

Nachqualifizierung Quereinsteigender in Hotellerie und Restauration: eine Chance auch für stellensuchende Personen?

Fachtagung

Welchen Beitrag kann Arbeitsintegration zur Bekämpfung des Fachkräftemangels leisten?

26. Oktober 2023

Richard Decurtins, Leiter Berufsbildung GastroSuisse

GastroSuisse

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration mit gegen **20.000 Mitgliederbetrieben**. Davon rund 2500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden.

Zu GastroSuisse gehören ebenfalls die **Hotelfachschule Zürich** und die **Ecole Hôtelière de Genève**.

Gastroconsult AG bietet Dienstleistungen im Bereich Treuhand, Finanzen und Unternehmensberatung an.

GastroSocial ist die Ausgleichs- und Pensionskasse von GastroSuisse, mit 22.000 angeschlossenen Betrieben und 170.000 Versicherten.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Zweck von Hotel & Gastro *formation* und ihrer kantonalen und regionalen Vereine ist, die gastgewerbliche Berufsbildung sozialpartnerschaftlich zu koordinieren und zu fördern und Aufgaben in der Berufsbildung im Interesse der Träger- und Mitgliedverbände gemeinsam durchzuführen.

Trägerverbände

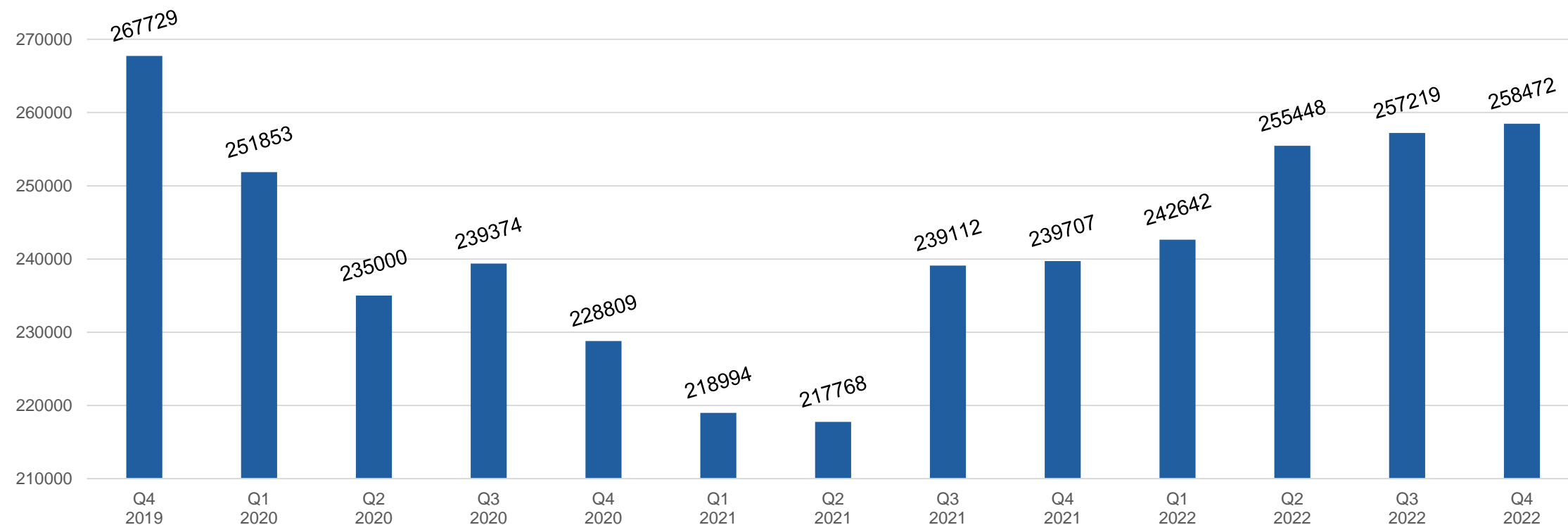
GastroSuisse, Arbeitgeberverband

HotellerieSuisse, Arbeitgeberverband

Hotel & Gastro Union, Arbeitnehmerverband

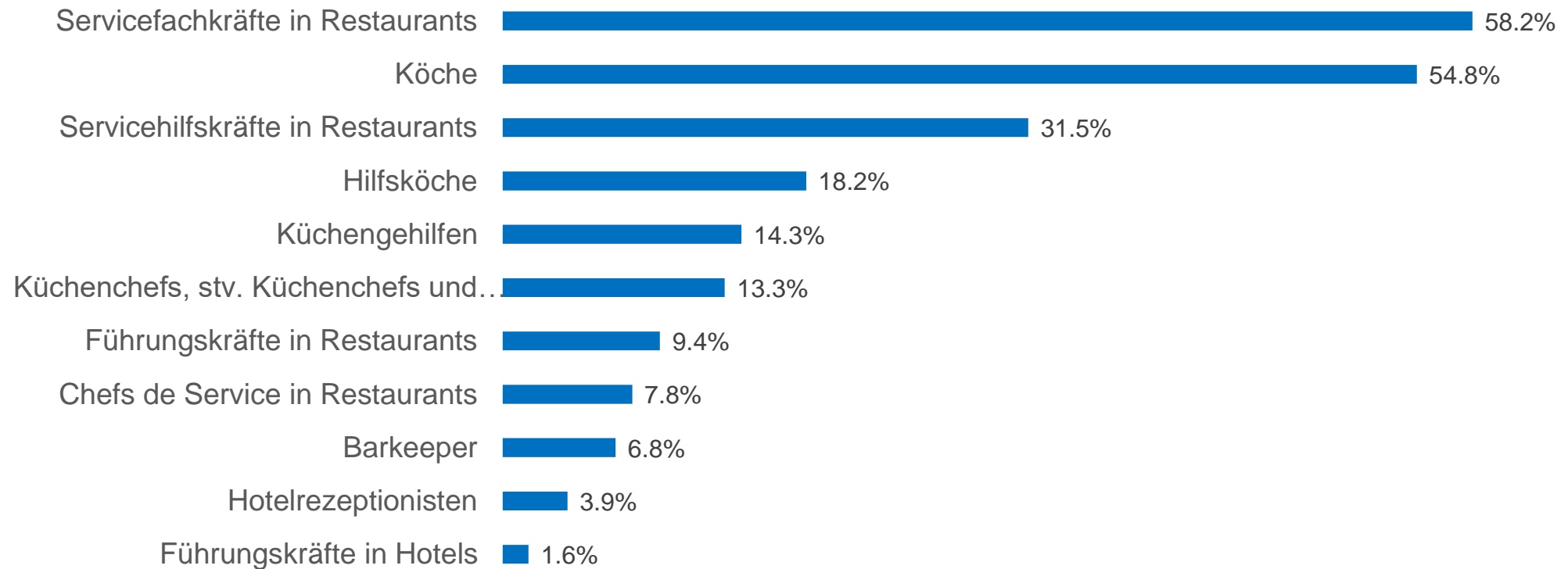
Beschäftigte im Gastgewerbe

Quartalsentwicklung der Stellenanzahl im Gastgewerbe



Quelle: Bundesamt für Statistik, Beschäftigungsstatistik

