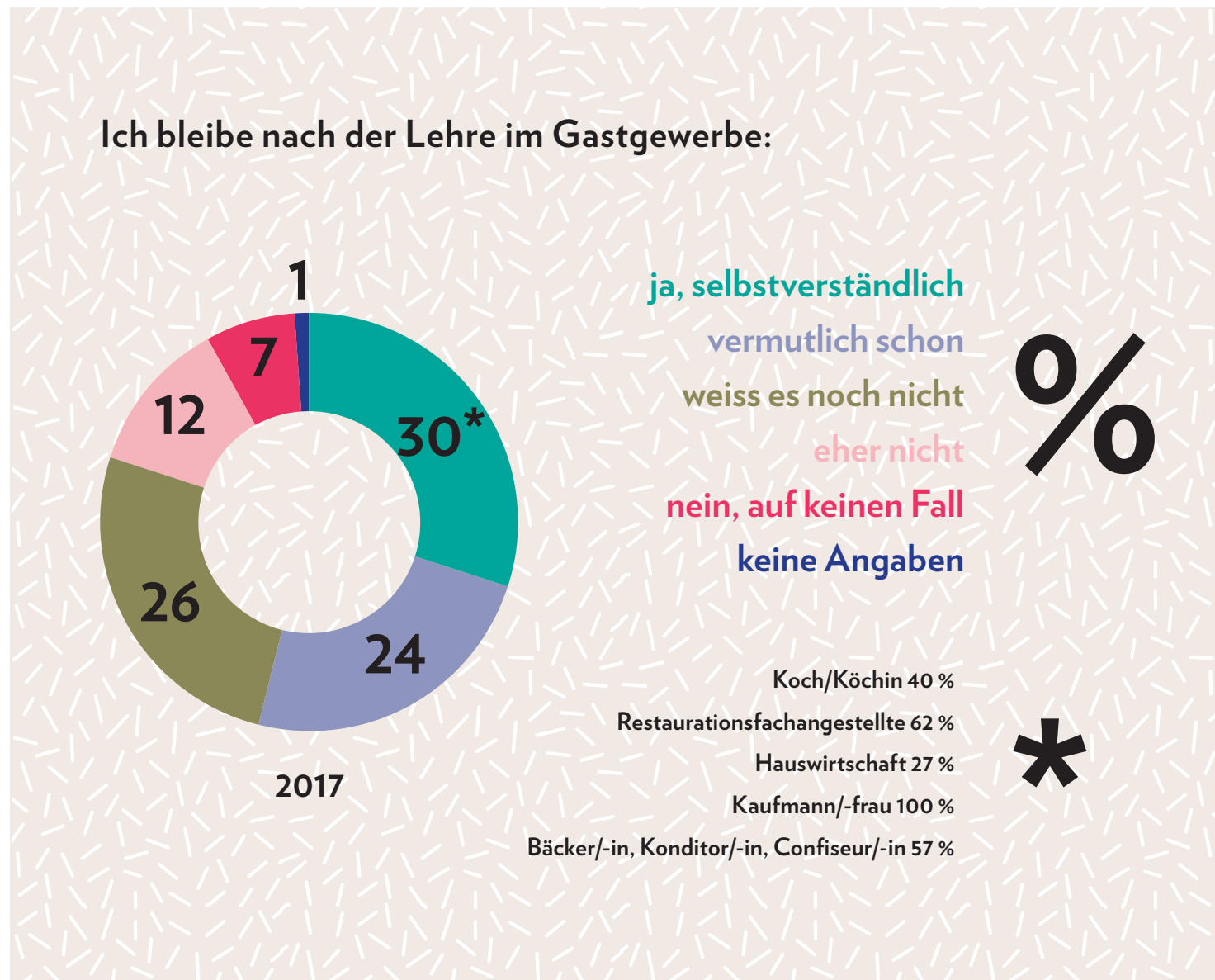


# LERNENDE BLEIBEN KAUM IN DER BRANCHE

Alle reden vom Fachkräftemangel. Der repräsentative Lehrlingsbarometer der Hotel & Gastro Union zeigt nun Erschreckendes: Nur 30 Prozent der Lernenden wollen sicher in der Branche bleiben.



