

Mitarbeitende fördern

Gemeinsam besser werden



Motivierte Mitarbeitende sind der Schlüssel zum Erfolg!

Mit diversen Aktivitäten unterstützen die Branchenverbände ihre Betriebe, passende Fachkräfte zu finden und zu halten. Unter der Marke berufehotelgastro.ch wird durch Events, Auftritte an Berufswahlmessen, Berufsorientierungen, Ferienpass-Angebote oder durch den Zukunftstag das Interesse der jungen Menschen für die Berufe in der Hotellerie und Gastronomie geweckt. In Zeiten, in denen es immer schwieriger wird, qualifizierte Fachkräfte zu finden, ist es umso wichtiger, Lernende sowie Mitarbeitende zu gewinnen, zu fördern und in der Branche zu halten.

Kaum ein anderes Metier bietet eine solche Vielfalt an Karrierechancen. Eine engagierte und motivierte Fachkraft hat bereits in jungen Jahren die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen. Die Betriebe und die Branche sind bestrebt, dies den Mitarbeitenden vor Augen zu führen. Beispielsweise werden zahlreiche Weiterbildungen durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV), dem die meisten Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie unterstellt sind, der Stiftung Tschumi oder durch weitere Angebote finanziell unterstützt.

Die vorliegende Auflistung unterstützt Betriebe und Mitarbeitende, die Potenziale der Angestellten zu fördern und den Betrieb dadurch zu stärken. Weiterbildungen und weitere Informationen zu Karriere-möglichkeiten finden Sie unter: www.hotelleriesuisse.ch, www.karrierehotelgastro.ch sowie www.berufehotelgastro.ch

Steigern Sie mit den vorgeschlagenen Massnahmen nicht nur die fachlichen Fähigkeiten, sondern auch die Motivation Ihrer Mitarbeitenden. In diesem Flyer sind einige Vorschläge und Angebote als Ideenanstoss aufgeführt.

Sechs Vorschläge, von denen Sie und Ihr Team profitieren können!



Vorschlag 1: Zeitgemässe Führungskultur schaffen

Gute Führungskultur heisst, dass die Führungskräfte die Fähigkeiten der Mitarbeitenden erkennen, diese gezielt fördern und helfen, die Potenziale optimal zu nutzen. Eine offene Gesprächs- und Feedbackkultur sind hierfür genauso wichtige Voraussetzungen wie eine stufengerechte Weitergabe von Verantwortung und Entscheidungskompetenzen oder eine gelebte Fehlerkultur. Finden Sie erste Ansätze und Ausführungen im Analysebericht unter www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Vorschlag 2: Vereinbarkeit erhöhen – neue Arbeitszeitmodelle

Unregelmässige Arbeitszeiten sowie kurzfristige Einsatzplanungen erschweren den Mitarbeitenden eine effiziente Planung von Freizeit und familiären Pflichten. Bieten Sie den Mitarbeitenden individuelle Lösungen statt starre Strukturen. Und warum nicht Arbeitsstellen mit einem flexiblen Pensum ausschreiben? Teilzeitstellen können hilfreich sein, um die Mitarbeitenden in der Branche zu halten, da sich das Pensum je nach Lebensumstand der Mitarbeitenden anpassen lässt. So können die Mitarbeitenden beispielsweise Familie und Beruf besser vereinen.

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Vorschlag 3: Aus- und Weiterbildung fördern

Die Beherbergungsbranche bietet vielfältige Karrieremöglichkeiten – von der beruflichen Grundbildung bis zum Fachhochschulabschluss. Die Angebote sind umfassend und in vielen Fällen sogar vom L-GAV unterstützt. Ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitenden, sich weiterzubilden und profitieren Sie vom erlernten Wissen, das sie in den Berufsalltag integrieren. Oder wie wäre es mit einem Lernendenaustausch, der einen Einblick in einen anderen Betrieb oder sogar in eine andere Sprachregion ermöglicht?