Schwer zu besetzende Funktionen



Quelle: Erhebungen GastroSuisse

Der Arbeitsmarkt im Gastgewerbe ist durchlässig

- die Eintrittshürden sind vergleichsweise tief und der Markt ist offen für Arbeitnehmende, die keine spezifischen Qualifikationen im Bereich ausweisen.
- die meisten Arbeitnehmenden im Gastgewerbe arbeiten in Berufen, die sie ursprünglich nicht erlernt haben.
- Die Zahl der Quereinsteiger ist hoch.
- Bei den Geschäftsführern und Geschäftsführerinnen haben nur **19% den Beruf erlernt.**
- Im Service/ in der Gästebetreuung sind es **27%**.
- In der Küche sind es **51%**.

Quelle: AMOSA

Gesamtkonzept Aus- und Weiterbildung

Weiterbildung

Weiterbildung

- Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF

Verschiedene
Diplome &
Kursbestätigungen

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

- Leiter/in Restauration
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Küchenchef /in
- Leiter/in Hotellerie – Hauswirtschaft

Gastro-
Unternehmer

HÖHERE FACHSCHULEN

Dipl.
Hotelier-
Gastronom
Hoteliere-
Gastronomin HF

FACH- HOCHSCHULE

Bachelor of Science in
International
Hospitality Management

Master of Science in Global
Hospitality Business

Fachausbildungen
Kurse

BERUFSPRÜFUNGEN

- Bereichsleiter/in Restauration
- Chefkoch/köchin
- Diätkoch/köchin
- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Chef de Reception
- Sommelier/ Sommeliere

Gastro-
Betriebsleiter

Praktika
Sprachaustausch

EBA (2 Jahre)

