

HGU-Standpunkte Stärken wir unsere Berufe

Für die Hotel & Gastro Union ist klar: Wer in die Grund- und Weiterbildung investiert, stoppt die Abwanderung. Die Berufsverbände gehen voran.

Die Branche braucht qualifizierte Mitarbeitende. Dringender denn je. Und aus diesem Grund gilt: Schön, dass man durch Schnellkurse Quereinsteiger in die Branche holen will, aber nichts geht über die Grundbildung! Dafür steht die Hotel & Gastro Union.

Was tut sich konkret bei den Berufsverbänden? Regelrecht überrannt wird derzeit die Lehre zum neu geschaffenen Beruf Hoteltourismuskommunikationsfachfrau und -fachmann EFZ. Aufgrund des vielseitigen beruflichen Einsatzspektrums besteht jedoch die Gefahr, dass Betriebe nur noch Lehrstellen für diese Fachrichtung anbieten und immer weniger Kaufleute ausbilden können. Deshalb setzt sich der Berufsverband Hotel, Administration & Management dezidiert für beide

Grundbildungen ein: Kauffrau/Kaufmann Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) und Hoteltourismuskommunikationsfachfrau/-mann (HoKo). Des Weiteren engagiert sich der Berufsverband dafür, dass der kaufmännische Beruf in der Hotellerie jenen in anderen Branchen gleichgestellt wird – sowohl bei der inhaltlichen Ausbildung als auch bei den Löhnen.

Eine führende Rolle bei der Weiterentwicklung seiner Berufe möchte auch der Verband Service/Restauration einnehmen. So will der Verband bei der bald kommenden «Softrevision» der Berufe Restaurationsfachfrau/-mann EBA und EFZ unbedingt mitvertreten sein.

Es fehlt immer noch an Wertschätzung

Die Mitarbeitenden in der Restauration kämpfen immer noch mit mangelnder Wertschätzung seitens der Arbeitgeber und der Gesellschaft. Hinzu kommt, dass Lernende in ihren Betrieben immer wieder auf Berufsbildner treffen, die ungenügend qualifiziert sind oder zu wenig Berufserfahrungen mitbringen. Der Berufs-



HGU-Standpunkte
Eine Serie zu sozialpolitischen Fragen und Aspekten der Aus- und Weiterbildung.



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch



Neu ab 2024: Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ KEYSTONE-SDA

verband Service/Restauration setzt deshalb vehement auf die Stärkung von Grund-, Weiter- und Hochbildung, um die Attraktivität seiner Berufe zu erhöhen.

Für mehr Chancen im Beruf

Mit komplett neuen Grundbildungen wartet der Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft auf. So starten ab 2024 die neuen Berufe Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ sowie Praktiker/Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA. Die beiden Ausbildungen lösen die Berufsfelder Hotelfachfrau/Hotelfachmann EFZ und Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ wie Hotellerieangestellte/-r EBA

und Hauswirtschaftspraktiker/-in EBA ab. Damit gibt es eine Vertiefung der Fachkompetenz Hotellerie-Hauswirtschaft, die sowohl in der Hotellerie als auch in der Gemeinschaftsgastronomie gefragt ist. Mit anderen Worten: Mit den neuen Berufsausbildungen erhöhen sich die Chancen der Lehrgänger auf attraktive Stellen im gesamten Berufsfeld.

Im Endspurt einer Revision seiner Berufe befindet sich auch der Schweizer Kochverband. Die beiden Grundbildungen Köchin/Koch EFZ und Küchenangestellte/-r EBA bleiben bestehen, werden aber bis August 2023 inhaltlich angepasst. Zum Beispiel hinsichtlich moderner Techniken in der Küche und veränderter

Gästebedürfnisse. Der Schweizer Kochverband macht sich vor allem für die Stärkung des Handwerks stark. So hat sich der Verband aktiv bei den Grundlagen für den Bildungsplan eingebracht. Beispielsweise mit Definitionen für Garmethoden und für ein neues Fachbegriff-Verzeichnis, die als Basis der Ausbildung und für das Qualifikationsverfahren dienen.

An den Arbeitsmarkt anpassen

Laut Schweizer Kochverband müssen die Inhalte der Grundbildung einheitlich und verbindlich für Lernende und Berufsbildner sein. Darüber hinaus pocht der Verband auf die Eigenständigkeit der Koch-Berufe. Dafür werden laufend Lerninhalte überprüft und die Bedürfnisse des Arbeitsmarktes berücksichtigt.

Prekär ist die Situation bei Bäckern und Confisereuren. Das Gewerbe schrumpft. Es gibt immer weniger Lehrstellen. Unattraktive Arbeitsplätze haben zur Folge, dass immer mehr Fachkräfte abwandern. Diese werden durch ungelerntes Personal ersetzt. Der Berufsverband Bäckerei & Coniserie stemmt sich gegen den Verlust von Fachwissen und Handwerk und setzt unter anderem verstärkt auf eine Zusammenarbeit mit der Richemont-Fachschule.

Des Weiteren will der Berufsverband den Nachwuchs fördern und mit dem Lernenden-Wettbewerb Brot-Chef die Jungen ins Rampenlicht rücken. Der Fokus gilt auch dem Beruf Detailhandelsfachfrau/-mann. Für diese Berufsgruppe überlegt man sich, einen eigenen Wettbewerb auf die Beine zu stellen.

JÖRG RUPPELT

ANZEIGE




**SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS**

jetzt
buchen!



TESTLÄUFE 2022

**ERLEBE DIE SCHWEIZER KOCH-
NATIONALMANNSCHAFTEN LIVE**