

Bildung im Fokus Herbst 2024

Frische Impulse für Sie
und Ihre Mitarbeitenden



Impressum

November 2024

HotellerieSuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Herzlich willkommen zur Herbst-Ausgabe unseres Bildungsnewsletters.

Auch in diesem Jahr dürfen wir auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen zurückblicken, die positive Entwicklungen in der Berufsbildung unserer Branche ermöglicht hat. Besonders erfreulich: Die Zahl der Lehrverträge zeigt nach einer herausfordernden Phase wieder einen Aufwärtstrend.

In dieser Ausgabe finden Sie spannende Einblicke in die Nachwuchsförderung, von Best Practices aus dem Kreuz Kappel bis hin zu den Erfolgen unserer Nachwuchstalente bei den WorldSkills. Lassen Sie sich von neuen Ideen inspirieren und setzen Sie gemeinsam mit uns weiter auf die Bildung junger Talente!

Wir danken Ihnen für Ihren essenziellen Einsatz im Bereich des Nachwuchses und der Bildung.

HOKOs ausbilden – HOKOs einstellen!

Die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen für Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ ist nach wie vor ungebrochen. Motivierte Jugendliche möchten in unsere Branche einsteigen – bieten Sie diese spannende 360-Grad-Grundbildung auch in Ihrem Betrieb an. Wie Sie diese am besten umsetzen und wie einfach Sie allfällige Vorurteile entkräften können, zeigen Ihnen die aufschlussreichen HOKO-Webinare von HotellerieSuisse. Ebenso werden dort Lösungsansätze für Betriebe aufgezeigt, die allenfalls die Ausbildung nicht komplett abdecken können. Gerne beraten wir Sie hierzu auch persönlich.

Daten HOKO-Webinare

Deutsch:

Im Loginbereich von myHotellerieSuisse – jetzt [nachschaun!](#)

Französisch:

Donnerstag, 28. November 2024 um 13.30 Uhr – jetzt [anmelden!](#)

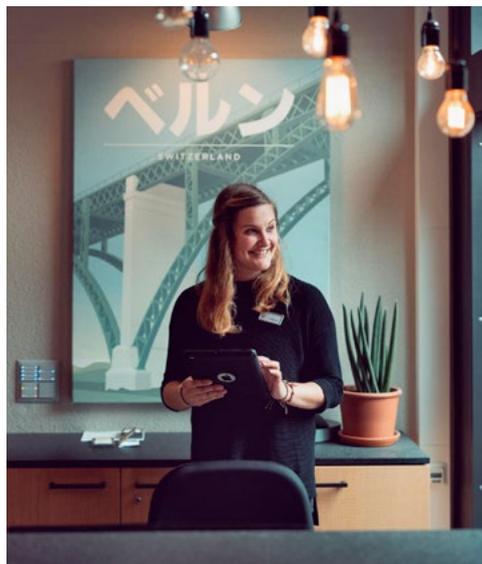
Italienisch:

Donnerstag, 12. Dezember 2024 um 14 Uhr – jetzt [anmelden!](#)

Profitieren Sie von der Nachfrage in diesem Beruf – stellen Sie HOKOs ein: Nutzen Sie das vernetzte Berufsprofil der ausgebildeten Hotel-Kommunikationsfachleute und schreiben Sie freie Stellen explizit für dieses Profil aus.

Mögliche Jobprofile sind auf der [Website](#) ersichtlich.

NEU: HOKOs bilden HOKOs aus! Mit dreijähriger Berufserfahrung nach der Ausbildung ist es ausgebildeten Hotel-Kommunikationsfachleuten möglich, HOKO-Lernende auszubilden. Eine Win-Win-Situation für unsere Branche!





Von der Küche auf die Bühne: Mein Weg zur diplomierten Hotelière-Gastronomin HF

In diesem Sommer nahm Seline Grossenbacher am [NextGen. Hospitality Camp](#) von HotellerieSuisse teil – eine prägende Erfahrung, die ihr zeigte, wie wichtig kreatives Denken in der Branche ist. Durch die Anwendung von Design Thinking entwickelten die Teilnehmenden während dem fünftägigen Camp innovative Lösungen für diverse Problemstellungen, die sie am Hospitality Summit in Zürich vor Hoteliers und Hotelièren präsentierten. Für Seline war dies der Moment, in dem sie erkannte: «Think out of the box» ist einer der Schlüssel zur Zukunft der Hospitality.

