

Bildung im Fokus Frühling 2023

Chancen jetzt anpacken –
für die Zukunft unserer Branche



Impressum

Mai 2023

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Gemeinsam die Qualität der Schweizer Beherbergungsbranche nachhaltig sicherstellen heisst, sich aktiv für die Fachkräfte der Zukunft einzusetzen!

Liebe HotellerieSuisse-Mitglieder

In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen spannende Informationen zu verschiedenen Inhalten der Ausbildung in der Hotellerie & Gastronomie. Wir stellen Ihnen bestehende und innovative Programme vor, die es jungen Menschen sowie langjährigen Mitarbeitenden ermöglichen, vielseitige Erfahrungen in der Branche zu sammeln und sich für eine Zukunft in der Hotellerie zu begeistern.

Erfahren Sie in dieser Ausgabe auch, wie es mit der gemeinsamen Nachwuchsmarketing-Marke von HotellerieSuisse und GastroSuisse weiter geht.

Darüber hinaus berichten wir über die neusten Trends und Entwicklungen in der Hospitality-Branche und geben Ihnen wertvolle Hilfestellungen, wie Sie sich als attraktiver Arbeitgeber oder attraktive Arbeitgeberin positionieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen und freuen uns auf Ihre Rückmeldungen und Inputs für weitere Ausgaben des Bildungsnewsletters!

berufehotelgastro.ch erhält einen neuen Markenauftritt

berufehotelgastro.ch (BHG), eine Initiative von HotellerieSuisse und GastroSuisse, erhält einen neuen Markenauftritt, um Jugendliche, Eltern, Lehrpersonen und andere Interessierte in der gesamten Schweiz über die neun Grundbildungen in der Hotellerie- und Gastronomiebranche zu informieren. Seit 2014 ist BHG mit dem bestehenden Auftritt «Rock the Palace» bzw. «Rock the Rössli» aktiv. Dazu gehören zahlreiche Aktivitäten wie eine Website, Auftritte an Berufswahlmessen, Printunterlagen und Social-Media-Kanäle.

Im Herbst 2022 präsentierten drei Kreativagenturen ihre Vorschläge zur Erneuerung des BHG-Auftritts. Die Agentur Jim&Jim konnte mit ihren ideenreichen Umsetzungsvorschlägen bei der Zielgruppe am meisten punkten und wurde als klare Gewinnerin ausgewählt.

Jim&Jim wird bis Anfang 2024 den Markenauftritt und die dazugehörige Kommunikationsstrategie von berufehotelgastro.ch umfassend überarbeiten und neu ausrichten. Der neue Markenauftritt von BHG soll weiterhin erfolgreich die Förderung der Hotellerie- und Gastronomieausbildungen in der Schweiz unterstützen.



Es handelt sich hier um Beispielbilder eines möglichen Neuauftritts.

Nutzen auch Sie unsere Unterstützungsunterlagen für erfolgreiches Schnuppern!

Schnupperlehren bieten Jugendlichen eine hervorragende Gelegenheit, die Berufe der Hotellerie und Gastronomie in der Praxis kennenzulernen und sich mit der Lehrstellensuche auseinanderzusetzen. Als Ausbildungsbetrieb können Sie diesen Prozess unterstützen, indem Sie den Jugendlichen die Möglichkeit bieten, die Branche in Ihrem Betrieb zu erleben.

Um Ihnen dabei zu helfen, bieten wir diverse Unterstützungsunterlagen an. Der Schnupperleitfaden für Berufsbildende in der Hotellerie und Gastronomie beispielsweise enthält wichtige Informationen von der Planung über gesetzliche Bestimmungen bis hin zur Lehrvertragsunterzeichnung.

Mit unseren Schnupperkarten erhalten Sie Inspirationen für die Gestaltung von Schnuppertagen und verschiedene Einsatzvorschläge für die Interessierten. Das Schnuppertagebuch wiederum ermöglicht es den Jugendlichen, ihre Eindrücke und Erlebnisse festzuhalten und nach den Schnuppertagen zu reflektieren, was ihnen besonders gut gefallen hat.

Um einen Überblick über die Schnuppernden zu behalten und sie besser beurteilen zu können, empfehlen wir Ihnen unseren Schnuppercheck. Dieses Dokument wird beim Beurteilungsgespräch besprochen.

Über den QR-Code finden Sie eine Auflistung der Unterlagen sowie ausfüllbare PDFs. Wenn Sie gedruckte Versionen bevorzugen, können Sie diese direkt bei uns per E-Mail bestellen (nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch). Nutzen Sie unsere Unterstützungsunterlagen und bieten Sie den Jugendlichen eine unvergessliche Schnuppererfahrung in Ihrem Betrieb!



