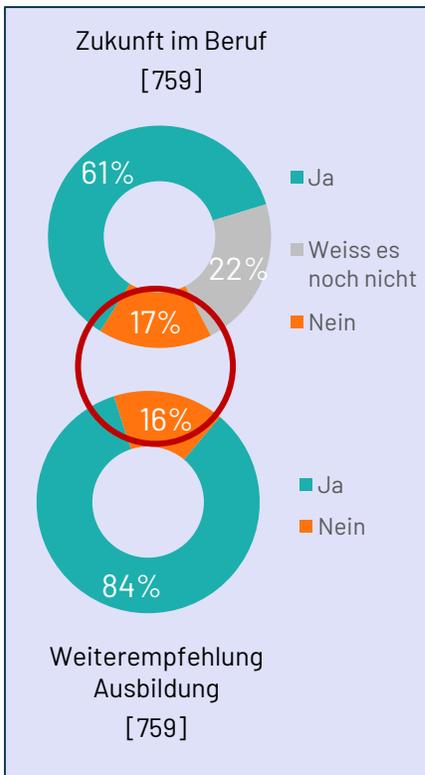


Frage22: Würdest du deine Ausbildung als [] weiterempfehlen? | n = [759] Personen | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

Frage 24: Würdest du deinen Ausbildungsbetrieb weiterempfehlen? | n = [759] Personen | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

Gründe gegen Zukunft/Weiterempfehlung Beruf

Arbeitszeiten & -bedingungen dominieren weiterhin die Gründe gegen eine Berufszukunft, gefolgt von mangelnder Wertschätzung seitens der Vorgesetzten, die jeder Fünfte als Problem nennt. COVID-19 als Unsicherheitsfaktor ist vollständig aus den Köpfen der Lernenden verschwunden.

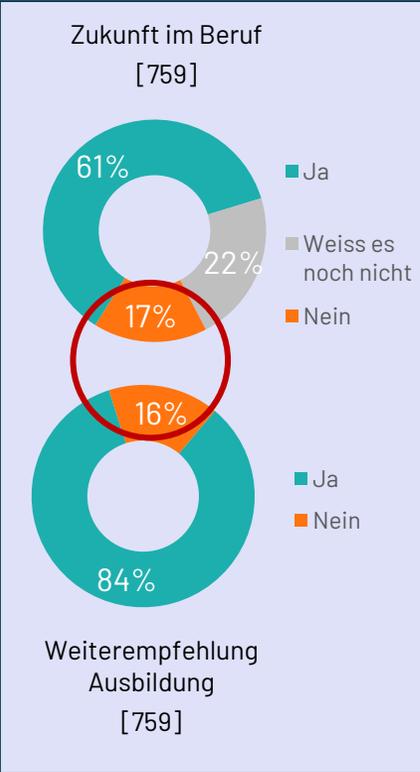


Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter? | Frage 6.1: Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?, Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?(max. 2 Nennungen möglich) | Frage 22: Würdest du deine Ausbildung als ... weiterempfehlen? n = [] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 4 oder 5) oder Ausbildung nicht weiterempfehlen (F22 = 3 oder 4) | n = [] Personen | F6.1 geschlossene Frage, F6/F22 skalierte Frage | Bestwert 5 und 4 | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

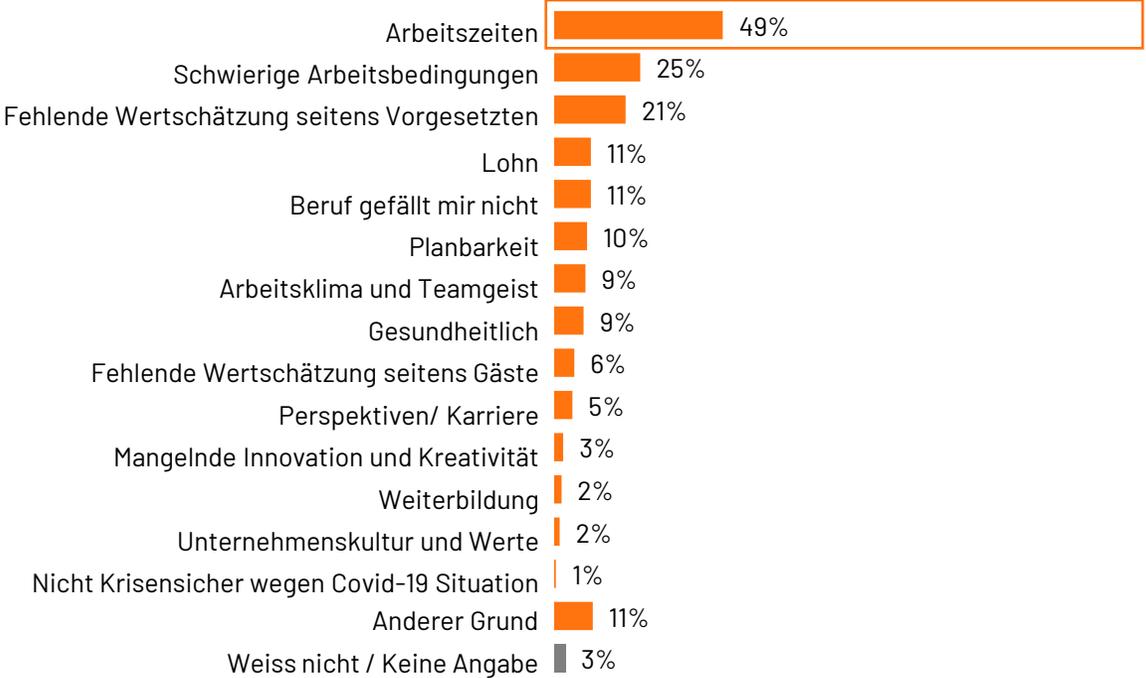
Gründe gegen Zukunft/Weiterempfehlung Beruf

Die empfundene Belastung durch Arbeitszeiten variiert stark: Lernende im Catering & Eventmanagement sehen sie als Problem, bei Klein Hotel-Gastro ist es jede:r Zweite, in der Gemeinschaftsgastro nur jeder Dritte.

Achtung: Pfeilnotizen mit tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



25% Total = Sehen keine Zukunft im Beruf ODER würden Ausbildung nicht weiterempfehlen [188]



- Betriebsarten:**
- kl. Hotel-Gastro [95*](e): 58% g
 - System-Gastro [12**](f): 42%
 - Gemeinschafts-Gastro [55*](g): 36%
 - Bäckerei-Confiserie [19**](h): 47%
 - Lebensmittelindustrie [1**](i): -
 - Catering und Eventmanagement [2**](j): 100%

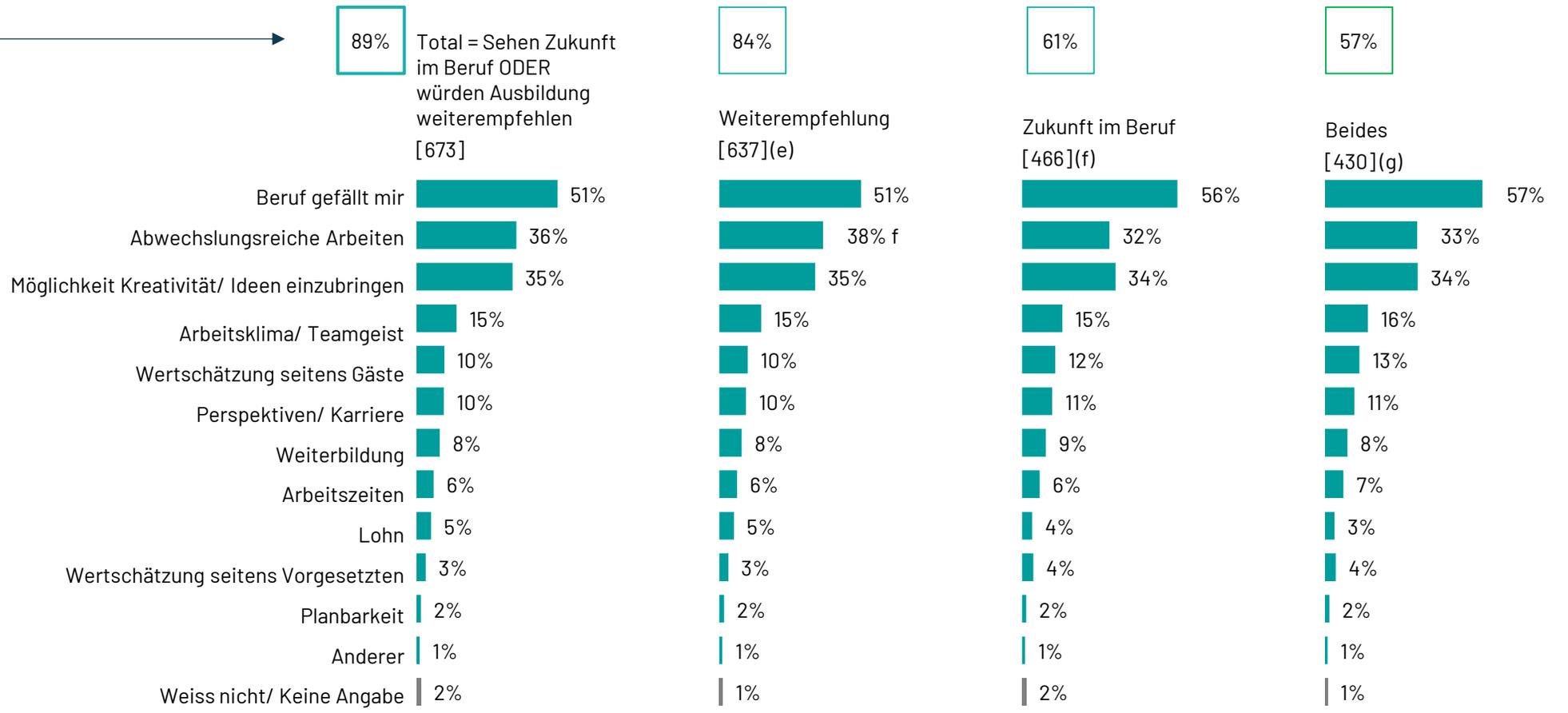
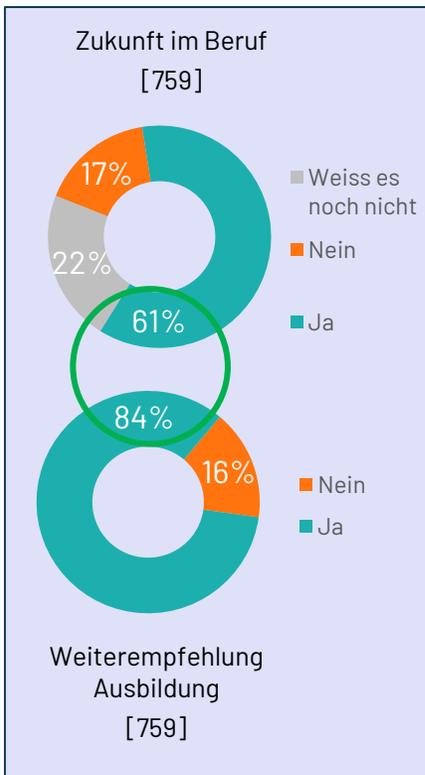
Aufgrund der kleinen Basen nicht als Diagramm dargestellt, aber signifikanter Unterschied zwischen Kl. Hotel-Gastro/System-Gastro Betrieb und Heim-Spital bzw. Gemeinschafts-Gastro, wenn es um die Arbeitszeiten geht.

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter? | Frage 6.1: Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?, Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?(max. 2 Nennungen möglich) | Frage 22: Würdest du deine Ausbildung als ... weiterempfehlen? n = [] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 4 or 5) oder Ausbildung nicht weiterempfehlen (F22 = 3 or 4) | n = [] Personen | F6.1 geschlossene Frage, F6/F22 skalierte Frage | Bestwert 5 und 4 | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)



Gründe für Zukunft/Weiterempfehlung Beruf

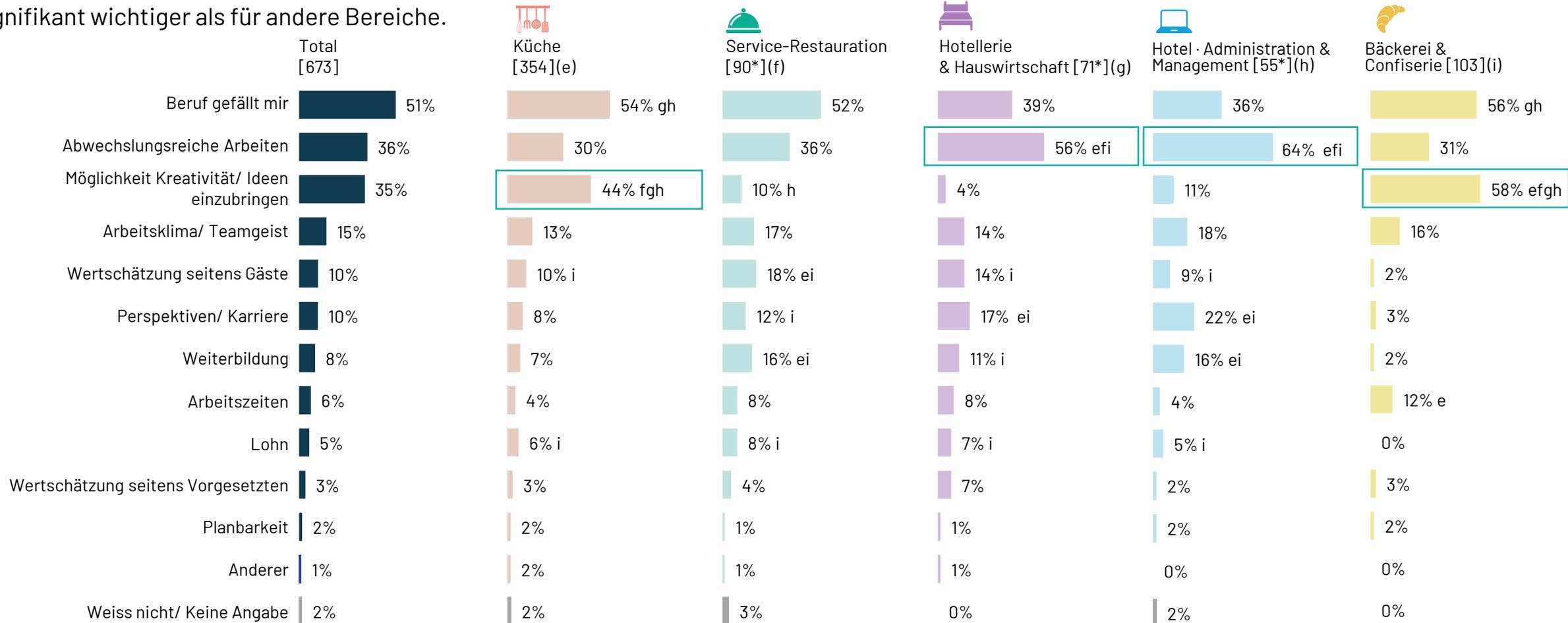
Mit 61% sehen noch mehr Lernende eine Zukunft im Beruf als im Vorjahr. Die Gründe bleiben konstant: Der Beruf gefällt, die Arbeit ist abwechslungsreich und bietet Raum für Kreativität.



Frage 6.3: Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung(eher) weiterempfehlen?, Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung(eher) weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | n = [] Personen | Filter: Lernende, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6=1 oder 2) oder Ausbildung weiterempfehlen (F22=1 oder 2) | geschlossene Frage | Angaben in %

Gründe für Zukunft in meinem Beruf

Abwechslungsreiche Arbeiten bleiben für die Bereiche „Hotellerie & Hauswirtschaft“ sowie „Hotel Administration & Management“ der Hauptgrund für den Berufsverbleib. Für Lernende aus Küche sowie Bäckerei & Confiserie ist die Möglichkeit, Kreativität und eigene Ideen einzubringen, signifikant wichtiger als für andere Bereiche.



Frage 6.3 Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? / Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten? / Warum würdest du deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Filter: Befragte, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 or 2) oder Ausbildung weiterempfehlen (F22 = 1 or 2) | n = [] Personen | halboffene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)



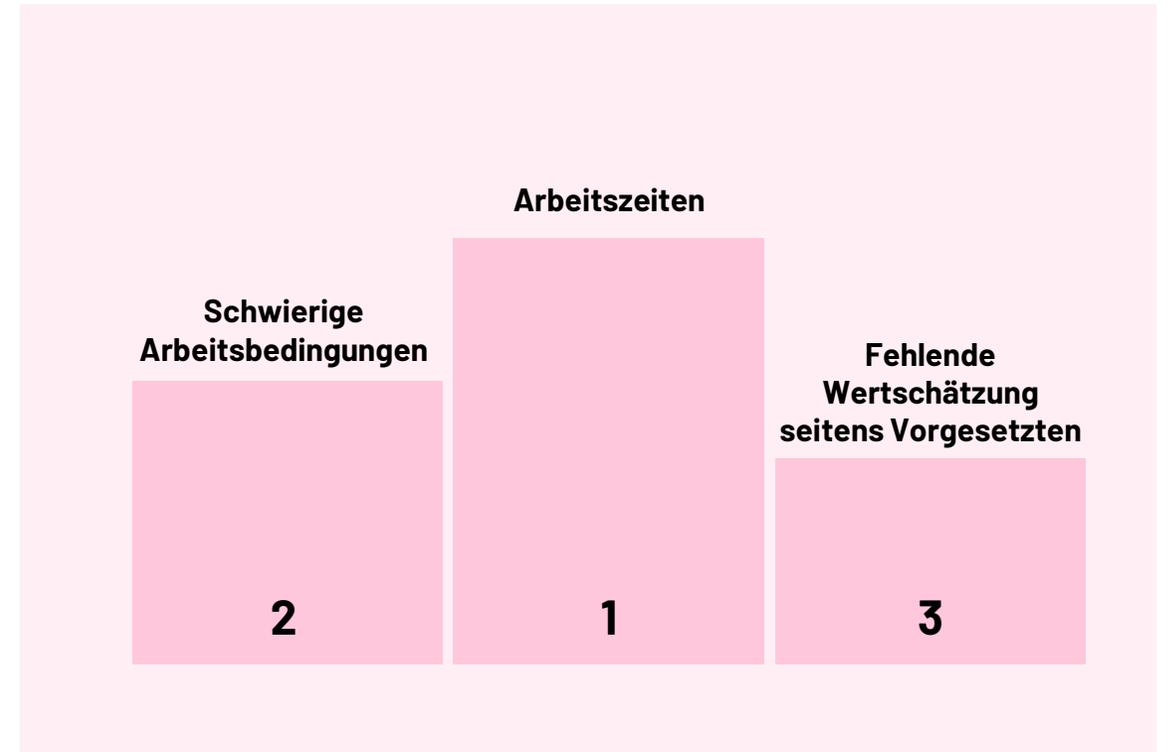
Key Insight: Top 3 Gründe ...

Berufliche Erfüllung trifft auf systemische Herausforderungen - während inhaltliche Aspekte die Lernenden überzeugen weiter im Beruf zu arbeiten, schrecken die herausfordernden Rahmenbedingungen der Branche ab.

