

# Lernenden-Befragung 2024

Diese Studie wurde im Auftrag der Hotel & Gastro Union durch Ipsos SA erstellt.

Ipsos SA, Schweiz, Katja Gerig & Mira Mengelt

17.06.2024 – Version 1



GAME CHANGERS



# AGENDA

1. **Summary**
2. **Image Branche**
3. **Zufriedenheit Lehrbetrieb**
4. **Zukunft in meinem Beruf**
5. **Auswahlkriterien Lehrbetrieb**
6. **Dienstplan & Verpflegungsabzug**
7. **Überstunden & Verzicht Ruhetage**
8. **Informationsquellen & Digitalisierung**
9. **Design der Befragung**

# SUMMARY

Management Summary zu den Ergebnissen

# MANAGEMENT SUMMARY (I/IV)

## Handlung – Image Branche & Zufriedenheit Lehrbetrieb

- **Image weiterhin stärken:** Das Image der Branche stieg signifikant gegenüber 2023. Einerseits zeigt dies, dass wohl eine Stabilisierung nach den «Krisenjahren» eingesetzt hat. Andererseits wurde neu das persönliche Bild abgefragt. Dies scheint tatsächlich recht positiv. Heisst allerdings, dass die Lernenden von einem schlechteren Fremdbild der Branche ausgehen. Hier sollte weiter am Image gegen innen (Lernenden) als auch gegen aussen (Bevölkerung) gearbeitet werden.

## Handlung – Zufriedenheit Lehrbetrieb

- **Lehrbetriebe weiterhin in die Pflicht nehmen, um die Zufriedenheit der Lernenden zu erhöhen sowie von positiv bewerteten Betriebsarten lernen:** Kritisiert wird von Lernenden, die ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen würden, die fehlende Zeit zum Lernen während der Arbeit. Ihnen scheint es auch an praktischer Anwendung sowie am regelmässigen Feedback, im Betrieb zu mangeln. Für die Zukunft der Branche ist der Einsatz der Betriebe gegenüber Ihren Lernenden entscheidend. Hierbei kann auch von Betriebsarten, welche positiv bewertet werden, abgeschaut werden – wie zum Beispiel der Heim-Spital Betrieben.

## Image Branche

- Das Branchen-Image (dieses Jahr Frage angepasst «persönliches Bild der Branche» vs. «Image», welches mehr das Fremdbild beinhaltet) ist gegenüber Vorjahr(en) gestiegen.
- Nicht ganz **zwei Drittel** der Lernenden bewertet das **Image** der Gastronomie / Hotellerie resp. Hauswirtschafts- / Bäckerei- / Confiseriebranche als **sehr gut bzw. gut**.
- Die Bewertungen der Lernenden sind über die verschiedenen **Grundbildungsrichtungen** **ähnlich** hoch.
- Auch Lernende im Bereich **Administration & Management** bewerten das Image der Branche 2024 – mit der neuen Fragestellung – auf höherem Niveau (waren bisher die kritischsten Lernenden). Im Vergleich der Betriebsarten bewerten allerdings Lernende, welche in der **System-Gastronomie** arbeiten, weiterhin das Image am **tiefsten**.

## Zufriedenheit Lehrbetrieb

- Analog zu den Vorjahren ist die **Mehrheit der Lernenden** mit ihrem Lehrbetrieb **zufrieden** (stabile Werte).
- Die **fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen** erhält erneut die **höchste Benotung**. Während der Arbeit **Lernzeit** zu erhalten, wird im Mittel als genügend benotet und damit **signifikant tiefer** als die anderen Zufriedenheitsaspekte.
- Lernende, die die Ausbildung **nicht weiterempfehlen**, bewerten insbesondere die **Lernzeit während der Arbeit** und die **praktische Anwendung im Betrieb** als gering.

# MANAGEMENT SUMMARY (II/IV)

## Handlung – Zukunft in meinem Beruf

- **Arbeitszeiten und Strukturen hinterfragen:** Obwohl die Mehrheit der Lernenden eine Zukunft in ihrem Beruf sieht, sind die Arbeitszeiten ein entscheidender Faktor für die Berufswahl. Daher ist es wichtig, die Arbeitsbedingungen in den Berufen, insbesondere in der «Küche» und «Service - Restauration», zu verbessern, um die Attraktivität für zukünftige Lernende zu steigern.
- Konkret sollten flexible Arbeitszeitmodelle, eine Reduzierung von Überstunden und die Gewährung von Ruhezeiten in diesen Bereichen angestrebt werden.
- Zusätzlich sollten die Vorteile einer Zusatzausbildung oder einer Grundbildung nach Art. 32 hervorgehoben werden, da diese Optionen mit einer höheren Berufszufriedenheit und -bindung einhergehen.

## Zukunft in meinem Beruf

- Die **Mehrheit** der Lernenden sieht die **Zukunft im Beruf**. Der Anteil an Lernenden, die nach Abschluss der beruflichen Grundbildung (voraussichtlich) in ihrem Beruf weiterarbeiten werden, bleibt über die Jahre hinweg sehr **stabil**.
- Die Absicht, nach der Grundbildung im Beruf zu bleiben, ist bei den Lernenden, die eine Zusatzausbildung oder eine Grundbildung nach Art. 32 absolvieren am höchsten.
- Die **Arbeitszeiten** sind weiterhin **Hauptgrund gegen eine Zukunft im Beruf** und ebenfalls auch **Hauptgrund gegen eine Weiterempfehlung des Berufs**.  
→ siehe auch Überstunden & Verzicht Ruhetage
- Lernenden in den Grundbildungsgruppe «Küche» und «Service - Restauration» geben signifikant häufiger an, nach der Ausbildung im Beruf zu bleiben, als Lernende der «Hotellerie & Hauswirtschaft».

# MANAGEMENT SUMMARY (II/IV)

## Handlung – Auswahl Lehrbetrieb

- **Auswahl-Gründe & Vorteile der Branche vermarkten:** Vielfalt der Aufgaben, die Arbeit mit Lebensmitteln & Getränken sowie der Gästekontakt sind visuell tolle Vorteile, die die Branche positiv abbilden und die Attraktivität der Lehrberufe vermarkten können. Auch internationale Erfahrungen und fremde Sprachen sind weiterhin trendy bei den Jungen und sind bestens geeignet für die Vermarktung der Berufe im entsprechenden Bereich.

## Auswahl Lehrbetrieb

- Die drei **Hauptgründe** für die **Branchen-Wahl** sind **abwechslungsreiche Aufgaben**, die **Arbeit mit Lebensmitteln & Getränken** sowie der **Gästekontakt**.
- Für Lernende im Bereich «Hotel Administration & Management» und «Service Restauration» sind zudem **internationale Erfahrungen** und **fremde Sprachen** zentrale Aspekte.
- Das **Arbeitsklima** und die **Unternehmenskultur** sowie die **geografische Nähe zum Elternhaus / Freundeskreis** sind die wichtigsten **Auswahlkriterien** für eine Lehrstelle.
- Rund **zwei Drittel** der Lernenden würden ihre Lehrstelle heute **wieder nach den gleichen Kriterien auswählen**.
- **Mehr als die Hälfte** der Lernenden geben an, dass Ihre **Erwartungen an den Lehrbetrieb (voll und ganz) erfüllt** wurden.
- **Mehr als die Hälfte** der Lernenden sind mit der Qualität ihrer Ausbildung (voll und ganz) zufrieden.
- **ACHTUNG:** Signifikante Unterschiede in der Erfüllung der Erwartungen an den Lehrbetrieb & in der Zufriedenheit zeigen sich zwischen den Lernenden, die ihre **Ausbildung weiterempfehlen** und jenen die dies nicht tun.

# MANAGEMENT SUMMARY (III/IV)

## Dienstplan

- **Drei Viertel** der Lernenden erhalten ihren **Dienstplan** (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen. Dies ist ein signifikanter Anstieg gegenüber 2023.
- Lernende aus den Grundbildungsgruppen «**Hotellerie & Hauswirtschaft**» erhalten ihren Dienstplan signifikant häufiger immer 2 Wochen im Voraus, als Lernende der anderen Vergleichsgruppen.

## Verpflegungsabzug

- **Fast ein Viertel** der Lernenden (und damit weniger als 2023) erhält im Betrieb **keinen Verpflegungsabzug**.
- In der **Bäckerei & Confiserie** ist der Verpflegungsabzug weiterhin am **wenigsten** verbreitet.
- Die Höhe des Verpflegungsabzugs variiert je nach Betriebsart und liegt im Bereich **Service Restauration** am **höchsten**.
- Die Einschätzung der Lernenden zur Höhe des Verpflegungsabzugs steht im Verhältnis mit dem angegebenen Betrag.

## Überstunden & Verzicht Ruhetage

- Bei über zwei Drittel der Lernenden ist das Leisten von Überstunden auf Grund von Personalmangel ein Thema im Betrieb.
- Bei einem Viertel der Lernenden, welche Überstunden leisten, sind die Überstunden unregelmässig (ohne bestimmtes Muster), bei einem Fünftel regelmässig (aber in vorhersehbarem Umfang).
- Lernende der Hotellerie & Hauswirtschaft leisten signifikant seltener Überstunden gegenüber den anderen Grundbildungsgruppen.
- 44% der Lernenden leisten mindestens wöchentlich – auf Grund von Personalmangel im Betrieb – Überstunden. Lernende der Bäckerei & Confiserie geben am häufigsten an fast täglich Überstunden zu leisten.
- Ein Fünftel der Lernenden verzichtet auf Grund von Personalmangel zumindest manchmal auf ihre Ruhetage pro Woche.
- Fast zwei Drittel der Lernenden können ihre geleisteten Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer ausgleichen.
- Über die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation von nicht bezogenen Ruhetagen.
- **ACHTUNG:** Lernende, die ihre Ausbildung **nicht weiterempfehlen** leisten signifikant **öfter** jede Woche bzw. alle zwei Wochen **Überstunden**; **verzichten** signifikant öfter auf **Ruhetage**; können signifikant **seltener** die geleisteten **Überstunden** sowie nicht bezogene **Ruhetage** durch Freizeit gleicher Dauer **kompensieren**. Hier besteht klar Handlungspotential.

# MANAGEMENT SUMMARY (IV/IV)

## Informationsquellen

- Lernende **informieren** sich über die Branche weiterhin auf **Social Media** und durch **Kolleginnen und Kollegen**. **Vorgesetzte** stellen ebenfalls eine wichtige Informationsquelle dar.
- Bei Social Media spielt besonders **Instagram** eine wichtige Rolle. TikTok und YouTube folgen auf Platz 2 und 3. Lernende der **Hotel Administration & Management** nutzen **LinkedIn** signifikant häufiger als Informationskanal, als Lernenden aus anderen Bereichen.
- **Über die Hälfte** der Lehrbetriebe setzen unterdessen **digitale Tools** ein. Dies ist ein **signifikanter Anstieg gegenüber 2023**.
- In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine **digitalen Tools** eingesetzt werden, ist der **Wunsch** danach weiterhin **gross**.
- **Service - Restauration** und **Hotellerie & Hauswirtschaft** setzen weiterhin signifikant stärker auf neue **digitale Tools** als Küche und Bäckerei / Confiserie. Letztere sind am wenigsten digitalisiert.
- Der **Wunsch nach digitalen Tools**, in Betrieben, welche diese noch nicht nutzen, ist gross – weiterhin **am grössten** bei Lernenden in Betrieben der **Hotel - Administration & Management**.

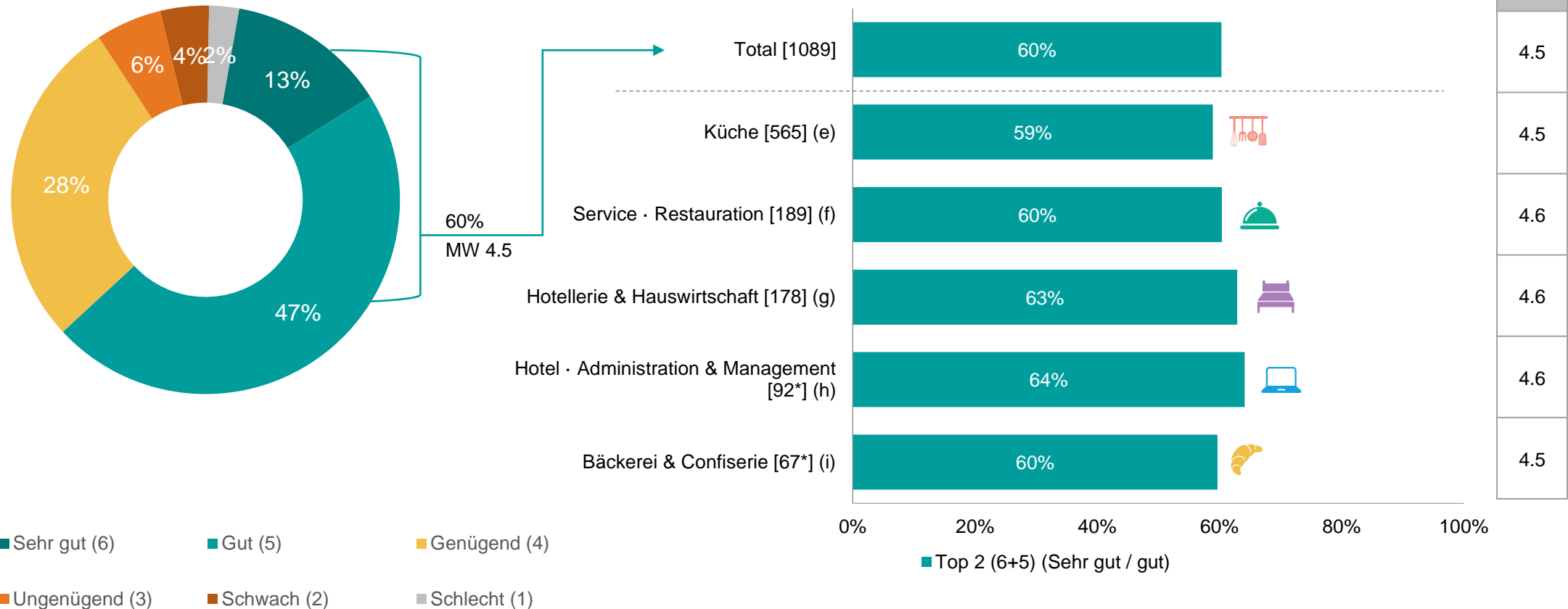


# IMAGE BRANCHE

# 2

# IMAGE BRANCHE – GRUNDBILDUNG (TOP2)

60%\* der Lernenden bewertet das Image der Gastronomie / Hotellerie resp. Hauswirtschafts- / Bäckerei- / Confiseriebranche als sehr gut bzw. gut. Die Bewertungen der Lernenden sind über die verschiedenen Grundbildungsrichtungen ähnlich hoch.

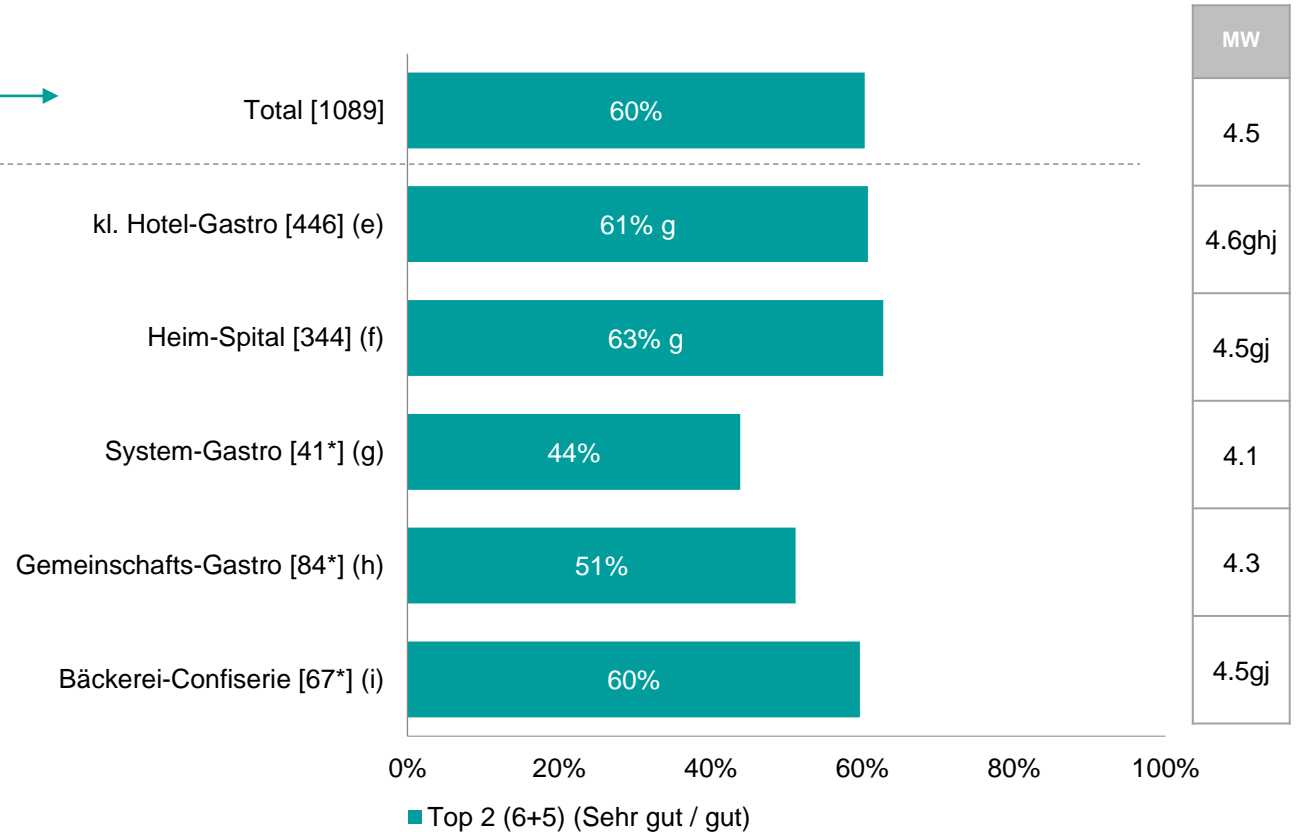
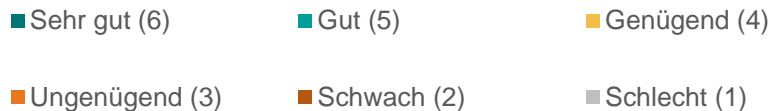
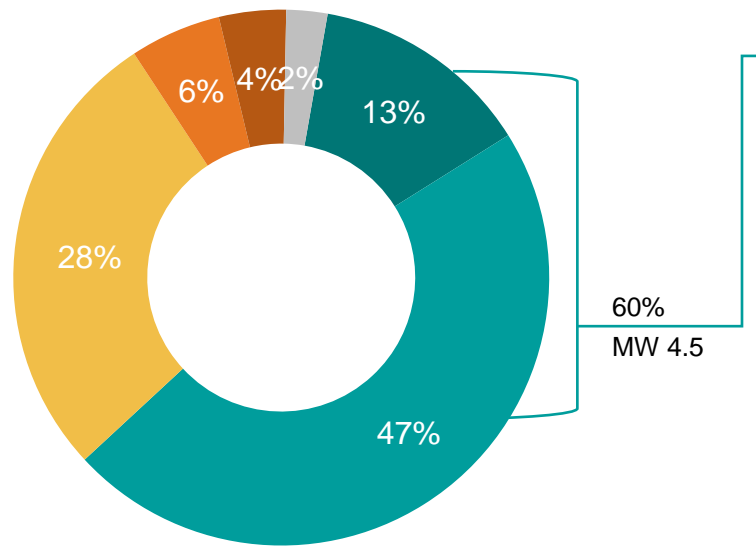


Frage 9: Dein persönliches Bild von der Gastronomie-, Hotellerie-, Hauswirtschafts-, Bäckerei-, und Confiseriebranche ist... | Frage neu formuliert | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert | \*kleine Basis (n < 100)

\*Dies ist eine signifikante Steigerung gegenüber 2023, allerdings ist die Vergleichbarkeit durch die Anpassung der Fragestellung nur bedingt gegeben. Entsprechend gibt es auch signifikante Anstiege in den Grundbildungsrichtungen.

# IMAGE BRANCHE – BETRIEBSART (TOP2)

Lernende aus Heim-Spital Betrieben, aus der klassischen Hotel-Gastronomie und der Bäckerei-Confiserie bewerten das Image der Branche am besten. Lernende, welche in der System-Gastronomie arbeiten, bewerten weiterhin das Image am tiefsten.



Frage 9: Dein persönliches Bild von der Gastronomie-, Hotellerie-, Hauswirtschaft-, Bäckerei-, und Confiseriebranche ist... | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert | \*\*2024 Neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Lebensmittelindustrie sowie Catering und Eventmanagement sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.

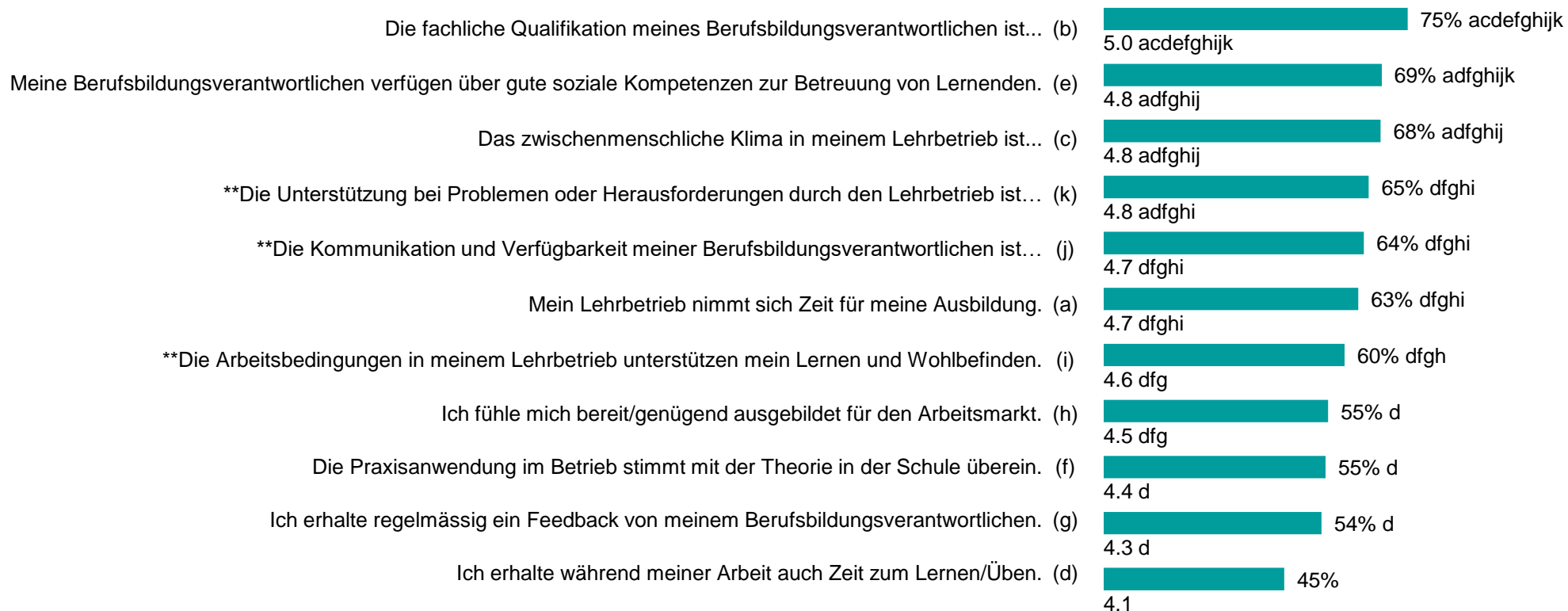
# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB

# 3

# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – TOTAL (TOP2)

Die Beurteilung der fachlichen Qualifikation des Berufsbildungsverantwortlichen liegt weiterhin (stabil) auf gutem Niveau und signifikant höher im Vergleich zu den anderen Eigenschaften. Während der Arbeit Lernzeit zu erhalten, wird weiterhin im Mittel als genügend benotet und bleibt damit, wie im Vorjahr, signifikant tiefer als die anderen Zufriedenheitsaspekte.