Mit einem reichen Erfahrungsschatz – von der Ausbildung zur Köchin in Spitzenrestaurants bis zu internationalen Stationen als Skilehrerin und in der schwedischen Gastronomie – sieht sie das NextGen. Hospitality Camp als wertvolle Möglichkeit, um Fachwissen zu erweitern und wichtige Kontakte zu knüpfen. Es ist für alle, die sich in der Hospitality weiterentwickeln wollen, ein Sprungbrett für neue Perspektiven.



Seline selbst begann ihre berufliche Reise nach einem Sprachaufenthalt in New York und Nizza. Ihre Ausbildung führte sie zu Tanja Grandits, Geschäftsführerin des Restaurants Stucki, und zum Restaurant Stucki. Seit August studiert sie an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) und blickt voller Vorfreude auf die kommenden Herausforderungen.

Die drei Lernorte der Schweizer Berufsbildung rücken näher zusammen

Weitere Informationen:



Hotel&Gastro *formation* Schweiz ist dem Bestreben nach einer verbesserten Lernortkooperation, einer administrativen Vereinfachung für alle Beteiligten sowie einer Lernplattform, welche ein zukunftsorientiertes Lernen ermöglicht, einen grossen Schritt nähergekommen – und dies für alle beruflichen Grundbildungen des Gastgewerbes (ausser KV HGT).

WIGL – DIGITAL LEARNING vereint als erstes Learning Management System alle drei Lernorte und stellt gleichzeitig die Lernenden ins Zentrum. Dabei werden für alle Begleitpersonen wie Fachlehrpersonen, üK-Instruktor:innen und Berufsbildner:innen die administrativen Aufwände verringert und das Begleiten der Lernenden vereinfacht. Die Fortschritte der Lernenden können über die drei Lernorte jederzeit eingesehen, Praxisaufträge zugewiesen sowie Bildungs- und üK-Berichte erstellt werden.

Mit der Nutzung von neuen Technologien, Interaktivität und Gamification wird dabei ein Lernen für die neue Arbeitswelt noch besser möglich.

Herzlich willkommen Bettina Brotschi: Das BAB-Team ist komplett!

Seit Mai 2024 ist die Herzblut-Gastronomin Bettina Brotschi mit im Betreuungsteam und hat als stolze Botschafterin unserer Branche bereits zahlreiche Ausbildungsbetriebe in der Romandie und der Deutschschweiz besucht.

«Es macht mich stolz zu sehen, wie viele tolle Inputs von unseren Berufsbildenden kommen. Da steckt viel Herzblut für die Ausbildung der Lernenden drin», sagt Bettina Brotschi.

Das Team mit Janine Bolliger, Bettina Brotschi, Jeannine Büchel und Nicolas Dévaud hat bereits viele motivierte Menschen in den Hotels getroffen und wertvolle Einblicke in die tägliche Arbeit und Bedürfnisse der Berufsbildenden erhalten.

Für das Jahr 2025 plant das BAB-Team Besuche in den folgenden Gebieten der Regionalverbände: Basel + Region, Zürich, Graubünden, Ostschweiz, Zugerland, Waadt sowie in der Sektion Sottoceneri im Tessin. Die Regionen, welche dieses Jahr besucht wurden und noch werden, haben die Möglichkeit, im neuen Jahr eine Online-Sprechstunde zu buchen.

Mehr erfahren:



Untersuchung zu Berufsbildenden in der Branche: Zwischen Hingabe und Herausforderung

Die Eidgenössische Hochschule für Berufsbildung hat im Auftrag von HotellerieSuisse die Lage der Berufsbildenden in der Hotellerie-Gastronomie untersucht. Grundlage ist eine 2023 durchgeführte branchenübergreifende Umfrage. Die erhaltenen Antworten liefern die folgenden Erkenntnisse:

- Die Berufsbildenden des Gastgewerbes zeigen eine überdurchschnittliche Motivation im Vergleich zur Gesamtwirtschaft. Die Mehrheit bildet auf eigenen Wunsch aus.
- Zugleich gut auszubilden und den produktiven Aufgaben im Betrieb nachzukommen, ist für viele jedoch eine stete Zerreissprobe.
- Mehr ideelle Anerkennung ihres persönlichen Engagements durch den Betrieb ist ein Hauptbedürfnis der Berufsbildenden.
- Die Berufsbildenden wünschen sich, jährlich ein bis drei Tage in die Weiterbildung investieren zu können, insbesondere in den Bereichen Herausforderungen im Betrieb, Zeitmanagement und Administration sowie Umgang mit Generationenunterschieden und Konflikten.