## Zahlen und Fakten

### 64 %

der Restaurationslernenden wollen sicher im Gastgewerbe bleiben. Das sind mehr als doppelt so viele wie im Durchschnitt aller Gastroberufe.

Die grosse Mehrheit ist mit der Ausbildung und dem Arbeitsklima zufrieden.

### 5686

Lernende haben sich an der Umfrage beteiligt. Das ist ein neuer Rekord und weit mehr als die Hälfte aller Lernenden in der Gastronomie.

1199 Antworten wurden vom Forschungsinstitut GfK, Hergiswil, genau ausgewertet. Die Umfrage ist zum ersten Mal repräsentativ.

Kochlernende sind optimistisch, was ihren Beruf betrifft. 79 Prozent glauben, dass es ihren Beruf in 20 Jahren noch in der heutigen Form gibt.

### 8308

Lehrlinge gab es laut Bundesamt für Statistik im Jahr 2016 im Gastgewerbe. Im Jahr 2010 waren es noch 10 122 Lernende.

### Note 6

geben die 3.-Lehrjahr-Lernenden Kaufmann ihren Ausbildnern für die fachliche Qualifikation und für die Zeit, die sie sich für die Ausbildung nehmen.

Experten halten die Ergebnisse des Lehrlingsbarometers 2017 für verheerend. Nicht einmal jeder Dritte der Lernenden sagt, dass er sicher in der Gastronomie und Hotellerie bleiben will. «Das ist eine Investition ohne Nutzen», sagt Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro formation, dazu. Die Branche bildet Lehrlinge aus, und wenn sie gut ausgebildet sind, springen sie in andere Sektoren ab. Als Gründe dafür nannte der Ökonom Rudolf Strahm letztes Jahr den tiefen Lohn und die Arbeitsbedingungen in unserer Branche. Stefan Unternährer, Leiter bei den Verhandlungen zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag L-GAV bei den Arbeitnehmern, stimmt Strahm zu. «Das Gastgewerbe braucht marktgerechte Löhne, sonst wandern die Mitarbeitenden in andere Branchen ab. Denn der Lohn ist der wichtigste Grund für die Abwanderung.»

Dass so wenige Lehrlinge in der Branche bleiben wollen, ist nicht neu. In der ersten Umfrage von 2004 gaben sogar noch weniger an, dass sie sicher in der Branche bleiben wollen als 2017. Erschreckend ist, dass kaum etwas getan wurde, damit die Branche attraktiver wird. Und erschwe-

rend kommt hinzu, dass die Zahl der Lernenden insgesamt zurückgeht. 2010 gab es über 10 000 Lehrlinge im Gastgewerbe und im Catering. 2016 sind es laut dem Bundesamt für Statistik (BFS) nur noch 8308.

#### Fehlende Fachkräfte

Der Grund für den Rückgang bei der Ausbildung ist auf die Demografie zurückzuführen. Es gibt weniger Jugendliche, die aus der Schule kommen. Zugleich hat sich der Anteil derjenigen, die eine Matura machen, in den letzten 15 Jahren von 12 auf 20 Prozent beinahe verdoppelt. Das ist zwar immer noch massiv weniger als in anderen Ländern, aber es hat halt doch auch eine Auswirkung.

Wenn weniger Jugendliche eine Lehre in unserer Branche machen und so viele die Branche verlassen, wird es für die Betriebe schwierig, geeignete Fachkräfte zu finden. Es wird sogar immer schwieriger, Lernende zu finden. So konnte Silvana von Felten, Hôtelière im Landhotel Hirschen in Erlinsbach, die Kochlehrstelle für diesen Sommer noch nicht besetzen. «Wir haben gar keine Bewerbungen erhalten», sagt von Felten. Es würde sich also lohnen, wenn

sich alle in der Branche dafür einsetzten, attraktive Arbeitsplätze anzubieten.