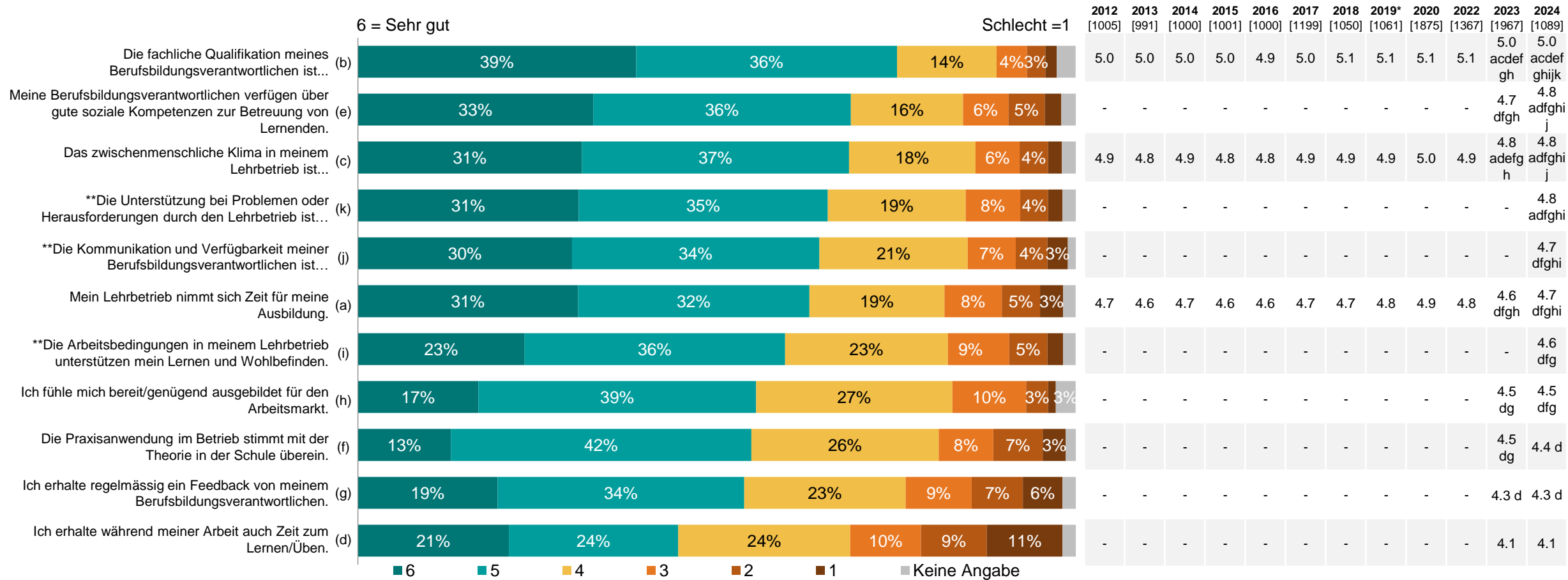
Total  
[1089]



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [1089] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | \*\*2024 Neues Statement

# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – TOTAL

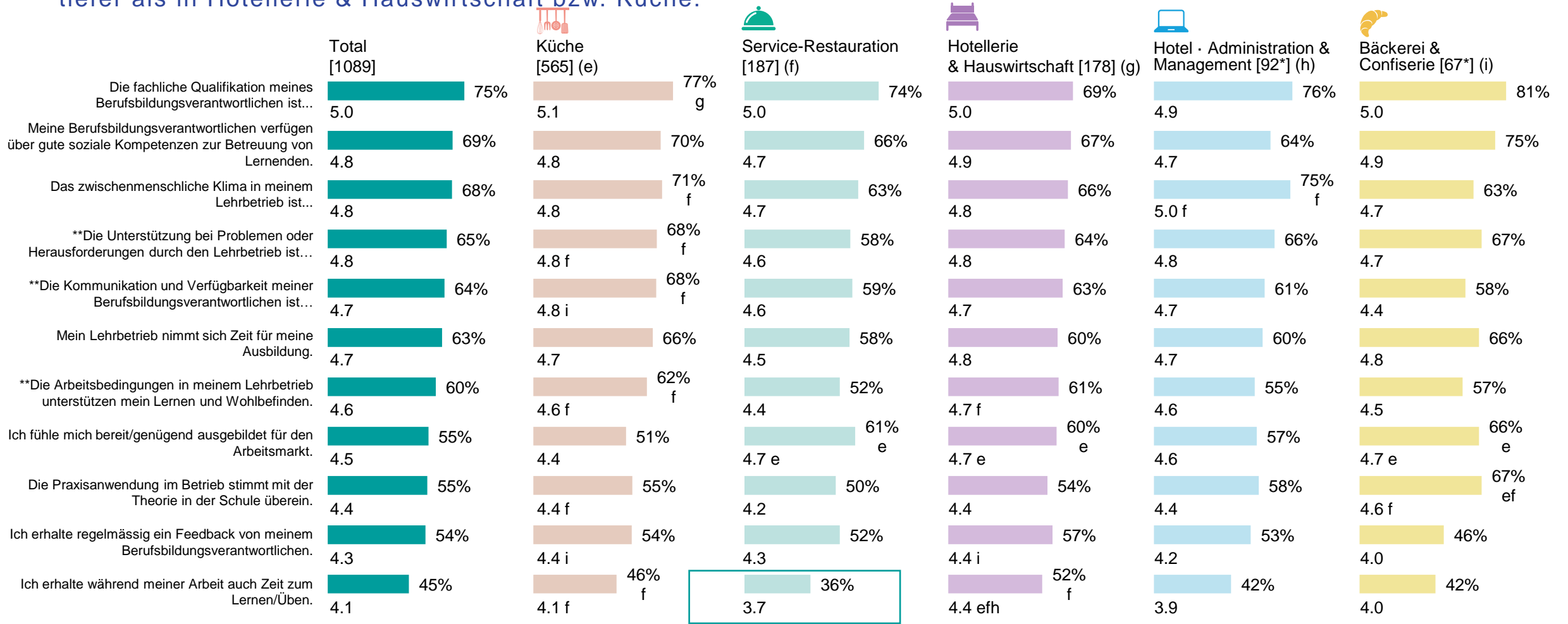
Analog zu den Vorjahren ist die Mehrheit der Lernenden mit ihrem Lehrbetrieb zufrieden (stabile Mittelwerte). Die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen erhält erneut die höchste Benotung. Die Unterstützung bei Problemen oder Herausforderungen durch den Lehrbetrieb wird mit einem Mittelwert von 4.8 als gut eingestuft.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % und Mittelwerte | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | \*2019: Nur ganze Zahlen (keine halben Noten mehr) = bei Doppelmarkierungen wurde der schlechtere Wert in der Skala im Scanning erfasst | \*\*2024 Neue Kategorie

# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – GRUNDBILDUNG (TOP2)

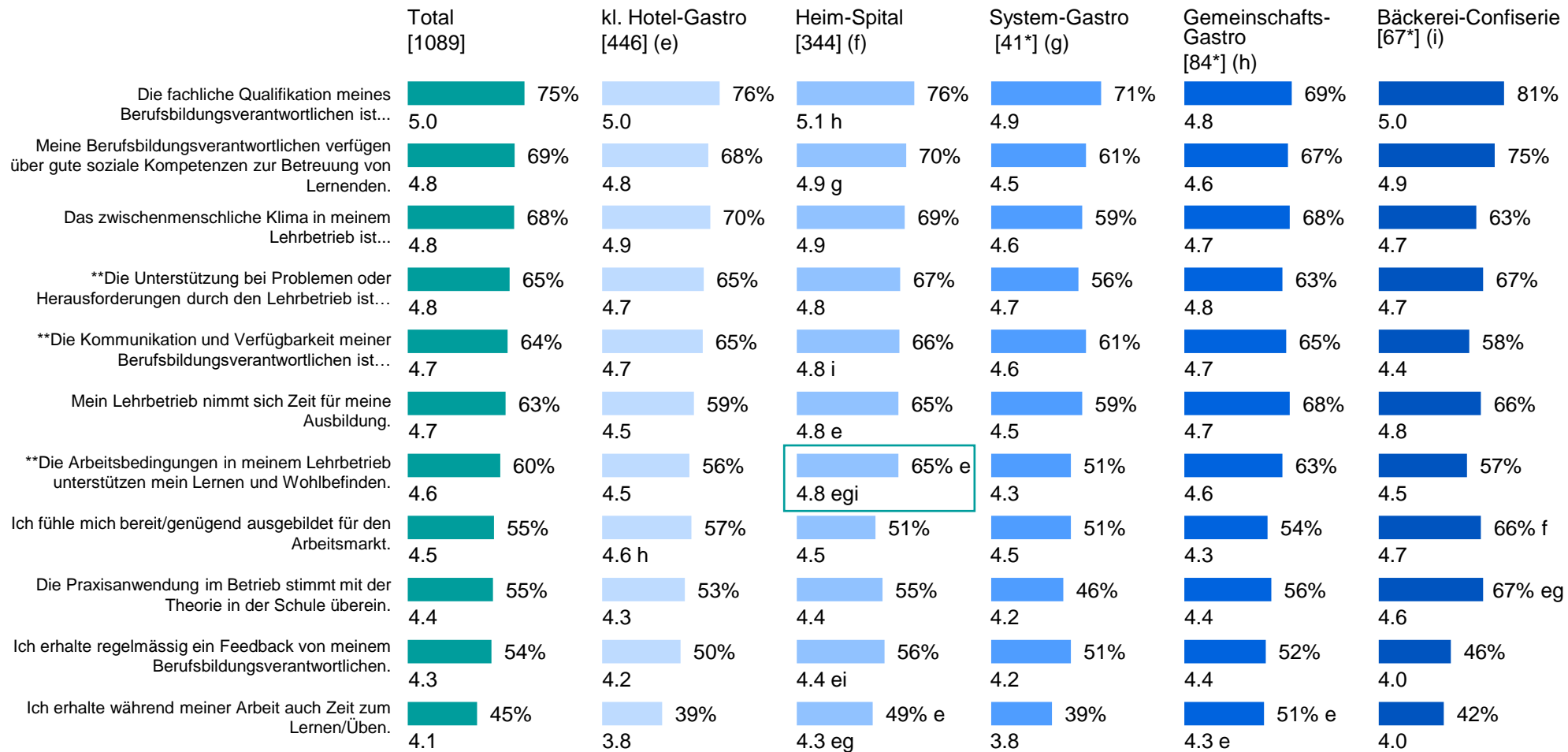
Die fachliche Qualifikation des Ausbildungsverantwortlichen erhält weiterhin in allen Grundbildungsgruppen die höchste Benotung. Lernende in Service-Restoration geben die schlechteste Note insgesamt bei der Zeit zum Lernen, signifikant tiefer als in Hotellerie & Hauswirtschaft bzw. Küche.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | \*\*2024 Neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100)

# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – BETRIEBSART (TOP2)

Lernende in Heim-Spital Betrieben fühlen sich durch die Arbeitsbedingungen in Ihrem Lehrbetrieb signifikant stärker in Ihrem Lernen und Wohlbefinden unterstützt als Lernende aus anderen Grundbildungsgruppen.



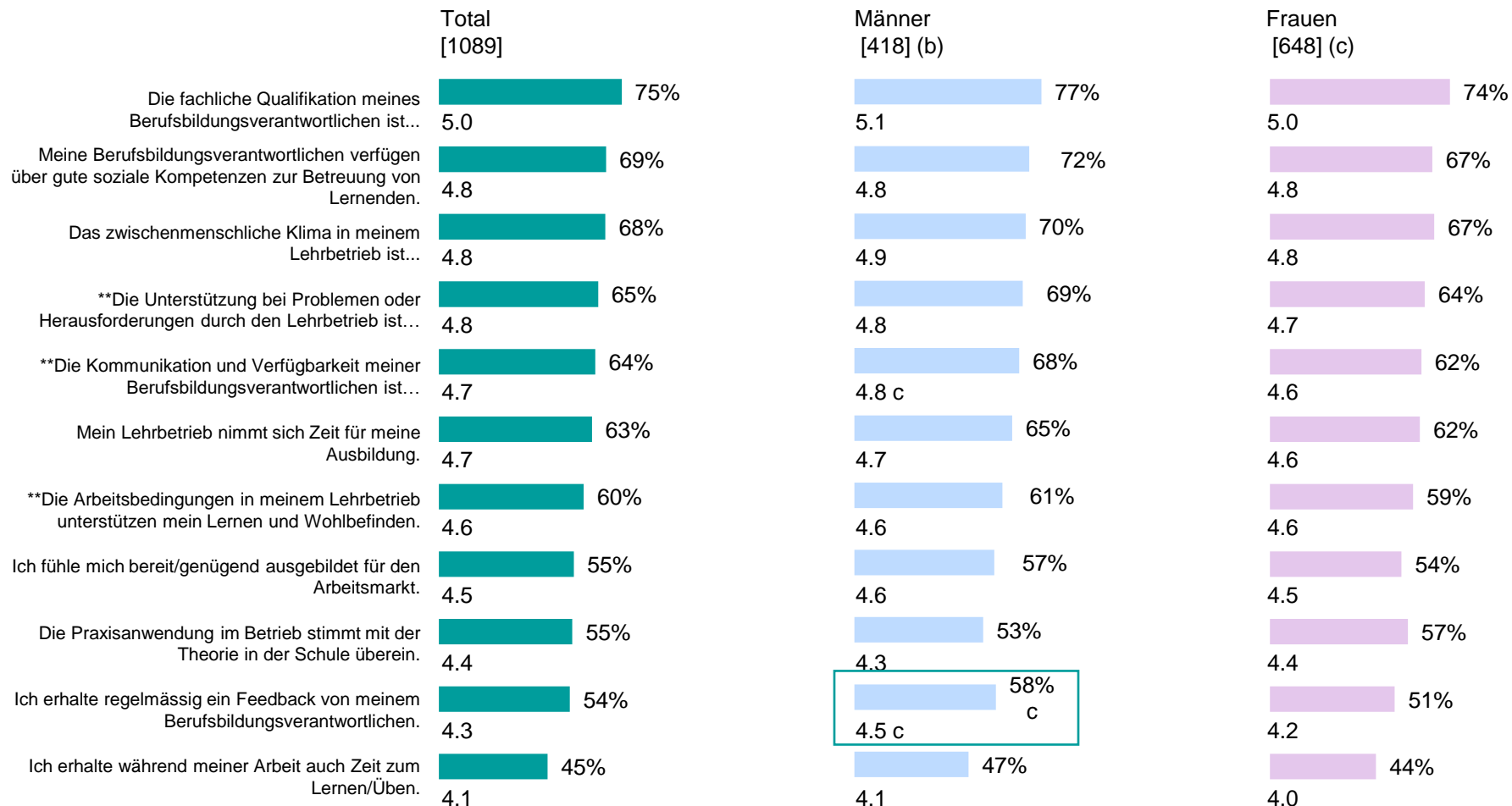
Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 |

Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | \*\*2024 Neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Lebensmittelindustrie sowie Catering und Eventmanagement sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.



# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – GESCHLECHT (TOP2)

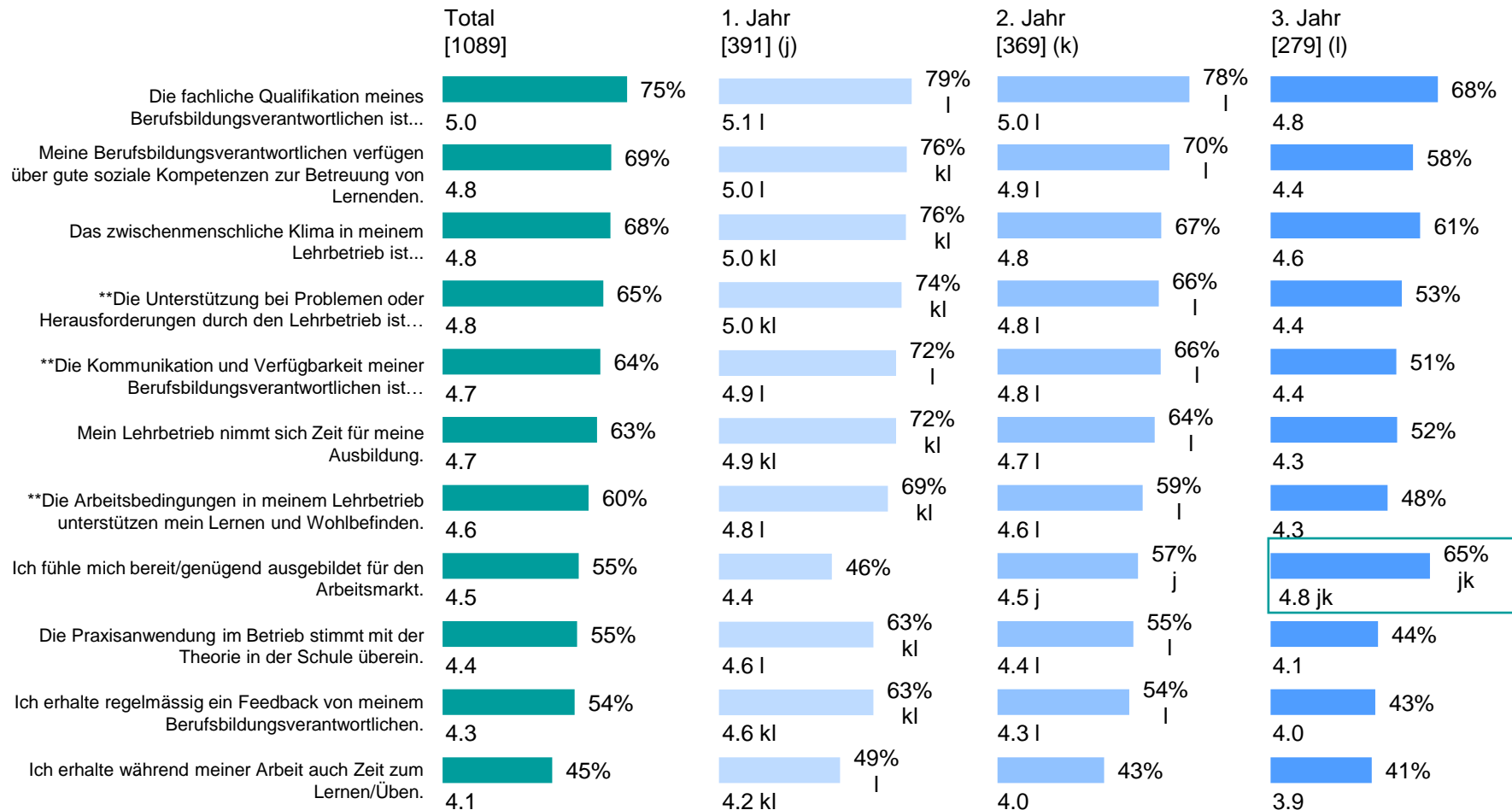
Die Bewertung des Lehrbetriebs fällt zwischen den Geschlechtern sehr ähnlich aus. Einzig geben die Männer signifikant häufiger an, dass sie ein regelmässiges Feedback von ihrem Berufsbildungsverantwortlichen erhalten.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | \*\*2024 Neue Kategorie

# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – AUSBILDUNGSJAHR (TOP2)

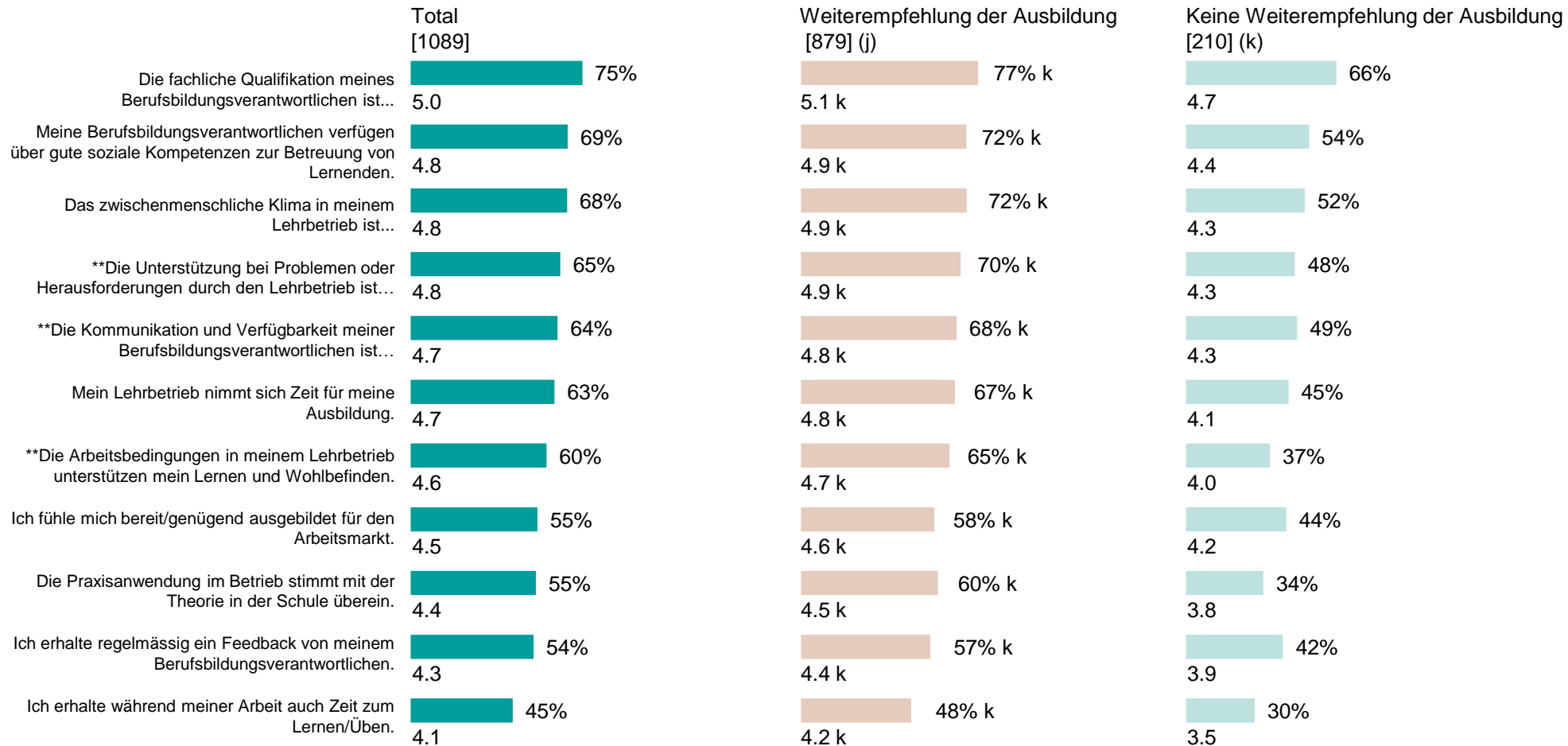
Wie in den vorangegangenen Erhebungswellen fallen die Bewertungen für den Betrieb bei den Auszubildenden im ersten Lehrjahr (signifikant) besser aus als bei den Lernenden im zweiten und dritten Lehrjahr. Eine Ausnahme bildet das Gefühl, für den Arbeitsmarkt gerüstet zu sein. Hier ist der Wert im dritten Lehrjahr weiterhin & erklärlicherweise signifikant höher.



Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | \*\*2024 Neue Kategorie

# ZUFRIEDENHEIT LEHRBETRIEB – WEITEREMPFEHLUNG (TOP2)

Lernende, die die Ausbildung weiterempfehlen, bewerten alle Merkmale signifikant höher als Lernende, die die Ausbildung nicht weiterempfehlen. Lernende, die die Ausbildung nicht weiterempfehlen, bewerten insbesondere die Lernzeit während der Arbeit und die praktische Anwendung im Betrieb als gering.



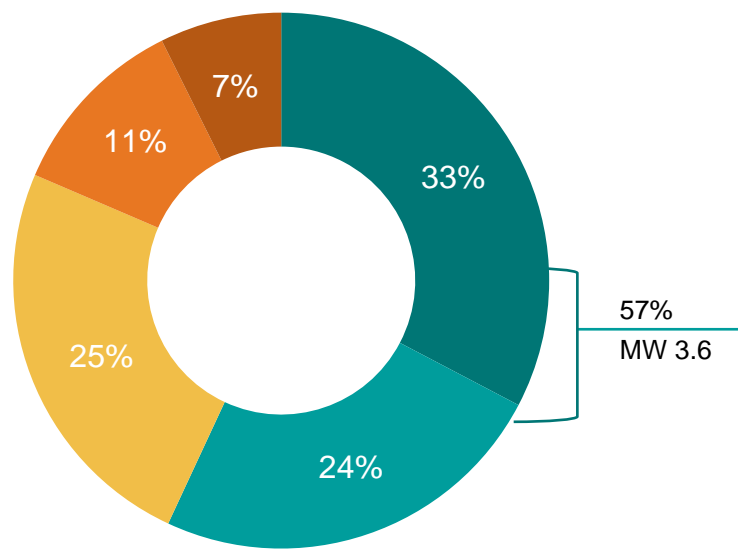
Frage 5: Wie erlebst du deinen Lehrbetrieb / Berufsbildungsverantwortlichen? Bitte bewerte die folgenden Aussagen mit den Schulnoten 6 bis 1. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben der Top 2 (6+5) in % & Mittelwert (unter den Balken) | \*\*2024 Neue Kategorie

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF

# 4

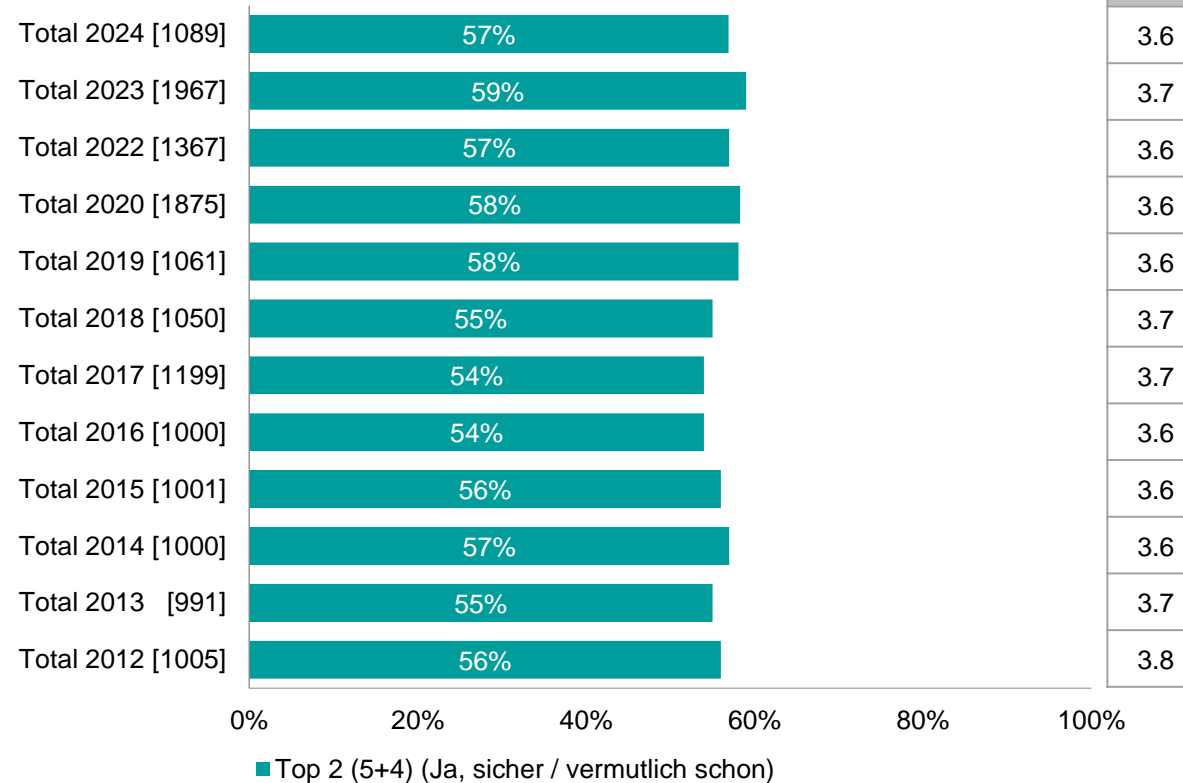
# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – JAHRESVERGLEICH

Der Anteil an Lernenden, die nach Abschluss der beruflichen Grundbildung (voraussichtlich) in ihrem Beruf weiterarbeiten werden, bleibt über die Jahre hinweg weiterhin sehr stabil.



Total 2024 [1089]

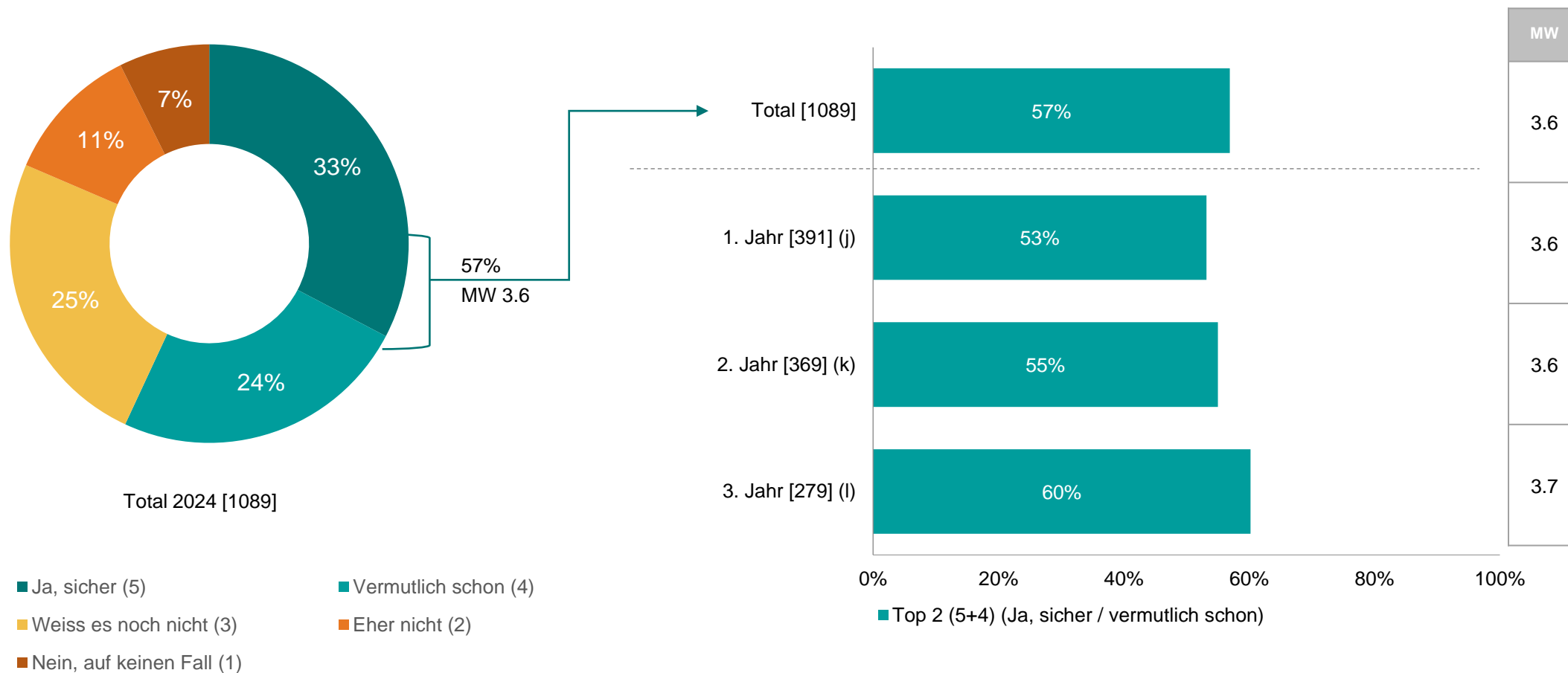
- Ja, sicher (5)
- Vermutlich schon (4)
- Weiss es noch nicht (3)
- Eher nicht (2)
- Nein, auf keinen Fall (1)



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – AUSBILDUNGSJAHR

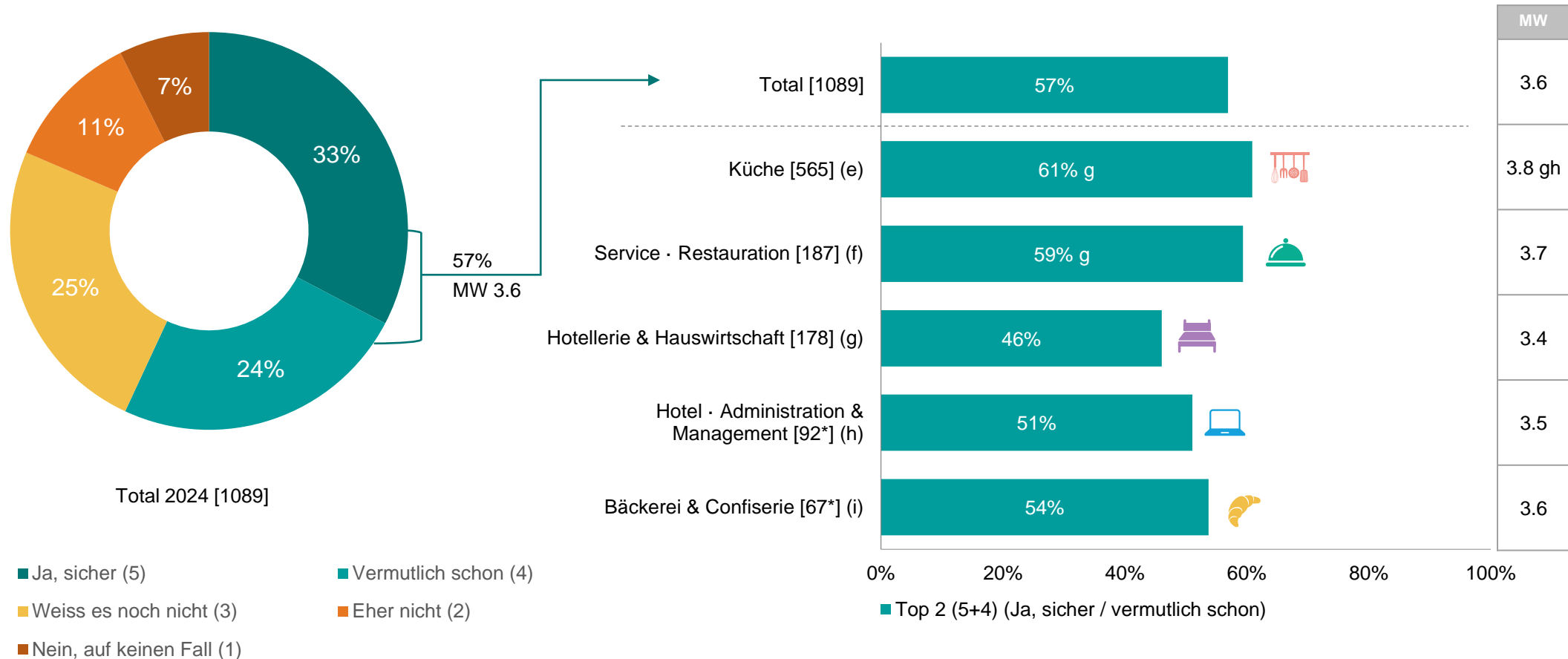
Die Absicht, nach der Grundbildung im Beruf zu bleiben, ist über alle Ausbildungsjahre konstant.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Aufgrund der tiefen Fallzahlen für die Kategorien «Zusatzausbildung» n = 15 und «Grundbildung nach Art. 32» n=35 werden diese nicht dargestellt. Lernende in der Zusatzausbildung / Grundbildung nach Art. 32 vergeben allerdings tendenziell leicht bessere Noten als Lernende der anderen Ausbildungsjahre.

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – GRUNDBILDUNGSGRUPPEN

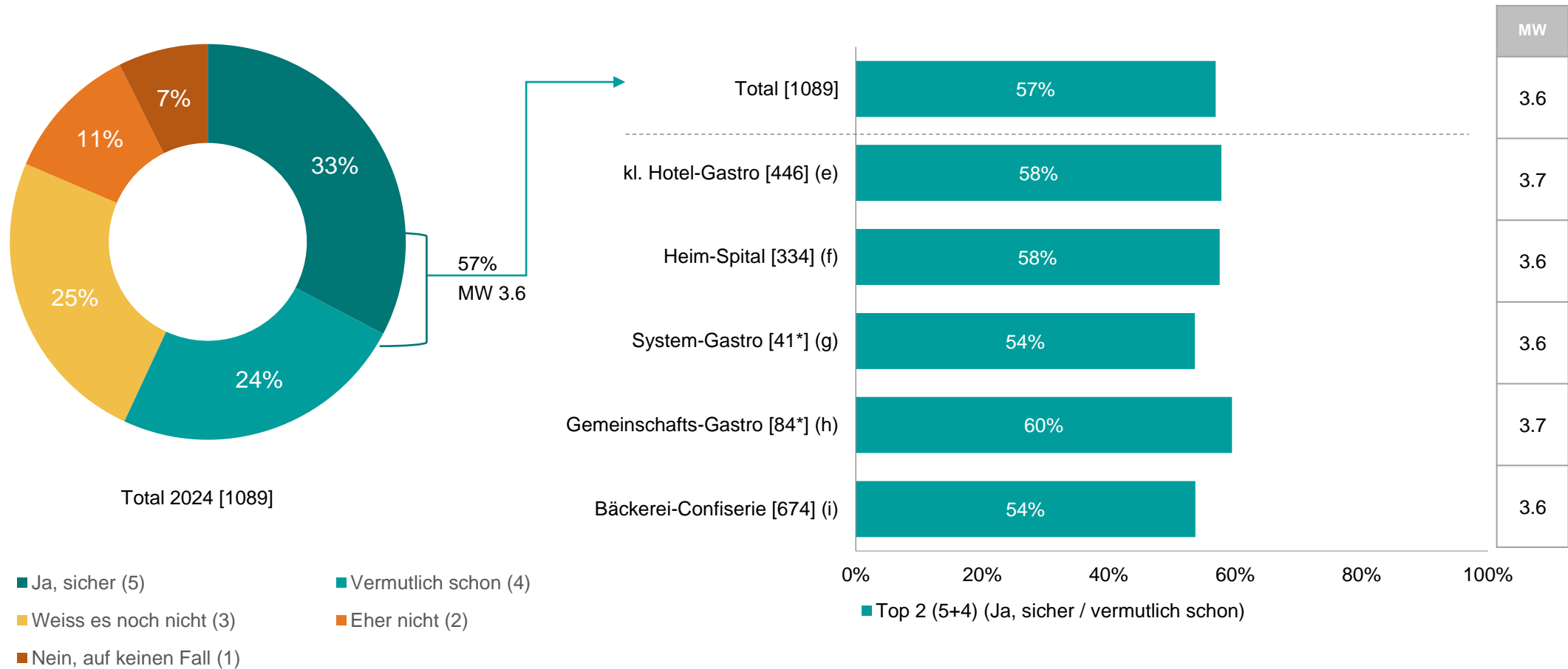
Lernenden in den Grundbildungsgruppe «Küche» und «Service - Restauration» geben signifikant häufiger an, nach der Ausbildung im Beruf zu bleiben, als Lernende der «Hotellerie & Hauswirtschaft» – von denen nur knapp die Hälfte (vermutlich / sicher) im Beruf bleiben will.



Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | \*kleine Basis (n < 100)

# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – BETRIEBSART

Am ehesten im Beruf bleiben, möchten Lernende aus der Gemeinschafts-Gastro, gefolgt von Kl. Hotel-Gastro und Heim-Spital. Jedoch zeigen sich keine signifikanten Unterschiede über die Gruppen hinweg.

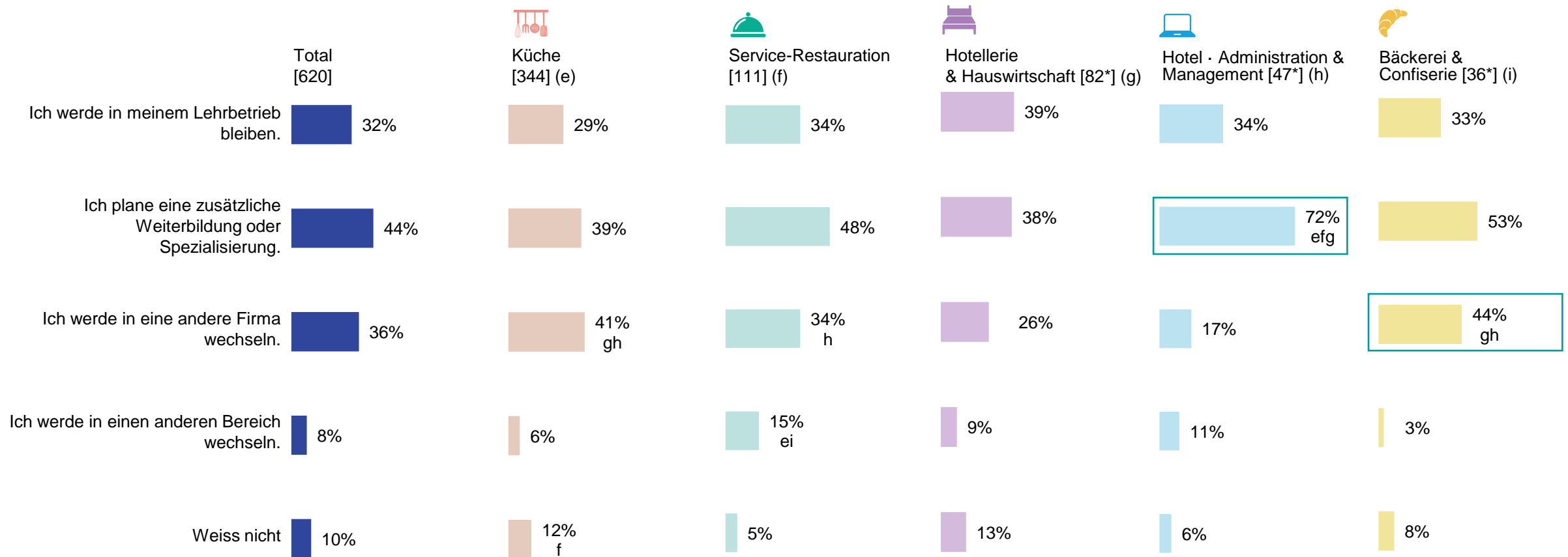


Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter. | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben der Top 2 (5+4) in % & Mittelwert | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Lebensmittelindustrie sowie Catering und Eventmanagement sind auf Grund zu kleiner Fallzahl für die Auswertung nicht ausgewiesen.



# ZUKUNFT IN MEINEM BERUF – GRUNDBILDUNGSGRUPPEN

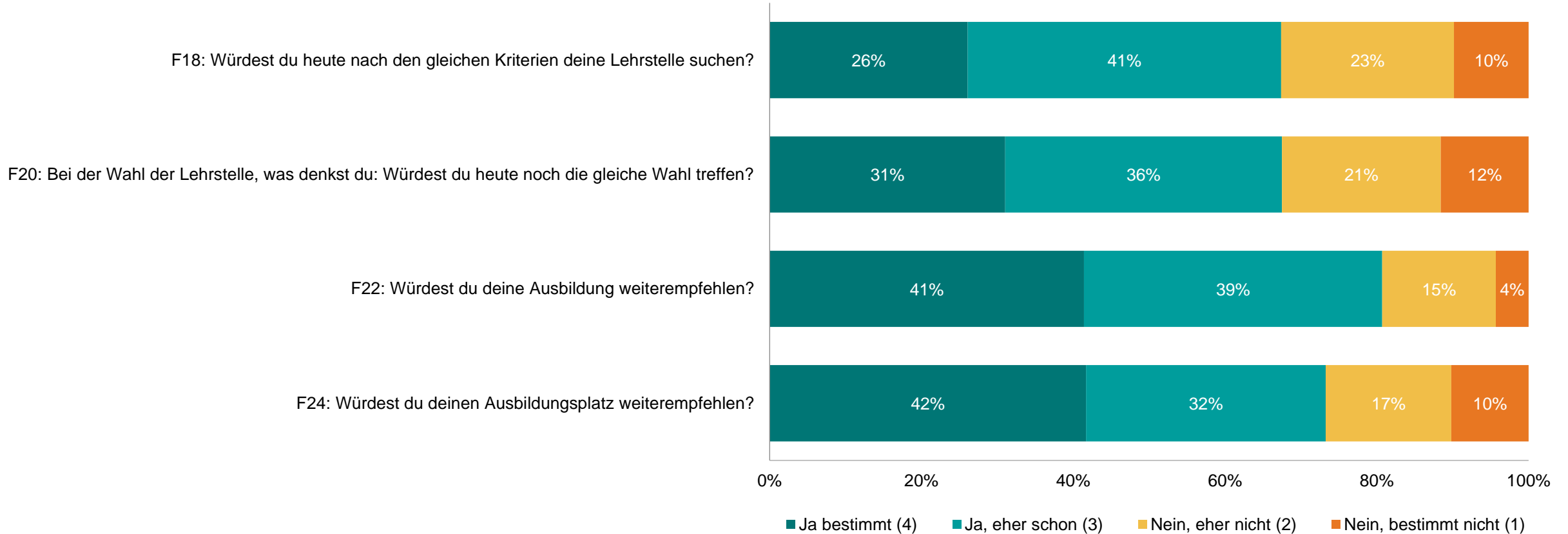
Lernende aus dem Hotel / Administration & Management Bereich geben signifikant häufiger an, eine zusätzliche Weiterbildung oder eine Spezialisierung zu planen. Lernende aus der Küche bzw. der Bäckerei & Confiserie möchten häufiger in eine andere Firma wechseln als dies bei anderen Grundbildungsgruppen der Fall ist.