... für eine Zukunft im Beruf

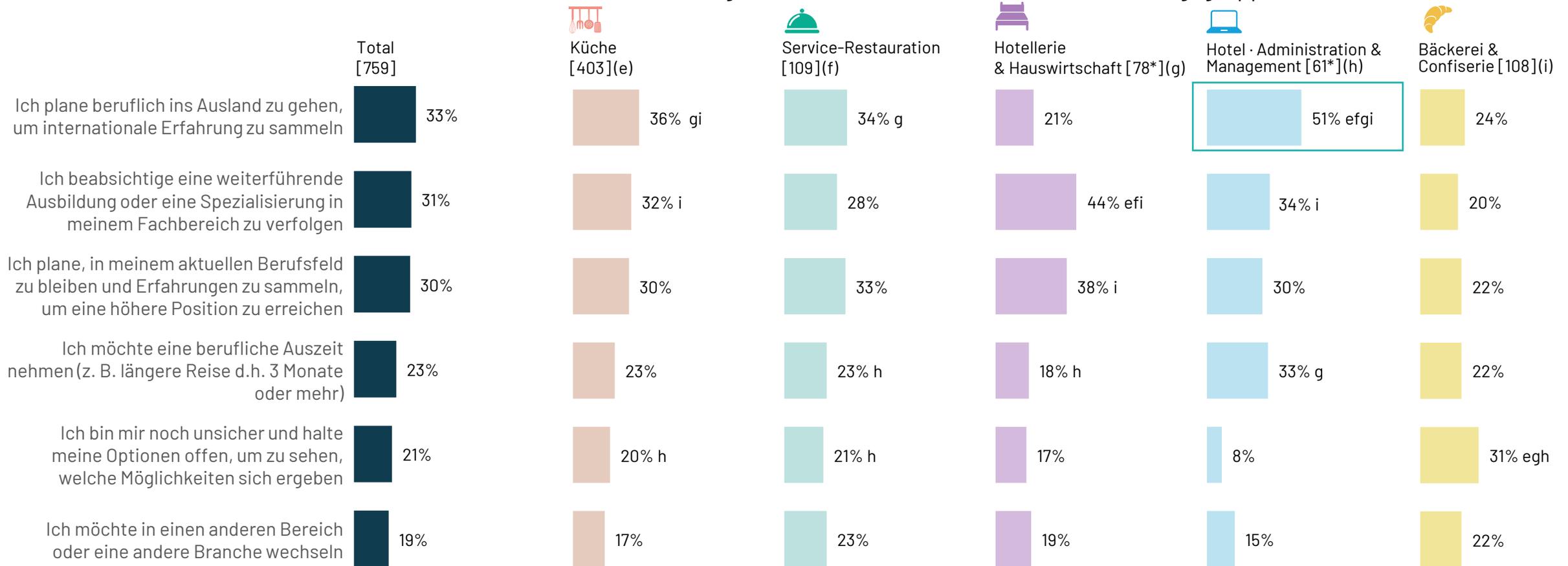


... gegen eine Zukunft im Beruf



Kurzfristige Pläne nach Lehrabschluss

Ein Drittel der Lernenden zieht es nach dem Abschluss ins Ausland, ebenso viele planen eine Weiterbildung oder Spezialisierung im Fachbereich oder möchten Berufserfahrungen für eine Beförderung sammeln. Der Bereich „Hotel Administration & Management“ bleibt mit 51% Auslandsinteressierte der international orientierteste Bereich – signifikant höher als alle anderen Grundbildungsgruppen.



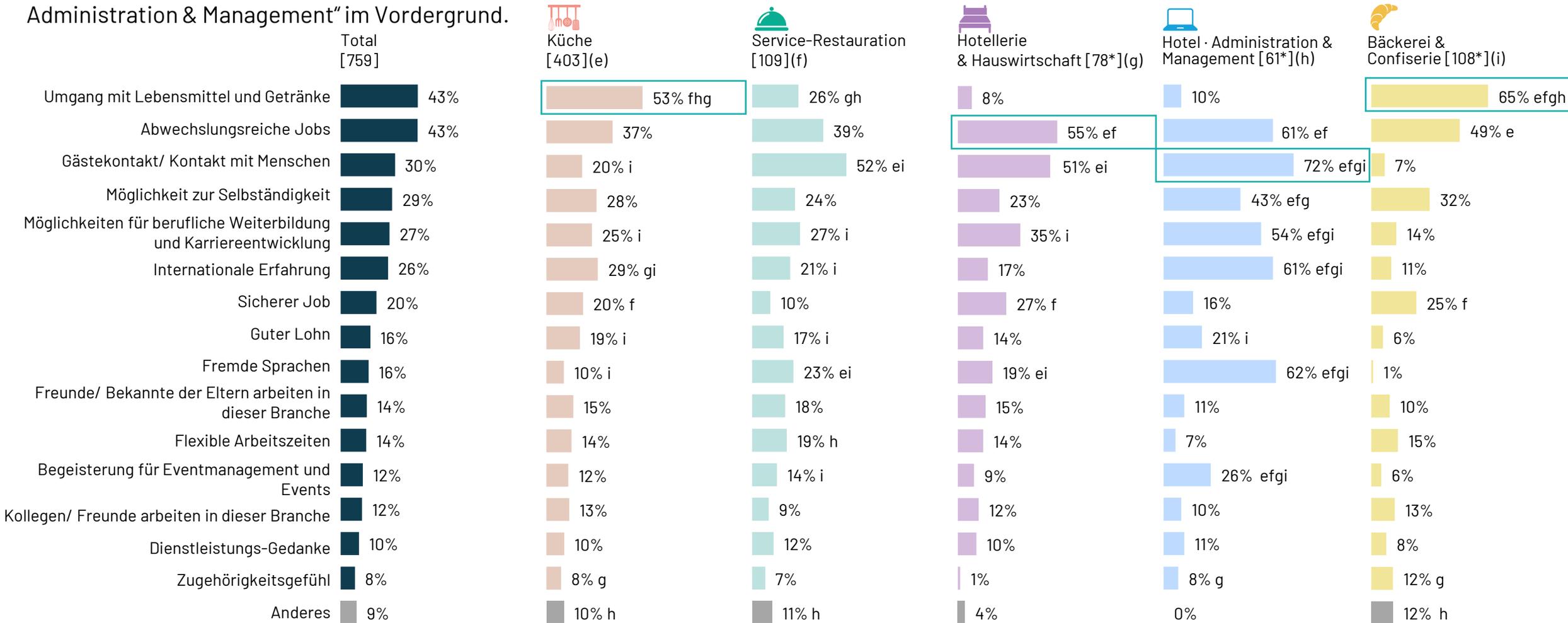
Frage 6.2: Was möchtest du in ca. 2 – 3 Jahren nach Lehrabschluss machen?(max. 3 Antworten möglich)| n = [] Personen| geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

AUSWAHLKRITERIEN: WIE LEHRBETRIEBE ÜBERZEUGEN

04

Auswahlkriterien Branche

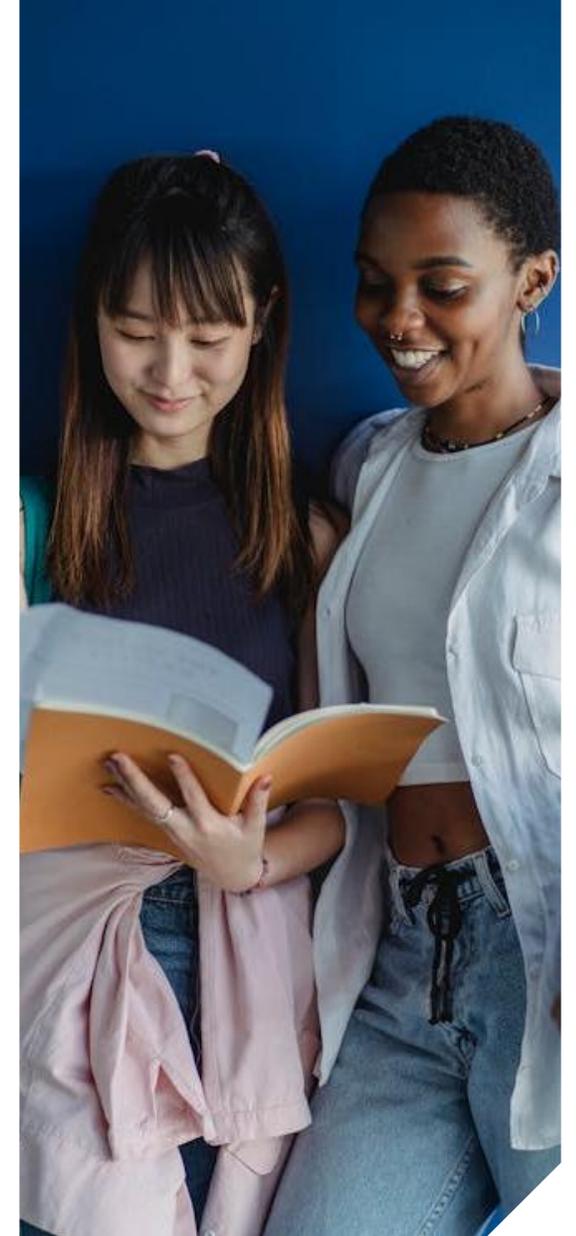
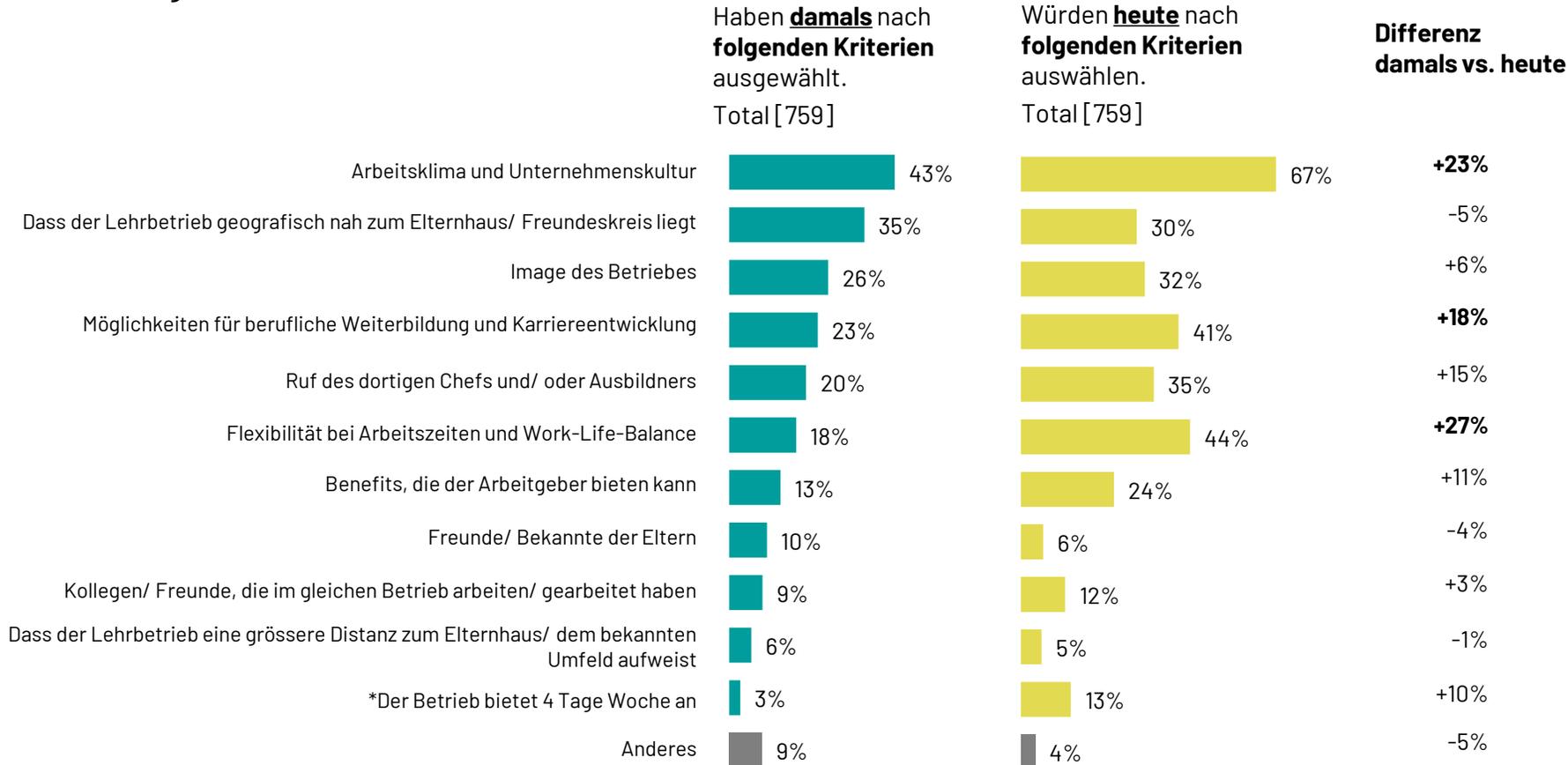
Die Auswahlkriterien differenzieren sich deutlich nach Fachbereichen: Der Umgang mit Lebensmitteln und Getränke prägt die Wahl für „Küche“ und „Bäckerei & Confiterie“, abwechslungsreiche Tätigkeiten locken in „Hotellerie & Hauswirtschaft“, der Menschenkontakt steht bei „Hotel Administration & Management“ im Vordergrund.



Frage 17.2: Was waren ausschlaggebende Gründe bzw. deine Motivation, dich für die Gastronomie-, Hauswirtschaft-, Hotellerie-, Bäckerei-, und Confiteriebranche zu entscheiden? | n = [] Personen | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Auswahlkriterien Lehrbetrieb

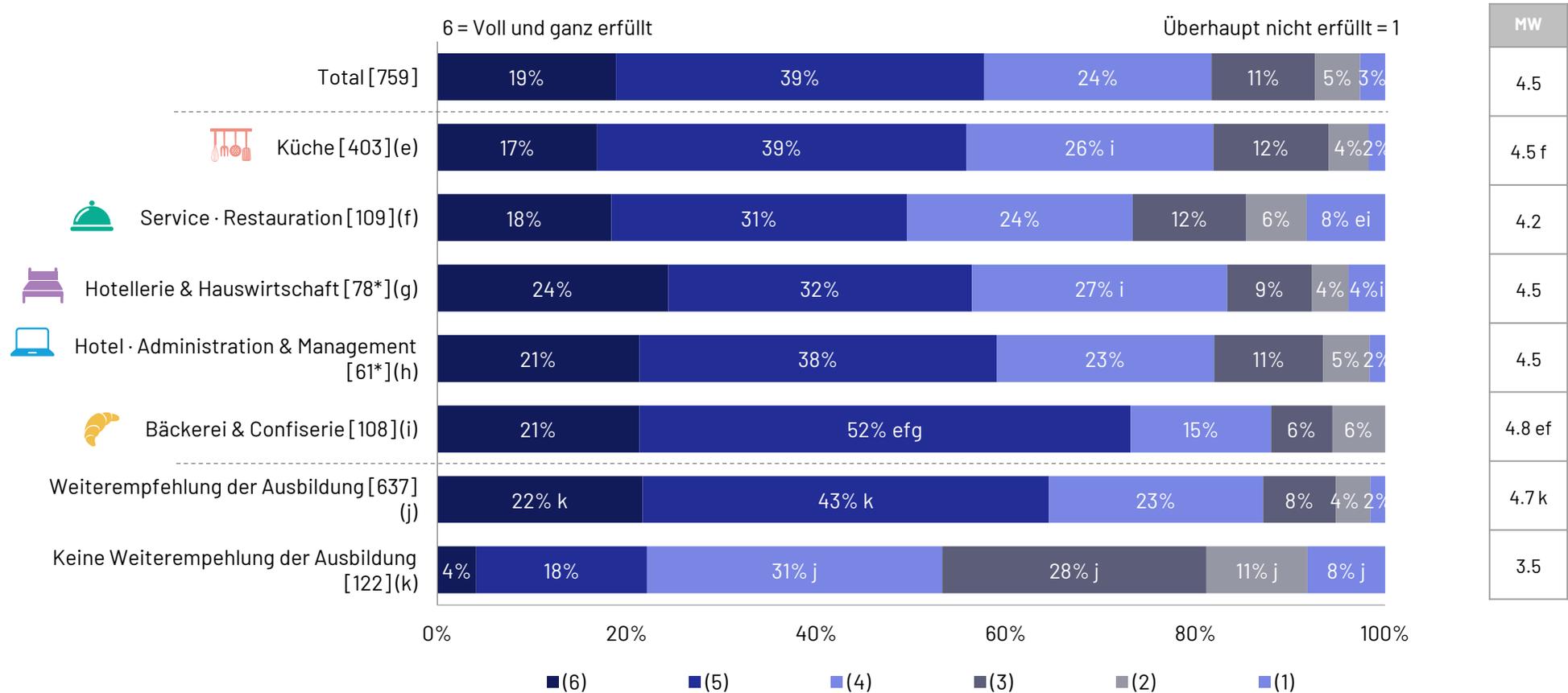
Während bei der damaligen Wahl des Lehrbetriebes die geografische Nähe und das Betriebsimage zählten, würden Lernende heute verstärkt auf Work-Life-Balance und Weiterbildungsmöglichkeiten setzen. Das Arbeitsklima ist jedoch ein konstanter Faktor, der für die Lernenden damals, wie heute von zentraler Bedeutung ist.



Frage 17: Was waren ausschlaggebende Gründe bzw. deine Motivation, dich für deine aktuelle Lehrstelle zu entscheiden? | Frage 19: Nach welchen Kriterien würdest du heute suchen? | n = [] Personen | F17/F19 halboffene Frage | Angaben in %

Erfüllung der Erwartungen an den Lehrbetrieb

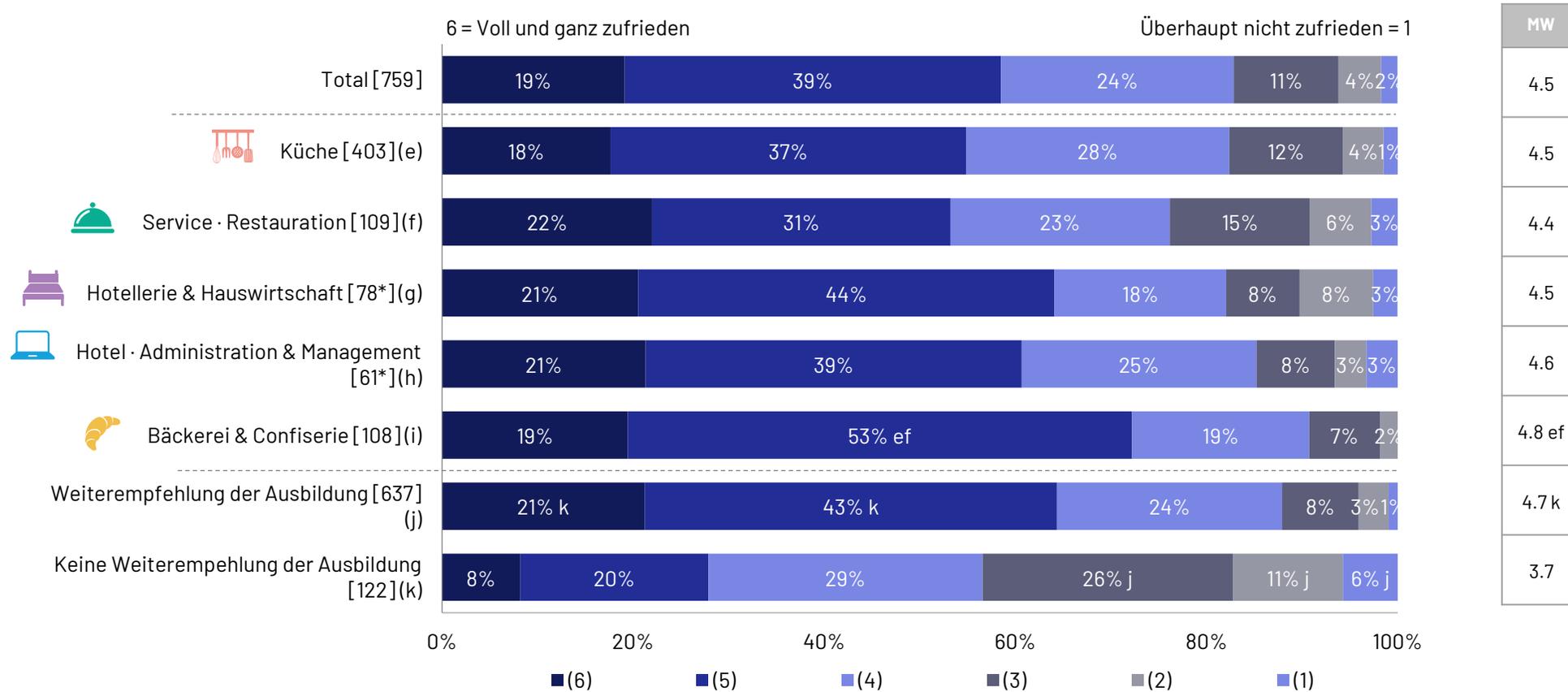
Mit 58% erfüllten Erwartungen bleibt die Zufriedenheit mit dem Lehrbetrieb stabil auf gutem Niveau. Lernende aus Bäckerei & Confiserie zeigen sich dabei am zufriedensten. Zudem besteht weiterhin ein signifikanter Zusammenhang zwischen der Erfüllung von Erwartungen und der Weiterempfehlung.