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Vorschlag 4: Vergütungssysteme verbessern

Es geht nicht nur um Geld! Neue, individuellere Formen von Vergütung machen aus der traditionellen Arbeitsstelle ein attraktives Gesamtpaket. Bieten Sie Ihren Mitarbeitenden attraktive Fringe Benefits und kommunizieren Sie diese regelmässig. Nutzen Sie bereits die Vorteilsplattform von Swibeco oder nehmen Sie beim Projekt «Staffdeals» teil? Zeigen Sie Ihren Mitarbeitenden auf, von welchen zusätzlichen Benefits sie profitieren können.
www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Vorschlag 5: Rahmenbedingungen im Auge behalten

Der Arbeitsmarkt im Tourismus wird von wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und politischen Trends mitbestimmt. Dabei gehören die Digitalisierung und die Generationen Y und Z mit zu den wichtigsten Entwicklungen. Setzen Sie sich mit dem Wertewandel, den Anforderungen sowie Bedürfnissen auseinander, um weiterhin als attraktiver Arbeitgeber zu gelten. Bleiben Sie à jour und zeigen Sie Interesse an Trends, welche die Branche und den Arbeitsmarkt verändern.
www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



Vorschlag 6: Weitere Potenziale erschliessen

Für die Gewinnung von Fachkräften bietet unsere Branche verschiedene Potenziale, die noch nicht ausgeschöpft sind, wie beispielsweise Studierende, Rentnerinnen und Rentner, Mitarbeitende aus anderen Branchen, Wiedereinsteiger, Flüchtlinge oder Menschen mit Handicap. Zudem gibt es verschiedene Kurse oder auch Organisationen, welche bei der Integration finanziell und mit entsprechendem Fachwissen unterstützen. Prüfen Sie verschiedene Möglichkeiten, um auch anderen Menschen eine Chance in unserer Branche zu geben.
www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality



HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

T +41 31 370 41 11

nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality

www.hotelleriesuisse.ch/mitarbeitende-foerdern

Mitarbeitende fördern

Entdecken Sie in der folgenden Übersicht eine Auswahl spannender Angebote.