Frage 6.1.1: Du hast angegeben, dass du nach der beruflichen Grundbildung in deinem Beruf weiter arbeitest. Welche der folgenden Optionen treffen auf dich zu? | n = [ ] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 or 2) | 2024 Neue Frage | \*kleine Basis (n < 100)

# EINSCHÄTZUNG & WEITEREMPFEHLUNG AUSBILDUNG

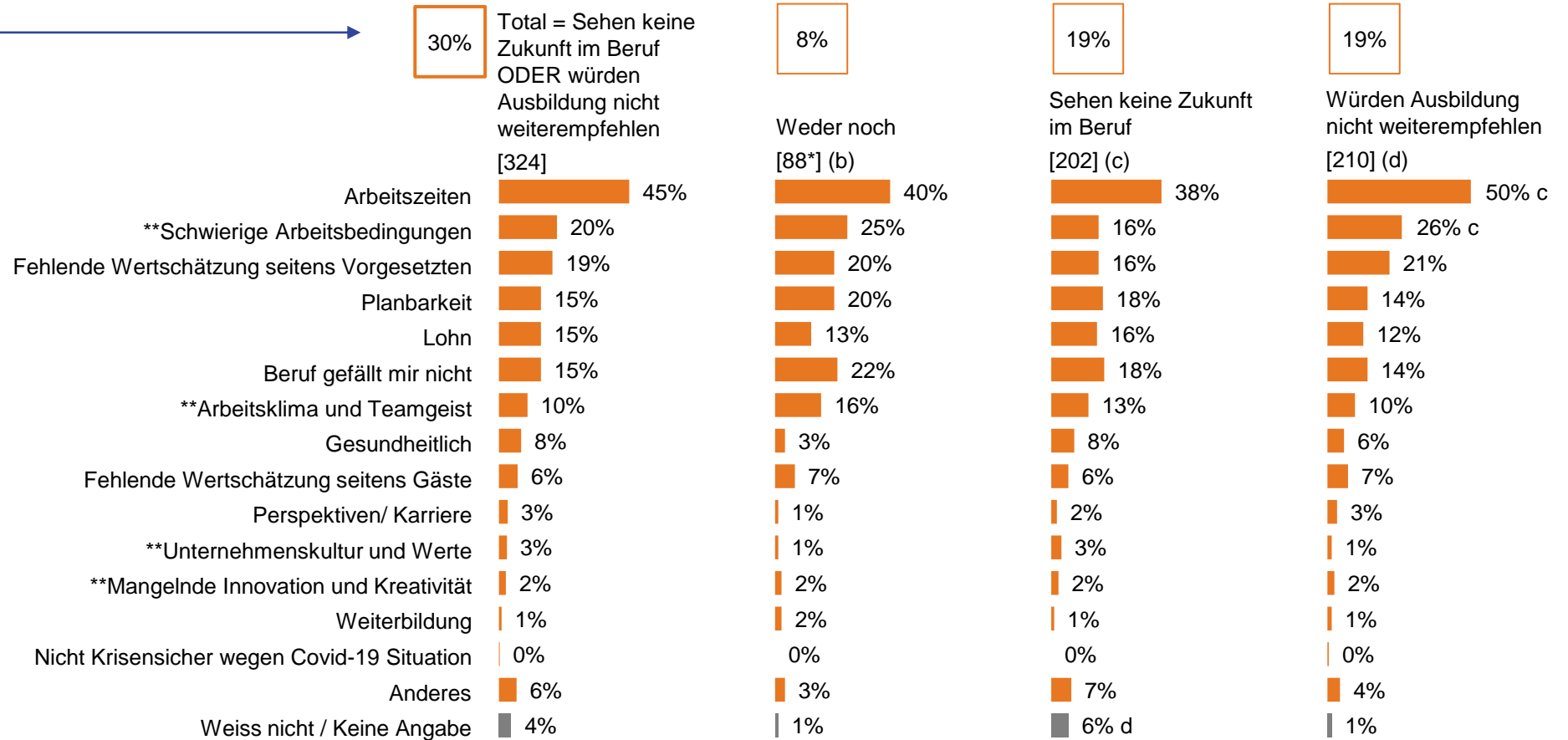
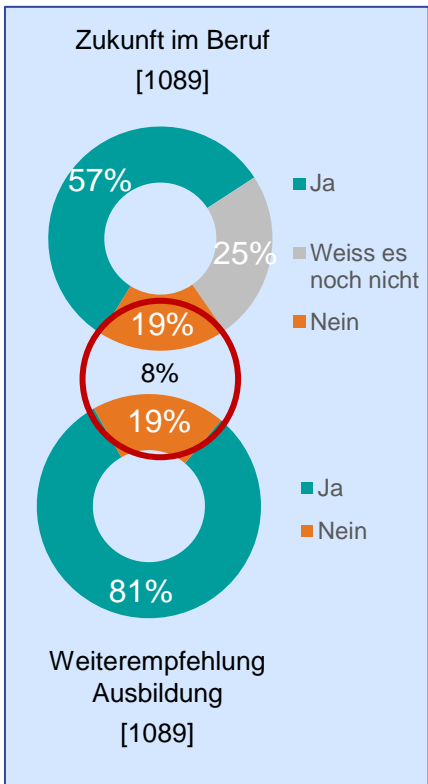
Rund zwei Drittel der Lernenden würden ihre Lehrstelle heute (eher) wieder nach den gleichen Kriterien suchen. Ebenso viele würden sich (eher) wieder für die gleiche Lehrstelle entscheiden. 80% würden ihre Ausbildung (eher) weiterempfehlen, 74% ihren Ausbildungsplatz.



Frage 18, Frage 20, Frage 22, Frage 24 | n = [1089] Personen | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

# GRÜNDE GEGEN ZUKUNFT/WEITEREMPFEHLUNG BERUF

Wie auch in den vorangegangenen Befragungswellen ist die Arbeitszeit der Hauptgrund gegen eine Zukunft im Beruf. Dieser Faktor ist auch der Hauptgrund, den Beruf nicht weiterzuempfehlen.

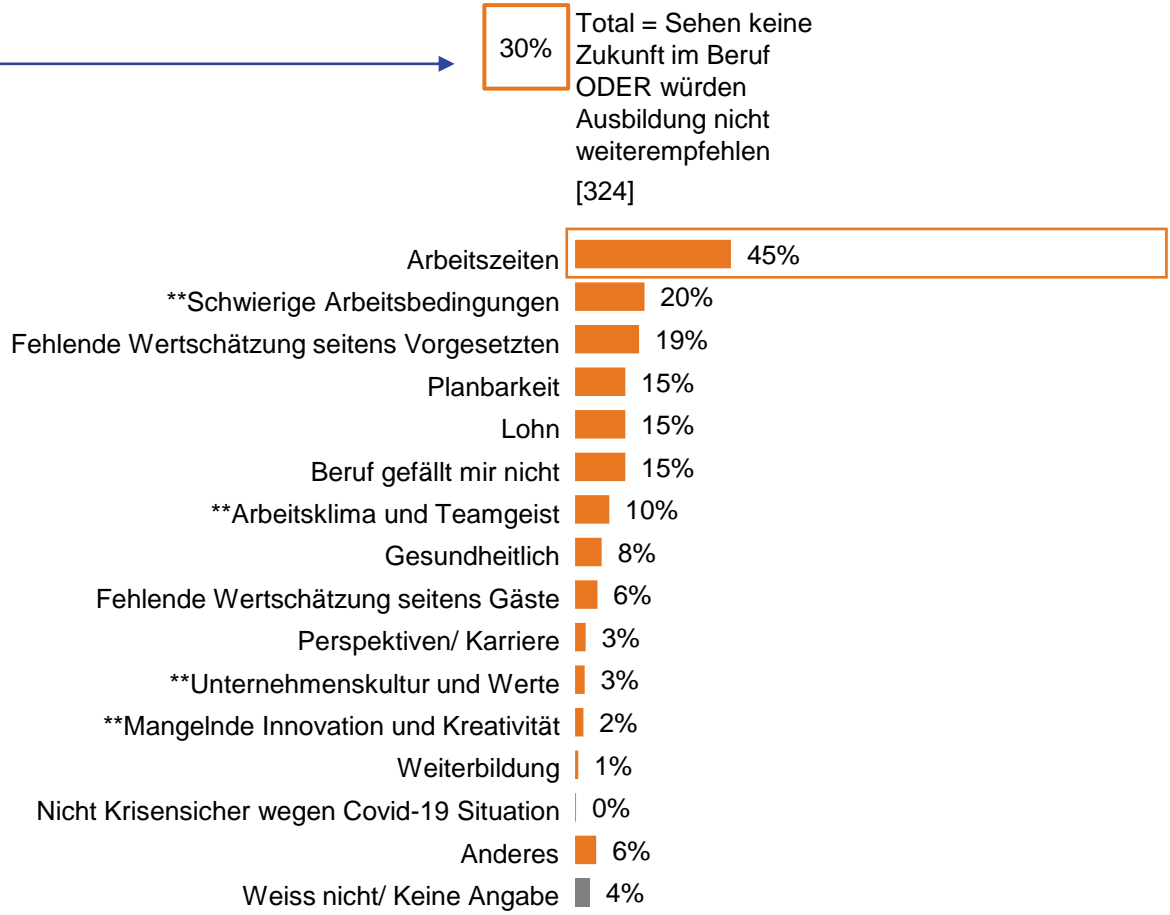
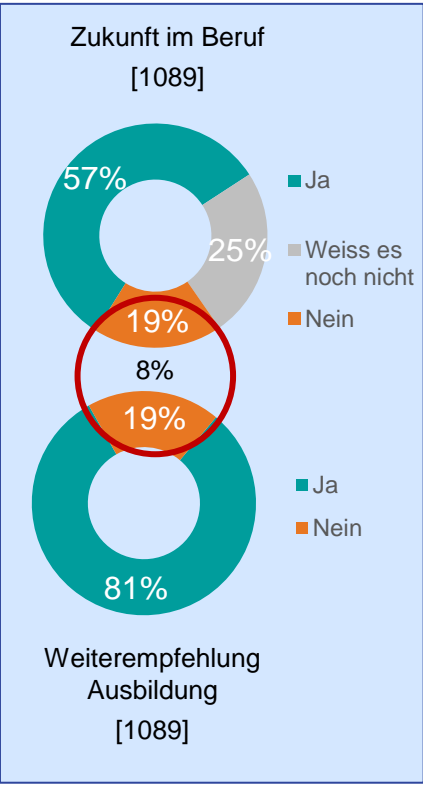


Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter? | Frage 6.1: Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?, Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Frage 22: Würdest du deine Ausbildung als ... weiterempfehlen? n = [ ] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 4 or 5) oder Ausbildung nicht weiterempfehlen (F22 = 3 or 4) | n = [ ] Personen | F6.1 geschlossene Frage, F6/F22 skalierte Frage | Bestwert 5 und 4 | Angaben in % | \*\*2024 neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100)

# GRÜNDE GEGEN ZUKUNFT/WEITEREMPFEHLUNG BERUF

Neben den Arbeitszeiten werden ebenfalls schwierige Arbeitsbedingungen und fehlende Wertschätzung seitens Vorgesetzten als Gründe gegen den Verbleib im Beruf genannt. Unsicherheiten aufgrund der Covid-19 Situation werden nicht mehr als Ausschlusskriterium für den Beruf gesehen.

Achtung: Pfeilnotizen mit tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



- Betriebsarten:
- kl. Hotel-Gastro [130] (e): 55% f
  - Heim-Spital [106] (f): 37%
  - System-Gastro [9\*\*\*] (g): 22%
  - Gemeinschafts-Gastro [33\*\*\*] (h): 42%
  - Bäckerei-Confiserie [16\*\*\*] (i): 56%
  - Lebensmittelindustrie [0] (j) : -
  - Catering und Eventmanagement [1\*\*\*] (k) : 100%

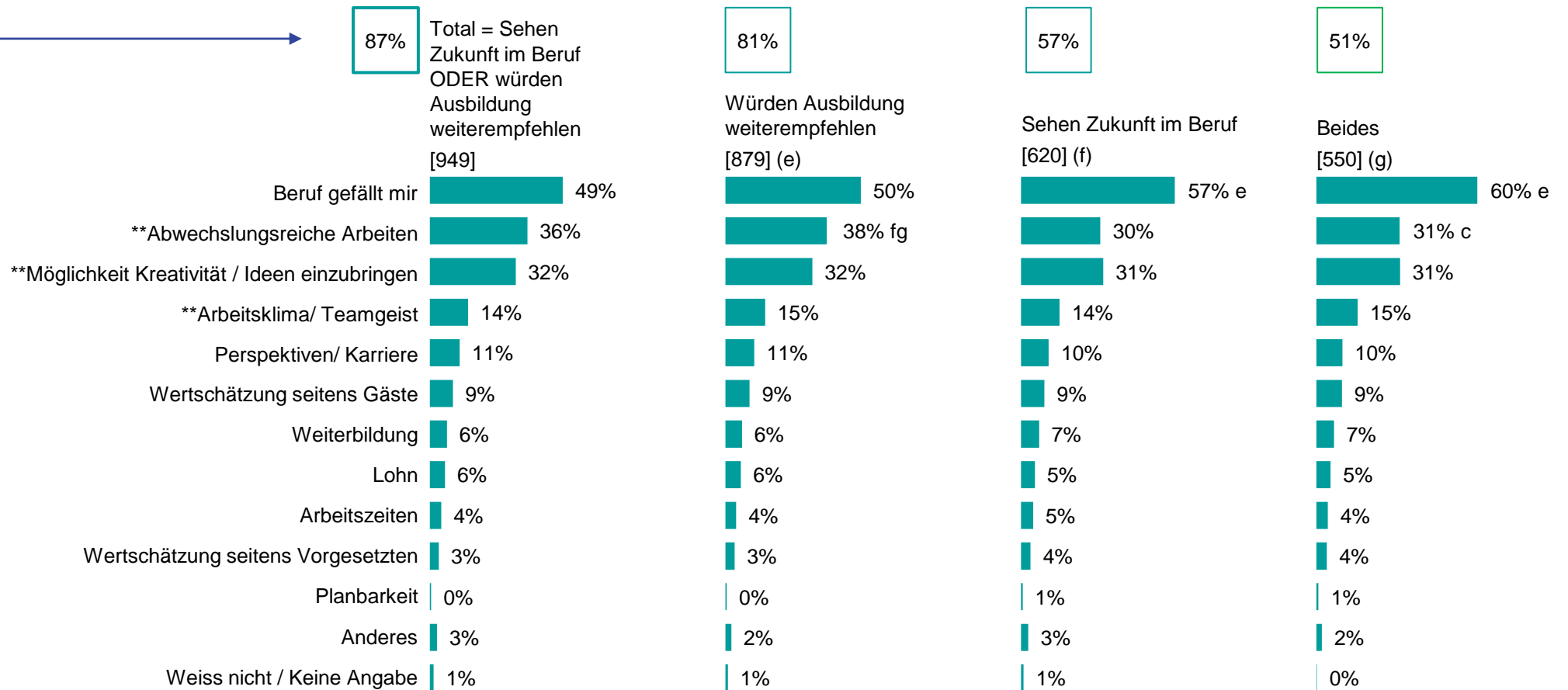
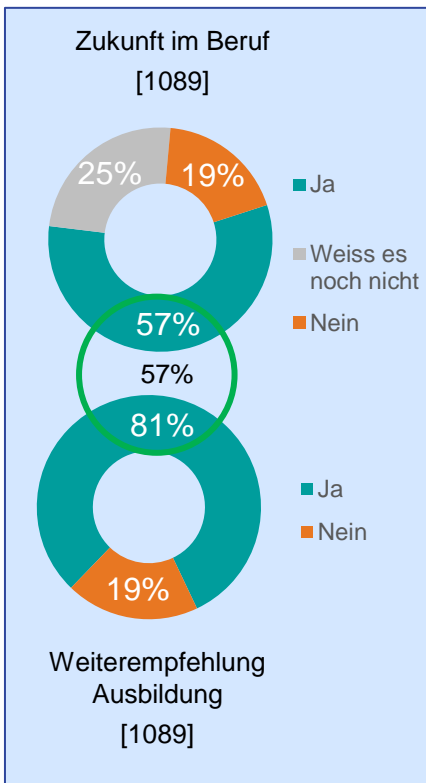
Aufgrund der kleinen Basen nicht als Diagramm dargestellt, aber signifikanter Unterschied zwischen Kl. Hotel-Gastro/System-Gastro Betrieb und Heim-Spital bzw. Gemeinschafts-Gastro, wenn es um die Arbeitszeiten geht.

Frage 6: Ich arbeite nach der beruflichen Grundbildung in meinem Beruf weiter? | Frage 6.1: Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen?, Warum möchtest du nicht mehr in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) nicht weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Frage 22: Würdest du deine Ausbildung als ... weiterempfehlen?  
 n = [ ] Personen | Filter F6.1: Lernende, die eher / sicher nicht auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 4 or 5) oder Ausbildung nicht weiterempfehlen (F22 = 3 or 4) | n = [ ] Personen | F6.1 geschlossene Frage, F6/F22 skalierte Frage | Bestwert 5 und 4 | Angaben in % | \*\*2024 neue Kategorie | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30)



# GRÜNDE FÜR ZUKUNFT/WEITEREMPFEHLUNG BERUF

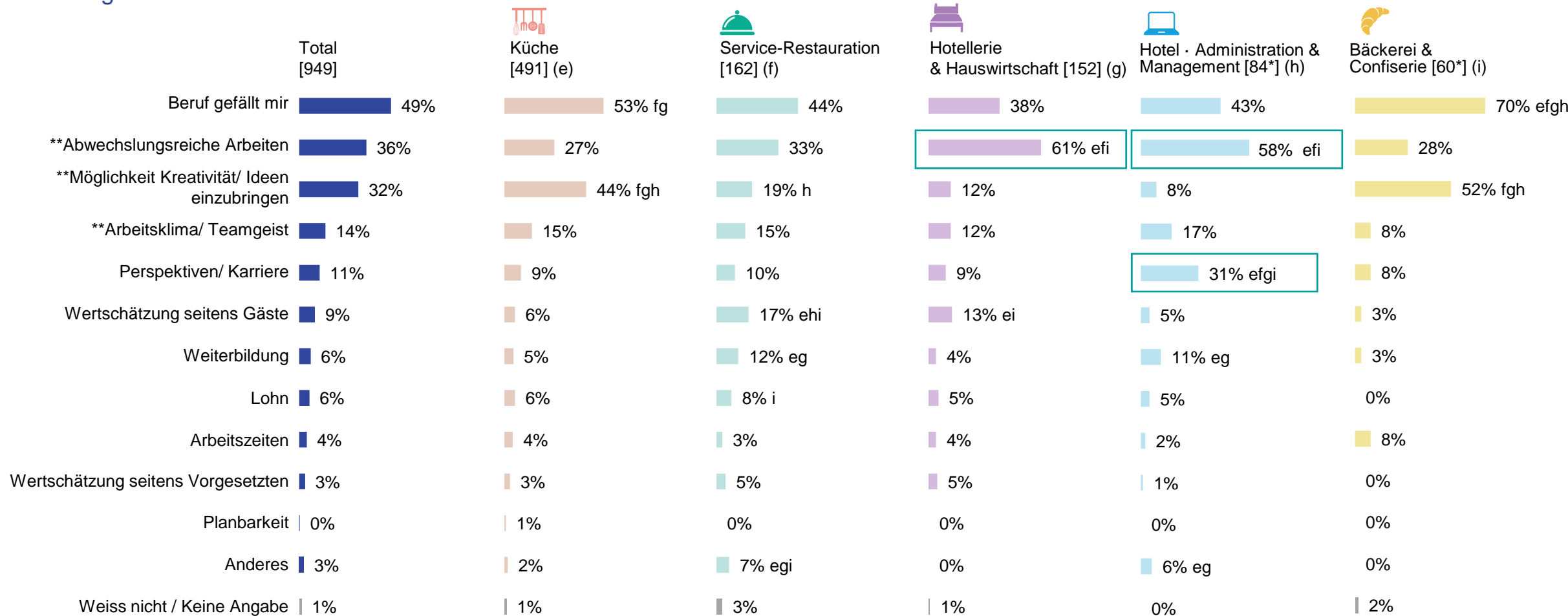
Die Mehrheit der Lernenden (57%) sieht eine Zukunft im Beruf. Die Hauptgründe dafür sind, dass der Beruf gefällt und die Arbeit abwechslungsreich ist. Die Möglichkeit Kreativität / Ideen einzubringen und das Arbeitsklima / der Teamgeist werden ebenfalls als Treiber genannt.



Frage 6.3: Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen?, Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten?, Warum würdest du deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | n = [ ] Personen | Filter: Lernende, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 or 2) oder Ausbildung weiterempfehlen (F22 = 1 or 2) | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neue Kategorie

# GRÜNDE FÜR ZUKUNFT IN MEINEM BERUF

Die abwechslungsreichen Arbeiten werden besonders von Lernenden in den Bereichen «Hotellerie & Hauswirtschaft» und «Hotel Administration & Management» geschätzt. Für letztere sind ebenfalls Perspektiven / Karrieremöglichkeiten ein wichtiger Grund für die Zukunft im Beruf.

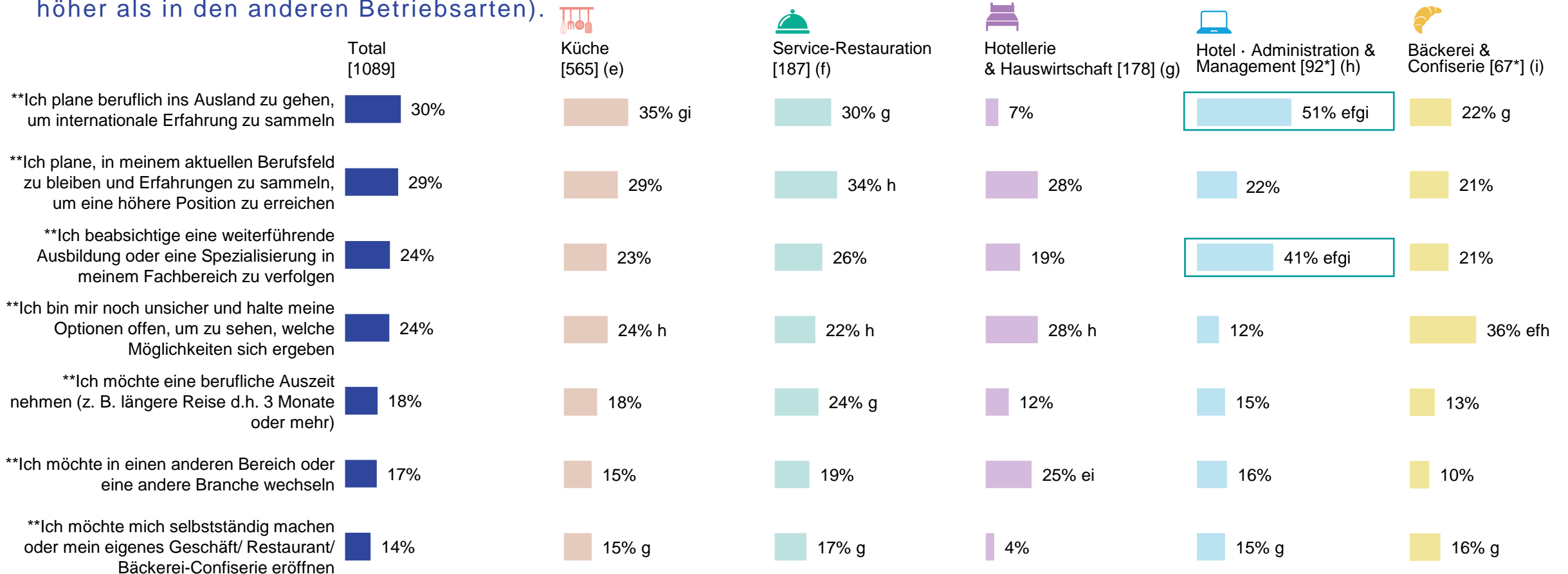


Frage 6.3 Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten und würdest deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? / Warum möchtest du weiterhin in deinem Beruf arbeiten? / Warum würdest du deine Ausbildung (eher) weiterempfehlen? (max. 2 Nennungen möglich) | Filter: Befragte, die eher / sicher auf Ihrem Beruf weiterarbeiten möchten (F6= 1 or 2) oder Ausbildung weiterempfehlen (F22 = 1 or 2) | n = [ ] Personen | halboffene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neue Kategorie |

\*kleine Basis (n < 100)

# KURZFRISTIGE PLÄNE NACH LEHRABSCHLUSS

Ein Drittel der Lernenden plant nach dem Lehrabschluss im Ausland zu arbeiten oder im aktuellen Berufsfeld Erfahrungen zu sammeln. Über die Hälfte der Lernenden im Bereich «Hotel Administration & Management» möchte nach dem Abschluss im Ausland arbeiten oder eine weiterführende Ausbildung oder Spezialisierung verfolgen (signifikant höher als in den anderen Betriebsarten).