#### Was ist der Lehrlingsbarometer?

Seit 2004 ermittelt die Hotel & Gastro Union, wie zufrieden die Lernenden der Hotel- und Gastrobranche mit der Ausbildung sind. Es ist die einzige Umfrage zum Thema. Dieses Jahr haben über 5600 Lernende teilgenommen. Ausgewertet hat die Umfrage das Forschungsinstitut GfK in Hergiswil. Die Umfrage ist repräsentativ. [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

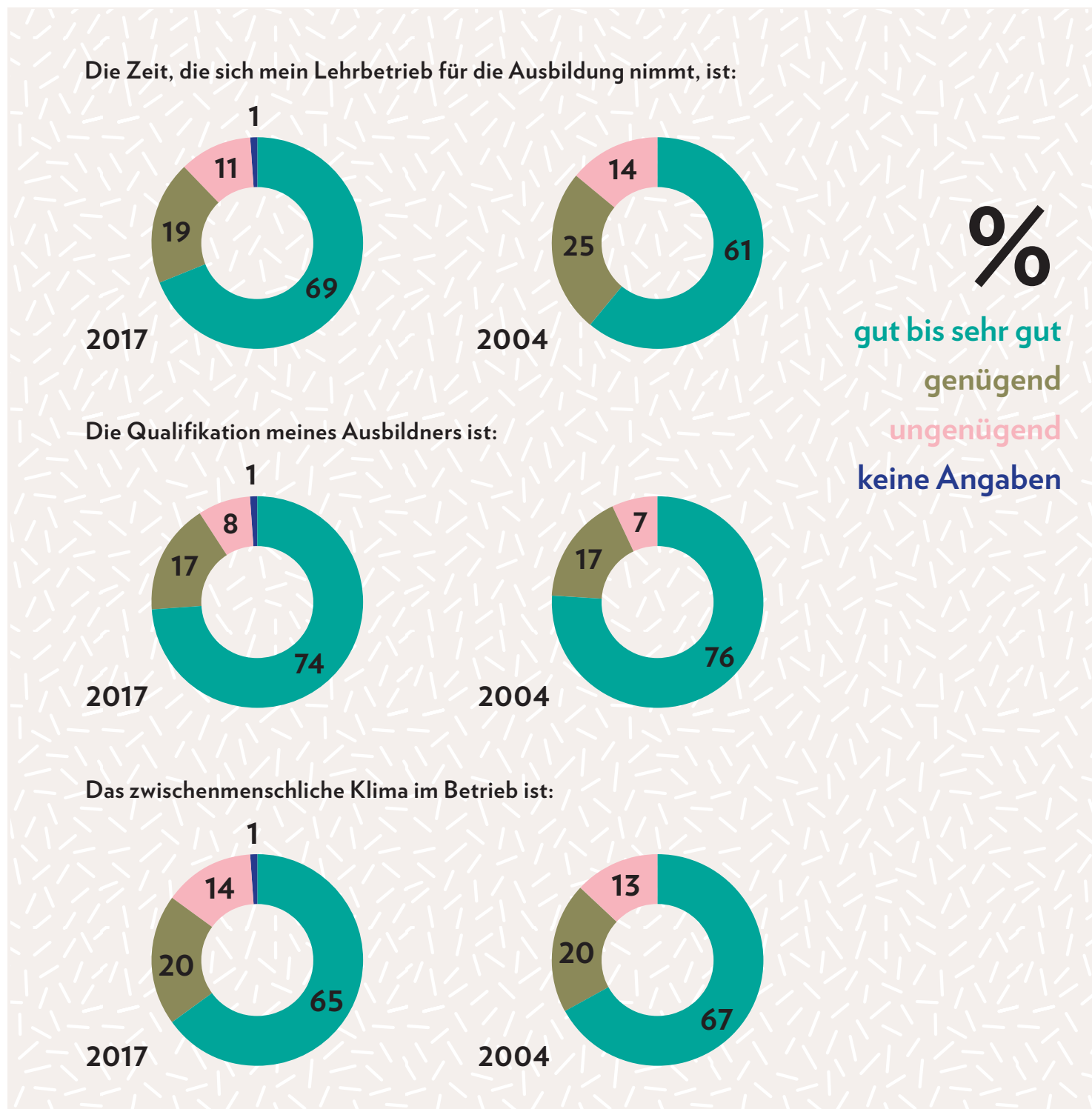
Wie aber schafft man attraktive Arbeitsplätze in einer Branche mit unregelmässigen Arbeitszeiten und im Vergleich zu anderen Branchen tiefen Löhnen? Silvana von Felten findet die Arbeitszeiten nicht unbedingt unattraktiv. «Wir haben Mitarbeitende, die froh sind, wenn sie unter der Woche frei haben, um beispielsweise dann einkaufen zu können, wenn