Frage 26: Wie sind deine Erwartungen in Bezug auf den Lehrbetrieb erfüllt worden? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % & Mittelwert | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Beurteilung Qualität der Ausbildung

Die Ausbildungsqualität überzeugt, konstant zum Vorjahr, über die Hälfte der Lernenden, wobei Lernende aus dem Bereich „Bäckerei & Confiserie“ die besten Bewertungen vergeben. Der starke Zusammenhang zwischen Ausbildungsqualität und Weiterempfehlung bestätigt sich erneut.



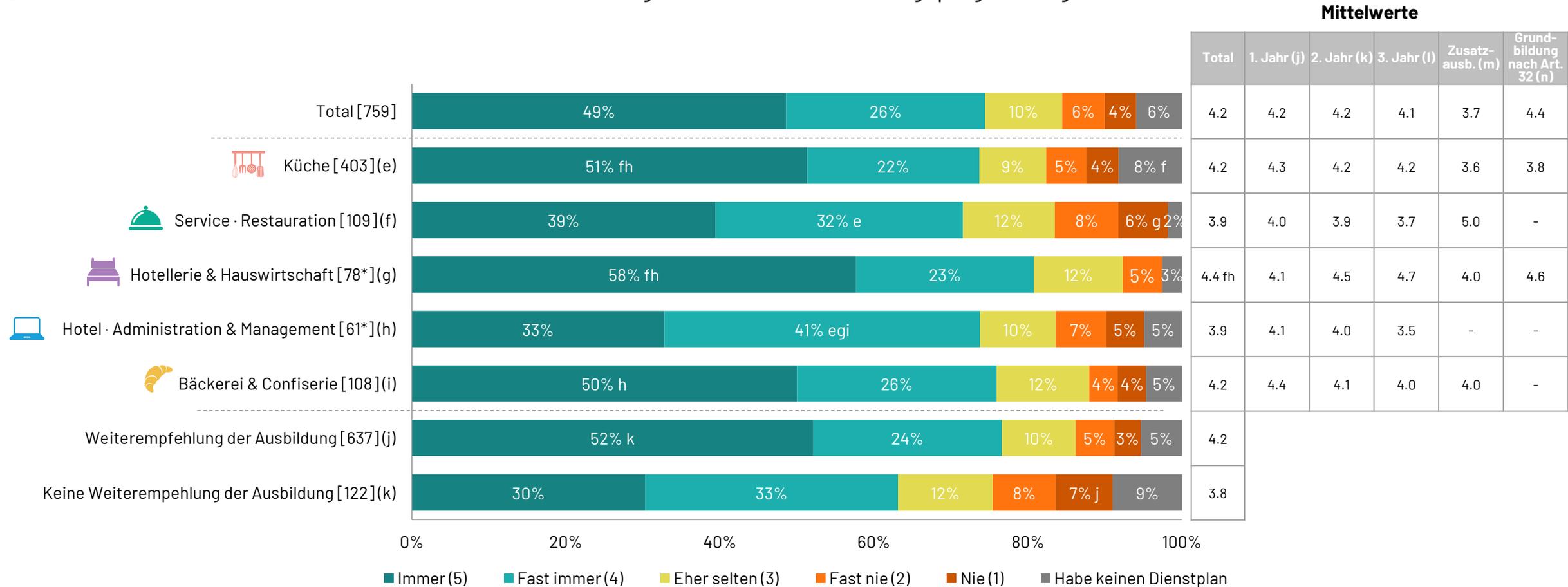
Frage 27: Wie zufrieden bist du mit der Qualität deiner Ausbildung? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % & Mittelwert | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

DIENSTPLÄNE IM FOKUS: PLANUNGSSICHERHEIT ALS ERFOLGSFAKTOR

05

Zeitpunkt des Empfangs des Dienstplans

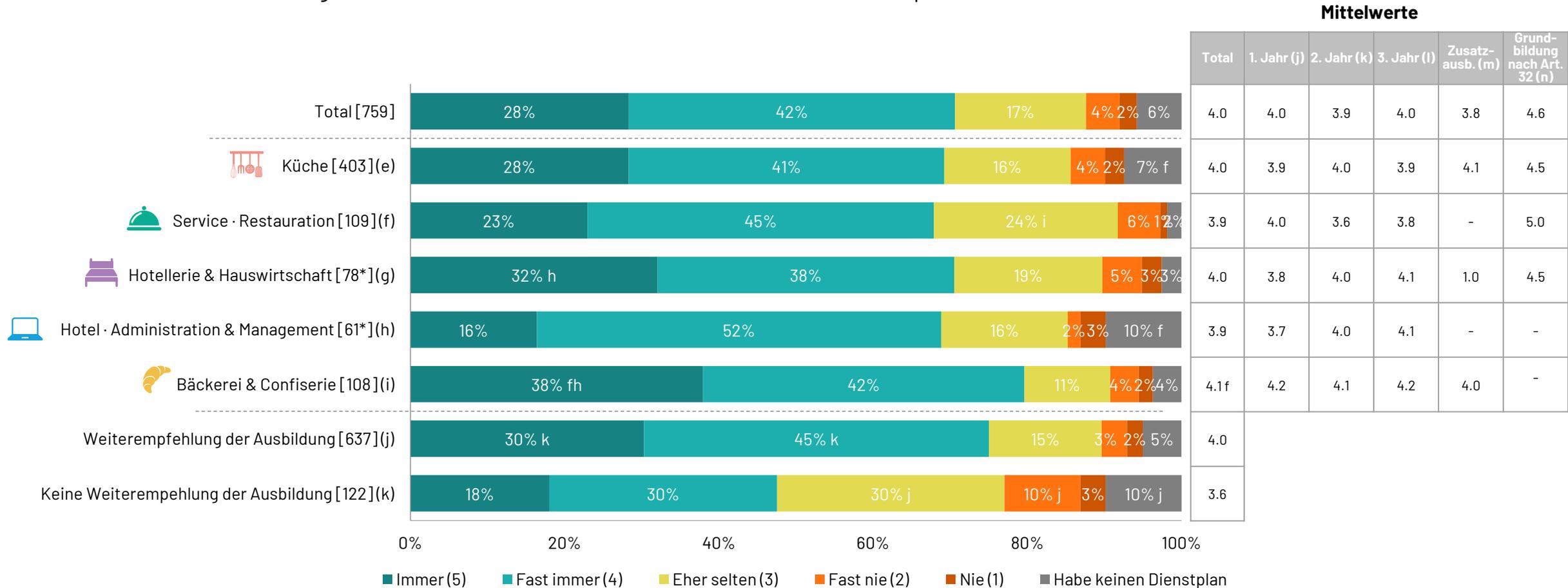
75% der Lernenden erhalten ihre Dienstpläne weiterhin mindestens 2 Wochen im Voraus – stabil hohe Werte gegenüber dem Vorjahr. Im Bereich „Hotellerie & Hauswirtschaft“ ist die vorausschauende Planung weiterhin besonders ausgeprägt und signifikant besser als in anderen Bereichen.



Frage 7: Erhältst du 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 deinem Betrieb eingehalten? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 |
Angaben in % & Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Wünsche zum Dienstplan

Die Mitbestimmung beim Dienstplan ist branchenweit etabliert: 70% der Lernenden können ihre Wünsche einbringen. Während alle Bereiche ähnliche Werte aufweisen, zeigt sich im Bereich „Bäckerei & Confiserie“ eine besonders positive Tendenz.



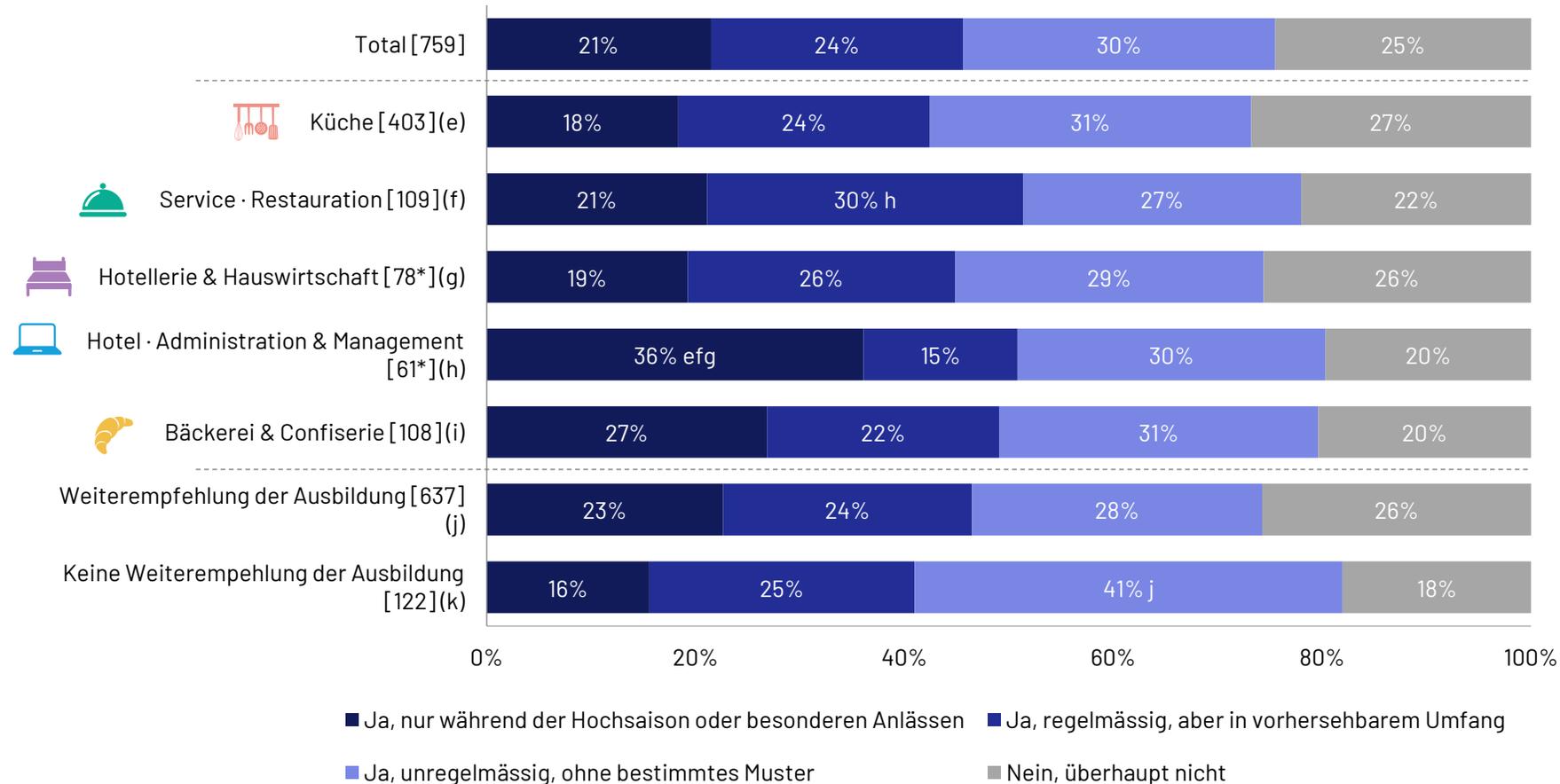
Frage 7.1: Wie oft kannst du Wünsche zur Dienstplanung äussern? | n = [] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % & Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

06

ÜBERSTUNDEN & VERZICHT RUHETAGE: WENN PERSONALMANGEL ZUR BELASTUNG WIRD

Thema im Betrieb: Überstunden aufgrund Personalmangel

Überstunden aufgrund von Personalmangel betreffen 75% der Lernenden – ein Anstieg zum Vorjahr. Die Belastung nimmt verschiedene Formen an: Ein Drittel der Lernenden leistet unregelmässige Überstunden, ein Viertel planbare und ein Fünftel saisonbedingte.

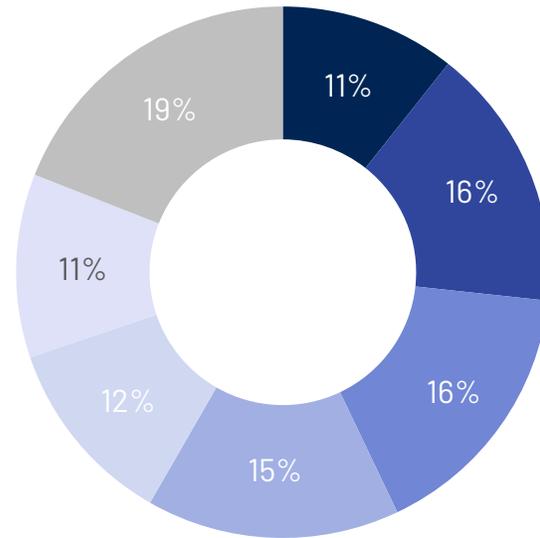


Frage 10.0: Ist das Leisten von Überstunden auf Grund von Personalmangel ein Thema in deinem Betrieb? | n = [] Personen | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Überstunden & Verzicht Ruhetage (Freitage)

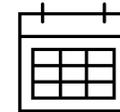
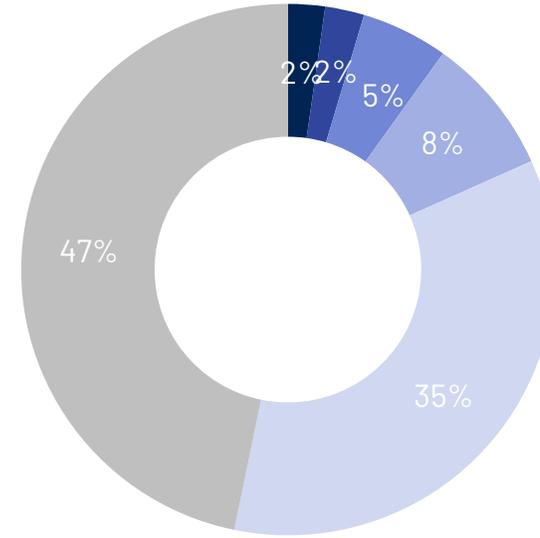
Die Überstunden- und Ruhetagsituation bleibt gegenüber dem Vorjahr stabil: 43% leisten weiterhin mindestens wöchentlich Überstunden aufgrund von Personalmangel. Nur knapp die Hälfte der Lernenden muss nie auf ihre Ruhetage verzichten.

- Fast täglich
- Mehrmals pro Woche
- Wöchentlich
- Alle zwei Wochen
- Alle drei Wochen
- Einmal pro Monat
- Selten
- Seltener als einmal pro Monat



Überstunden

auf Grund von Personalmangel
Total 2025 [573]



Verzicht Ruhetage

auf Grund von Personalmangel
Total 2025 [759]

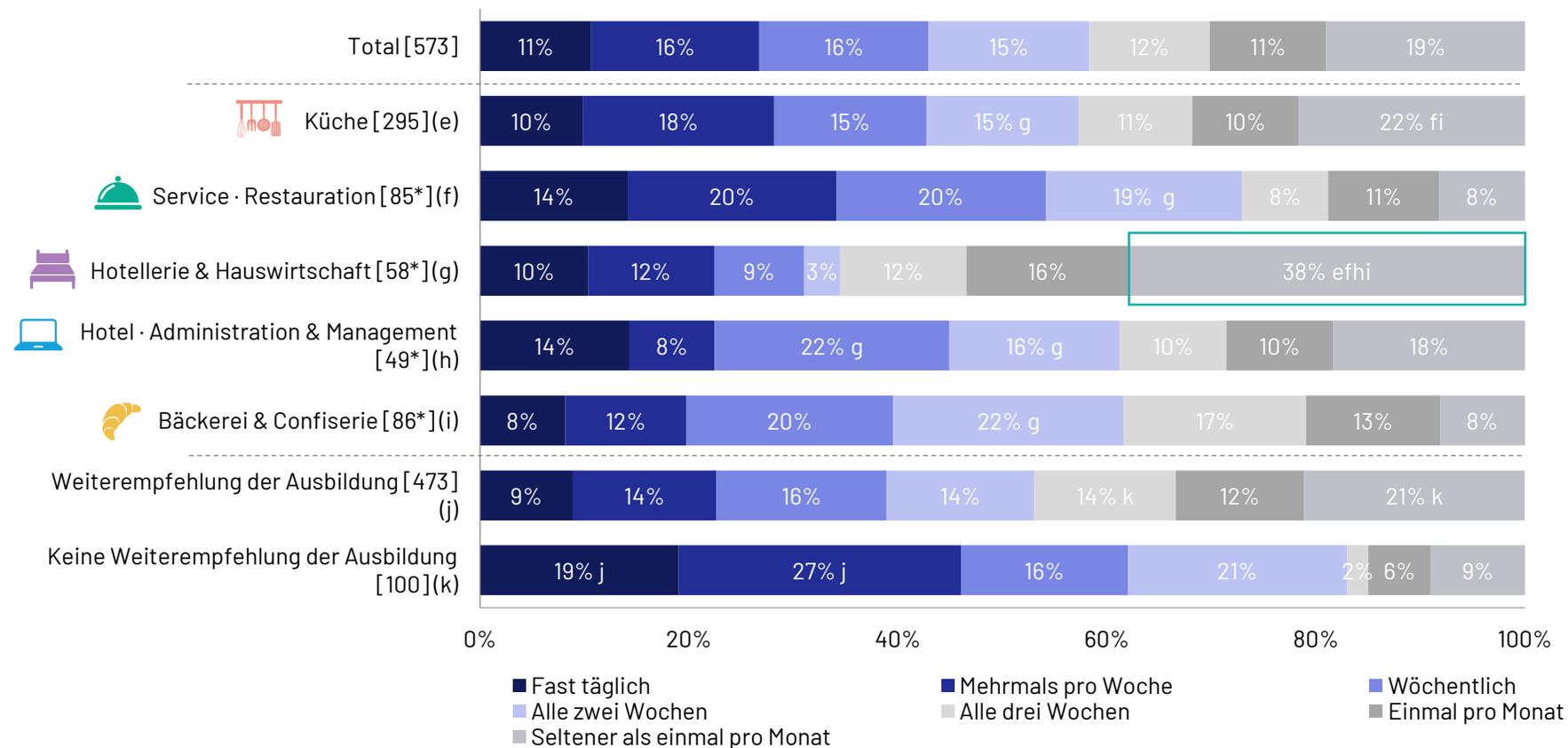
- Immer
- Sehr häufig
- Häufig
- Manchmal
- Selten
- Nie

Frage 10.1: Wie häufig leitest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [] Personen, | Filter: Leisten von Überstunden auf Grund von Personalmangel ist Thema | geschlossene Frage | Angaben in %

Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage (Freitage) pro Woche? | n = [] Personen, Filter: Leisten von Überstunden auf Grund von Personalmangel ist Thema | geschlossene Frage | Angaben in %