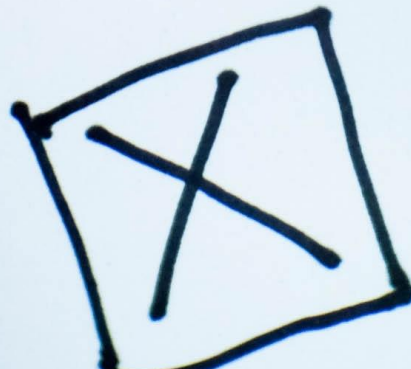
Frage 6.2: Was möchtest du in ca. 2 – 3 Jahren nach Lehrabschluss machen? (max. 3 Antworten möglich) | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neues Wording | \*kleine Basis (n < 100)

# AUSWAHL- KRITERIEN LEHRBETRIEB

# 5



Yes

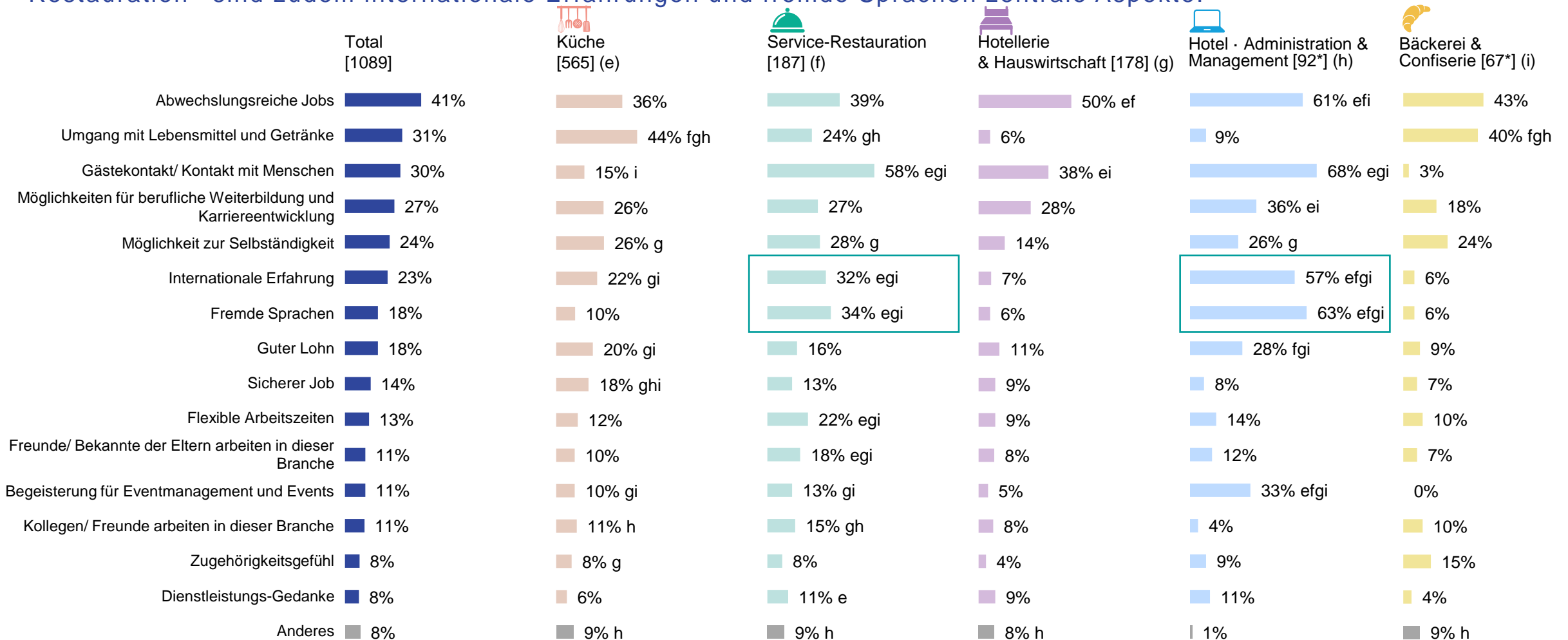


No



# AUSWAHLKRITERIEN BRANCHE

Die drei Hauptgründe für die Branchen-Wahl sind abwechslungsreiche Aufgaben, die Arbeit mit Lebensmitteln & Getränken sowie der Gästekontakt. Für Lernende im Bereich «Hotel Administration & Management» und «Service Restauration» sind zudem internationale Erfahrungen und fremde Sprachen zentrale Aspekte.

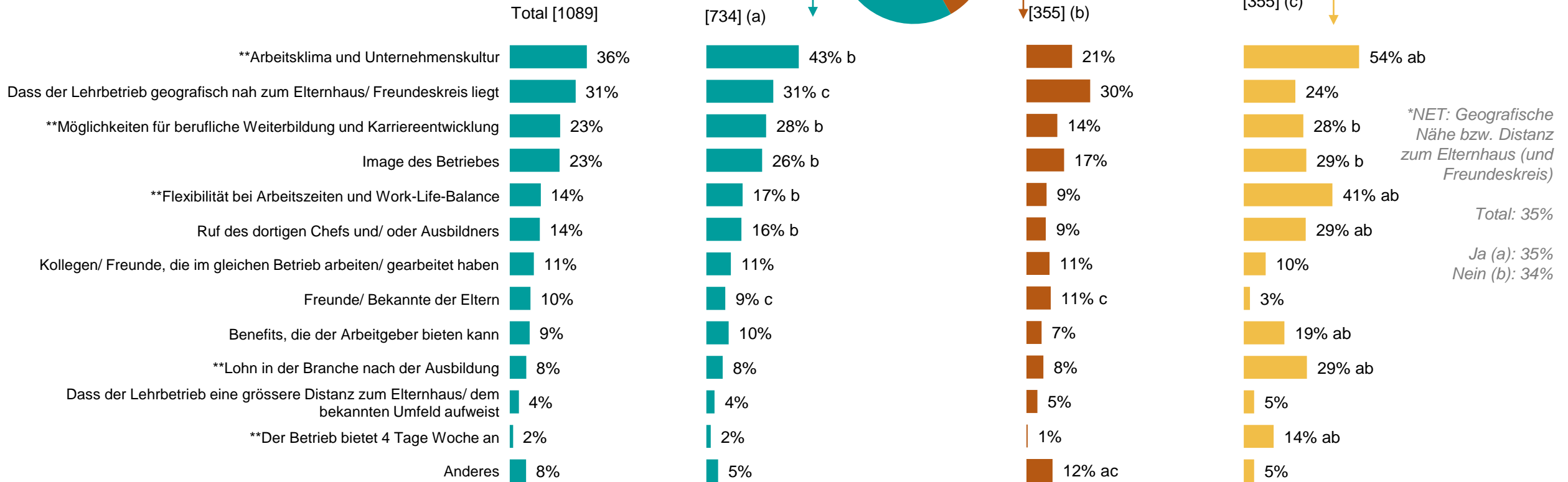
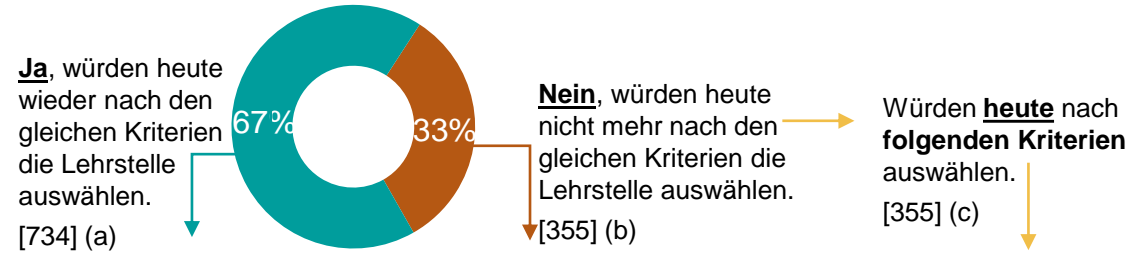


Frage 17.2: Was waren ausschlaggebende Gründe bzw. deine Motivation, dich für die Gastronomie-, Hauswirtschaft-, Hotellerie-, Bäckerei-, und Confiseriebranche zu entscheiden? | n = [ ] Personen | 2024 Neue Frage |

\*kleine Basis (n < 100)

# AUSWAHLKRITERIEN LEHRBETRIEB

Das Arbeitsklima und die Unternehmenskultur sowie die geografische Nähe zum Elternhaus / Freundeskreis sind die wichtigsten Auswahlkriterien für eine Lehrstelle. Rund zwei Drittel der Lernenden würden ihre Lehrstelle heute wieder nach den gleichen Kriterien auswählen.

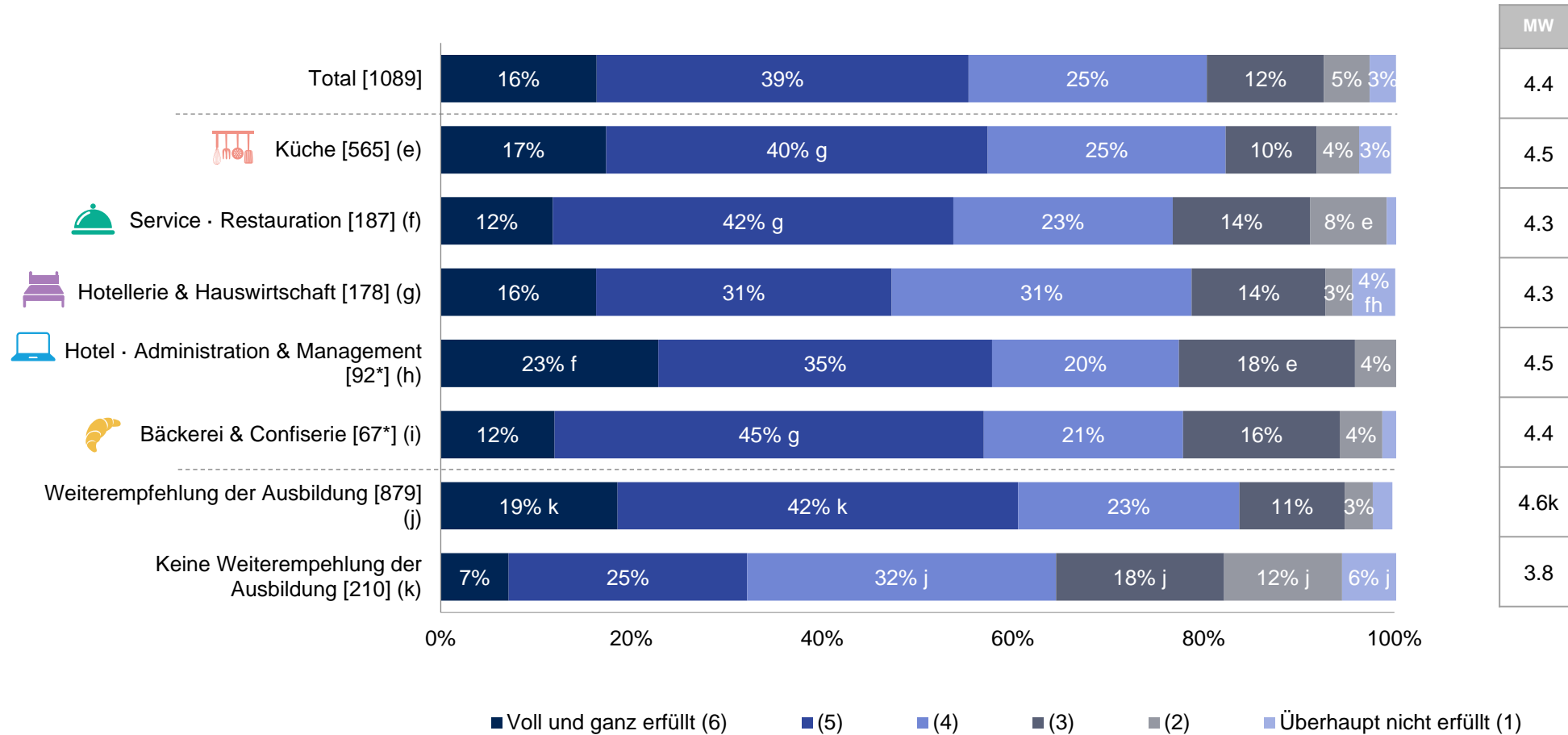


Frage 17: Was waren ausschlaggebende Gründe bzw. deine Motivation, dich für deine aktuelle Lehrstelle zu entscheiden? | Frage 18: Würdest du heute nach den gleichen Kriterien deine Lehrstelle suchen? | Frage 19: Nach welchen Kriterien würdest du heute suchen? | Filter F19: Lernende, die nicht mehr die gleichen Kriterien treffen würden (F18 = 3-4) | n = [ ] Personen | geschlossene Frage, F17/F19 halboffene Frage, F18 skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

\*\*2024 Neue Kategorie

# ERFÜLLUNG DER ERWARTUNGEN AN DEN LEHRBETRIEB

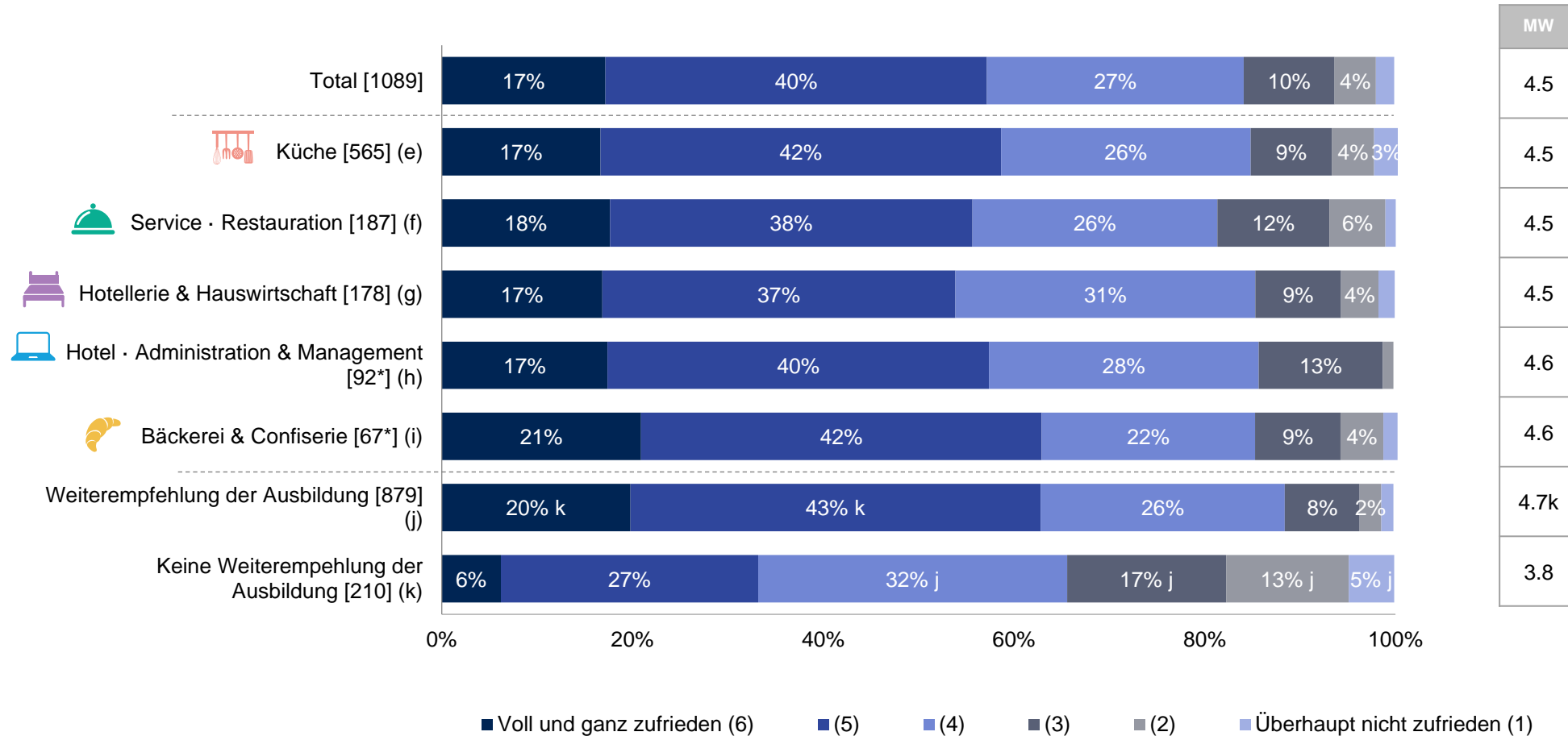
55% der Lernenden geben an, dass Ihre Erwartungen an den Lehrbetrieb (voll und ganz) erfüllt wurden. Dieser Anteil ist bei Lernenden, die ihre Ausbildung weiterempfehlen signifikant höher als bei jenen, die dies nicht tun.



Frage 26: Wie sind deine Erwartungen in Bezug auf den Lehrbetrieb erfüllt worden? | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % & Mittelwert | 2024 Neue Frage | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt

# BEURTEILUNG QUALITÄT DER AUSBILDUNG

Mehr als die Hälfte der Lernenden sind mit der Qualität ihrer Ausbildung (voll und ganz) zufrieden. Signifikante Unterschiede in der Zufriedenheit zeigen sich zwischen den Lernenden, die ihre Ausbildung weiterempfehlen und jenen die dies nicht tun.



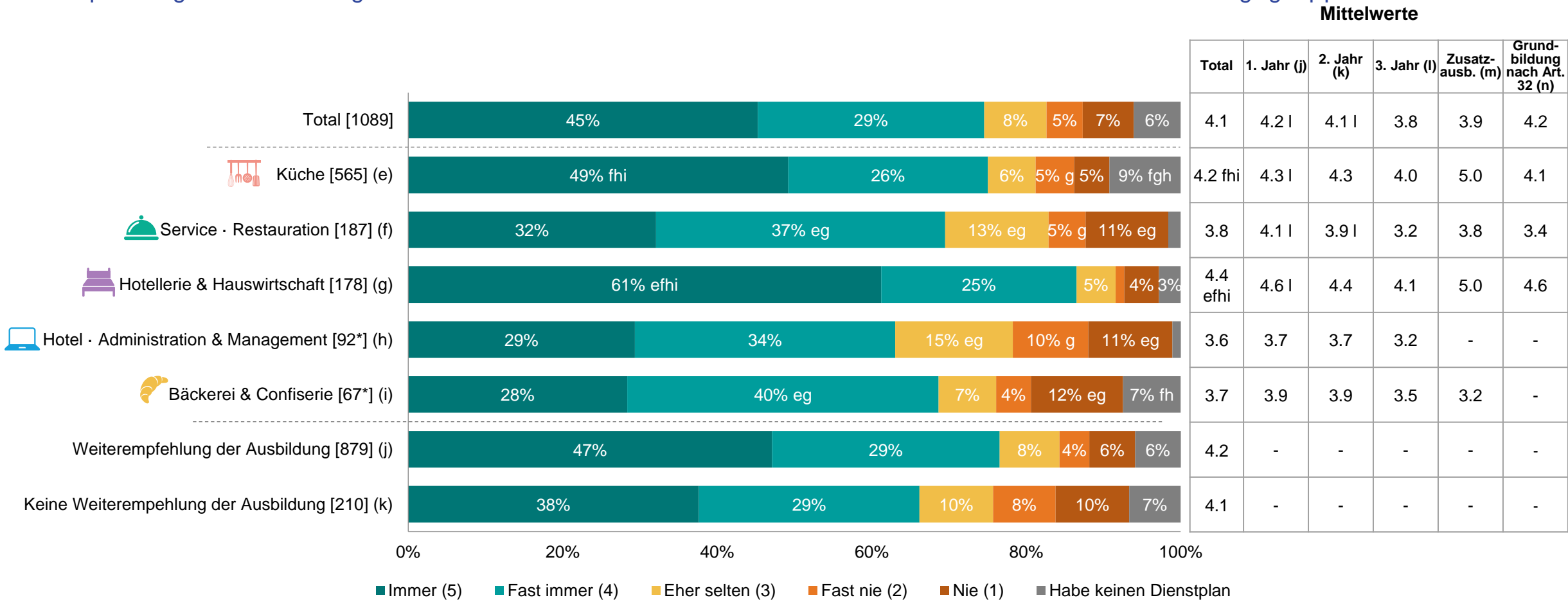
Frage 27: Wie zufrieden bist du mit der Qualität deiner Ausbildung ? | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 6 | Angaben in % & Mittelwert | 2024 Neue Frage | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt

# DIENSTPLAN, VERPFLEGEUNGS- ABZUG & ÜBERSTUNDEN

# 6

# ZEITPUNKT DES EMPFANGS DES DIENSTPLANS

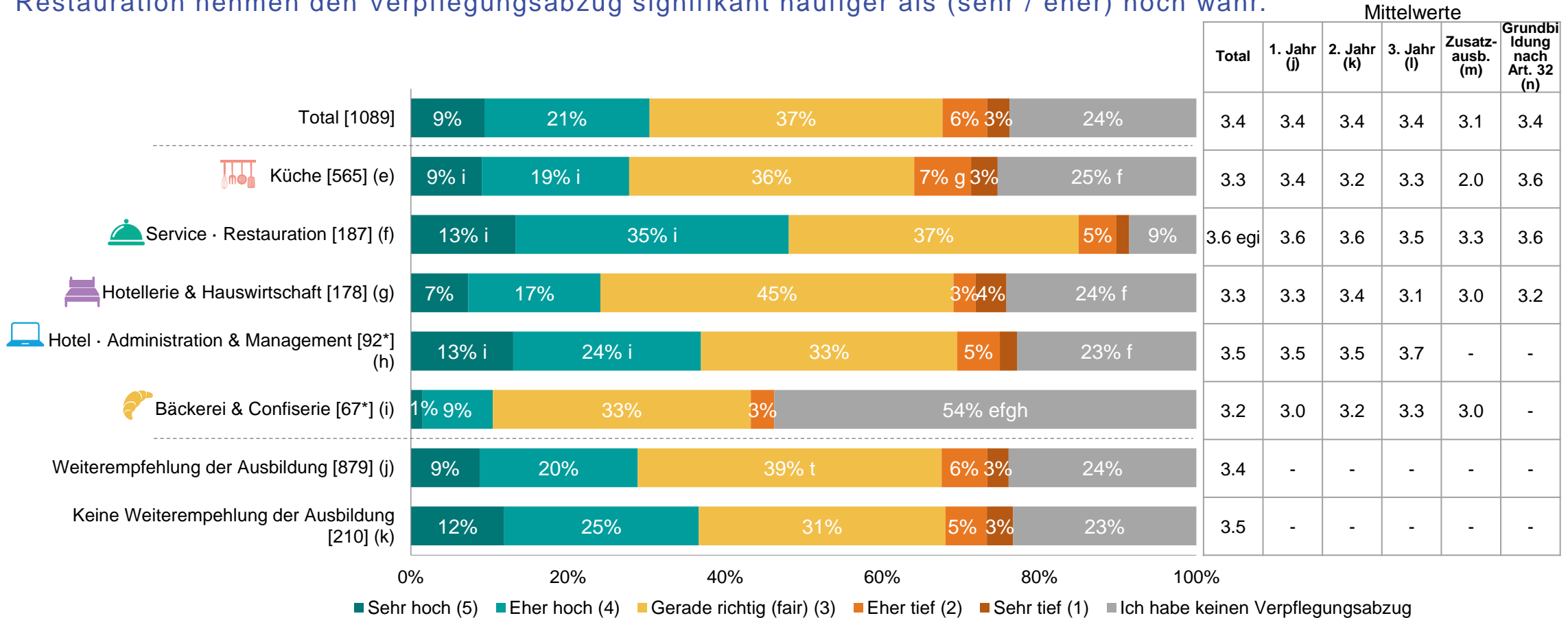
Drei Viertel der Lernenden (74%) erhalten ihren Dienstplan (fast) immer mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen (sig. Anstieg gegenüber 2023). Die Lernenden der Grundbildungsgruppe «Hotellerie & Hauswirtschaft» erhalten ihren Dienstplan signifikant häufiger immer 2 Wochen im Voraus als Lernende aus anderen Grundbildungsgruppen.