- Restaurantangestellte
- Küchenangestellte
- Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft

EFZ (3 Jahre)

- Köchin/Koch
- Restaurantfachfrau/-mann
- Systemgastronomiefachfrau / -mann
- Fachfrau /-mann Hotellerie-Hauswirtschaft
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann
- Kauffrau/-mann HGT

Berufsmaturität

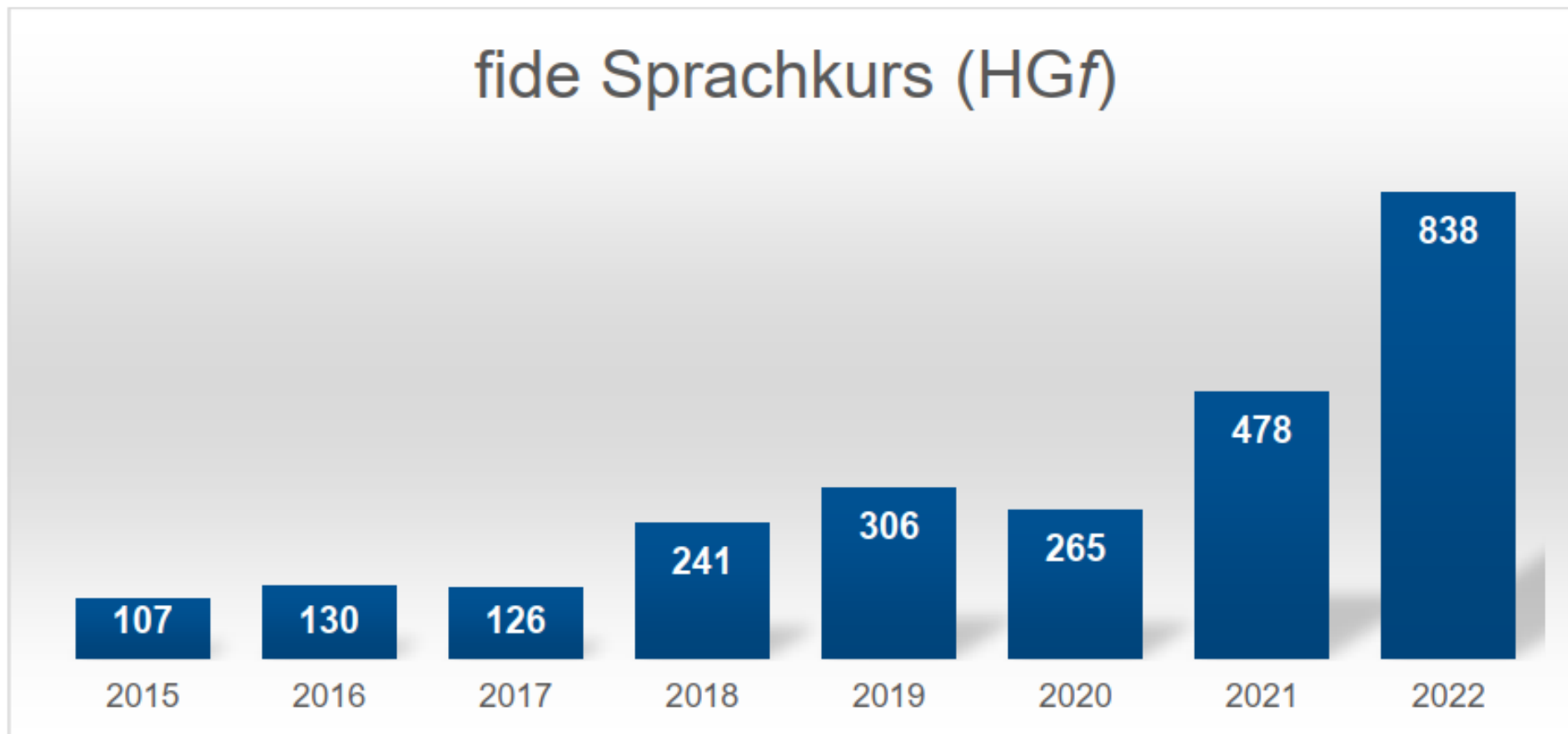
Gymnasiale
Maturität

fide Sprachkurse/ Kursattest

- Für Personen, welche das Sprachniveau B1 noch nicht erreicht haben
- Für Personen, welche einen gültigen Arbeitsvertrag im Durchführungskanton besitzen
 - WOCHE 1: 2 Lektionen, Einstufung an Tag 1
 - WOCHE 2-13: 4 Lektionen pro Woche an 2 Tagen
 - Anzahl Wochen 13
 - Anzahl Kurstage 25
 - Anzahl Lektionen 50

Übernahme der gesamten Kurskosten

Teilnahme



Progresso

Zielgruppe

- Mitarbeitende ohne Abschluss im Gastgewerbe (oft mit Migrationshintergrund).