PROGRESSO
mein-progresso.ch



DIE BASISBILDUNG FÜR

**KÜCHE / SERVICE /
HAUSWIRTSCHAFT /
SYSTEMGASTRONOMIE /
ALLROUNDER**

**Dein erster Schritt zum Erfolg.
Kostenlos und mit Arbeitsausfallentschädigung
für den Betrieb – dank des L-GAV!**



Alle Kurse
schweizweit online auf:
mein-progresso.ch



Berner Berufswahlmesse BAM 2024 – ein voller Erfolg für BHG

Die BAM 2024 ist Geschichte und hinterlässt dank intensiver Vorbereitung und Zusammenarbeit aller Beteiligten einen eindrucksvollen Messeauftritt. Die Sonderschau «Lerne, was Freude macht» bot eine innovative Plattform, um Berufe in der Hotellerie und Gastronomie interaktiv zu präsentieren.

Im Mittelpunkt stand die «Kartoffelreise», bei der Jugendliche an mehreren Stationen Kartoffeln rüsteten, schnitten und von Profis zu goldbraunen Pommes frites verarbeiten liessen. Eine eigens kreierte Gewürzmischung gab den finalen kulinarischen Schliff. Insgesamt wurden über 1000 Portionen verzehrt.

Weitere Informationen, um Branchennachwuchs zu begeistern:



Die Sonderschau begeisterte nicht nur kulinarisch, sondern weckte auch Interesse an einer Karriere in der Branche. Dank der Kooperation von HotellerieSuisse, GastroSuisse, dem Cercle de Chef de Cuisine Berne (CCCB) und Hotel&Gastro formation konnten Jugendliche direkte Einblicke in die Berufe gewinnen. Erste Anfragen für Schnupperlehren wurden bereits gestellt.





Best Practices zur Nachwuchsgewinnung im Kreuz Kappel

Im Kreuz Kappel hat die Gewinnung von Berufsnachwuchs einen hohen Stellenwert, und das gesamte Team engagiert sich leidenschaftlich dafür, jungen Menschen authentische Einblicke in die spannenden Berufe der Hotellerie und Gastronomie zu ermöglichen.

Eine der zentralen Initiativen sind die «Erlebnistage Beruf», die jedes Jahr im Frühling während zwei Wochen angeboten werden. In dieser Zeit haben Schüler:innen einer Oberstufenschule die Möglichkeit, an einem Tag einen Branchenberuf kennen zu lernen. Während den Schnuppertagen arbeiten die Jugendlichen aktiv in den Abteilungen mit und unterstützen die Fachkräfte und Lernenden. So erhalten sie eine authentische Erfahrung und erste wertvolle Kontakte zur Berufswelt.

Nebst den Erlebnistagen bietet das Kreuz Kappel weitere Aktivitäten an, um Jugendlichen und Kindern die Branche näherzubringen:

- Schulklassenbesuche: Bei kurzen Rundgängen durch den Betrieb erhalten die Jugendlichen Informationen zu den Berufen. Anschliessend gibt es eine Fragerunde bei einem gemeinsamen Gipfeli.
- Ferienpass-Aktionen: Kinder aus der Gemeinde dürfen an einem Tag selbst Hand anlegen, indem sie Cocktails mixen, Betten beziehen oder Desserts anrichten.
- Lehrstellenbörsen: An regionalen Lehrstellenbörsen ist der Betrieb mit einem Stand vertreten, wo jeweils ein:e Berufsbildner:in und ein:e Lernende:r über die Berufe und den Betrieb informieren.

Edith Weber, Gastgeberin im Kreuz Kappel, fasst das Engagement des Betriebs treffend zusammen: «Diese vielfältigen Massnahmen zeigen das Engagement des Kreuz Kappel, junge Menschen für die spannende Welt der Hotellerie und Gastronomie zu begeistern und ihnen den Einstieg in eine erfolgreiche Berufslaufbahn zu ermöglichen.»

World Skills: Junge Talente messen sich international

Die WorldSkills sind die Olympiade der Berufswelt. Alle zwei Jahre treten die besten jungen Berufsleute aus 75 Ländern gegeneinander an, um in verschiedenen Gewerbe-, Industrie- und Dienstleistungsberufen ihre Fähigkeiten zu messen. Die Teilnehmenden, alle unter 22 Jahre alt, haben sich in regionalen und nationalen Wettbewerben wie den SwissSkills qualifiziert und kämpfen vor Experten und grossem Publikum um Medaillen.

Diese Meisterschaften sind nicht nur ein Schaufenster für Spitzenleistungen, sondern fördern auch den internationalen Austausch und setzen neue Massstäbe in der Berufsbildung. Für Zuschauerinnen und Zuschauer bieten die WorldSkills eine einmalige Gelegenheit, die berufliche Exzellenz junger Menschen hautnah zu erleben.