Während der Ausbildung	Teilnahme an Berufswahlmessen Um Jugendliche und deren Beeinflusser über die Grundbildungen sowie Weiterbildungen der Hotellerie & Gastronomie zu informieren, ist berufehotelgastro.ch an allen Berufswahlmessen mit einem Stand vertreten. Lernende aus der Branche beantworten den Interessierten Fragen zu ihrem Ausbildungsberuf und Lernort. Eine spannende Gelegenheit, einfach und unkompliziert mit zukünftigen Nachwuchskräften in Kontakt zu treten. Interessiert als Standbetreuerin/Standbetreuer mitzuwirken? Motivierte Lernende oder deren Berufsbildner/Berufsbildnerinnen melden sich hier: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch oder via der Website www.berufehotelgastro.ch	
	Stipendium für Hotel-Tourismus-Handelsschule Minerva (HHS) Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse unterstützt Schülerinnen und Schüler der Minervaschulen finanziell. www.hotelleriesuisse.ch/stipendien	Tschumi
	Ausbildungsbeiträge für HoKo's für die EHL Hotelfachschule Passugg Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse unterstützt HoKo-Lernende, welche die schulisch organisierte Grundbildung an der EHL Hotelfachschule Passugg absolvieren, finanziell. www.hotelleriesuisse.ch/stipendien	Tschumi
	Berufsmaturität 1 (BM1) Die BM1 richtet sich an schulisch starke Lernende, die bereit sind, diese Doppelbelastung auf sich zu nehmen. Mitgliederbetriebe von HotellerieSuisse, die einem Lernenden die berufsbegleitende Berufsmaturität (BM1) ermöglichen, erhalten von der Stiftung Tschumi eine Pauschale von CHF 2000 pro Lehrjahr als Entschädigung für die Tage, an dem der/die Lernende zusätzlich zur Schule geht. www.hotelleriesuisse.ch/stipendien	Tschumi
	Support für Lernende Verschiedene Beratungsstellen unterstützen Lernende bei der Bewältigung von Problemsituationen. Lernende der Schulhotels können sich an die Schulsozialarbeit +41 77 424 57 75 wenden und auch die Berufsfachschulen bieten Schulsozialarbeit an.	
	Lernendenaustausch Einblicke in andere Kulturen, Sprachregionen, Arbeitsweisen und Betriebe erweitern den persönlichen Horizont. Verschiedene Anbieter ermöglichen diese Wissenserweiterung. Einen Austausch ist oftmals auch mit Partnerhotels möglich. Prüfen Sie mit den Vorgesetzten, welche Möglichkeiten bestehen.	
Kurz nach der Ausbildung	Berufsmeisterschaften/SwissSkills Alle zwei Jahre finden die Berufsmeisterschaften der Branche statt. Dabei können ausgelernte Berufsleute unserer Branche zeigen, was sie können. Die Berufsmeisterschaften stärken das Ansehen der Berufsbildung in der Öffentlichkeit und erhöhen die individuelle Motivation das Handwerk zu perfektionieren. www.hotelgastro.ch/swisskills	
	NextGen. Hospitality Camp Während fünf Tagen arbeiten engagierte junge Fachkräfte an Lösungen für diverse Business Cases. Dabei lernen die Jugendlichen wie anhand des Design Thinking Prozesses an Probleme herangegangen wird sowie Lösungen entwickelt werden. Am Hospitality Summit präsentieren sie den Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger der Branche ihre Ansätze. Interessierte Fachkräfte, welche zwischen 18–26 Jahre alt sind, können am kostenlosen Camp teilnehmen. www.hotelleriesuisse.ch/nextgen	
	Berufsbegleitende Hotelfachschule (HF) Das Studium zur «dipl. Hotelière-Gastronomin HF» bzw. zum «dipl. Hotelier-Gastronom HF» kann unter anderem an der Hotelfachschule Thun berufsbegleitend absolviert werden. Das Studium dauert drei Jahre und der Unterricht findet an zwei Tagen pro Woche statt. Dank des berufsbegleitenden Studiums läuft der Arbeitsvertrag der Studierenden weiter. www.hotelleriesuisse.ch/hotelfachschulen	
	Stipendium für Studierende der HF Thun, SSTH und EHL Die Stiftung Tschumi gewährt Stipendien für Studierende, die zum einen hoch motiviert und talentiert, zum andern auch auf einen finanziellen Beitrag angewiesen sind. Pro Bildungsgang werden maximal CHF 12 000 bewilligt. www.hotelleriesuisse.ch/stipendien	Tschumi
	Eidgenössische Berufsprüfungen (BP) Die Berufsprüfung ist eine erste Spezialisierung nach einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ). Wer die Berufsprüfung besteht, erhält den eidgenössischen Fachausweis. Trägerinnen und Träger dieses Titels können eine mittlere Kaderfunktion ausüben und deutlich anspruchsvollere Aufgaben wahrnehmen. Mitarbeitende sowie ihre Betriebe werden durch den L-GAV finanziell unterstützt. www.hotelgastro.ch	L-GAV