Frage 7: Erhältst du den Dienstplan mindestens 2 Wochen im Voraus für 2 Wochen resp. 1 Woche im Voraus für 1 Woche in einem Saisonbetrieb? Wie gut wird das in deinem Betrieb eingehalten? | n = [ ] Personen | skalierte Frage | Bestwert 5 | Angaben in % & Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

# BEURTEILUNG HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

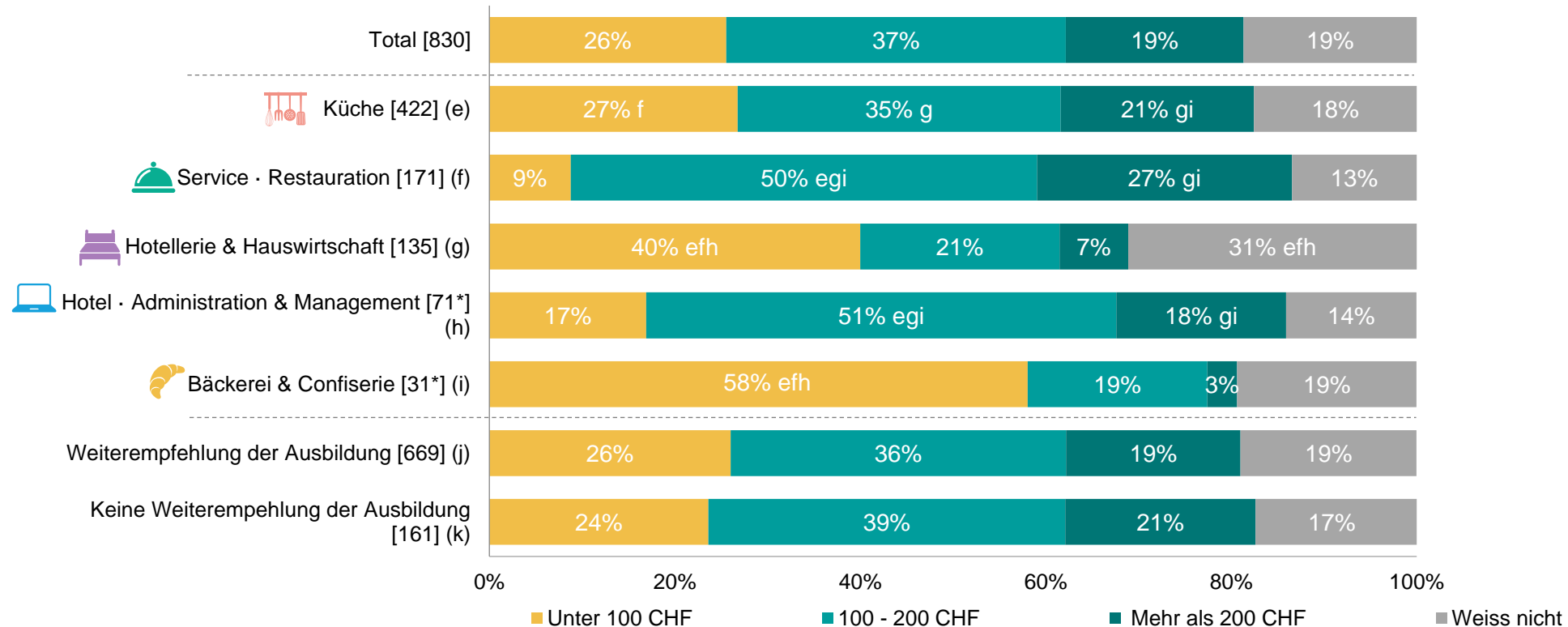
Fast ein Viertel der Lernenden (und damit 4% weniger als 2023) erhält im Betrieb keinen Verpflegungsabzug. In der Bäckerei & Confiserie ist der Verpflegungsabzug weiterhin am wenigsten verbreitet. Lernende der Service - Restauration nehmen den Verpflegungsabzug signifikant häufiger als (sehr / eher) hoch wahr.



Frage 8: Wie beurteilst du die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb? | Frage 8.2: Wie hoch ist der Verpflegungsabzug in deinem Betrieb pro Monat? (2024 neu geschlossen abgefragt | n = [ ] Personen | Filter F8.2: Befragte, die einen Verpflegungsabzug haben (F8=1-5) | skalierte Abfrage | Bestwert 5 (ACHTUNG: in den Vorjahren Bestwert 1) & numerische Abfrage | Angaben in % & Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

# BEURTEILUNG HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

Die Höhe des Verpflegungsabzugs variiert je nach Betriebsart und liegt im Bereich «Service Restauration» am höchsten. Lernende aus den Bereichen «Hotellerie & Hauswirtschaft» und «Bäckerei & Confiserie» haben signifikant häufiger als andere Grundbildungsgruppen einen Verpflegungsabzug von unter 100 CHF.

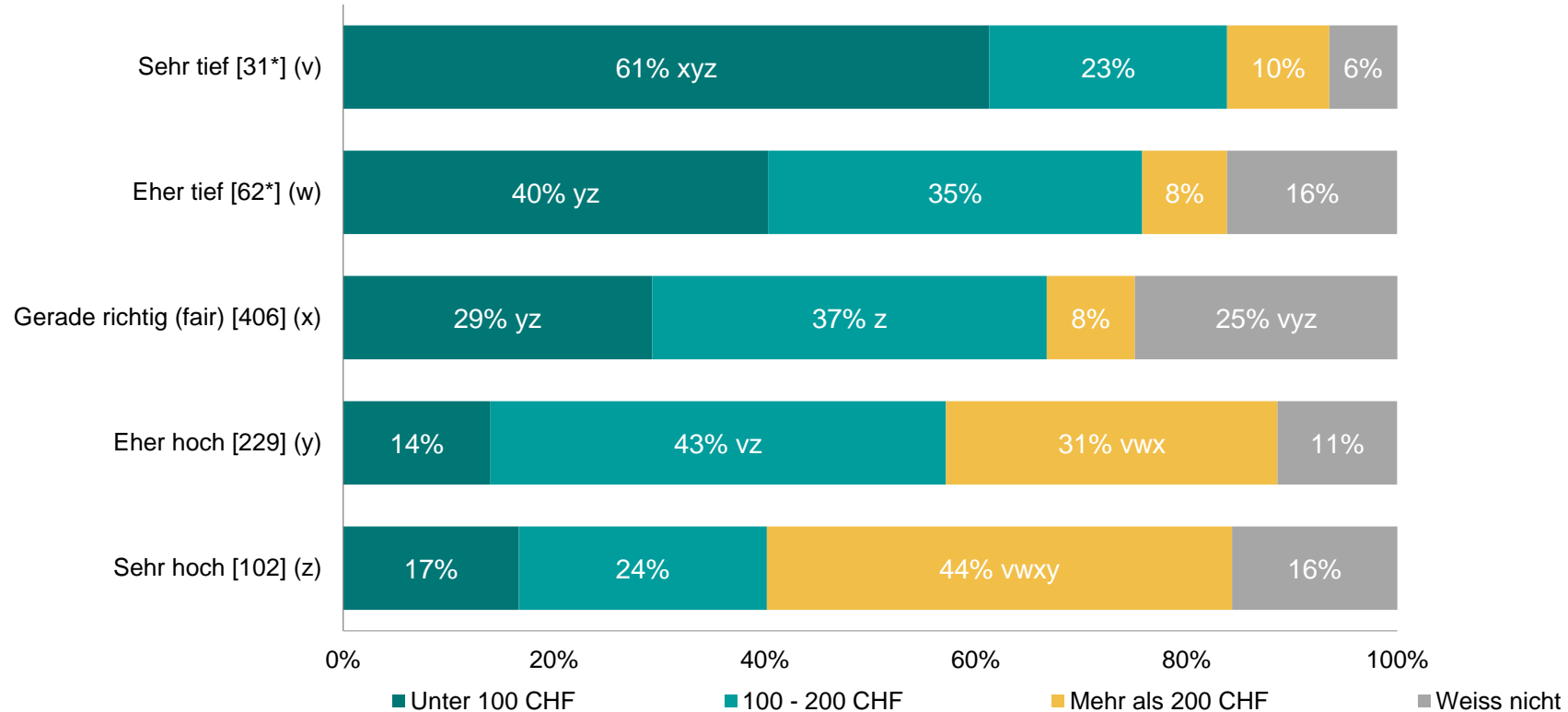


Frage 8.2: Wie hoch ist der Verpflegungsabzug in deinem Betrieb pro Monat? | n = [ ] Personen | Filter: Befragte, die einen Verpflegungsabzug haben (F8=1-5) | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) |



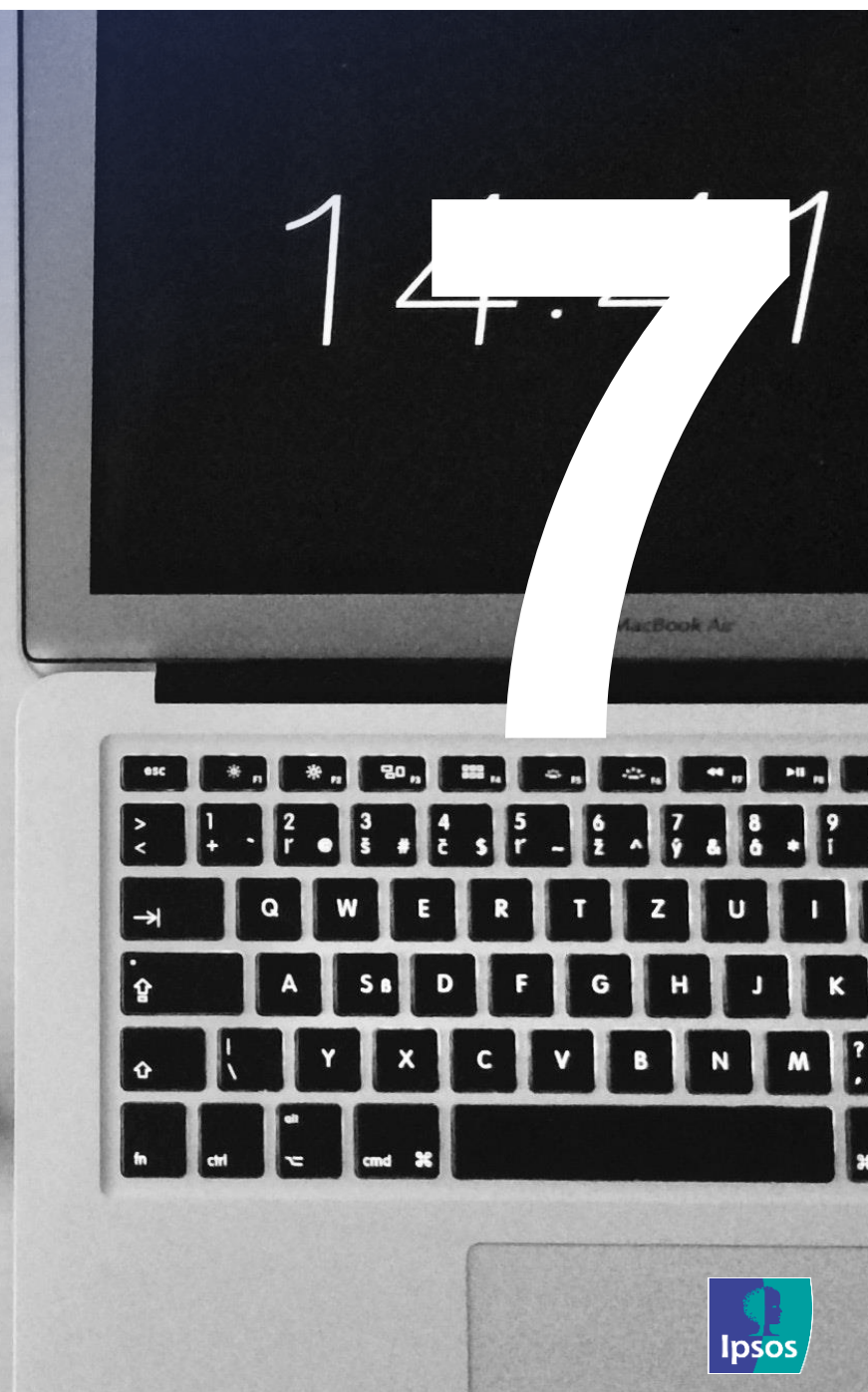
# BEURTEILUNG HÖHE DES VERPFLEGUNGSABZUGS

Die Einschätzung der Lernenden zur Höhe des Verpflegungsabzugs steht im Verhältnis mit dem angegebenen Betrag. 61% der Lernenden, die angeben einen sehr tiefen Verpflegungsabzug zu haben, werden weniger als 100 CHF abgezogen. Lernende die Ihren Verpflegungsabzug als (eher / sehr) hoch einschätzen, haben signifikant häufiger einen Abzug von mehr als 200 CHF.



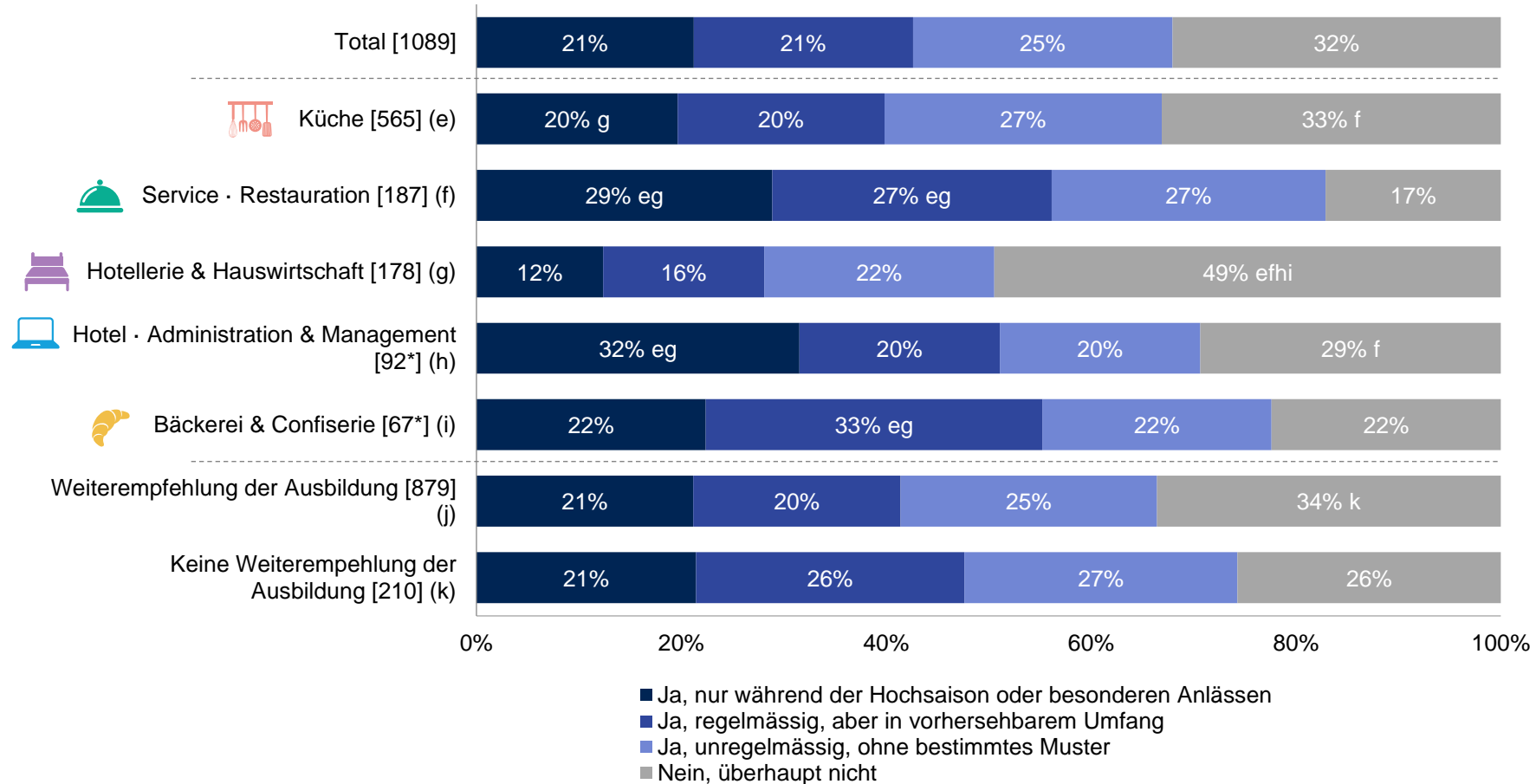
Frage 8: Wie beurteilst du die Höhe von Ihrem Verpflegungsabzug im Betrieb? | Frage 8.2: Wie hoch ist der Verpflegungsabzug in deinem Betrieb pro Monat? | n = [ ] Personen | Filter F8.2: Befragte, die einen Verpflegungsabzug haben (F8=1-5) | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) |

# ÜBERSTUNDEN & VERZICHT RUHETAGE



# ÜBERSTUNDEN AUFGRUND PERSONALMANGEL

Bei über zwei Drittel der Lernenden ist das Leisten von Überstunden auf Grund von Personal-mangel ein Thema im Betrieb. Bei einem Viertel der Lernenden sind die Überstunden unregelmässig (ohne bestimmtes Muster), bei einem Fünftel regelmässig (aber in vorhersehbarem Umfang). Lernende der Hotellerie & Hauswirtschaft sowie jene, die eine Ausbildung weiterempfehlen leisten signifikant seltener Überstunden gegenüber den Vergleichsgruppen.

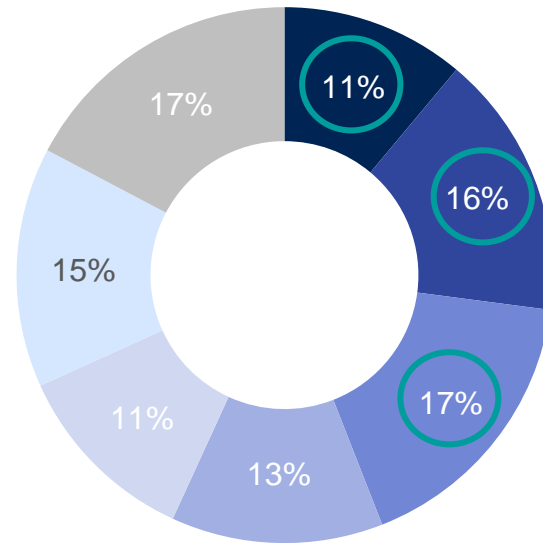


Frage 10.0: Ist das Leisten von Überstunden auf Grund von Personal-mangel ein Thema in deinem Betrieb? | n = [ ] Personen | Angaben in % | 2024 Neuer Fragetext mit neuen Antwortkategorien | \*kleine Basis (n < 100)

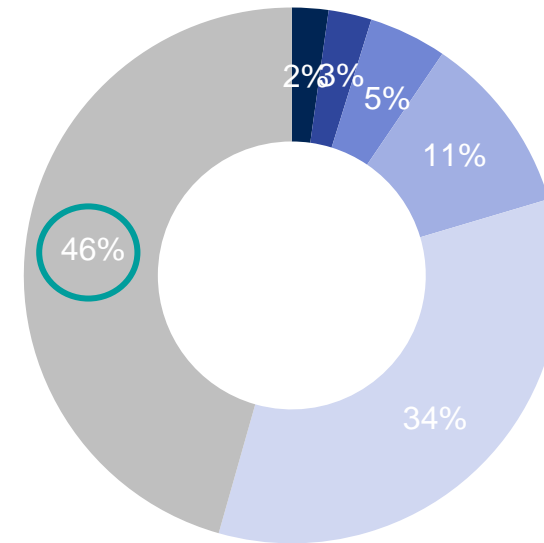
# ÜBERSTUNDEN & VERZICHT RUHETAGE

44% der Lernenden geben an, mindestens wöchentlich – auf Grund von Personalmangel im Betrieb – Überstunden zu leisten. Bei 17% der Lernenden ist dies seltener als einmal pro Monat der Fall. Knapp die Hälfte (46%) der Lernenden müssen jedoch nie auf ihre Ruhetage pro Woche verzichten.