nicht alle anderen auch einkaufen.» Von Felten findet auch, dass man bei den Arbeitsplänen auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden eingehen muss. «Einige arbeiten gerne am Wochenende, jene mit Familien lieber nicht.»

#### Jugendliche sind recht zufrieden

Obwohl viele nach der Lehre nicht im Gastgewerbe bleiben, sind die Jugendlichen im Grossen und Ganzen zufrieden mit der Ausbildung, wie die Grafiken zeigen. So bezeichnen 74 Prozent die Qualifikation des Ausbildners als gut bis sehr gut. Nur acht Prozent finden sie ungenügend. Die Zeit, die sich der Ausbilder, die Ausbilderin nimmt, finden 69 Prozent als gut bis sehr gut. Am schlechtesten schneidet das zwischenmenschliche Klima in den Betrieben ab. 14 Prozent finden es als ungenügend. Dies ist auch kein neues Phänomen. Schon bei der allerersten Umfrage vor 14 Jahren gaben 13 Prozent an, das Arbeitsklima sei ungenügend. Hier würde Roland Barmet, Gastgeber im Hotel Cascada, Luzern, ansetzen. «Wir müssen die Mitarbeitenden wertschätzen. Dann bleiben sie länger, bei mir sind es im Schnitt über zehn Jahre.»

## Ergebnisse des Lehrlingsbarometers 2017 im Vergleich zur ersten Lernendenbefragung in 2004



Stimmen aus der Branche:

### Was müssen die Betriebe tun, damit mehr Gastroprofis in der Branche bleiben?



**Louis Bischofberger**

«Vorbild sein» ist die wichtigste Aufgabe als Chef und Ausbildner. Das heisst, täglich 100 Prozent präsent sein für Job, Firma und Crew. Alle anfallenden Aufgaben müssen verständlich, geduldig und mit viel Fingerspitzengefühl kommuniziert werden. Organisieren, anleiten, lenken, kontrollieren, korrigieren ist nicht immer nur lustig, oft muss man zurechtweisen und gar Sanktionen ergreifen. Respekt, Anstand und Gemeinsinn ersetzen den militärischen Befehlstone. Die Zeit, in der man choleriche Chefs zu ertragen hatte, ist endgültig vorbei. Fördern durch fordern. Tägliche Challenge, Wettbewerbe und Ziele hoch jedoch erreichbar setzen. Man darf nie müde werden, die Vorteile und unbegrenzten Möglichkeiten unserer Berufe zu vertreten.