Häufigkeit: Überstunden auf Grund von Personalmangel

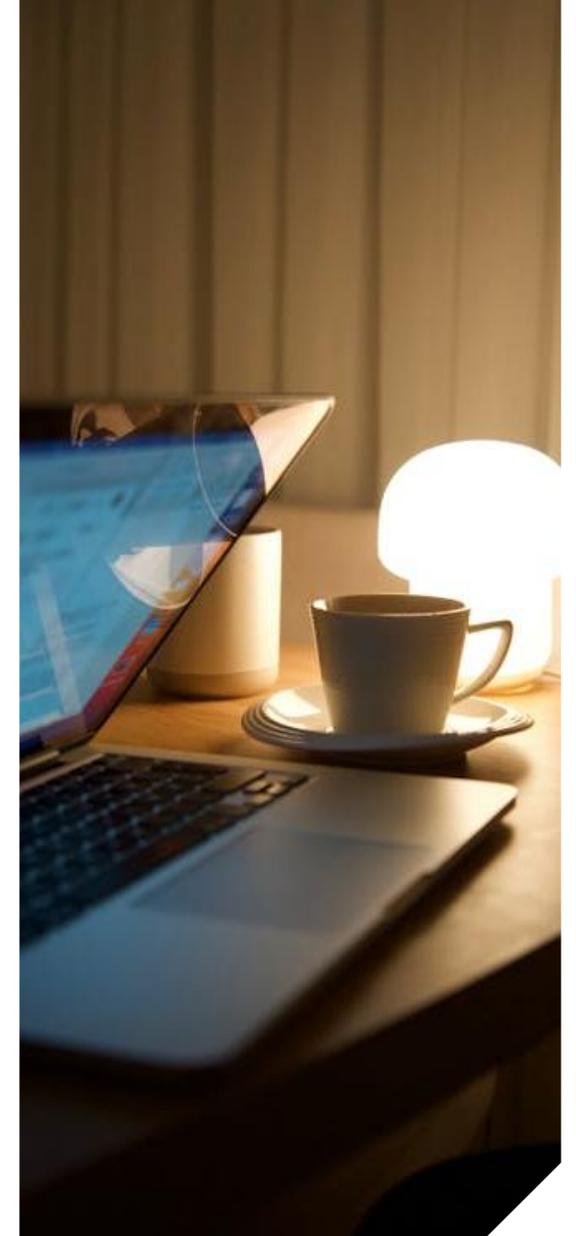
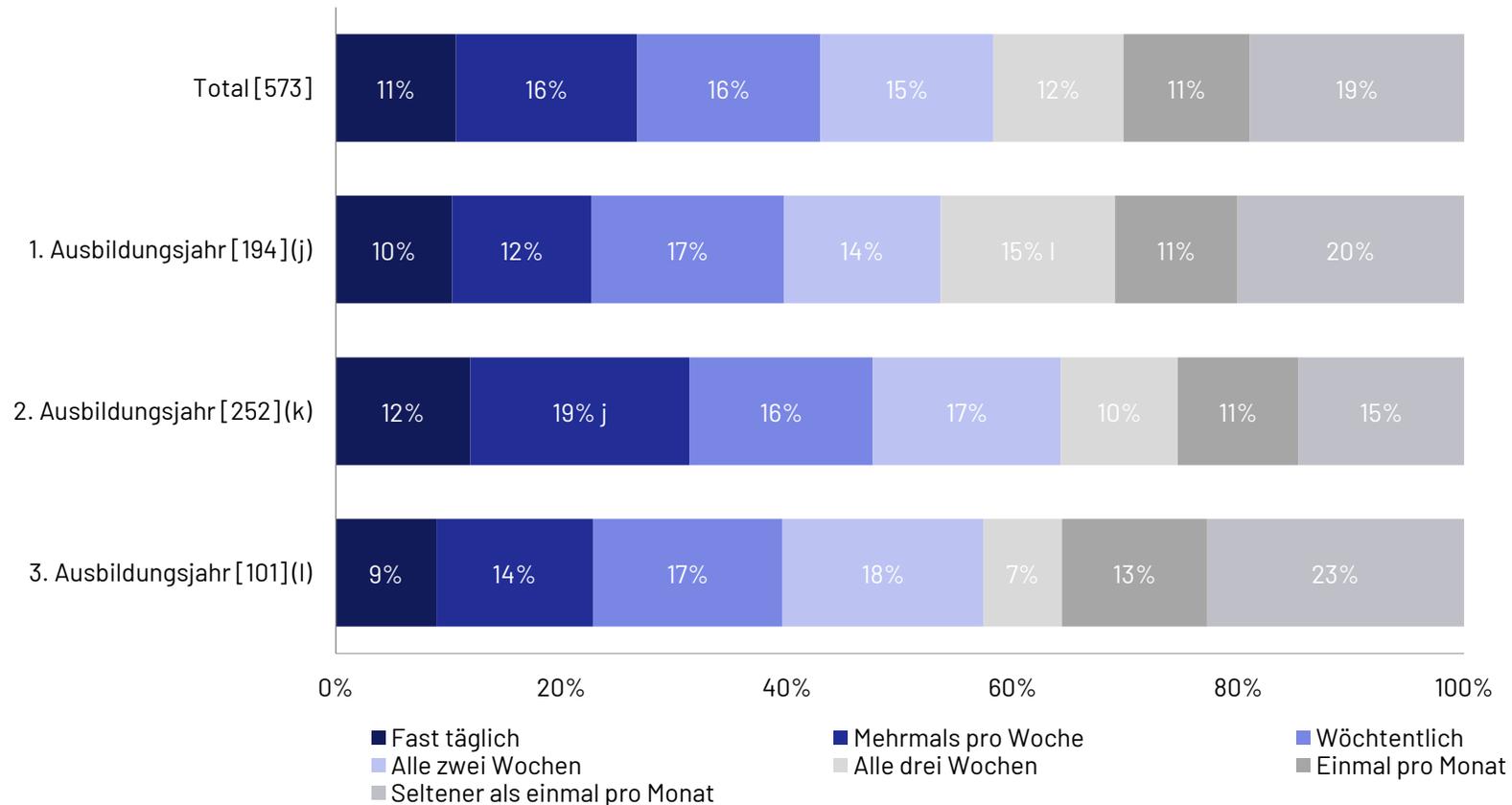
Lernende die ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen würden, geben signifikant häufiger an täglich oder mehrmals pro Woche Überstunden zu leisten (im Vergleich zu jenen welche die Ausbildung weiterempfehlen würden). Der Bereich „Service & Restauration“ ist tendenziell am stärksten betroffen, während „Hotellerie & Hauswirtschaft“ weiterhin am wenigsten belastet bleibt.



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Überstunden auf Grund von Personalmangel - Ausbildungsjahr

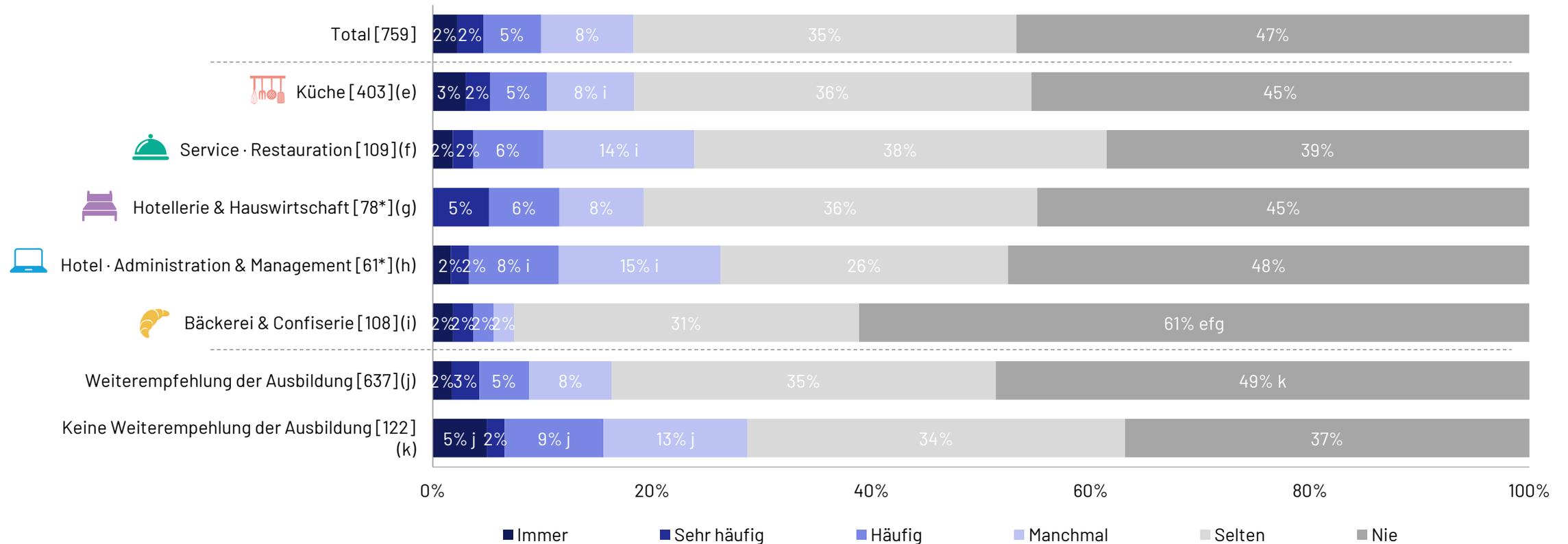
Die Überstundenbelastung verteilt sich neu ausgeglichener über alle Ausbildungsjahre, wobei Lernende im zweiten Lehrjahr tendenziell am häufigsten betroffen sind.



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30) | «Zusatzausbildung» n = 11, «Grundbildung nach Art. 32» n=16 und «Grundbildung nach Art. 33» n=2 sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.

Verzicht Ruhetage auf Grund von Personalmangel

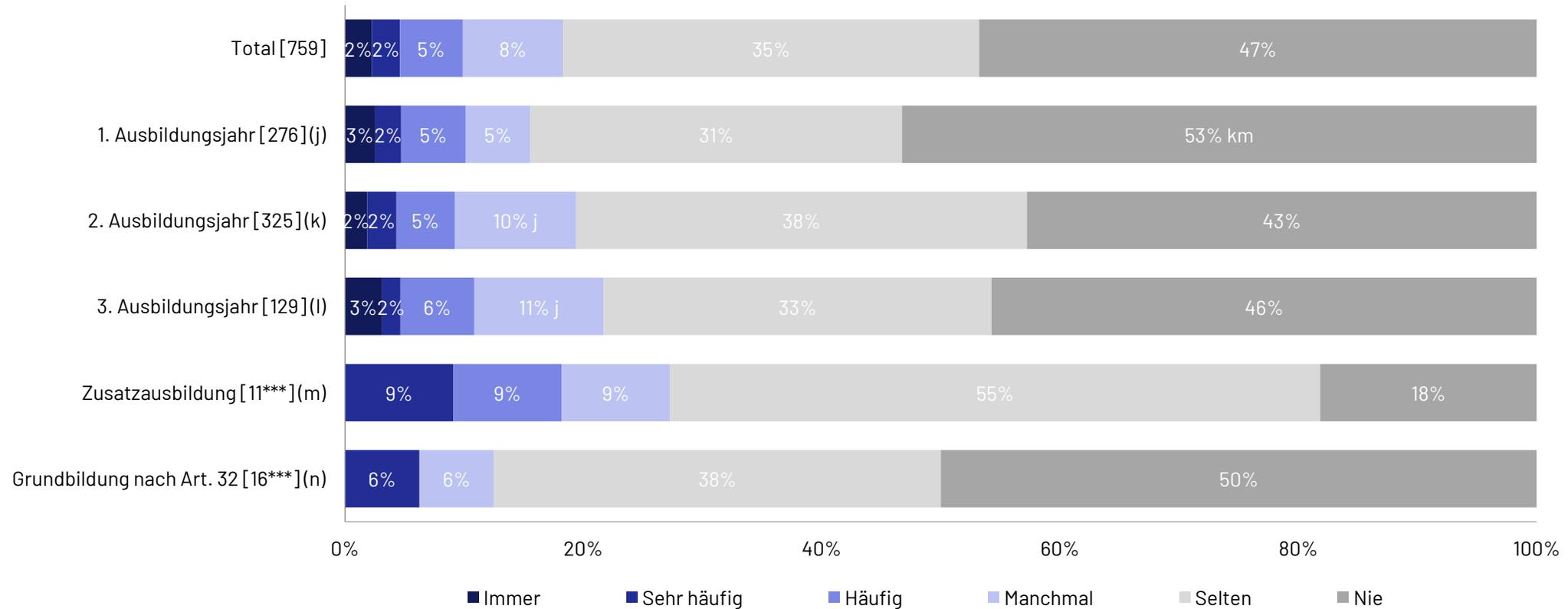
Der Verzicht auf Ruhetage bleibt eine Ausnahme: Nur 17% der Lernenden sind betroffen, während fast die Hälfte ihre Ruhetage vollständig einhalten kann. Lernende, die ihre Ausbildung weiterempfehlen würden, sowie Lernende aus dem Bereich „Bäckerei & Confiserie“, müssen signifikant seltener auf ihre Ruhetage verzichten.



Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du in der Regel auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Verzicht Ruhetage auf Grund von Personalmangel - Ausbildungsjahr

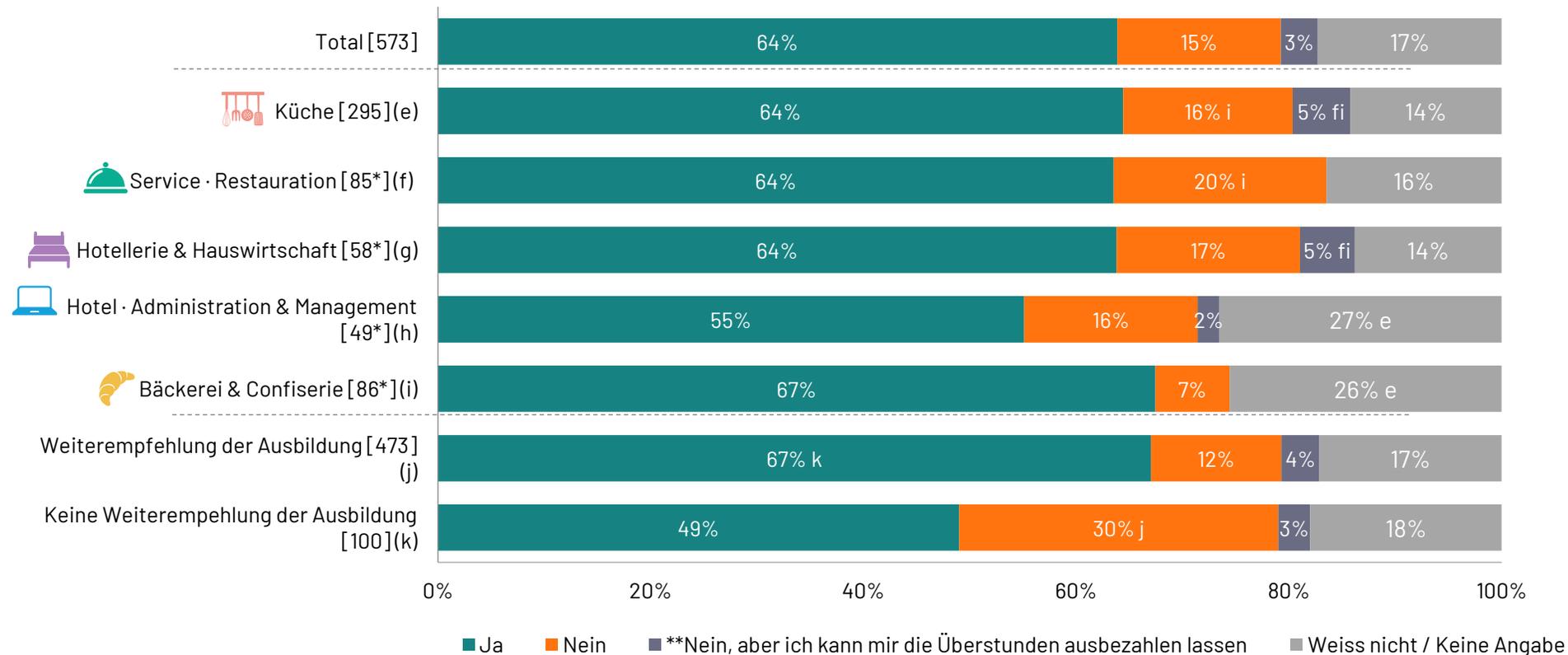
Lernende im 2 oder 3. Ausbildungsjahr verzichten signifikant häufiger auf ihre Ruhetage. Das erste Lehrjahr bleibt weiterhin am stärksten geschützt, über die Hälfte muss nie auf freie Tage verzichten.



Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Kompensation Überstunden

64 % der Lernenden dürfen Überstunden kompensieren. Dieser Anteil ist signifikant niedriger bei denen, die ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen würden. Das Auszahlen von Überstunden ist in den Bereichen „Küche“ und „Hotellerie & Hauswirtschaft“ am verbreitetsten (5%).