- Fast täglich
- Mehrmals pro Woche
- Wöchentlich
- Alle zwei Wochen
- Alle drei Wochen
- Einmal pro Monat
- Seltener als einmal pro Monat



**\*Überstunden**  
auf Grund von Personalmangel  
Total 2024 [740]



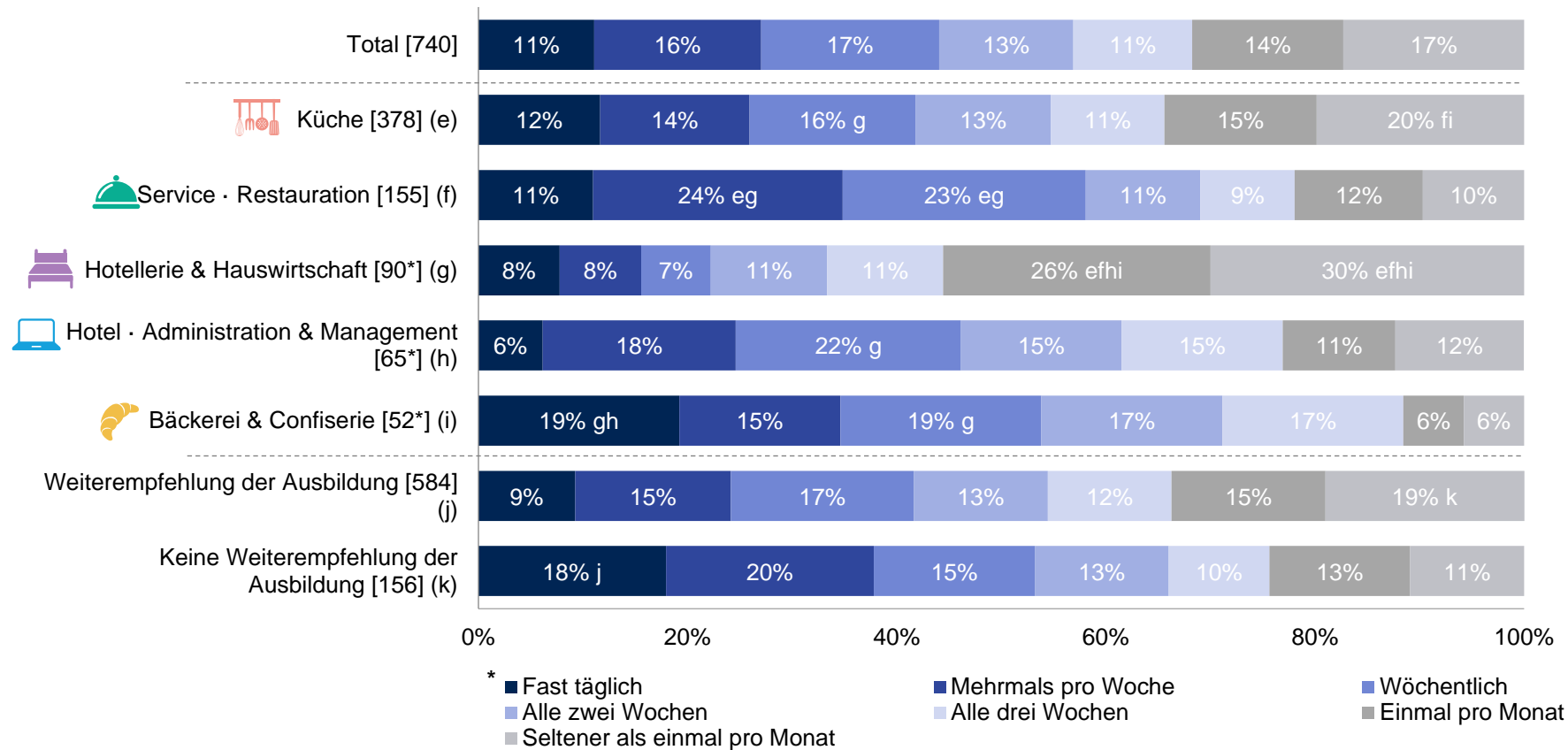
**\*Verzicht Ruhetage**  
auf Grund von Personalmangel  
Total 2024 [1089]

- Immer
- Sehr häufig
- Häufig
- Manchmal
- Selten
- Nie

Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*2024 Neue Skala | Filter 10.1: Leisten von Überstunden auf Grund von Personalmangel ist Thema

# ÜBERSTUNDEN AUFGRUND VON PERSONALMANGEL

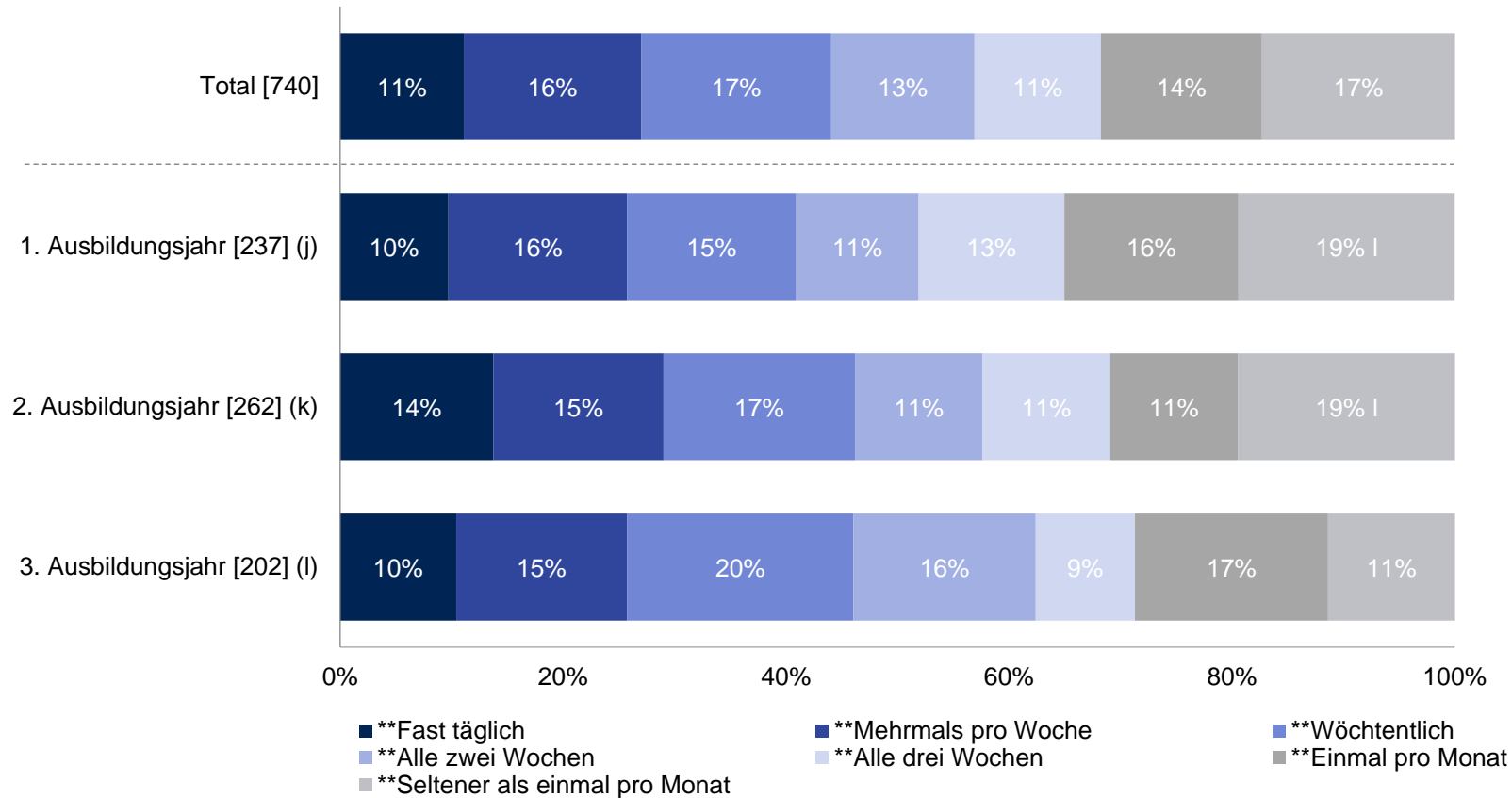
Lernende der Bäckerei & Confiserie sowie jene, die ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen würden, geben am häufigsten an fast täglich Überstunden zu leisten (im Vergleich zu ihren Referenzgruppen). Dagegen wird in der Hotellerie & Hauswirtschaft gefolgt von der Küche am meisten angegeben einmal pro Monat oder seltener Überstunden zu leisten.



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personal-mangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*2024 Neue Skala | \*kleine Basis (n < 100)

# ÜBERSTUNDEN AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

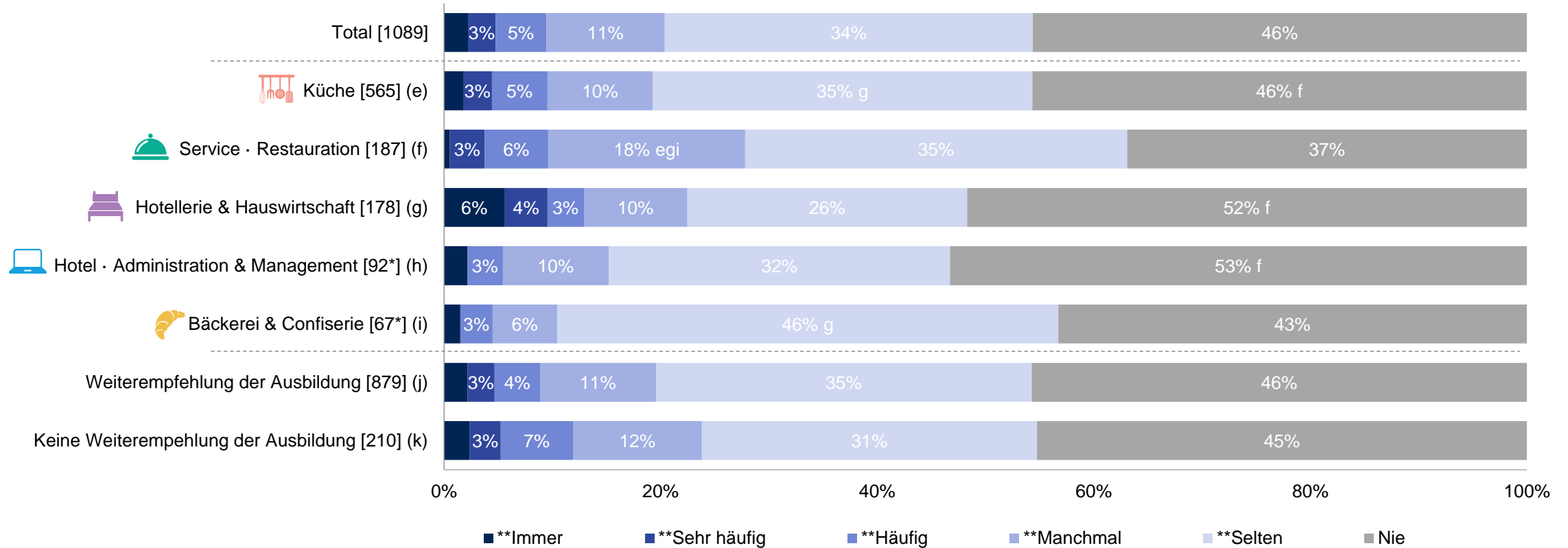
Lernende im 2. sowie 3. Ausbildungsjahr leisten in der Tendenz häufiger Überstunden als Lernende aus dem 1. Ausbildungsjahr, dies jedoch nicht in einem signifikanten Ausmass.



Frage 10.1: Wie häufig leistest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb Überstunden? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Zusatzausbildung nicht dargestellt, wegen tiefen Fallzahlen, aber tendenziell leicht bessere Werte als andere Gruppen. | \*\*2024 Neue Kategorie | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Aufgrund der tiefen Fallzahlen für die Kategorien «Zusatzausbildung» n = 14 und «Grundbildung nach Art. 32» n=25 werden diese nicht dargestellt.

# VERZICHT RUHETAGE AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

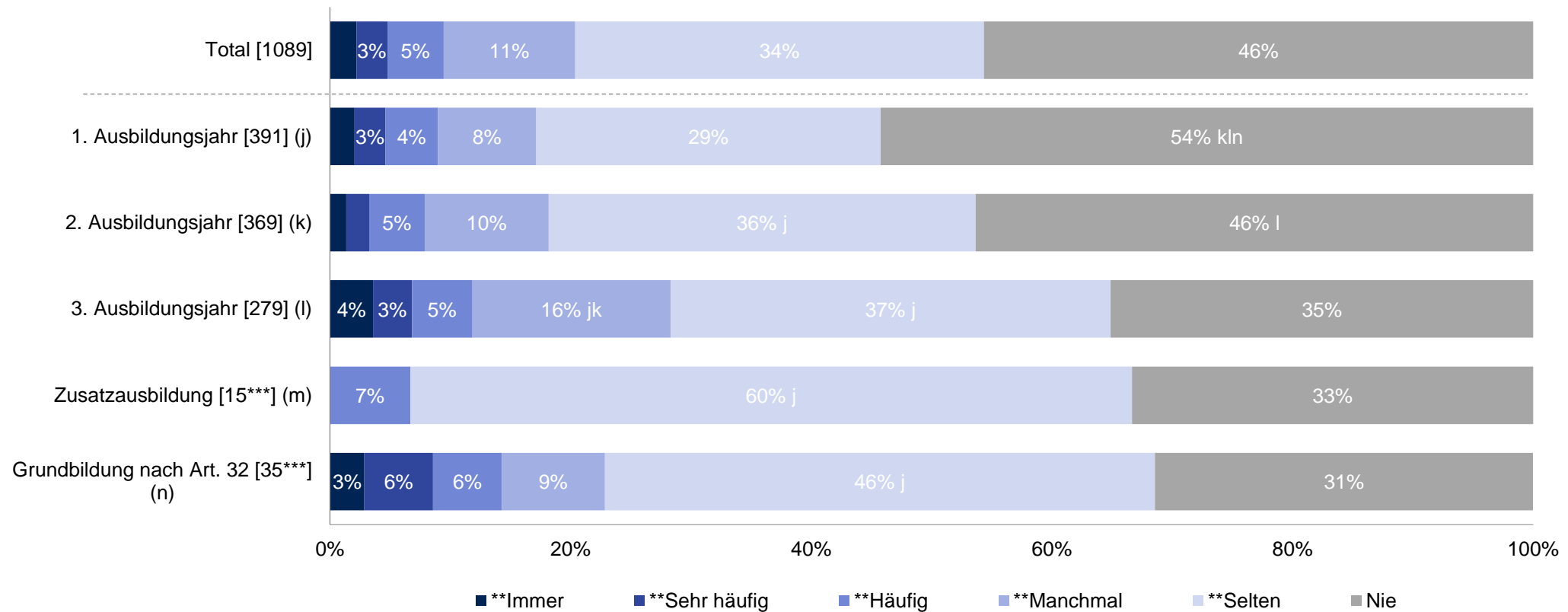
Ein Fünftel der Lernenden verzichtet auf Grund von Personalmangel zumindest manchmal auf ihre Ruhetage pro Woche. Knapp die Hälfte der Lernenden müssen nie auf den geplanten Ruhetag verzichten.



Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du in der Regel auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neue Skala | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

# VERZICHT RUHETAGE AUF GRUND VON PERSONALMANGEL

Lernende aus dem 3. Ausbildungsjahr verzichten signifikant häufiger auf ihre Ruhetage pro Woche. Hingegen müssen über die Hälfte der Lernenden aus dem 1. Ausbildungsjahr nie auf ihre Ruhetage verzichten.

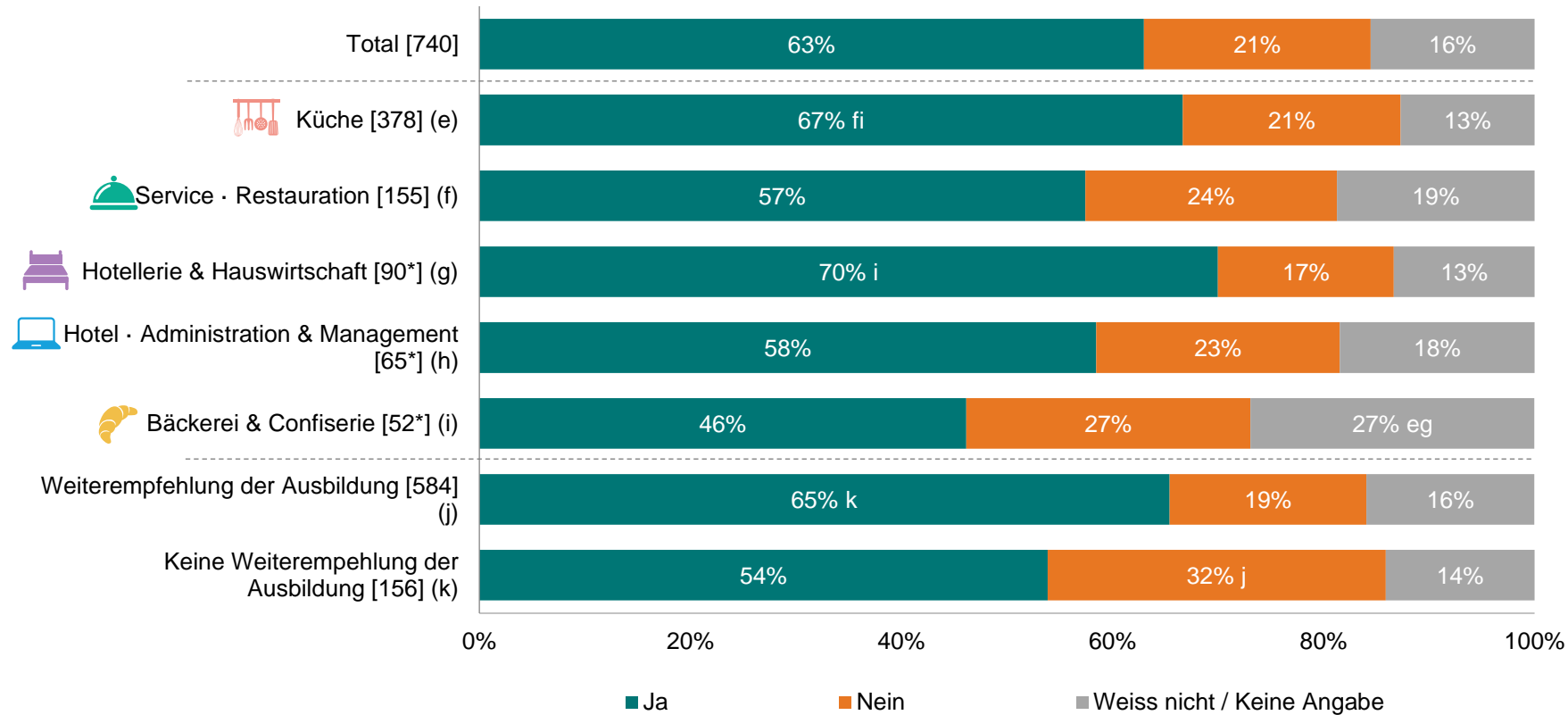


Frage 10.2: Wie häufig verzichtest du auf Grund von Personalmangel in deinem Betrieb auf deine Ruhetage pro Woche? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Kategorie | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.



# PLANUNG KOMPENSATION ÜBERSTUNDEN

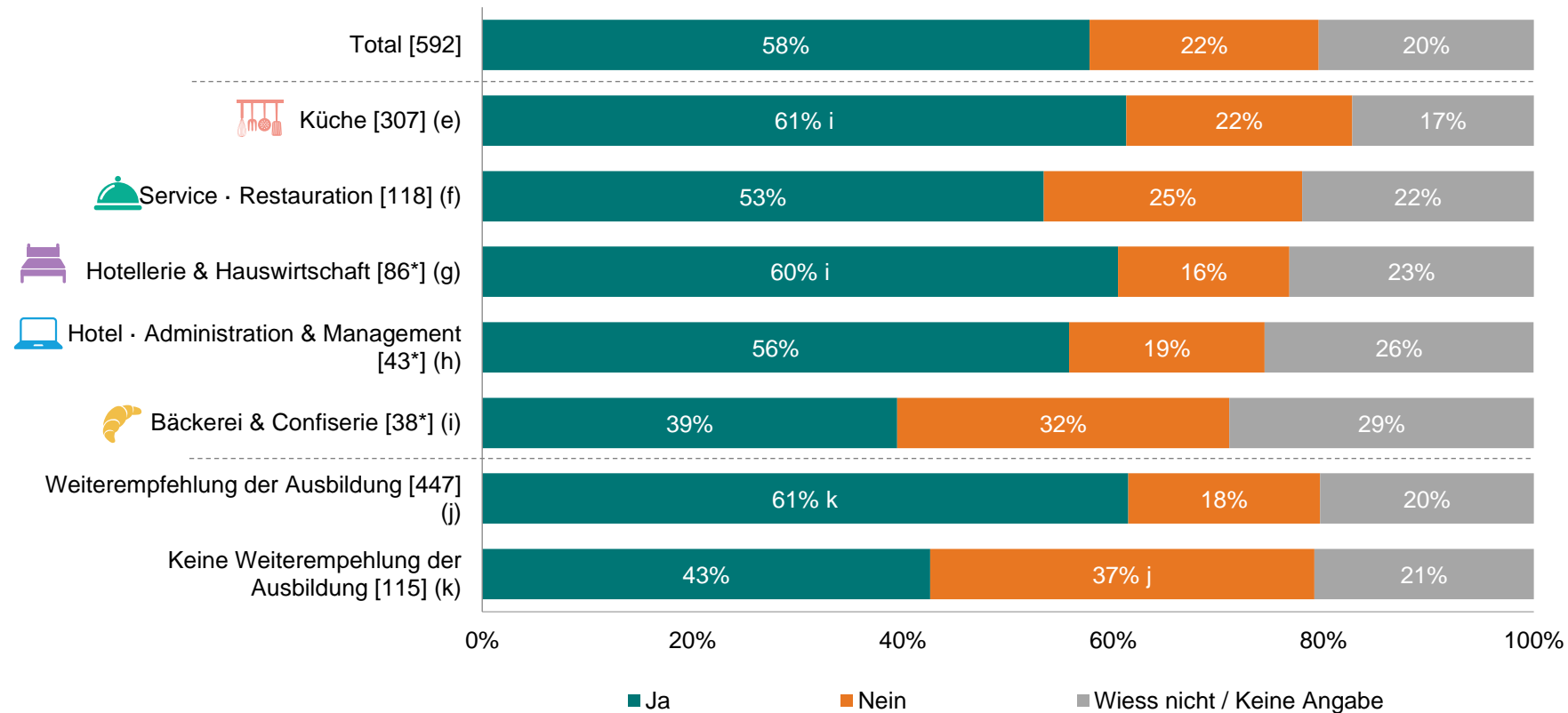
Fast zwei Drittel der Lernenden können ihre geleisteten Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer ausgleichen. Bei den Lernenden, die Ihre Ausbildung nicht weiterempfehlen, ist der Anteil an Lernenden, die ihre Überstunden nicht durch Freizeit kompensieren können, signifikant höher (54% vs. 65%).



Frage 11.1: Kannst du allfällig geleistete Überstunden durch Freizeit gleicher Dauer kompensieren? | n = [ ] Personen | Filter: Befragte, die Überstunden leisten müssen (F10.1=1-5) | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100)

# PLANUNG KOMPENSATION RUHETAGE

Über die Hälfte der Betriebe plant die Kompensation von nicht bezogenen Ruhetagen. Bei den Lernenden, die Ihre Ausbildung weiterempfehlen, ist der Anteil an Lernenden, die ihre nicht bezogenen Ruhetage durch Freizeit ausgleichen können, signifikant höher (61% vs. 43%).