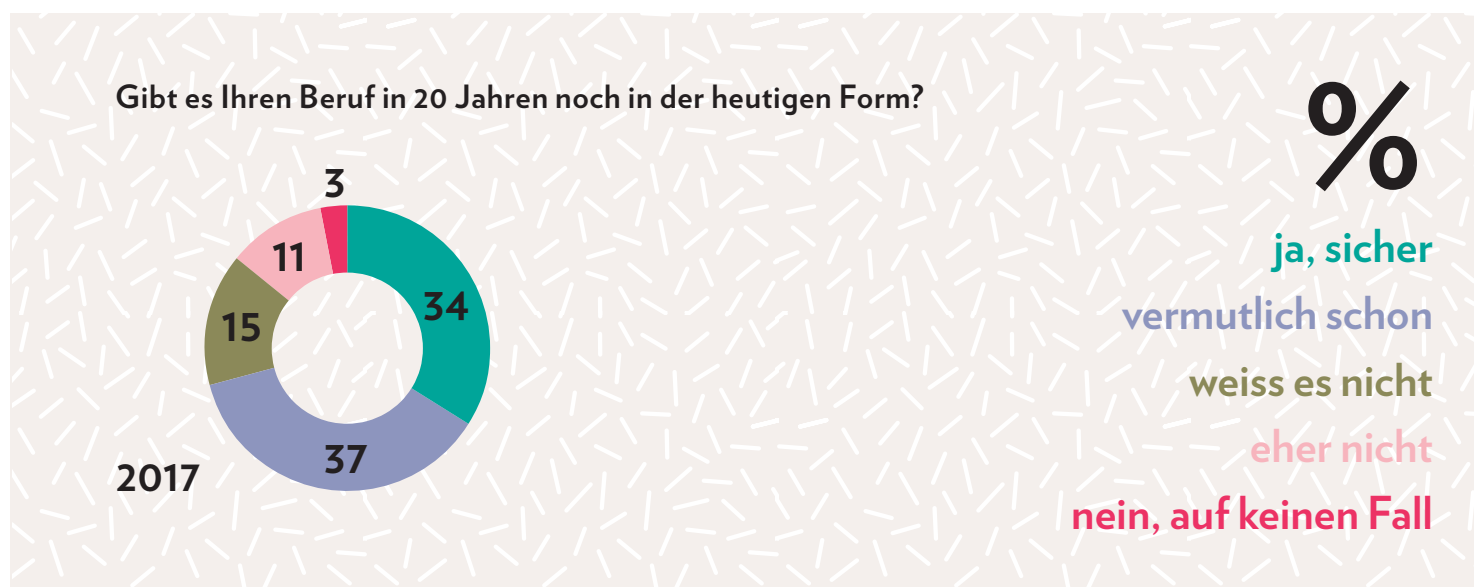
*Louis Bischofberger führt zusammen mit seiner Frau Mimi den Gasthof Kreuz in Egerkingen/SO. 2013 wurde der Betrieb als Lehrbetrieb des Jahres ausgezeichnet.*



**Silvana von Felten**

Wir versuchen, unseren Lernenden während der Ausbildung zu zeigen, wie schön das Gastgewerbe ist und dabei eine gewisse Leidenschaft zu wecken. Gleichzeitig zeigen wir ihnen die verschiedenen Möglichkeiten, die sie nach der Ausbildung haben, und helfen bei Bedarf mit der Zukunftsplanung. Und trotzdem werden wir auch dann Fachkräfte verlieren, so wie dies in anderen Branchen auch passiert. Heute hat der Lernende einfach mehr Möglichkeiten als früher und dadurch kann es auch passieren, dass der Auszubildende vielleicht den Job wechselt oder eine neue Ausbildung beginnt.

*Silvana von Felten führt zusammen mit ihrem Mann Albi das Landhotel Hirschen in Erlinsbach/SO.*



*Hinweis: Silvana von Felten hat auch am Round Table des Hotellerie Gastronomie Magazins zum Thema Fachkräftemangel teilgenommen. Das Magazin liegt dieser Zeitung bei.*