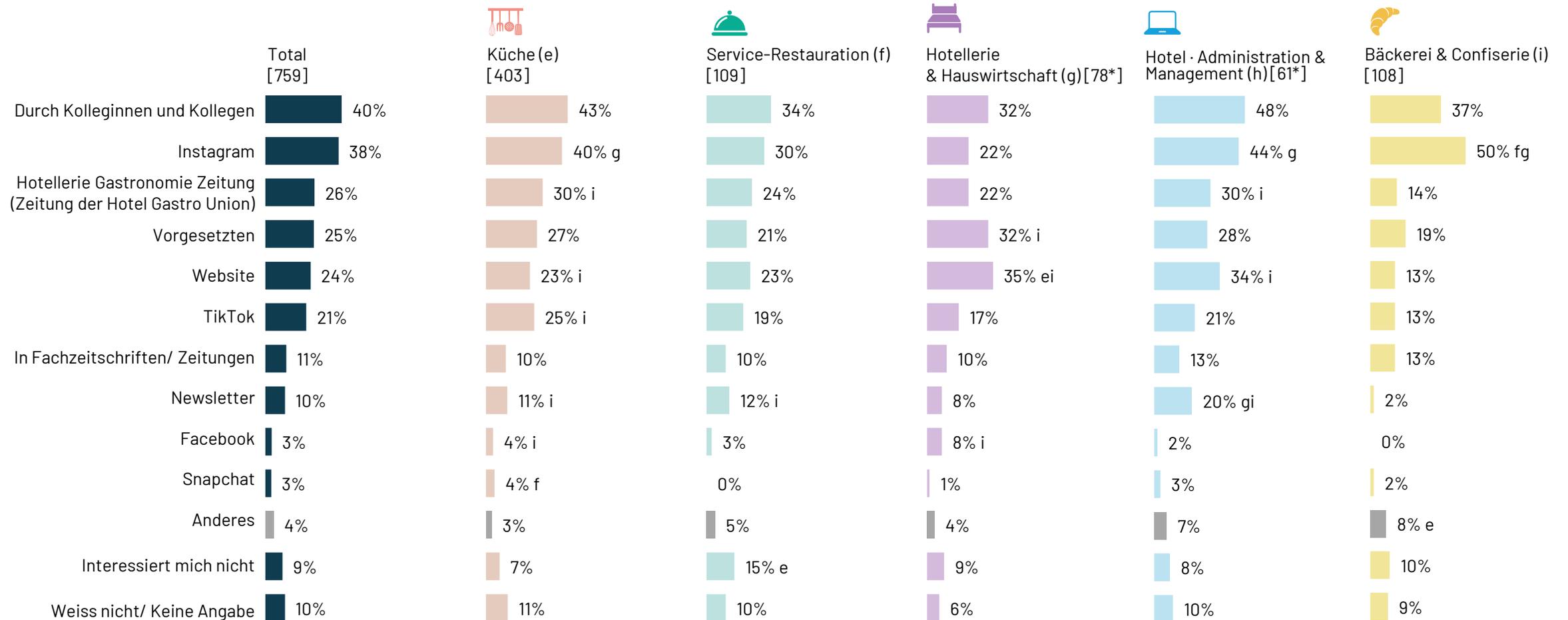
Frage 11.1: Kannst du allfällig geleistete Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer kompensieren? | n = [] Personen, Filter: Befragte, die Überstunden leisten müssen (F10.1=1-5) | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), **sehr kleine Basis (n < 30) | **2025 Neue Kategorie

INFORMATIONSQUELLEN & TOOLS: DIGITALE WEGE IN DER BRANCHE

07

Hauptsächliche Info-quelle Branchen-News

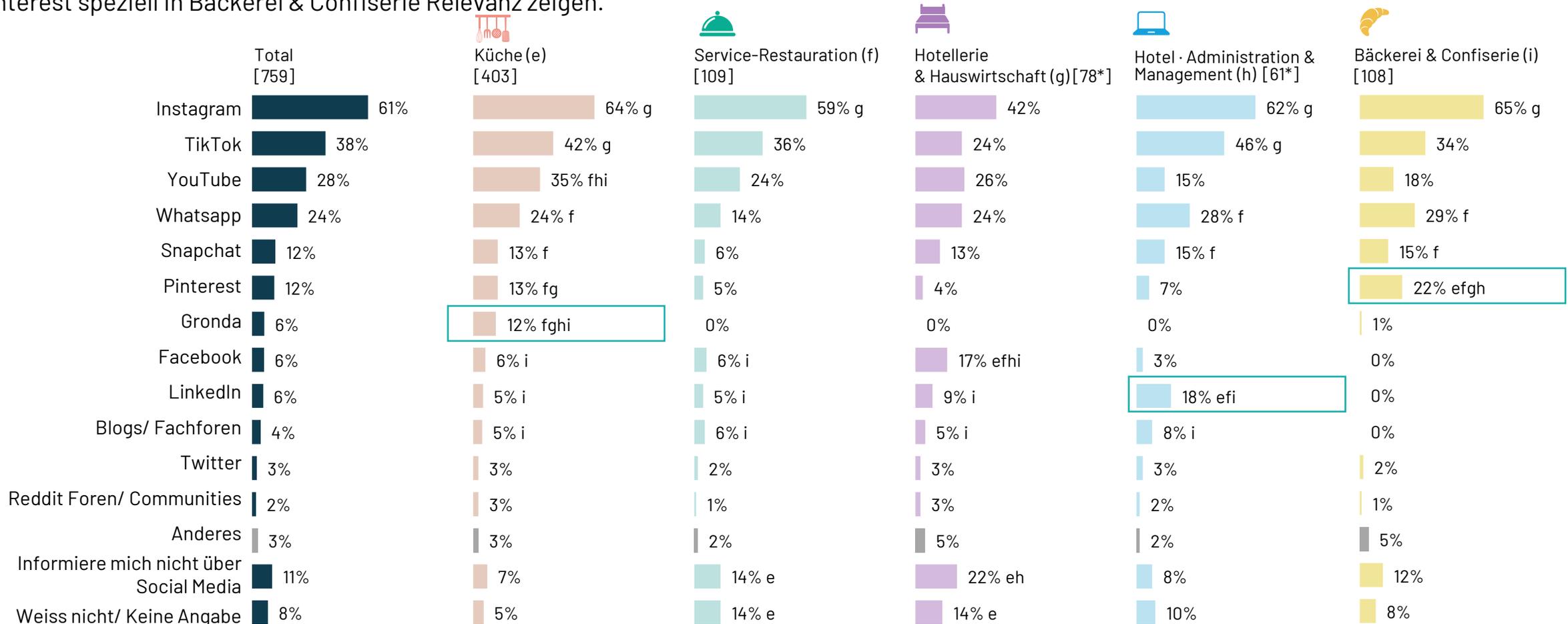
Kolleginnen und Kollegen sind neu die wichtigste Informationsquelle für Branchen-News, gefolgt von Instagram auf Platz zwei. Zwischen den Branchen lassen sich leichte Unterschiede im Informationsverhalten erkennen.



Frage 15: Wo informierst du dich hauptsächlich betreffend Branchen-News? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Social Media als Informationskanal

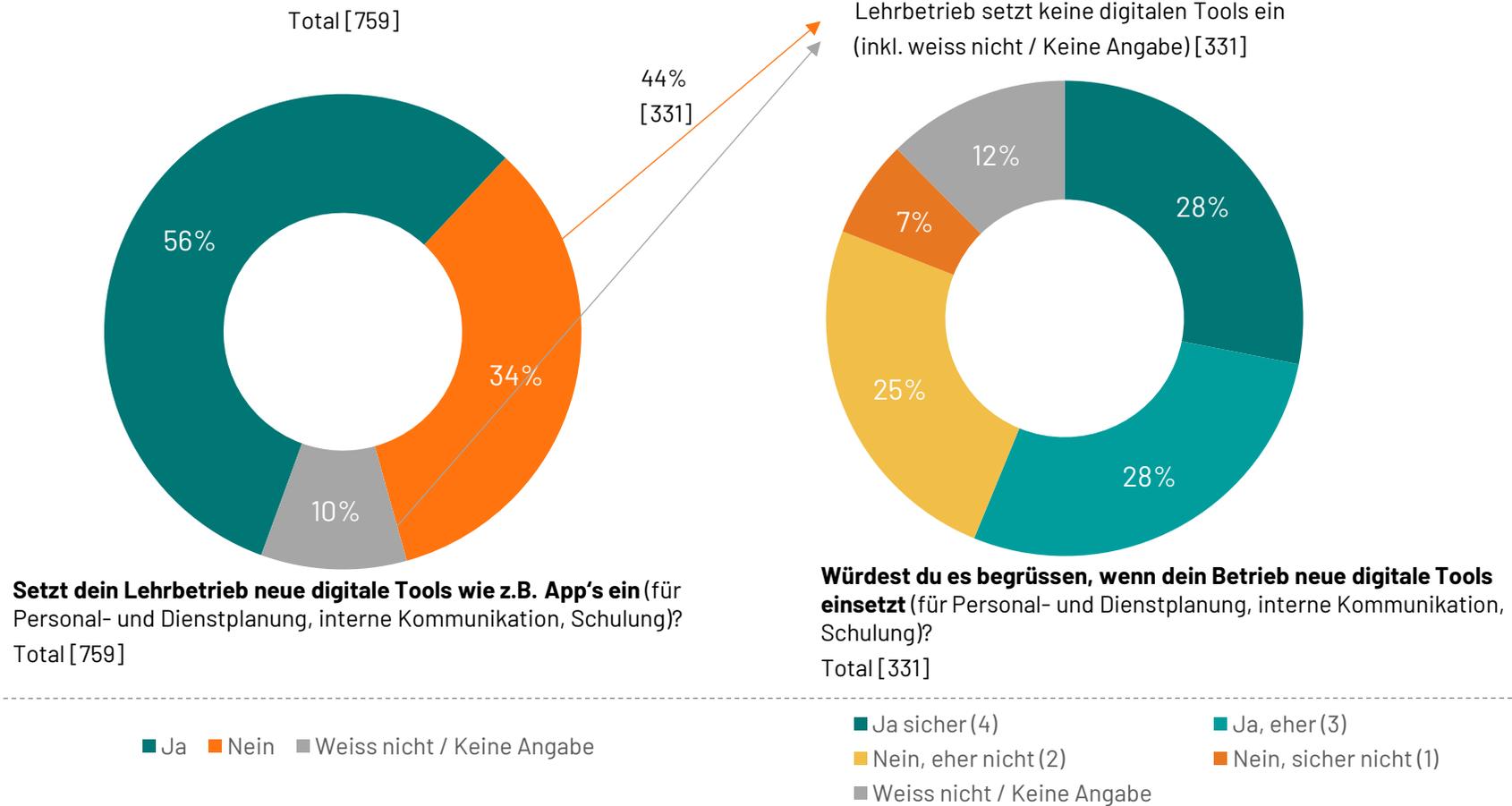
Instagram behauptet seine Spitzenposition als wichtigster Social-Media-Informationskanal. Die Plattformnutzung differenziert sich jedoch zunehmend nach Fachbereich: LinkedIn bleibt für Hotel Administration & Management signifikant wichtiger, während Gronda nur in der Küche und Pinterest speziell in Bäckerei & Confiserie Relevanz zeigen.



Frage 15.1: Über welche Socialmediakanäle informierst du dich? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Einsatz & Wunsch neuer digitaler Tools

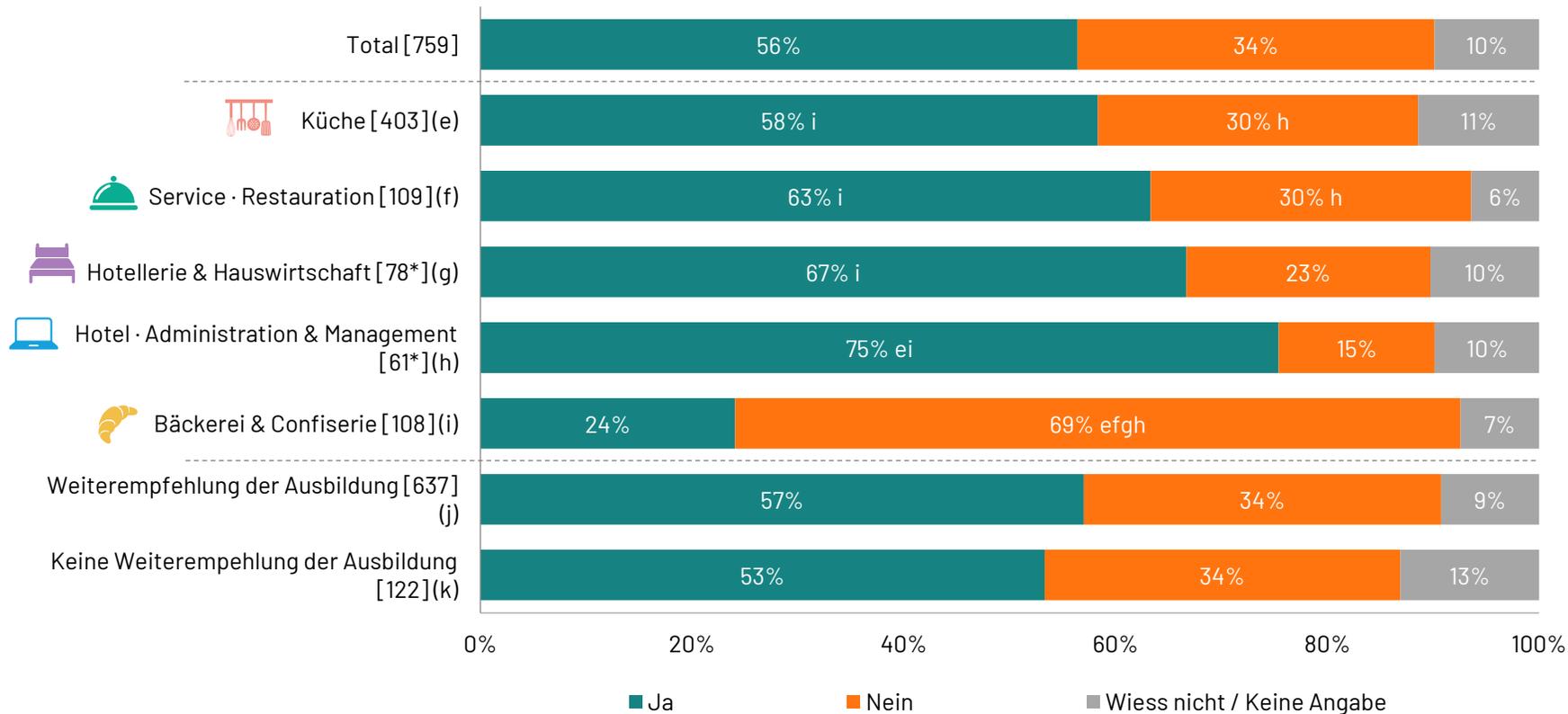
Digitale Tools sind in 56% der Lehrbetriebe bereits angekommen. In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine digitalen Tools eingesetzt werden, ist der Wunsch danach weiterhin gross.



Frage 16: Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Frage 16.2: Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Filter F16.2: Lehrbetrieb setzt keine digitalen Tools ein (F16 = 2 oder 99) | n = [] Personen | geschlossene & skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

Einsatz neuer digitaler Tools

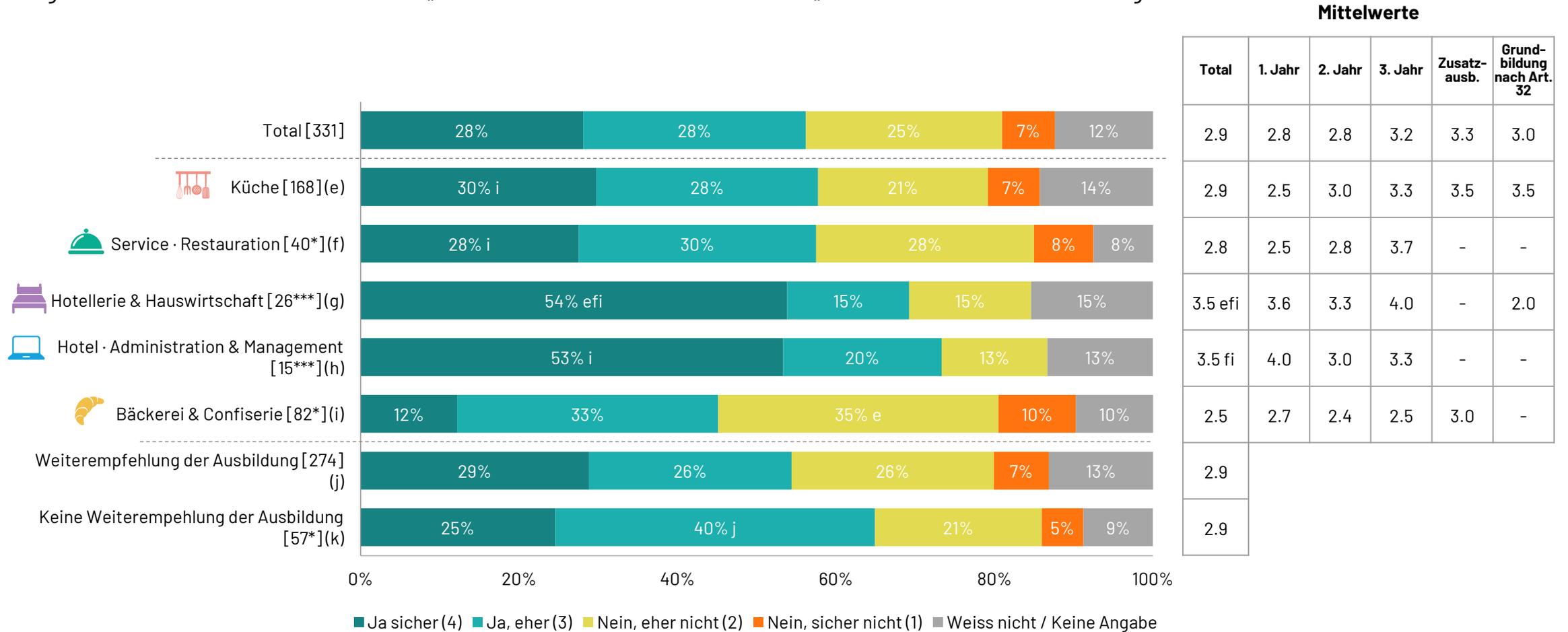
Die Digitalisierungsschere zwischen den Bereichen öffnet sich weiter: Drei Viertel der Lehrbetriebe im Bereich „Hotel Administration & Management“ arbeiten mit digitalen Tools – ein Spitzenwert, der den Bereich zum Vorreiter macht. „Bäckerei & Confiserie“ bleibt mit nur 24% das digitale Schlusslicht.



Frage 16: Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

Wunsch nach neuen digitalen Tools

In Betrieben ohne technologische Unterstützung ist der Wunsch nach neuen digitalen Tools flächendeckend gross. Besonders ausgeprägt ist die Nachfrage von Lernenden in den Bereichen „Hotellerie & Hauswirtschaft“ sowie „Hotel Administration & Management“.



Frage 16.2: Würdest du es begrüssen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? n = [] Personen | Filter: Lehrbetrieb setzt keine digitalen Tools ein (F16 = 2 oder 99) | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in % und Mittelwerte | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30)

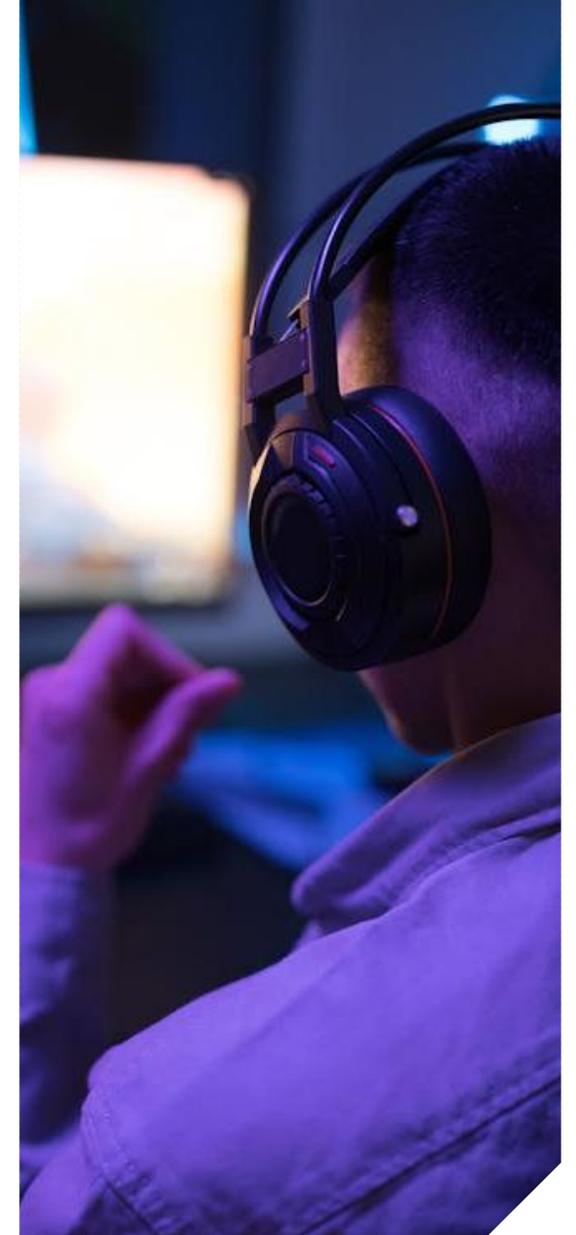
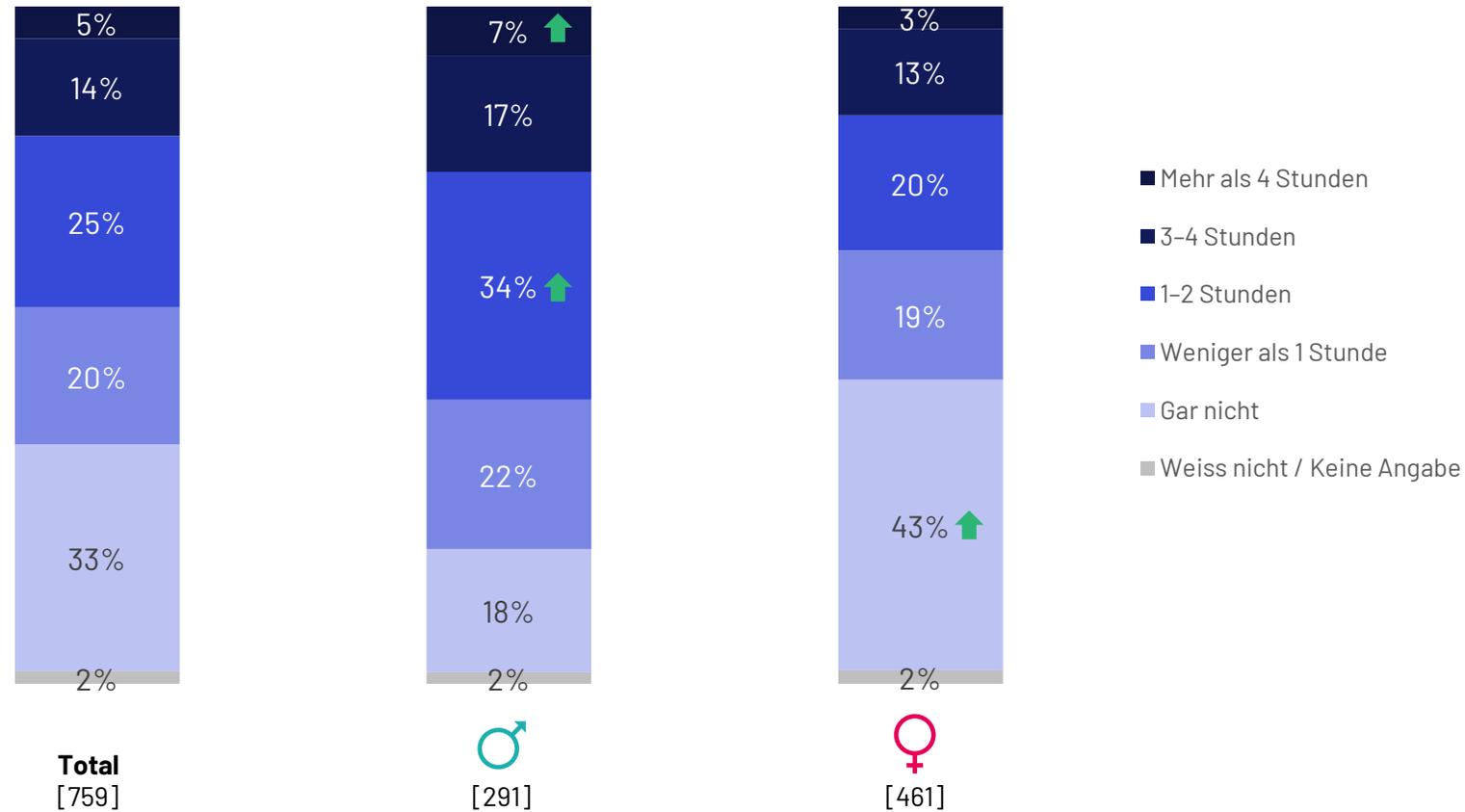
ZUSATZFRAGEN 2025: SUCHT