TOP-Ausbildungsbetrieb kommt zu Ihnen in die Region

Das Zertifikat «TOP-Ausbildungsbetrieb» (TAB) zeichnet branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren. TAB bietet ein umfangreiches Kursangebot mit über 40 Kurstagen in der ganzen Schweiz. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, einen Kurs in Ihrem Betrieb oder in Ihrer Region an einem Datum Ihrer Wahl durchführen zu lassen. Voraussetzung hierfür sind mindestens 12 Teilnehmende. In-house-Kurse sind dank den L-GAV-Subventionen bis Ende 2023 kostenlos.

Wir haben die Zertifizierungsunterlagen für die Stufe 1 stark vereinfacht und neu digital erstellt. Zusätzlich finden Sie Musterbeispiele auf der Website, um Ihnen den Zertifizierungsprozess zusätzlich zu erleichtern. Für TAB-Mitglieder werden die jährlichen Mitgliedsbeiträge für 2023 und 2024 von HotellerieSuisse übernommen.



Wir sind überzeugt, dass die Kurse von TOP-Ausbildungsbetrieb Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten weiter ausbauen, um erfolgreich auszubilden, als TOP-Ausbildungsbetrieb wahrgenommen und von Jugendlichen gefunden zu werden.

Behind the scenes vom NextGen. Hospitality Camp: Case umgesetzt

Im Schweizerhof in der Lenzerheide tauchen Kinder zwischen 12 und 14 Jahren während einem Hotelcamp in die Hotellerie ein. Die Idee zum Pilotprojekt «Schweizerhof behind the scenes» stammt aus dem vergangenen NextGen. Hospitality Camp von HotellerieSuisse. Das Camp soll dazu beitragen, das Branchenimage aufzubessern und zukünftige Lernende zu gewinnen. Im Hotel Schweizerhof zeichneten sich auch gleich zwei junge Talente, Valeria Huber und Jessica Marti, für die erfolgreiche Projektumsetzung verantwortlich. Nach drei Tagen zogen die beiden ein positives Fazit und hoffen auf viele Nachahmer unter ihren Branchenkolleginnen und -kollegen. «Unsere Gruppe war motiviert mitanzupacken. Wir würden uns sehr freuen, dieses Projekt im Sinne der Nachwuchsförderung weiterzuführen. Es gibt kaum eine bessere Möglichkeit als ein Hotelcamp wie dieses, um die Hotellerie den Kindern, Jugendlichen und ihren Eltern, die massgeblich an der Berufswahl beteiligt sind, näher zu bringen.» Weitere Informationen erhalten Sie direkt vom Team vom Hotel Schweizerhof.



Jetzt HOKOs ausbilden!

Rund 1000 Jugendliche haben seit 2017 die Ausbildung als Hotel-Kommunikationsfachfrau oder -mann begonnen. Das Interesse an diesem Beruf ist seitens der Schüler:innen im Berufswahlalter sehr gross: Bis zu $\frac{3}{4}$ der Besucherinnen und Besucher an den jeweiligen Berufswahlmessen fragen nach diesem attraktiven Berufsprofil. Die Nachfrage ist immer noch viel grösser als das Angebot an Lehrstellen: Nutzen Sie diese Begeisterung und wirken Sie dem Fachkräftemangel entgegen: Bieten Sie dem interessierten Nachwuchs einen Karrierestart in unserer Branche, indem Sie in Ihrem Betrieb HOKOs ausbilden. Noch besteht die Möglichkeit, in diesem Jahr Ausbildungsbetrieb zu werden und die 360°-Grundbildung anzubieten.

Als Ausbildungsbetrieb profitieren Sie von einer vorausschauenden und vernetzten Gästebetreuung seitens der Lernenden, dies über alle Abteilungen hinweg. Die Ausbildung eignet sich für 2- bis 5-Sternebetriebe. Können nicht alle Anforderungen erfüllt werden, besteht die Möglichkeit zum Lehrstellenverbund.



Drei einfache Schritte zum HOKO-Lehrbetrieb:

- 1) Berufsbildner:in bestimmen
- 2) Ausbildungsbewilligung beim Amt beantragen
- 3) 1-2 Tage reservieren, für Vertiefung und Organisation im Betrieb.

Haben Sie spannende Angebote für Jugendliche in der Berufswahlphase?

Junge Menschen in der Berufswahlphase befinden sich an einem wichtigen Punkt ihres Lebens. So gross die Auswahl an Möglichkeiten ist, so schwer ist meistens die Entscheidung, welchen Weg sie einschlagen sollen. Deshalb ist es umso wichtiger, dass die Jugendlichen einen Beruf ausprobieren oder Einblick in eine Branche erhalten können, um herauszufinden, ob der gewünschte Beruf auch zu ihnen passt. berufehotelgastro.ch ist schweizweit unterwegs an Berufswahlmessen, bietet Berufsorientierungen sowie Elternabende und Berufsworkshops an. Viele Ausbildungsbetriebe bieten auch selbstständig vielseitige Programme an.