Mehr Informationen:



Herzlichen Glückwunsch an Carmen Többen zum Gewinn der Goldmedaille (Hotel Reception) sowie zum Medallion of Excellence für Markus Schmid (Küche) und Marc Gay (Restaurant Service).

Restaurant Service Marc Gay & Noemi Zoss, (Coach),
Cooking Markus Schmid & Daniel Inauen (Coach),
Hotel Reception Carmen Többen & Egidio Marcato (Coach)

Nachwuchskräfte gewinnen – so geht's!

Die Zukunft unserer Branche hängt entscheidend von der Ausbildung neuer Fachkräfte ab. HotellerieSuisse setzt sich intensiv für ein starkes Bildungssystem und attraktive Arbeitsbedingungen ein, doch Ihr Engagement ist unerlässlich, um dem Fachkräftemangel erfolgreich entgegen zu treten.

Unser kürzlich veröffentlichter Leitfaden bietet Ihnen wertvolle Tipps und praktische Konzepte, um junge Talente für die Hotellerie zu gewinnen – sei es vor oder während ihrer Berufswahlphase. Wir unterstützen Sie von leicht umsetzbaren Massnahmen über Imageanlässe bis hin zu speziellen Events: Für jeden Betrieb ist das passende Konzept dabei.

Wir laden Sie ein, gemeinsam mit Ihrem Team geeignete Massnahmen auszuwählen und umzusetzen. Bei Fragen oder für weitere Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns: nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch

Weitere spannende
Inputs:



Ausblick

Nutzen Sie Ihre Erfahrung – Werden Sie Expertin oder Experte!

Bringen Sie Ihr Gastro- oder Hotellerie-Know-how auf den Punkt! Als Prüfungsexpertin oder -experte bei Hotel&Gastro formation Schweiz ebnen Sie Talenten den Weg zum eidg. Fachausweis oder Diplom. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Expertise wirkungsvoll einzusetzen. Melden Sie sich jetzt und gestalten Sie die Zukunft unserer Branche aktiv mit! Gerne informieren Sie die Verantwortlichen von HGF persönlich über die Tätigkeiten und Anforderungen: c.remund@hotelgastro.ch, T +41 41 392 77 13

Flexible Ausbildungslösung für HOKO dank dem Lehrverbund von JOMB

Jomb ist ein Lehrverbund in Zürich, der mit 50 Partnerbetrieben Lernende in verschiedenen Berufen ausbildet. Ab 2025 bietet Jomb zusammen mit HotellerieSuisse ein flexibles Ausbildungsmodell für Hotel-Kommunikationsfachleute vorerst im Kanton Zürich und dem Einzugsgebiet an - weitere Gebiete der Deutschschweiz auf Anfrage. Auszubildende schliessen ihren Vertrag mit Jomb ab, welcher die gesamte Ausbildungsverantwortung übernimmt. Hotels benötigen keine eigene Ausbildungsbewilligung und übernehmen nur die praktische Ausbildung. Lernende rotieren jährlich, so dass auch Hotels teilnehmen können, die nicht alle HOKO-Bereiche abdecken oder nicht genügend Berufsbildende im Betrieb haben.



#lovetohost – Gemeinsam das Branchenimage stärken

Werden Sie Teil der Imagekampagne von HotellerieSuisse und stärken Sie so das Branchenimage. Die Social-Media-Kampagne #lovetohost startete Anfang August 2024 und soll bis mindestens Ende 2025 dauern. Mit kurzen und ansprechenden Videos werden auf Instagram und TikTok die Vorzüge der Hotellerie und des Berufsalltags gezeigt. Übernehmen auch Sie die Idee der Kampagne, drehen Sie mit Ihrem Team solche Kurzvideos und posten Sie diese Reels auf Ihrem Instagram-Account. Auf unserer Website finden Sie alle Informationen zur Kampagne, eine Anleitung für die Publikation der Videos und die Webinare, welche unterstützend zum Thema auf myHotellerieSuisse zur Verfügung stehen.



SwissSkills 2025 – Augenmerk auf die jungen Talente

Für die SwissSkills 2025 werden noch talentierte Nachwuchskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie gesucht. Sie haben motivierte und ehrgeizige Lernende im Betrieb? Dann motivieren Sie diese, um das Können vor einem grossen Publikum unter Beweis zu stellen. Ermöglichen Sie Ihren Lernenden wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Alle Informationen dazu auf der Website: www.hotelgastro.ch/swisskills.