08

GAMING, MÜDIGKEIT & MEHR: DER ALLTAG JUNGER FACHKRÄFTE

Gaming: Nutzung pro Tag

Fast die Hälfte der Lernenden gamet täglich mehr als eine Stunde. Männliche Lernende spielen dabei signifikant mehr, als dies ihre weiblichen Kolleginnen tun.

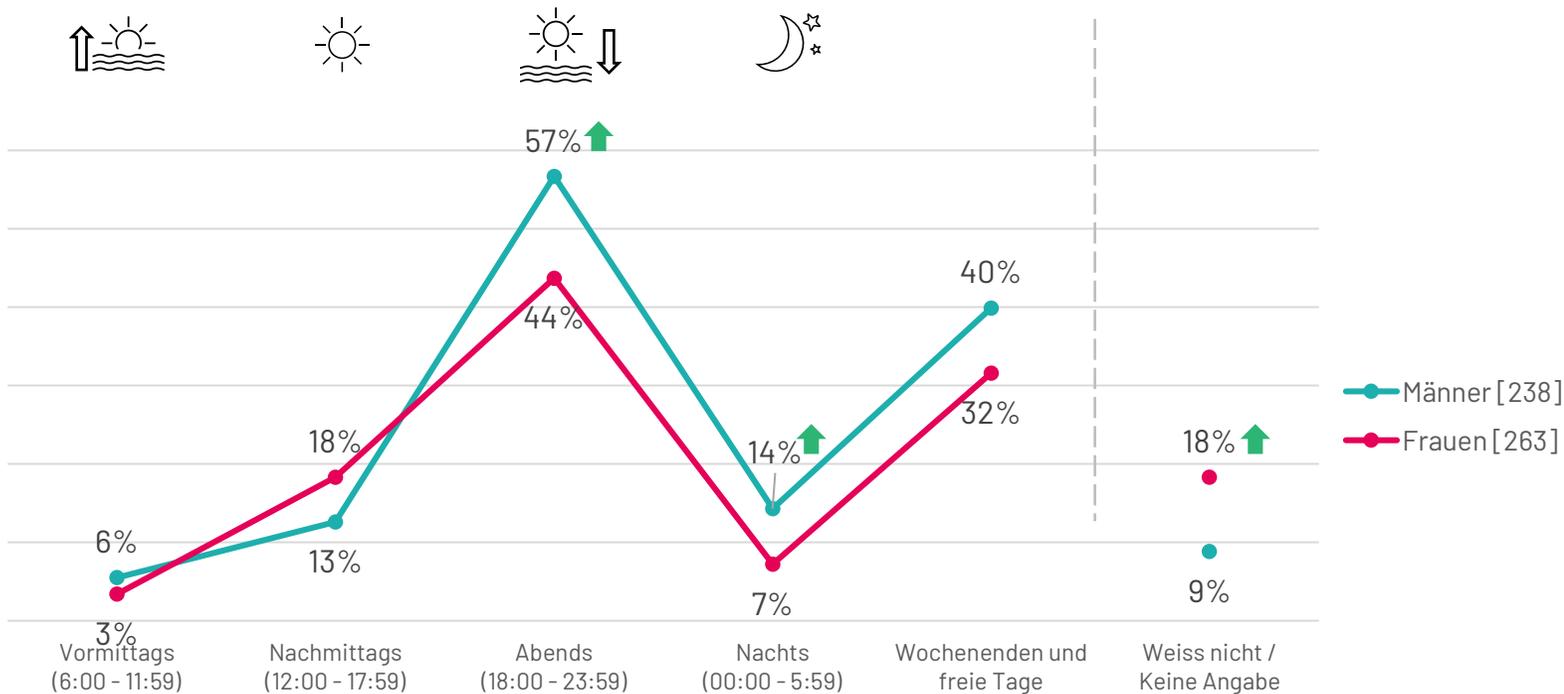


Frage 30: Wie viele Stunden pro Tag gamest du durchschnittlich Videospiele (Konsole, PC, Handy)? | n = [759] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %
 Pfeile deuten auf einen signifikant höheren Wert vs. Referenzgruppe (Männer / Frauen) hin.

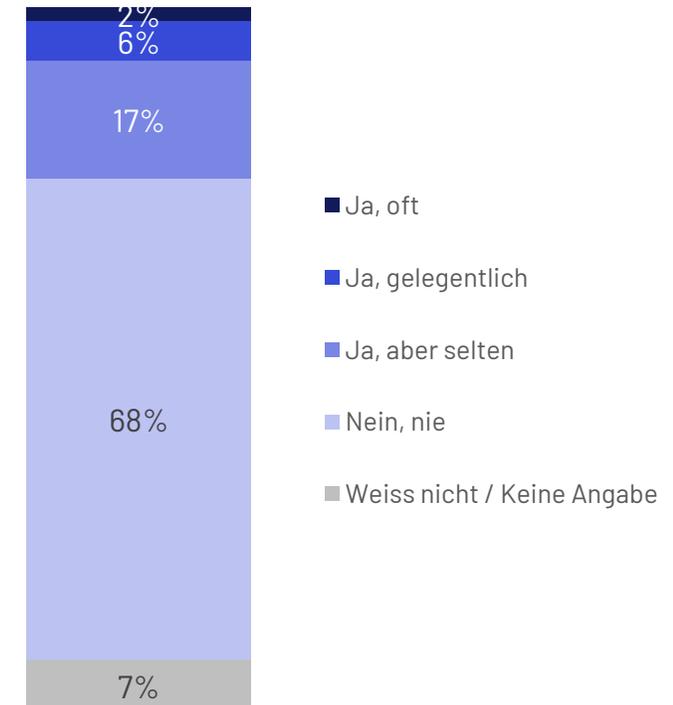
Gaming: Zeitraum und Auswirkungen auf die Arbeit

Lernende, besonders männliche, gamen hauptsächlich in den Abendstunden und am Wochenende. 68 % der Lernenden sind überzeugt davon, dass ihr Gaming-Verhalten keinen Einfluss auf ihre Leistungen bei der Arbeit hat.

Gaming Zeitraum



Auswirkungen auf die Arbeit



Frage 31: Zu welchen Uhrzeiten gamest du hauptsächlich Videospiele? | n = [505] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Pfeile deuten auf einen signifikant höheren Wert vs. Referenzgruppe (Männer / Frauen) hin.

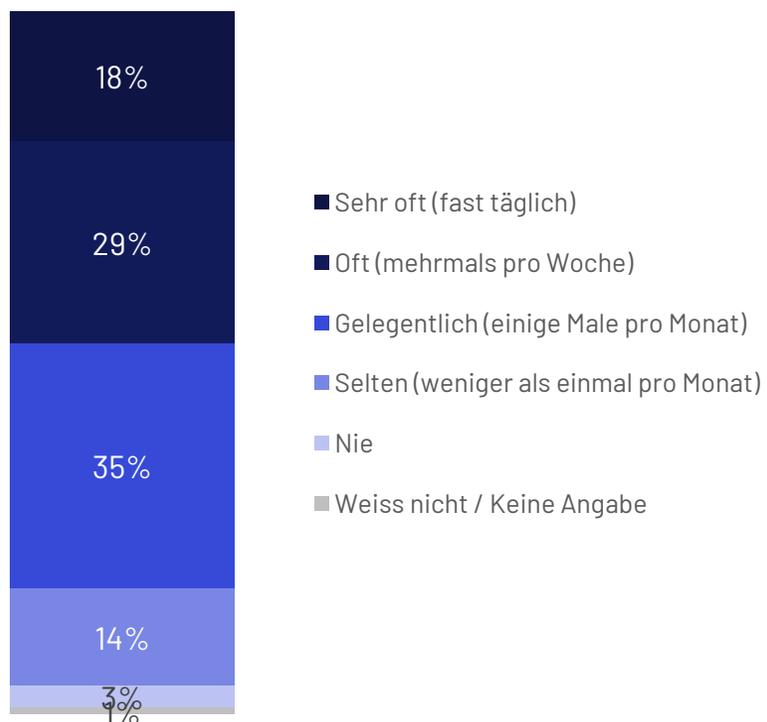
Frage 32: Hast du das Gefühl, dass deine Gaming-Gewohnheiten deine Leistungsfähigkeit bei der Arbeit beeinträchtigen? | n = [505] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % |

Pfeile deuten auf einen signifikant höheren Wert vs. Referenzgruppe (Männer / Frauen) hin.

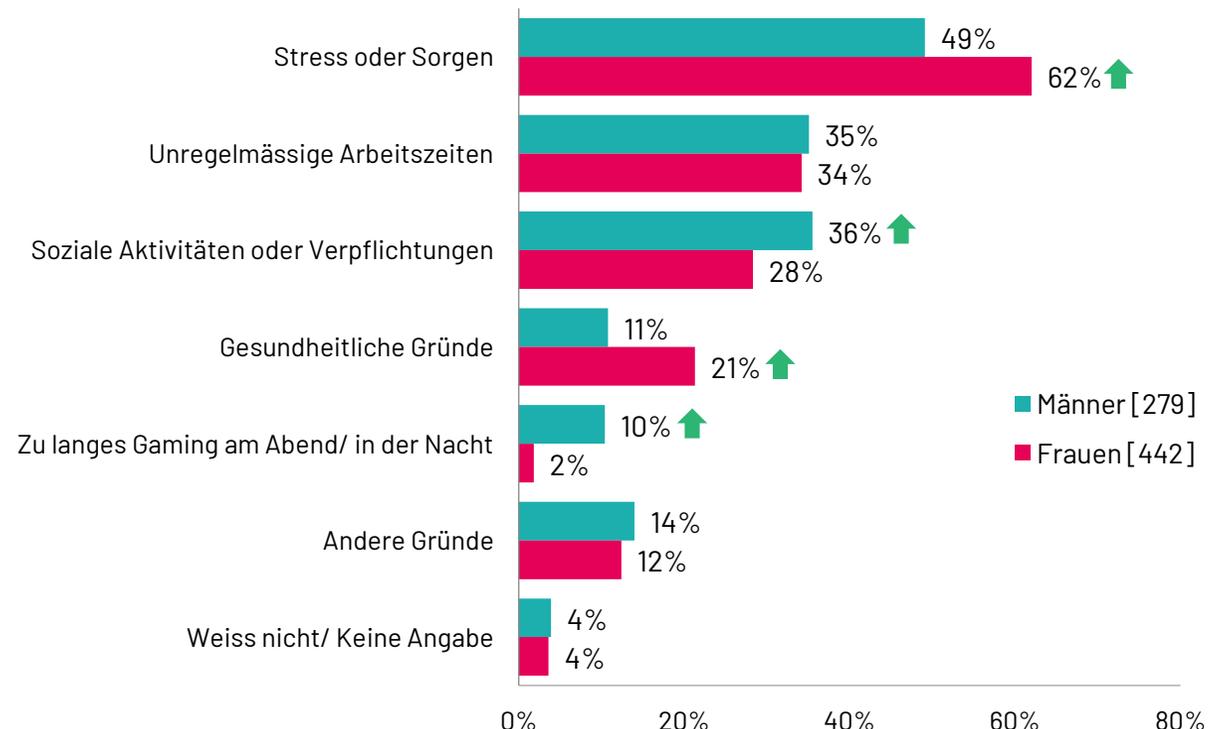
Müdigkeit bei der Arbeit und Gründe dafür

Fast die Hälfte der Lernenden kämpft mit Müdigkeit am Arbeitsplatz: 47% fühlen sich (sehr) oft unausgeschlafen, nur 3% sind nie müde. Hauptverantwortlich dafür sind Stress & Sorgen, besonders für weibliche Lernende. Männliche Lernende geben häufiger an, dass soziale Aktivitäten oder ihr eigenes Gaming-Verhalten Gründe für ihre Müdigkeit am Arbeitsplatz sind.

Müdigkeit bei der Arbeit



Gründe für Müdigkeit



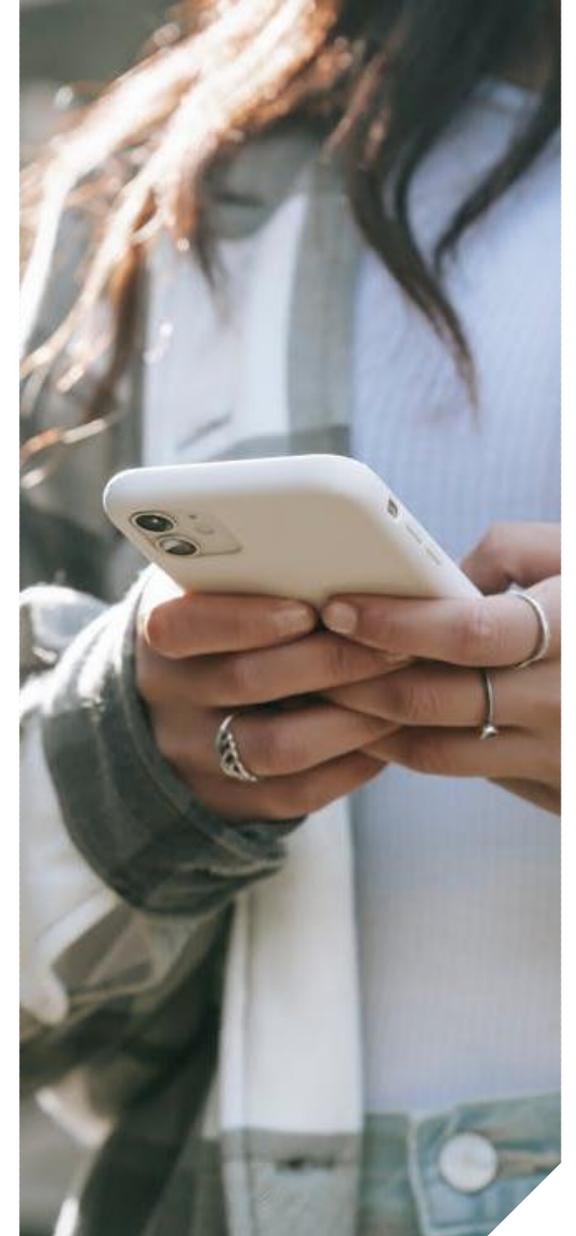
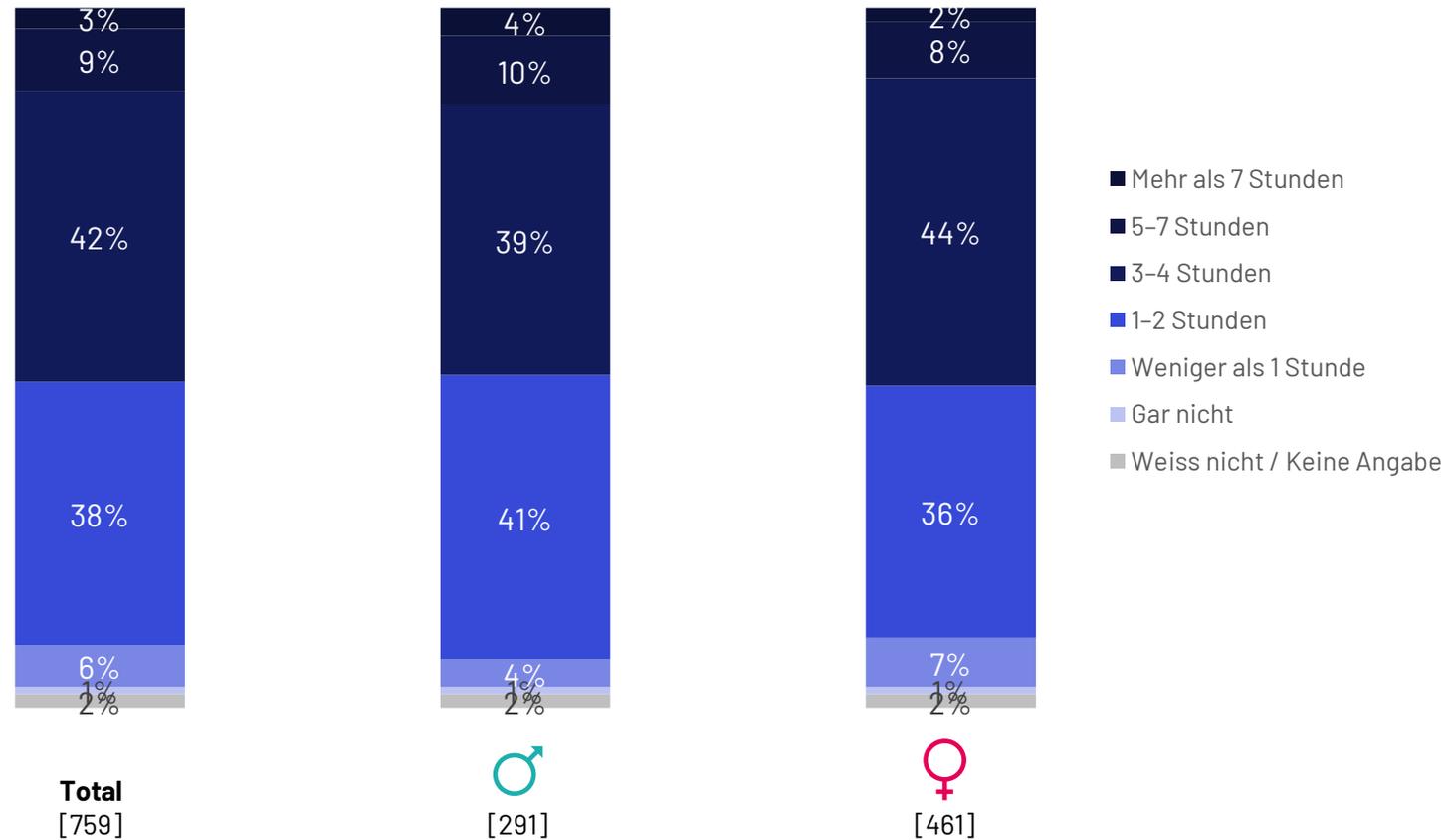
F33: Wie häufig fühlst du dich bei der Arbeit müde oder unausgeschlafen? | n = [759] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

F34: Was sind die Hauptgründe, dass du dich bei der Arbeit manchmal müde oder unausgeschlafen fühlst? | n = [728] Personen, Filter: Code 1-4 in F33 | geschlossene Frage | Angaben in %

Pfeile deuten auf einen signifikant höheren Wert vs. Referenzgruppe (Männer / Frauen) hin.