Voraussetzungen

- Die Teilnehmenden arbeiten in einem Fachbereich.
 - Küche, Service, Hauswirtschaft, Systemgastronomie
- Die Teilnehmenden verstehen eine Landessprache und können sich gut verständigen.
- Die Teilnehmenden verfügen über Lese- und Schreibkenntnisse.
- Die Teilnehmenden haben keinen Berufsabschluss im Gastgewerbe.

Progresso

Grundlagen

Elemente aus den überbetrieblichen Kursen & EBA

z.B. in der Küche

nach Prozessschritten

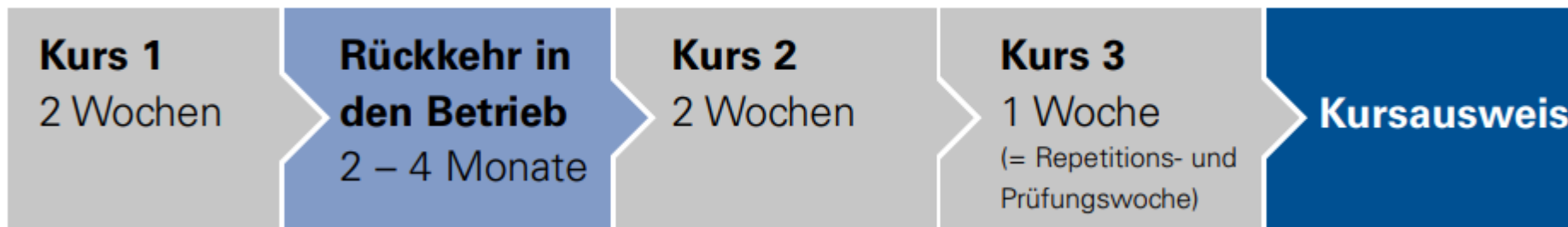
Einkauf – Warenannahme – Vorbereitung – Zubereitung
• Verkauf

Koch/Köchin
EFZ

Unterstützung von
CHF 4.000.-

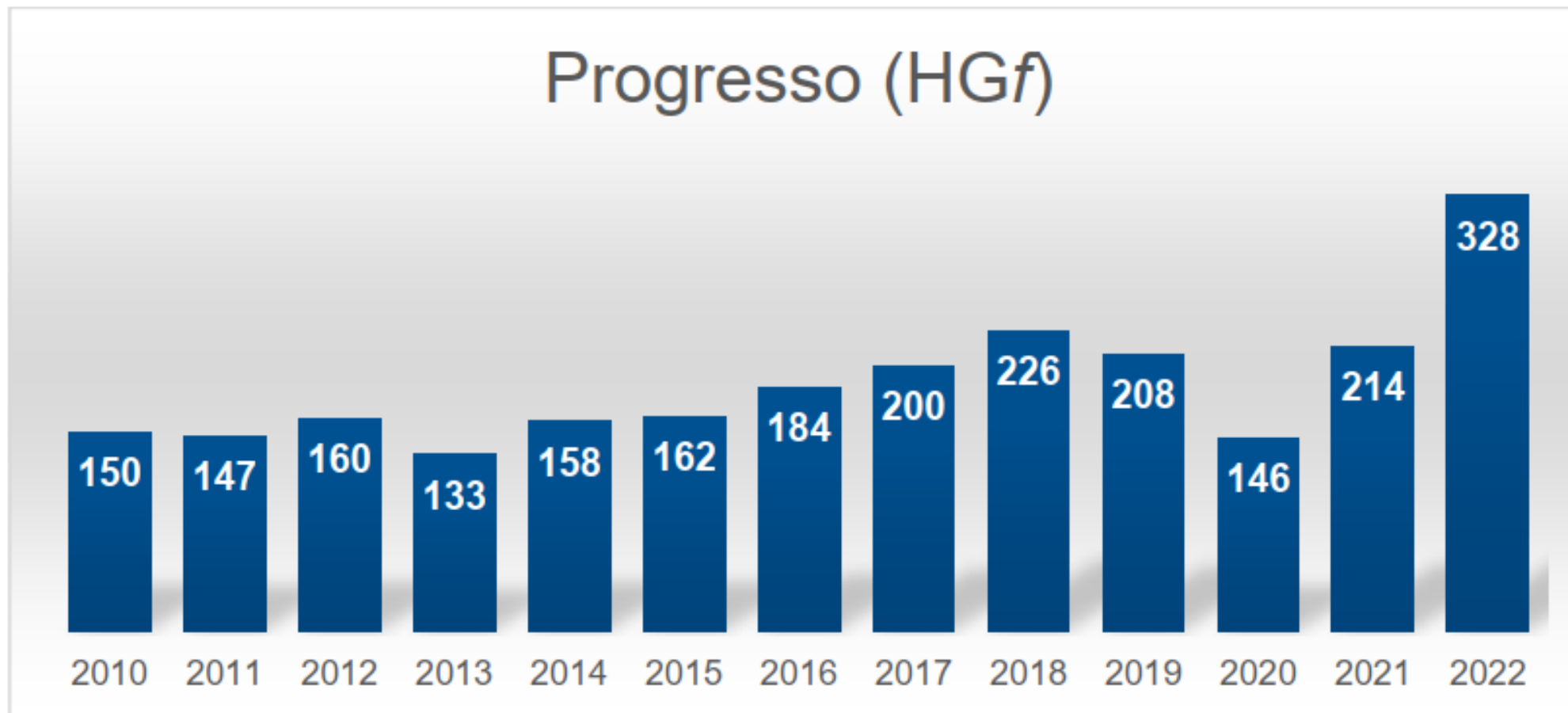
Verkürzte
modulare
Ausbildung
Küchen-
angestellte/r EBA