	Eidgenössische Höhere Fachprüfungen (HFP) Als Absolventin oder Absolvent der Höheren Fachprüfung haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Kommunikations- und Informationsaufgaben zu übernehmen. Diese fachspezifische Weiterbildung ist für das mittlere und obere Kader konzipiert. Der L-GAV bietet eine finanzielle Unterstützung für die Mitarbeitenden sowie für den Arbeitgeber bzw. die Arbeitgeberin. www.hotelgastro.ch	L-GAV
Berufserfahrene	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement positioniert sich als Managementausbildung für Unternehmer:innen und höhere Kadermitarbeitende aus der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Das einzige eidgenössisch anerkannte NDS auf Stufe Höhere Fachschule wird finanziell durch den L-GAV unterstützt. Zusätzlich erhält der Arbeitgeber bzw. die Arbeitgeberin Erwerbsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen. www.hotelleriesuisse.ch/nds	L-GAV
	Diverse Weiterbildungskurse Ob Sicherheitskurse oder weitere Fachkurse – es gibt eine breite Palette an spannenden Möglichkeiten, um das Wissen zu erweitern. www.karrierehotelgastro.ch	
	fide Sprachkurs Hotellerie & Gastronomie Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Der Kurs richtet sich an Mitarbeitende aus der Hotellerie & Gastronomie mit geringen Deutschkenntnissen und einem gültigen Arbeitsvertrag der Branche. Der Unterricht bezieht sich auf die Fachbereiche Küche, Service und Hauswirtschaft. Unterrichtet werden die für den Berufsalltag notwendigen sprachlichen Voraussetzungen. www.hotelgastro.ch	L-GAV
Ungelernte	Progresso (Basisqualifikation) Die Progresso-Lehrgänge sind die ideale Basisqualifikation für Mitarbeitende im Gastgewerbe ohne abgeschlossene berufliche Grundbildung jedoch mit gültigem Arbeitsvertrag. Die Lehrgänge dauern fünf Wochen, verbessern die beruflichen Fertigkeiten und erweitern die sprachlichen Kompetenzen. Sie werden in den Fachrichtungen Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie angeboten. www.mein-progresso.ch	L-GAV
	Berufsabschluss für Erwachsene Ein anerkannter Berufsabschluss auf Stufe einer Berufslehre bringt viele Vorteile. Für Erwachsene gibt es vier unterschiedliche Wege, einen ersten Berufsabschluss zu erwerben. Sie absolvieren eine reguläre Berufslehre, eine verkürzte Berufslehre, ein Qualifikationsverfahren für Erwachsene oder ein Validierungsverfahren. www.berufsberatung.ch	L-GAV
	Kurs für Berufsbildner:innen – Know-how für Ausbildungsverantwortliche Der Berufsbildnerkurs speziell für Branchenleute vermittelt den Ausbildungsverantwortlichen das nötige Wissen, um Lernende zielgerecht auszuwählen und auszubilden. Der Berufsbildnerkurs wird durch den L-GAV finanziell unterstützt, sämtliche Kurskosten werden den Teilnehmenden zurückerstattet. www.hotelleriesuisse.ch/berufsbildnerkurs oder www.hotelgastro.ch/berufsbildnerkurs Für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner gibt es weiterführende Kurse, die spezifisch auf die einzelnen Berufe ausgerichtet sind: www.hotelgastro.ch/ausbildungen	L-GAV
Berufsbildner:innen/ Ausbildungsverantwortliche	Betreuung der Ausbildungsbetriebe HotellerieSuisse baut die Betreuung für Ausbildungsbetriebe aus. Profitieren Sie von persönlichen Besuchen in Ihrem Ausbildungsbetrieb und anderen spannenden Dienstleistungen, welche Ihre Rolle als Berufsbildner oder Ausbildungsverantwortliche unterstützt und stärkt. www.hotelleriesuisse.ch/ausbildungssupport	
	TOP-Ausbildungsbetrieb Mit dem nationalen Gütesiegel «TOP-Ausbildungsbetrieb» setzen Sie als Betrieb ein sichtbares Zeichen für qualitativ hochwertige Berufsbildung. Beim dreistufigen Aufbau werden Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in der umfassenden und individuellen Förderung der Lernenden unterstützt und ausgebildet. www.hotelleriesuisse.ch/top-ausbildungsbetrieb	L-GAV
	Förderpreis #yourethebest Durch den Förderpreis werden Mitarbeitende ausgezeichnet, die einen Beitrag für die Förderung der Fachkräfte leisten, um diese in der Branche zu halten. Lernende können ihre Berufsbildnerin oder ihren Berufsbildner hier anmelden: www.yourethebest.ch	
	Diverse Weiterbildungskurse Ob Sicherheitskurse oder weitere Fachkurse – es gibt eine breite Palette an spannenden Möglichkeiten, um das Wissen zu erweitern. www.karrierehotelgastro.ch	
	Müssen die Mitarbeitenden alles selber bezahlen? Nein, zahlreiche Weiterbildungen werden durch den L-GAV, dem die meisten Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie unterstellt sind, die Stiftung Tschumi oder durch weitere Angebote finanziell unterstützt. www.hotelleriesuisse.ch/de/bildung-und-fachkraefte/finanzierung	
Gut zu wissen	Wollen Sie sich weiterentwickeln? Melden Sie sich bei der verantwortlichen Person in Ihrem Betrieb: _____	