Handy Nutzung in der Freizeit

Nur 1 von 10 Lernenden nutzt das Handy weniger als eine Stunde täglich, während 54% mehr als drei Stunden am Smartphone verbringen. Bei der Nutzung des Smartphones zeigen sich keine Geschlechterunterschiede.

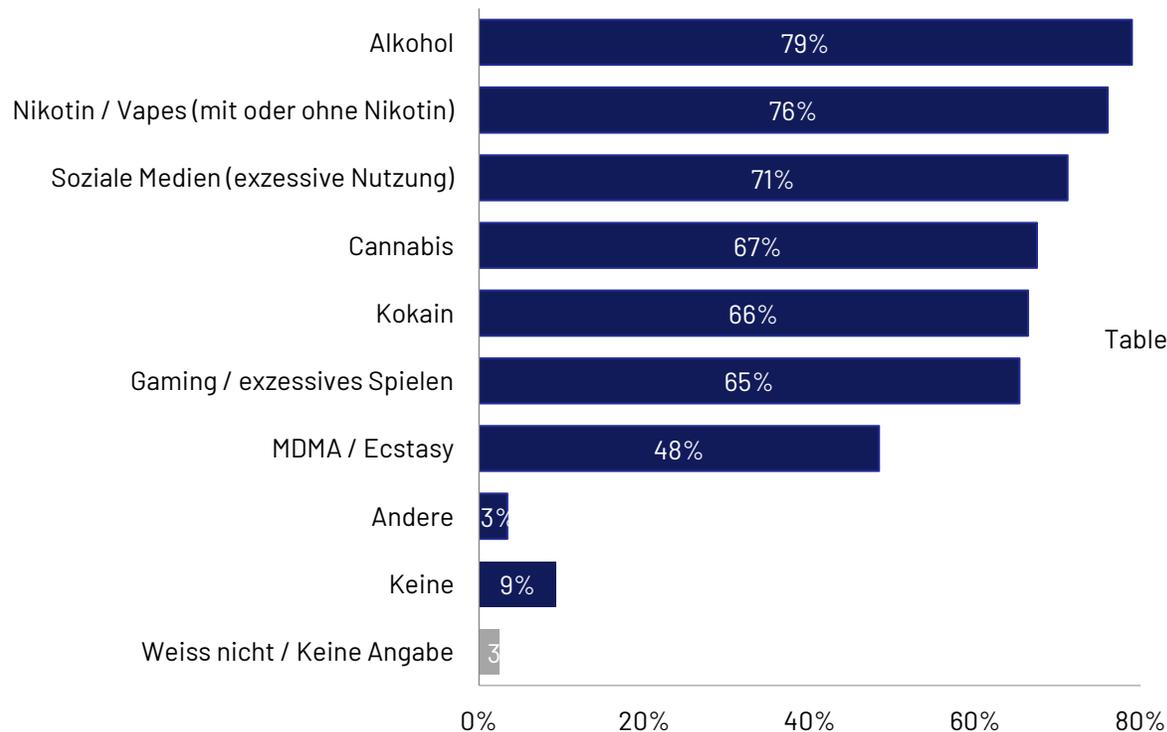


Frage 35: Wie viele Stunden pro Tag verbringst du durchschnittlich am Handy (ausserhalb der Arbeit/Schule)? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

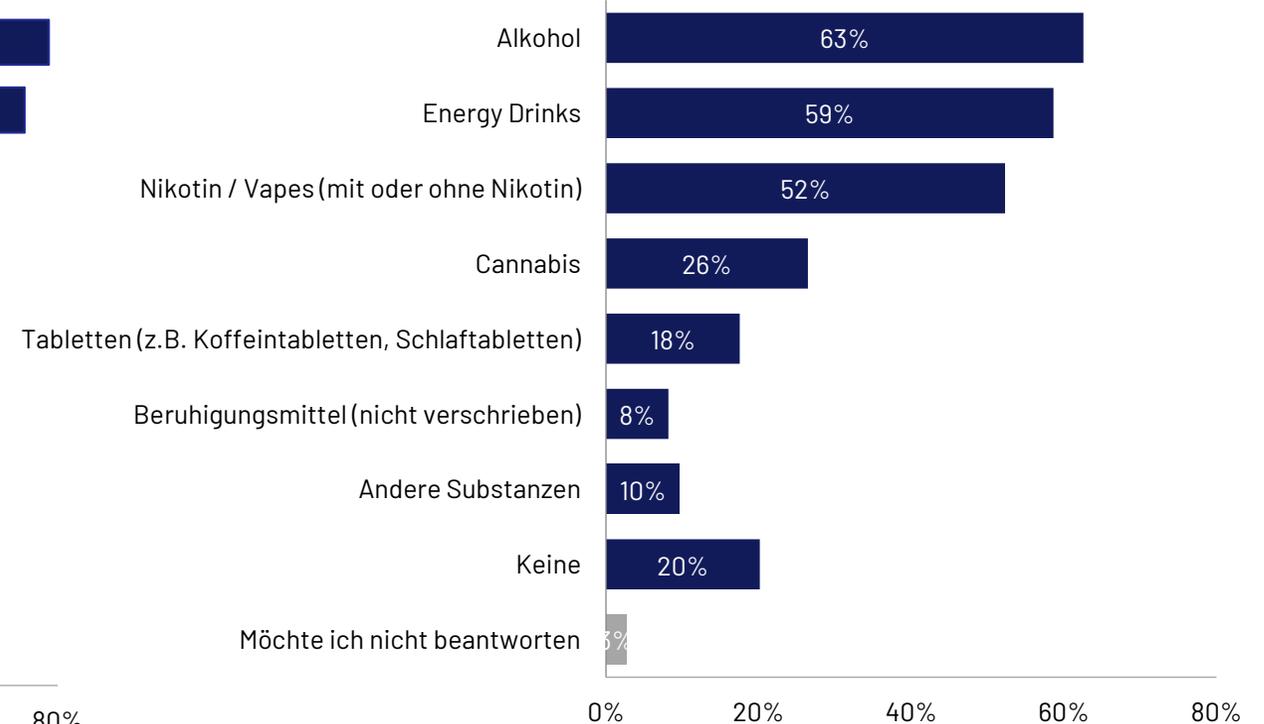
Suchtmittel: Bekanntheit und Berührung

Suchtmittel sind den Lernenden weitgehend bekannt: 65-79% kennen die gängigen Substanzen, wobei Alkohol und Nikotin/Vapes die höchste Bekanntheit aufweisen. Berührungspunkte bestehen hauptsächlich mit Alkohol, Energy Drinks und Nikotin.

Bekanntheit von Suchtmitteln



Berührung mit anderen Suchtmitteln



F36: Welche Suchtmittel kennst du? Mit "Kennen" ist hier gemeint, dass das Suchtmittel dir bekannt ist, ohne dass ein persönlicher Konsum oder direkter Kontakt notwendig ist. | n = [759] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %
 F37: Hattest du schon Kontakt mit folgenden Suchtmitteln? Mit "Kontakt" ist hier jede Form von direktem oder indirektem Umgang mit dem Suchtmittel gemeint. Dazu gehört sowohl der eigene Konsum als auch die Anwesenheit in Umgebungen, in denen das Suchtmittel von anderen konsumiert wird. | n = [759] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

DESIGN DER BEFRAGUNG: STUDIENDESIGN UND STICHPROBENSTRUKTUR

09



Studiendesign

- Methode: Online-Befragung – E-Mail-Einladungen durch die Hotel & Gastro Union
- Instrument: Vollstrukturierter Fragebogen
- Stichprobe: n = 759
- Befragungszeitraum: 10. Juni bis 09. Juli 2025 und 18. bis 24. August 2025
- Rundungen: In den Auswertungen sind Rundungsdifferenzen von +/- 1 Prozent möglich.
- Signifikanzen: Die hinter den Mittelwert bzw. Prozentwert gesetzten Buchstaben bedeuten einen signifikanten Unterschied (95 Niveau) im Vergleich zu den jeweiligen Segmenten, für die die Buchstaben stellvertretend stehen. Keine Signifikanztests bei zu geringer Basis (n<30).
- Fehlerbereich: Der statistische Fehlerbereich liegt bei +/- 3.6 Prozent.
- Auswertung: Standard: Total
Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Grundbildung / Ausbildungsjahr, Sprache, Betriebsart, Ausbildungsort, Zukunft im Beruf / Weiterempfehlung Ausbildung, Weiterempfehlung Ausbildungsplatz, Weiterempfehlung Ausbildung, Zukunft im Beruf, Weiterempfehlung Ausbildungsplatz (Detail), Weiterempfehlung Ausbildung (Detail)
- Reporting: Ergebnisbericht (PowerPoint), Tabellen (Excel)
- Auftraggeber: Hotel & Gastro Union – Marco Kaufmann
- Durchführung: Ipsos SA – Katja Gerig & Mira Mengelt
- Studiennummer: 25-036255-01

Stichprobenstruktur

2025: n = 759 Personen
 2024: n = 1'967 Personen
 2023: n = 1'367 Personen



| Geschlecht | % | | | n | | |
|--------------|-------------|------|------|------------|-----|-------|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| Weiblich | 60,7 | 56,7 | 58,7 | 461 | 648 | 1'116 |
| Männlich | 38,3 | 41,9 | 39,7 | 291 | 418 | 825 |
| Keine Angabe | 0,9 | 1,3 | 1,5 | 7 | 23 | 26 |



| Grundbildungsgruppen* | % | | | n | | |
|-----------------------------|-------------|------|------|------------|-------|-----|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| Küche | 53,1 | 53,5 | 57,1 | 403 | 1'052 | 780 |
| Bäckerei-Confiserie | 14,2 | 16,5 | 7,8 | 108 | 324 | 107 |
| Service-Restaurations | 14,0 | 15,6 | 16,8 | 109 | 307 | 229 |
| Hotellerie & Hauswirtschaft | 10,3 | 8,1 | 8,0 | 78 | 159 | 109 |
| Hotel Admin. Management | 8,0 | 6,4 | 10,4 | 61 | 125 | 142 |



| Sprache im Fragebogen | % | | | n | | |
|-----------------------|-------------|------|------|------------|-------|-------|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| Deutsch | 90,1 | 78,8 | 81,8 | 684 | 1'550 | 1'118 |
| Französisch | 8,8 | 15,6 | 16,2 | 67 | 306 | 221 |
| Italienisch | 1,1 | 5,6 | 2,0 | 8 | 111 | 28 |



| Ausbildungsjahr* | % | | | N | | |
|---|-------------|------|------|------------|-----|-----|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| 1. Jahr | 36,4 | 35,1 | 31,3 | 276 | 691 | 428 |
| 2. Jahr | 42,8 | 29,4 | 32,2 | 325 | 579 | 440 |
| 3. Jahr | 17,0 | 32,5 | 34,2 | 129 | 639 | 468 |
| Zusatzausbildung | 1,5 | 2,9 | 2,3 | 11 | 58 | 31 |
| Grundbildung nach Art. 32 BBV | 2,1 | - | - | 16 | - | - |
| **Grundbildung nach Art. 33 BBV (Validierung) | 0,3 | - | - | 2 | - | - |



| Betriebsart | % | | | n | | |
|------------------------------------|-------------|------|------|------------|-----|-----|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| Klassische Hotellerie-Gastronomie | 45,9 | 41,6 | 44,6 | 348 | 818 | 610 |
| Gemeinschaftsgastronomie | 32,5 | 8,8 | 8,0 | 247 | 174 | 110 |
| Bäckerei / Konditorei / Confiserie | 14,1 | 16,1 | 8,0 | 107 | 316 | 109 |
| System-Gastronomie | 3,7 | 2,8 | 4,7 | 28 | 55 | 64 |
| **Catering und Eventmanagement | 0,4 | - | - | 3 | - | - |
| Lebensmittel-industrie | 0,3 | 0,3 | - | 2 | 5 | - |
| Heim-Spital | - | 25,5 | 26,5 | - | 502 | 362 |
| Anderes | 3,2 | 4,9 | 8,2 | 24 | 97 | 112 |

*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | **2025 neue Kategorie

Stichprobenstruktur

2025: n = 759 Personen
 2024: n = 1'967 Personen
 2023: n = 1'367 Personen



| Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr | % | | | n | | |
|---|-------------|------|------|--------------|-----|-----|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| Küche | | | | | | |
| 1. Jahr | 29,0 | 40,2 | 33,7 | 117 | 423 | 263 |
| 2. Jahr | 48,6 | 28,3 | 31,0 | 196 | 298 | 242 |
| 3. Jahr | 19,1 | 29,6 | 33,6 | 77* | 311 | 262 |
| Zusatzausbildung | 1,7 | 1,9 | 1,7 | 7*** | 20 | 13 |
| Grundbildung nach Art. 32 BBV | 1,5 | - | - | 6* | - | - |
| **Grundbildung nach Art. 33 BBV (Validierung) | - | - | - | - | - | - |
| Service - Restauration | | | | | | |
| 1. Jahr | 45,0 | 34,9 | 32,9 | 49* | 107 | 82 |
| 2. Jahr | 35,8 | 29,3 | 30,1 | 39* | 90 | 75 |
| 3. Jahr | 17,4 | 33,2 | 34,5 | 19*** | 102 | 86 |
| Zusatzausbildung | - | 2,6 | 2,4 | - | 8 | 6 |
| Grundbildung nach Art. 32 BBV | 1,8 | - | - | 2*** | - | - |
| **Grundbildung nach Art. 33 BBV (Validierung) | - | - | - | - | - | - |



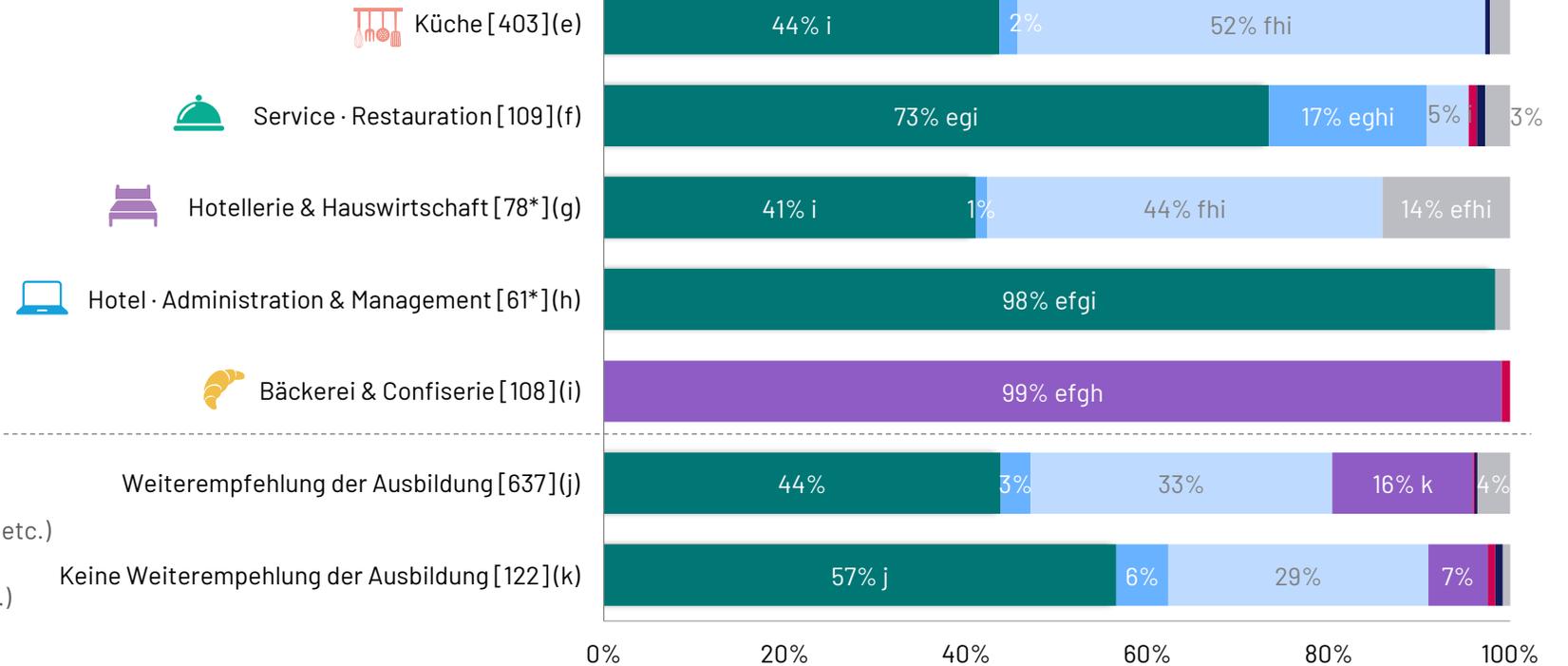
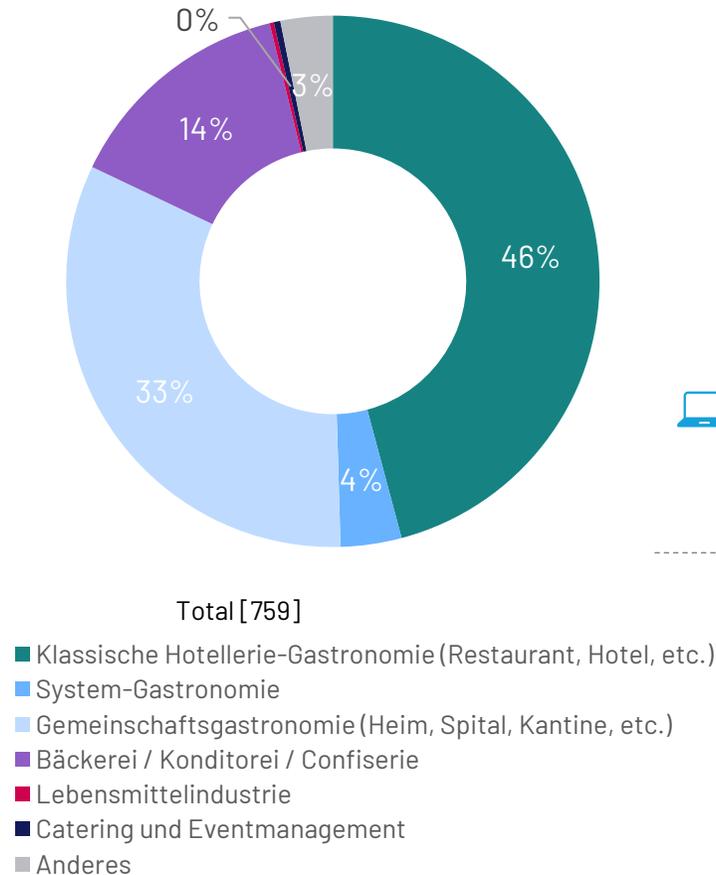
| Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr | % | | | n | | |
|---|-------------|------|------|--------------|-----|----|
| | 25 | 24 | 23 | 25 | 24 | 23 |
| Hotellerie & Hauswirtschaft | | | | | | |
| 1. Jahr | 39,7 | 37,1 | 25,7 | 31* | 59 | 28 |
| 2. Jahr | 35,9 | 28,3 | 33,0 | 28*** | 45 | 36 |
| 3. Jahr | 10,3 | 33,3 | 38,5 | 8*** | 53 | 42 |
| Zusatzausbildung | 1,3 | 1,3 | 2,8 | 1*** | 2 | 3 |
| Grundbildung nach Art. 32 BBV | 10,3 | - | - | 8*** | - | - |
| **Grundbildung nach Art. 33 BBV (Validierung) | 2,6 | - | - | 2*** | - | - |
| Hotel Administration & Management | | | | | | |
| 1. Jahr | 55,7 | 24,0 | 16,7 | 34* | 30 | 20 |
| 2. Jahr | 26,2 | 16,0 | 46,7 | 16*** | 20 | 56 |
| 3. Jahr | 18,0 | 57,6 | 36,7 | 11*** | 72 | 44 |
| Zusatzausbildung | - | 2,4 | - | - | 3 | - |
| Grundbildung nach Art. 32 BBV | - | - | - | - | - | - |
| **Grundbildung nach Art. 33 BBV (Validierung) | - | - | - | - | - | - |
| Bäckerei-Confiserie | | | | | | |
| 1. Jahr | 41,7 | 22,2 | 32,1 | 45* | 72 | 35 |
| 2. Jahr | 42,6 | 38,9 | 28,4 | 46* | 126 | 31 |
| 3. Jahr | 13,0 | 31,2 | 31,2 | 14*** | 101 | 34 |
| Zusatzausbildung | 2,8 | 7,7 | 8,3 | 3*** | 25 | 9 |
| Grundbildung nach Art. 32 BBV | - | - | - | - | - | - |
| **Grundbildung nach Art. 33 BBV (Validierung) | - | - | - | - | - | - |