Unterstützung von
CHF 1.700.-












Übernahme der Kurskosten, Arbeitsausfallentschädigung CHF 138.- p.T.

Teilnahme



Gründe gegen Teilnahme an Aus- und Weiterbildung (aus der Sicht der Betriebe)

	Anteil von Antworten mit hoher Zustimmung (Top-Two)	Mittelwerte (5er-Skala, Topwert 5)		
		Total (n = 503)	D-CH (n = 254)	W-CH (n = 249)
Unser Betrieb ist zu klein	 53%	3.60	3.51	3.82
Es ist ebenso gut, wenn Betriebe die Mitarbeitenden on the job ausbilden	 34%	3.33	3.32	3.38
Es ist ebenso gut, wenn Betriebe die Mitarbeitenden in-house ausbilden	 33%	3.30	3.22	3.52
Es lohnt sich nicht für den Betrieb, wenn Mitarbeitende Aus- und Weiterbildungen absolvieren	 26%	2.66	2.51	3.02
Die Mitarbeitenden sind zu lange weg von unserem Betrieb	 24%	2.86	2.69	3.27
Die Mitarbeitenden wechseln nach der Aus- und Weiterbildung die Stelle	 23%	2.83	2.67	3.26
Die Lohnersatzentschädigung ist zu gering	 17%	2.76	2.52	3.37
Ausbildung bringt zu wenig	 12%	2.06	1.98	2.27
Es werden die falschen Aus- und Weiterbildungen angeboten	 7%	2.02	1.80	2.65

Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Latino-Charme gepaart mit Schweizer Qualität

Diego Bastos hatte viele Berufe, bevor er in einem Progresso-Kurs seine Liebe zum Serviceberuf entdeckte.

Elegant wie ein Schwan gleitet die «Diamant» über den Vierwaldstättersee. Bis zu 400 Gäste können gleichzeitig an Bord des Motorschiffes verköstigt werden. Verantwortlich für das gastronomische Angebot ist die Tavolago AG



Serie: Progresso-Erfolgsgeschichten

Logatharan Thangarajah kocht am liebsten Rösti

Logatharan Thangarajah hat sich über den Progresso-Kurs zum Berufsbildner hochgearbeitet. Eine Karriere wie aus dem Bilderbuch.

Logatharan Thangarajah wurde in Sri Lanka geboren. Dort arbeitete er als Geschäftsführer eines Lebensmittellagers. Wie viele andere flüchtete der heutige Koch EFZ wegen des Bürgerkriegs in die Schweiz. «Ich bin sehr dankbar für alle Möglichkeiten, die ich hier bekommen habe», sagt der inzwischen 42-Jährige.