Haben auch Sie spannende ganz- oder halbtägige Berufseinblicke, die Sie nebst den üblichen Schnuppertagen anbieten? So melden Sie uns diese: Wir schalten sie gerne in der Agenda von berufehotelgastro.ch auf. Die Jugendlichen können sich über unsere Website oder direkt bei Ihnen anmelden.



Attraktive Arbeitgeber für begeisterte Fachkräfte



Im Rahmen von Future Hospitality unterstützen wir Sie mit konkreten Hilfestellungen, Inspirationsideen und Best-Practice-Beispielen aus der Branche, damit Sie sich als attraktiver Arbeitgeber oder attraktive Arbeitgeberin positionieren und sich dadurch wichtige Wettbewerbsvorteile verschaffen können. Erfahren Sie mehr zu den bereits veröffentlichten Themen:

- **Vision, Mission, Strategie:** Neue Generationen fordern ein neues Führungsverständnis, zu dem eine zeitgemässe Führungskultur mit Vision, Mission, Strategie und Unternehmenswerten gehört.
- **Employer Branding:** Eine klare Positionierung als guter Arbeitgeber kann die Attraktivität des Unternehmens erhöhen und die Zufriedenheit und Motivation der Mitarbeitenden steigern.
- **Integration:** Für die Gewinnung von Fachkräften bietet unsere Branche verschiedene Potenziale, die in diesem Bereich noch nicht ausgeschöpft sind.
- **Wertewandel durch die Generationen Y und Z:** Die Anforderungen und Bedürfnisse dieser jungen Generationen gilt es zu verstehen, um ein positives Arbeitsumfeld zu schaffen.



Die Inhalte werden im Verlauf des Jahres stets aktualisiert und erweitert. Erfahren Sie auf der Website mehr zu Future Hospitality. Gemeinsam können wir vieles bewegen – werden Sie jetzt aktiv!



HotellerieSuisse

HOSPITALITY
SUMMIT

EDUCATION DAY

Jetzt Platz am Education Day sichern!

15. Juni, Halle 550 Zürich Oerlikon

Am zweiten Tag des Hospitality Summits wartet auf Mitarbeitende des operativen Managements ein praxisorientierter Weiterbildungstag mit Workshops, Referaten und Networking. HotellerieSuisse übernimmt 50% der Teilnahmekosten am Education Day.



«Weiterbildung inklusive» fühlt den Puls der Branche



Im Rahmen des Programmes «Weiterbildung inklusive» geniesst eine breite Palette von Aus- und Weiterbildungen grosszügige Unterstützung durch den L-GAV. Bis Ende 2023 ist die Teilnahme sogar kostenlos. Aber entsprechen die Angebote genau dem, was die Branche braucht?



Dazu fand im Frühling eine Umfrage unter ausgewählten Betrieben und Kursteilnehmenden statt. Die Ergebnisse werden Ende Juni vorliegen und der Weiterentwicklung des Programmes dienen. Ziel ist, dass zukünftig noch mehr Mitarbeitende die Chance einer Aus- oder Weiterbildung nutzen.



48 WEITERBILDUNGEN IM 2023.

**VON WELCHER PROFITIERST DU?
ALLE KURSE GRATIS BIS 31.12.2023**



Aus- und Rückblick

Please Disturb

Unter dem Motto «Please Disturb» öffneten am 26. März 2023 18 Luzerner Betriebe ihre Türen für interessierte Besucherinnen und Besucher und gewährten einen Blick hinter die Kulissen. Nach den erfolgreichen nationalen Durchführungen des Anlasses von 2014 bis 2019 hatte sich LUZERN HOTELS entschieden, 2023 das Projekt weiterzuführen. Auch 2024 wird in Luzern der Tag der offenen Hotels stattfinden.

Unter diesem Link sind Anmeldungen möglich:



Berufswahlmessen im Herbst

Im Herbst finden zahlreiche Berufswahlmessen unter anderem in Bern, Baselland, Zürich und St. Gallen statt, bei denen berufehotel-gastro.ch in Zusammenarbeit mit den regionalen Organisationen die Hotellerie- und Gastronomieberufe vertritt. Hierbei sind wir immer auf motivierte Lernende und junge Berufsleute angewiesen, die uns in der Beratung der Jugendlichen unterstützen. Sind Sie interessiert an weiteren Informationen oder möchten Sie Ihre Lernenden direkt anmelden?

Informationsanlässe Revisionen Hotellerie-Hauswirtschaft und Küche

Die Implementierung der Berufsrevisionen Hotellerie-Hauswirtschaft sowie Küche nehmen Form an. Fachlehrpersonen und ÜK-Instruierende werden an Informationsveranstaltungen informiert. Auch verschiedene Veranstaltungen für Berufsbildende sind in Planung. Informieren Sie sich bitte bei Ihrer regionalen Hotel&Gastroformation über die Daten und Durchführungsorte.