*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | **2025 neue Kategorie

Betriebsart

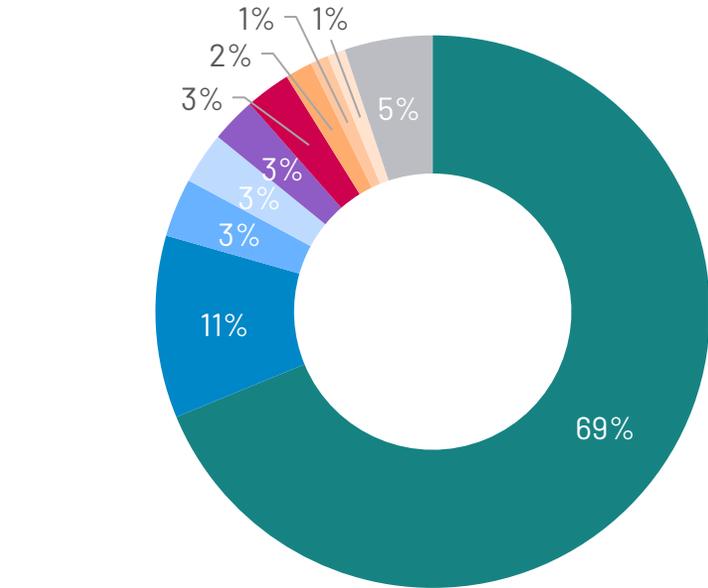
Die klassische Hotellerie-Gastronomie bleibt weiterhin der dominierende Ausbildungsbereich. Ein Drittel der Lernenden arbeitet in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Verteilung auf die Betriebsarten zeigt sich gegenüber den Vorjahren weiterhin stabil.



Frage 4.1: Ich arbeite in folgender Betriebsart: | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

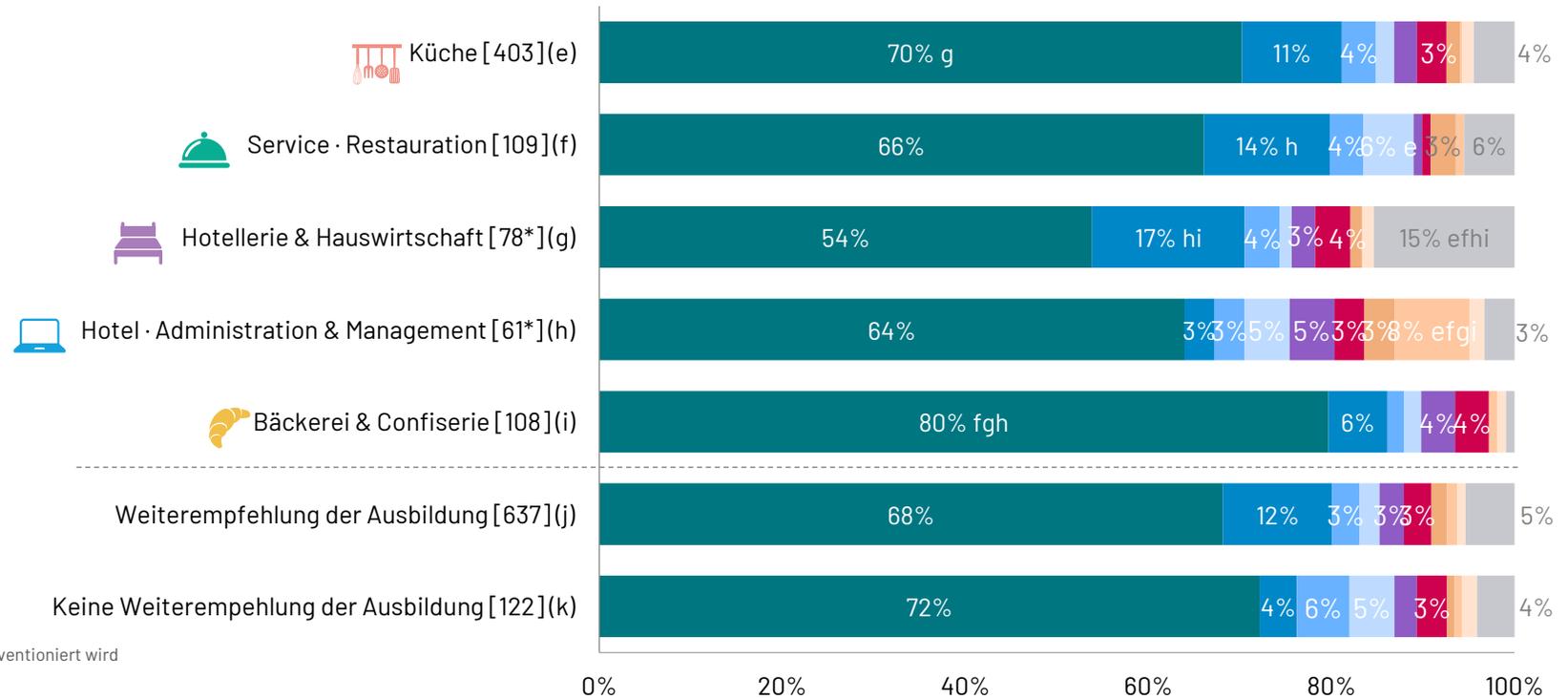
Wohnform Lehrzeit

Der Grossteil Lernenden wohnen während der Lehrzeit bei den Eltern, wobei „Bäckerei & Confiserie“ mit 80% den höchsten Anteil aufweist. Lernende aus dem Bereich „Hotel Administration & Management“ ziehen vermehrt ins Studentenwohnheim, während Lernende aus „Hotellerie & Hauswirtschaft“ signifikant häufiger alleine in einer eigenen Wohnung leben.



Total [759]

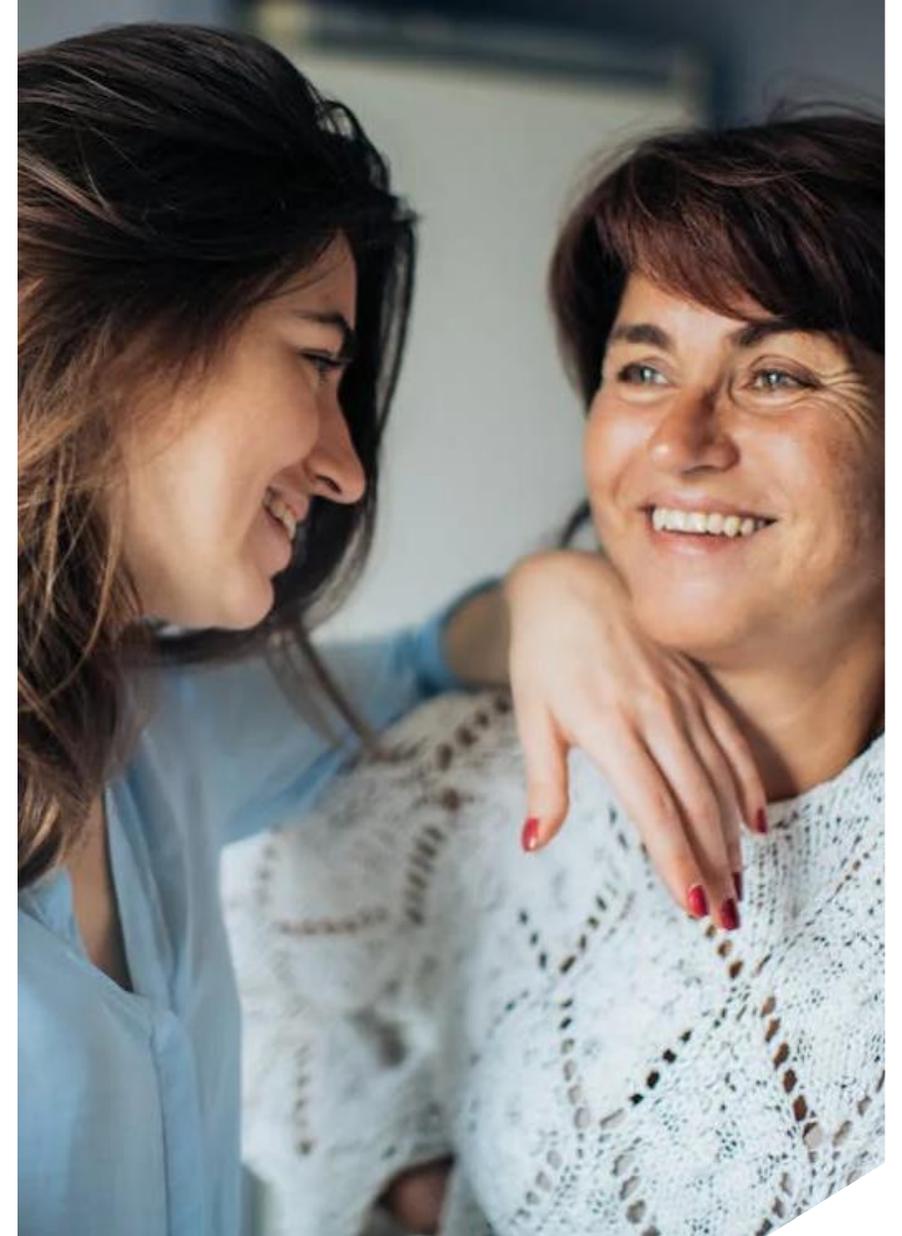
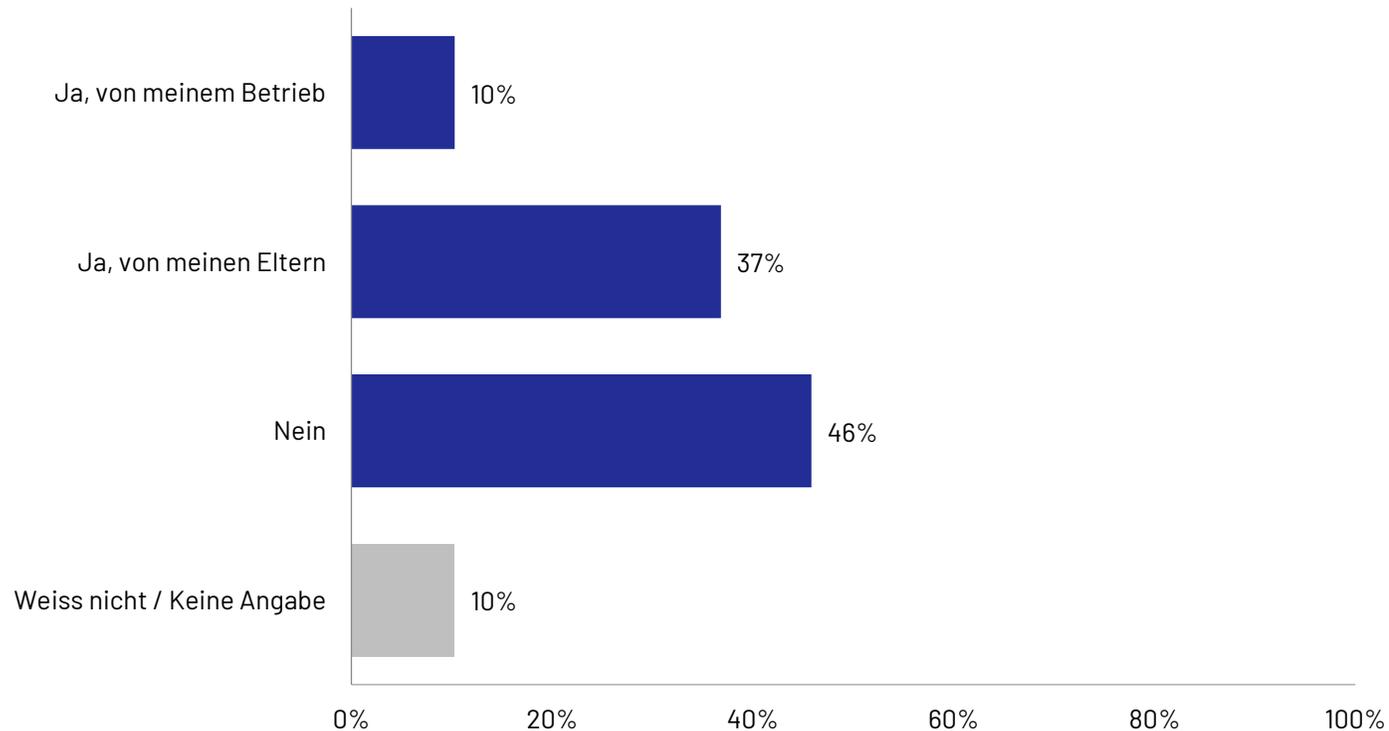
- Im Elternhaus
- Alleine in einer eigenen Wohnung
- In einer gemieteten Wohnung oder einem Zimmer, das vom Arbeitgeber bereitgestellt oder subventioniert wird
- Bei Verwandten oder Bekannten der Eltern
- Pendeln zwischen Heimatort und Arbeitsort
- In einer eigenen WG (mit Freunden)
- In einer WG mit anderen Lernenden aus meinem Lehrbetrieb
- In einem Studentenwohnheim oder einer ähnlichen Einrichtung
- In einer WG mit anderen Lernenden die nicht aus meinem Lehrbetrieb sind
- Anderes



Frage 21: Wie wohnst du während der Lehrzeit? | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | *kleine Basis (n < 100), ***sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

Unterstützung Wohnkosten

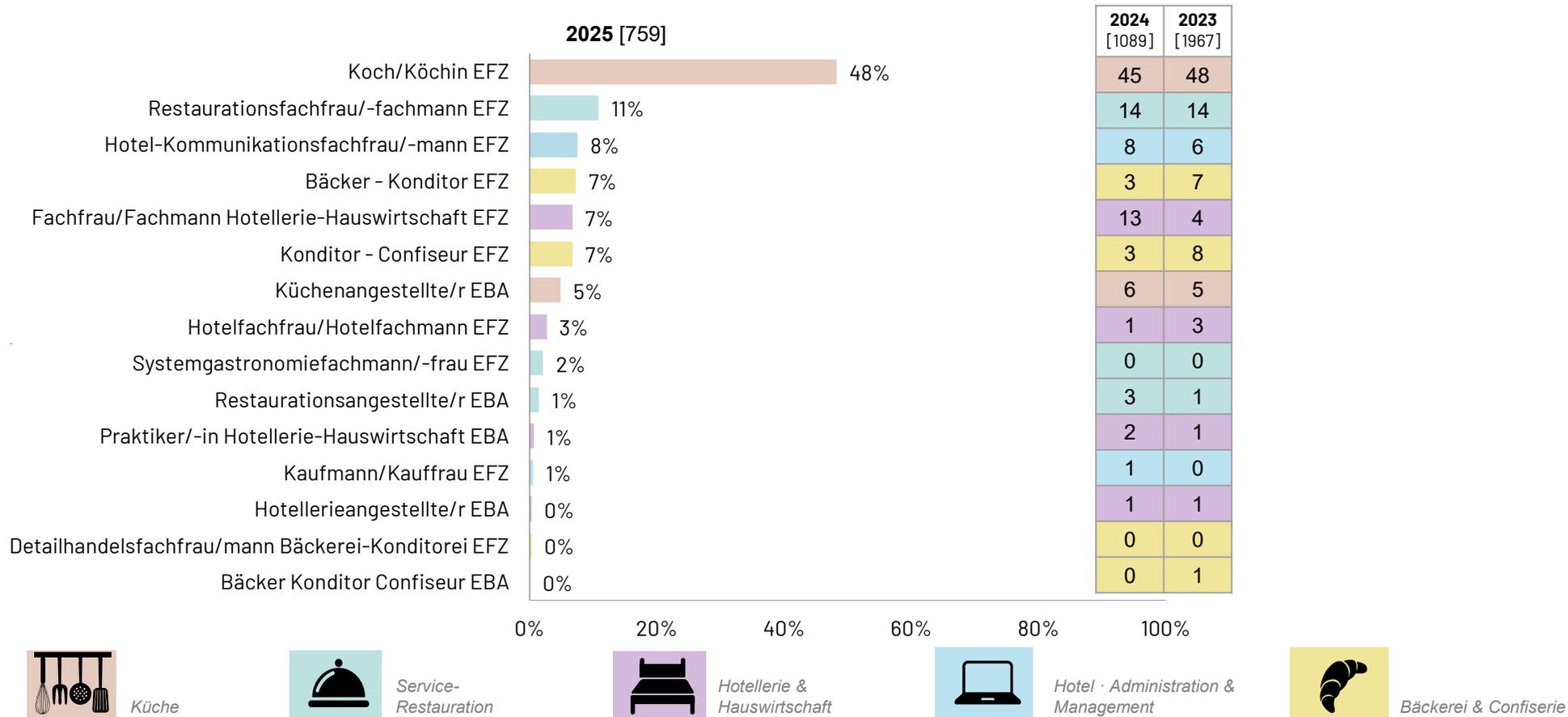
Fast die Hälfte der Lernenden, die nicht bei den Eltern wohnen, erhält keinerlei Unterstützung für Wohnkosten. Wer finanzielle Hilfe bekommt, erhält diese in der Regel von den Eltern.



Frage 21.1: Hast du Unterstützung für deine Wohnkosten erhalten? | n = [155] Personen, Filter: Code 6 / 8 / 1 / 5 / 4 / 10 in F21 | geschlossene Frage | Angaben in % |

Grundbildung – Total

Die Verteilung der Grundbildungen zeigt sich weiterhin stabil, wobei 48% der antwortenden Lernenden eine Ausbildung als Koch/Köchin absolvieren. Restaurantfachleute mit 11% und Hotel-Kommunikationsfachleute mit 8% folgen mit grossem Abstand auf Platz 2 und 3.



Frage 2: Ich mache eine berufliche Grundbildung als ... | n = [] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %

VIELEN DANK

NAME:

Katja Gerig
Mira Mengelt

DETAILS:

Katja.Gerig@ipsos.com
Mira.Mengelt@ipsos.com