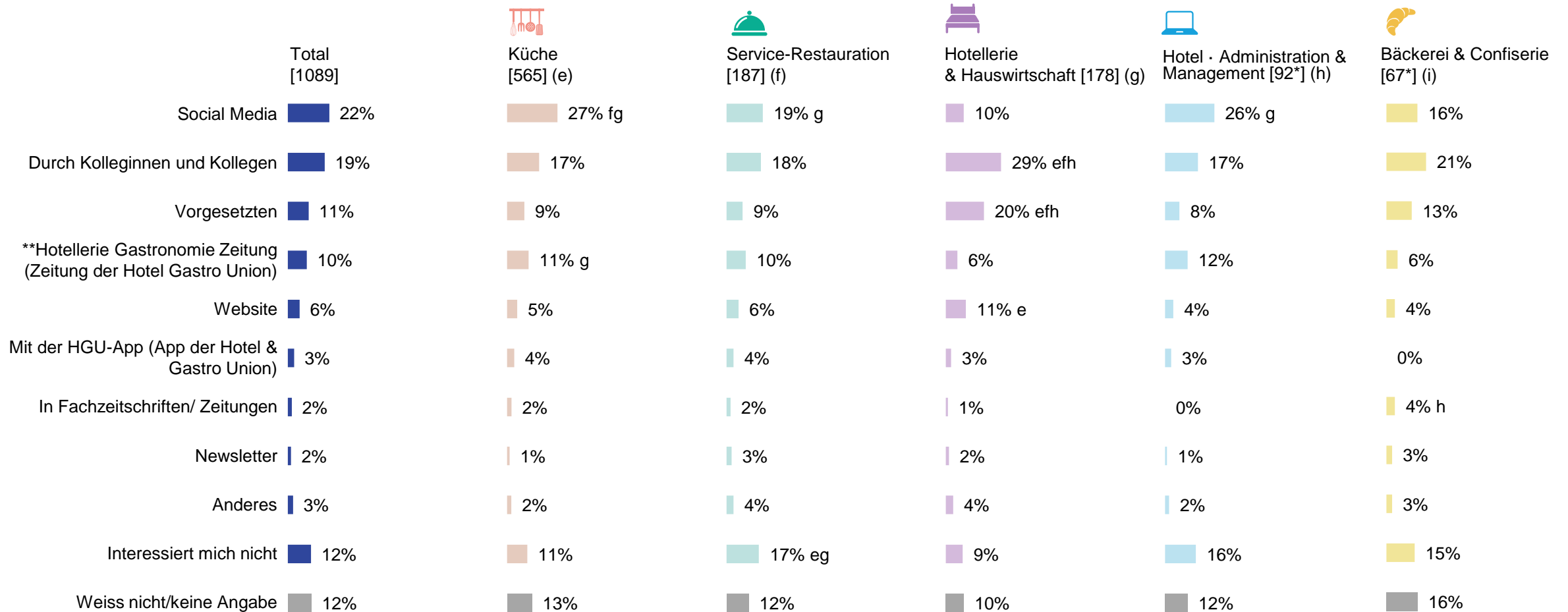
Frage 11.2: Werden nicht bezogene Ruhetage durch Freizeit ausgeglichen? | n = [ ] Personen | Filter: Befragte, die auf Ruhetage verzichten müssen (F10.2=1-5) | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100)

# INFORMATIONS- QUELLEN & DIGITAL- ISIERUNG

# 8

# HAUPTSÄCHLICHE INFO-QUELLE BRANCHEN-NEWS

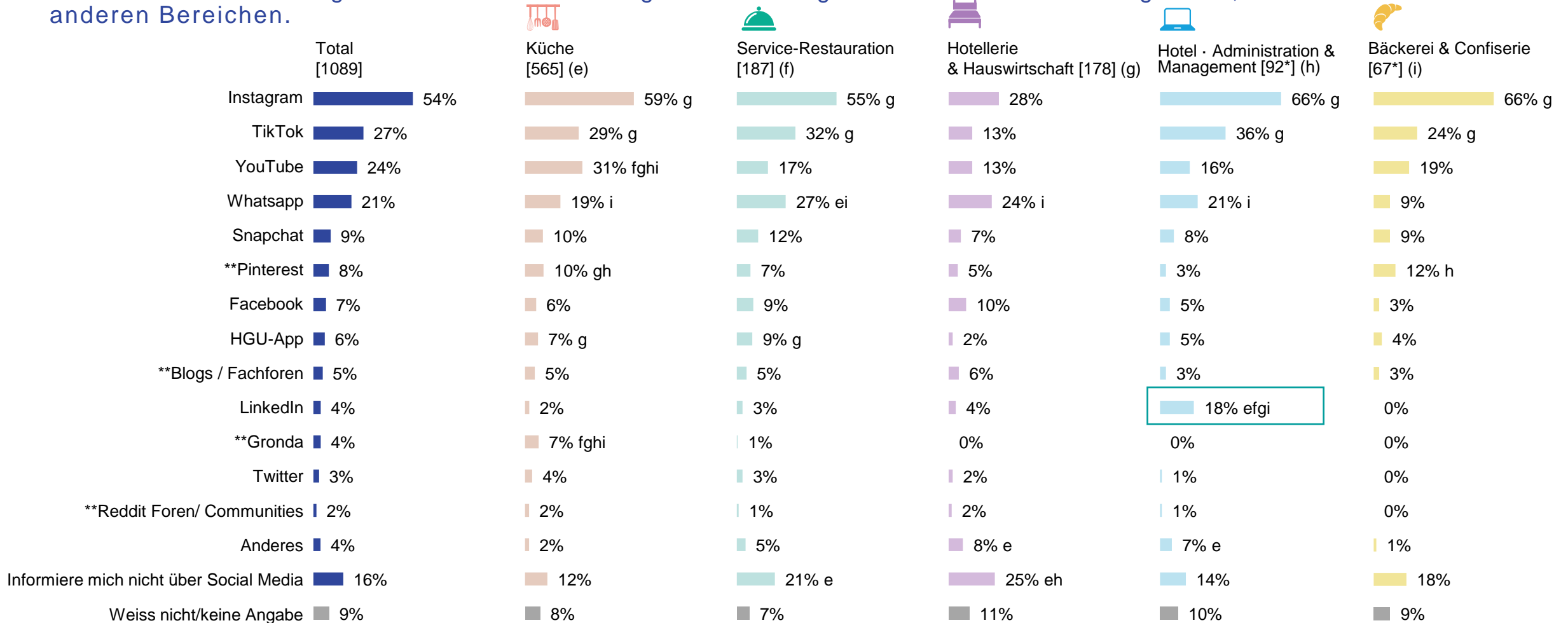
Lernende informieren sich über die Branche weiterhin auf Social Media und durch Kolleginnen und Kollegen. Vorgesetzte stellen ebenfalls eine wichtige Informationsquelle dar.



Frage 15: Wo informierst du dich hauptsächlich betreffend Branchen-News? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100)

# HAUPTSÄCHLICHE SOCIAL-MEDIA-KANÄLE

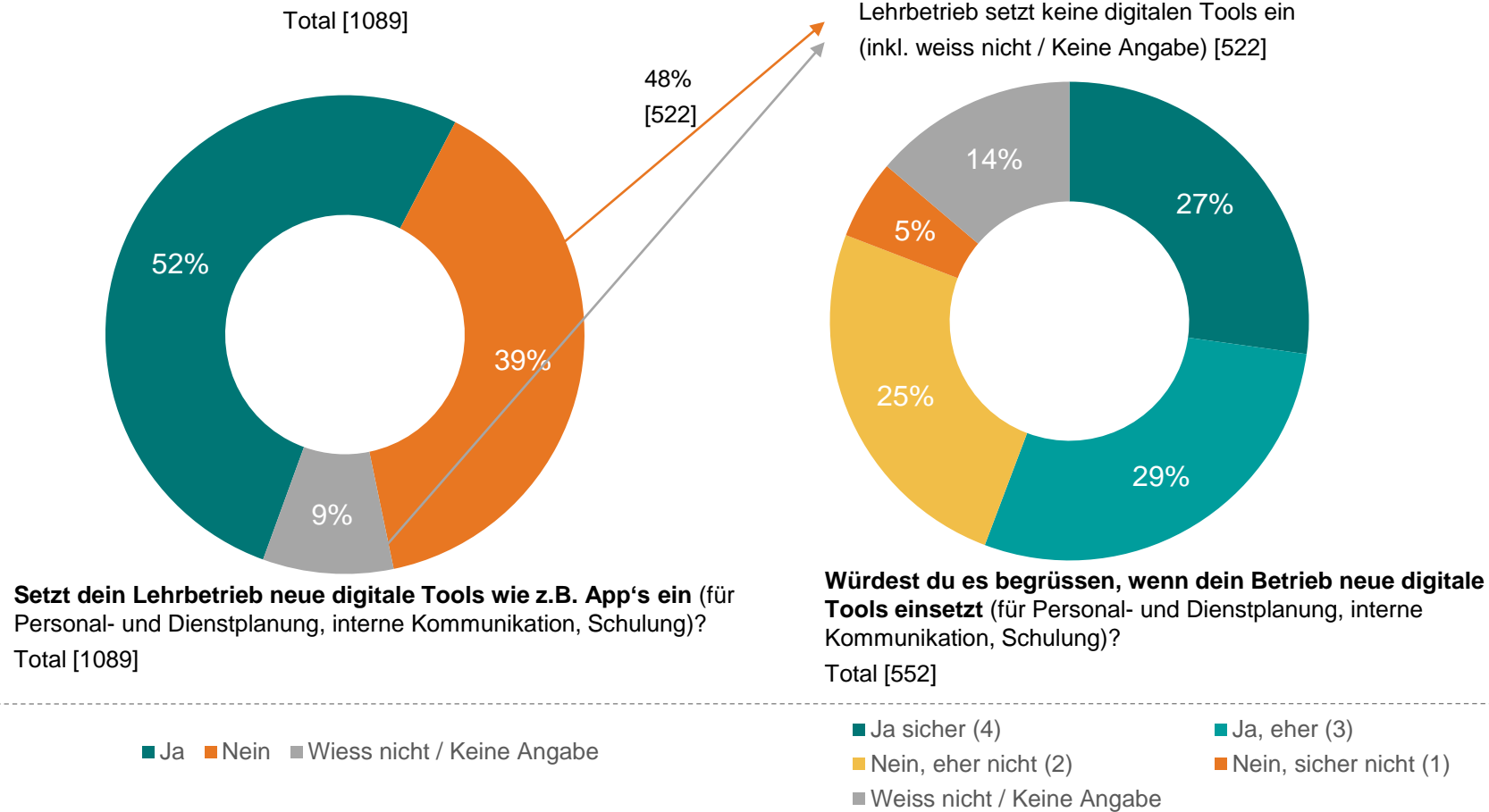
Bei Social Media spielt besonders Instagram eine wichtige Rolle. 54% der Lernenden geben an, sich über diese Plattform zu informieren. TikTok und YouTube folgen auf Platz 2 und 3. Von Lernenden aus dem Bereich «Hotel Administration & Management» wird LinkedIn signifikant häufiger als Informationskanal genutzt, als von Lernenden aus anderen Bereichen.



Frage 15.1: Über welche Socialmediakanäle informierst du dich? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neue Socialmediakanäle | \*kleine Basis (n < 100)

# EINSATZ & WUNSCH NEUER DIGITALER TOOLS

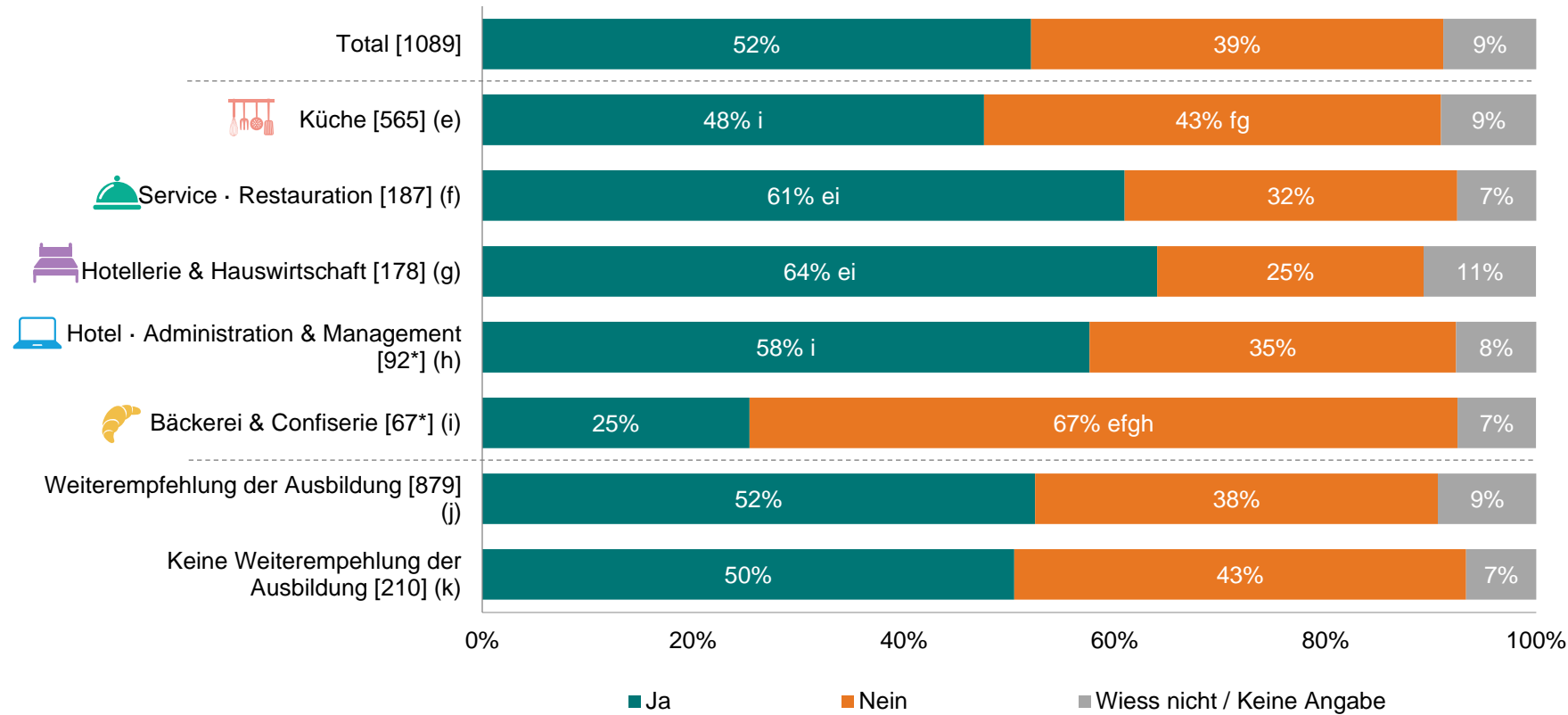
52% der Lehrbetriebe setzen aktuell bereits digitale Tools ein (signifikanter Anstieg gegenüber 2023). In Lehrbetrieben, in denen bisher noch keine digitalen Tools eingesetzt werden, ist der Wunsch danach weiterhin gross.



Frage 16: Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Frage 16.2: Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | Filter F16.2: Lehrbetrieb setzt keine digitalen Tools ein (F16 = 2 oder 99) | n = [ ] Personen | geschlossene & skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in %

# EINSATZ NEUER DIGITALER TOOLS

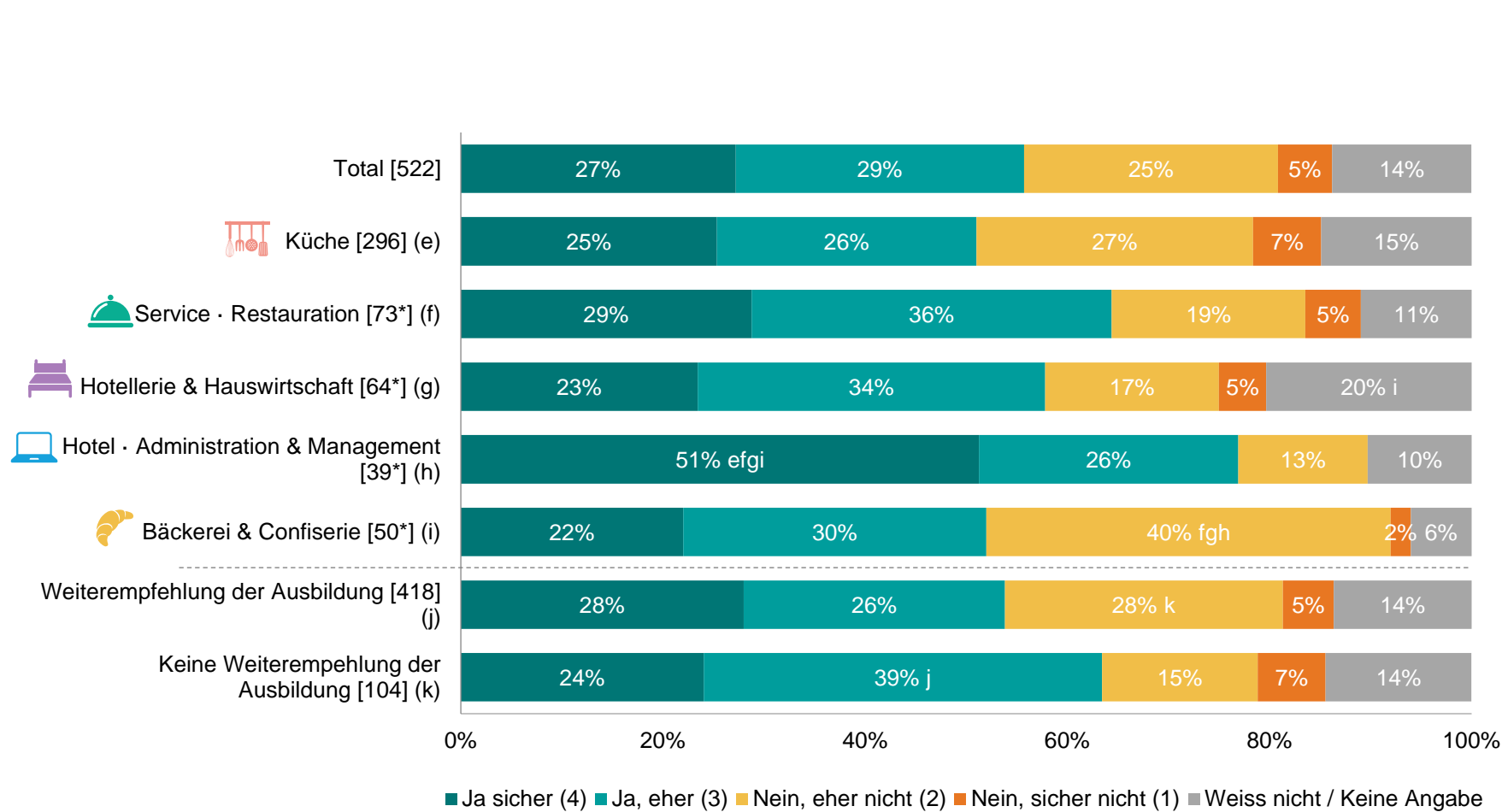
Weiterhin setzen Service - Restauration und Hotellerie & Hauswirtschaft signifikant stärker auf neue digitale Tools als die Bereiche Küche und Bäckerei & Confiserie. Letztere sind nach wie vor am wenigsten digitalisiert.



Frage 16: Setzt dein Lehrbetrieb neue digitale Tools wie z.B. App's ein (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100)

# WUNSCH NACH NEUEN DIGITALEN TOOLS

Der Wunsch nach digitalen Tools, in Betrieben, welche diese noch nicht nutzen, ist gross – weiterhin am grössten bei Lernenden in Betrieben der Hotel - Administration & Management.



## Mittelwerte

Total	1. Jahr (j)	2. Jahr (k)	3. Jahr (l)	Zusatz- ausb. (m)	Grund- bildung nach Art. 32 (n)
2.9	2.8	2.9	2.9	2.9	3.3
2.8	2.7	2.9	2.8	-	3.7 jkl
3.0	3.0	3.0	2.9	2.0	4.0
3.0	2.6	3.0	3.2	4.0	2.9
3.4 efgi	3.3	3.6	3.4	-	-
2.8	2.8	2.7	2.9	2.8	-
2.9	-	-	-	-	-
2.9	-	-	-	-	-

Frage 16.2: Würdest du es begrüßen, wenn dein Betrieb neue digitale Tools einsetzt (für Personal- und Dienstplanung, interne Kommunikation, Schulung)?

n = [ ] Personen | Filter: Lehrbetrieb setzt keine digitalen Tools ein (F16 = 2 oder 99) | skalierte Frage | Bestwert 4 | Angaben in % und Mittelwerte | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.



# DESIGN DER BEFRAGUNG

# 9

Studiendesign und Stichprobenstruktur

# STUDIENDESIGN

## Hotel & Gastro Union – Lernenden-Befragung 2024

- Methode: Online-Befragung – E-Mail-Einladungen via Ipsos sowie «Open Link» aufgeschaltet durch die Hotel & Gastro Union
- Instrument: Vollstrukturierter Fragebogen
- Stichprobe: n = 1'089 (Kommunikation der Umfrage über HGU inkl. Teilnahmemöglichkeit über einen Open Link).
- Befragungszeitraum: 16. April bis 24. Mai 2024
- Rundungen: In den Auswertungen sind Rundungsdifferenzen von +/- 1 Prozent möglich.
- Signifikanzen: Die hinter den Mittelwert bzw. Prozentwert gesetzten Buchstaben bedeuten einen signifikanten Unterschied (95 Niveau) im Vergleich zu den jeweiligen Segmenten, für die die Buchstaben stellvertretend stehen. Keine Signifikanztests bei zu geringer Basis (n<30).
- Fehlerbereich: Der statistische Fehlerbereich liegt bei +/- 2.2 Prozent.
- Auswertung: Standard: Total  
Zusätzliche Splits: Geschlecht, Grundbildung, Ausbildungsjahr, Grundbildung / Ausbildungsjahr, Sprache, Betriebsart, Ausbildungsort, Höhe Verpflegungsabzug, Höhe Verpflegungsabzug (Detail), Zukunft im Beruf / Weiterempfehlung Ausbildung, Weiterempfehlung Ausbildungsplatz, Weiterempfehlung Ausbildung, Zukunft im Beruf, Weiterempfehlung Ausbildungsplatz (Detail), Weiterempfehlung Ausbildung (Detail), Einschätzung korrekte Auswahlkriterien
- Reporting: Ergebnisbericht (PowerPoint), Tabellen (Excel)
- Auftraggeber: Hotel & Gastro Union – Marco Kaufmann
- Durchführung: Ipsos SA – Katja Gerig & Mira Mengelt
- Studiennummer: 24-011300-01

# STICHPROBENSTRUKTUR - UNGEWICHTET

2024: n = 1'089 Personen  
 2023: n = 1'967 Personen  
 2022: n = 1'367 Personen



Geschlecht	%			n		
	24	23	22	24	23	22
Männlich	38,4	41,9	39,7	418	825	543
Weiblich	59,5	56,7	58,7	648	1'116	803
Divers (Keine Angabe)	2,1	1,3	1,5	23	26	21



Grundbildungsgruppen*	%			n		
	24	23	22	24	23	22
Küche	51,9	53,5	57,1	565	1'052	780
Service-Restaurations	17,2	15,6	16,8	187	307	229
Hotellerie & Hauswirtschaft	16,3	8,1	8,0	178	159	109
Hotel Admin. Management	8,5	6,4	10,4	92	125	142
Bäckerei-Confiserie	6,2	16,5	7,8	67	324	107



Sprache im Fragebogen	%			n		
	24	23	22	24	23	22
Deutsch	70,3	78,8	81,8	765	1'550	1'118
Französisch	22,1	15,6	16,2	241	306	221
Italienisch	7,6	5,6	2,0	83	111	28



Ausbildungsjahr*	%			N		
	24	23	22	24	23	22
1. Jahr	35,9	35,1	31,3	391	691	428
2. Jahr	33,9	29,4	32,2	369	579	440
3. Jahr	25,6	32,5	34,2	279	639	468
Zusatzausbildung	1,4	2,9	2,3	15	58	31
**Grundbildung nach Art. 32	3,2	-	-	35	-	-



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%			n		
	24	23	22	24	23	22
<b>Küche</b>						
1. Jahr	39,1	40,2	33,7	221	423	263
2. Jahr	31,2	28,3	31,0	176	298	242
3. Jahr	26,9	29,6	33,6	152	311	262
Zusatzausbildung	0,5	1,9	1,7	3	20	13
**Grundbildung nach Art. 32	2,3	-	-	13	-	-



<b>Service - Restauration</b>						
1. Jahr	34,2	34,9	32,9	64	107	82
2. Jahr	37,4	29,3	30,1	70	90	75
3. Jahr	22,5	33,2	34,5	42	102	86
Zusatzausbildung	3,2	2,6	2,4	6	8	6
**Grundbildung nach Art. 32	2,7	-	-	5	-	-



<b>Hotellerie &amp; Hauswirtschaft</b>						
1. Jahr	28,1	37,1	25,7	50	59	28
2. Jahr	34,8	28,3	33,0	62	45	36
3. Jahr	27,0	33,3	38,5	48	53	42
Zusatzausbildung	0,6	1,3	2,8	1	2	3
**Grundbildung nach Art. 32	9,6	-	-	17	-	-



Grundbildungsgruppen* nach Ausbildungsjahr	%			n		
	24	23	22	24	23	22
<b>Hotel Administration &amp; Management</b>						
1. Jahr	44,6	24,0	16,7	41	30	20
2. Jahr	33,7	16,0	46,7	31	20	56
3. Jahr	21,7	57,6	36,7	20	72	44
Zusatzausbildung	-	2,4	-	-	3	-
**Grundbildung nach Art. 32	-	-	-	-	-	-



<b>Bäckerei-Confiserie</b>						
1. Jahr	22,4	22,2	32,1	15	72	35
2. Jahr	44,8	38,9	28,4	30	126	31
3. Jahr	25,4	31,2	31,2	17	101	34
Zusatzausbildung	7,5	7,7	8,3	5	25	9
**Grundbildung nach Art. 32	-	-	-	-	-	-



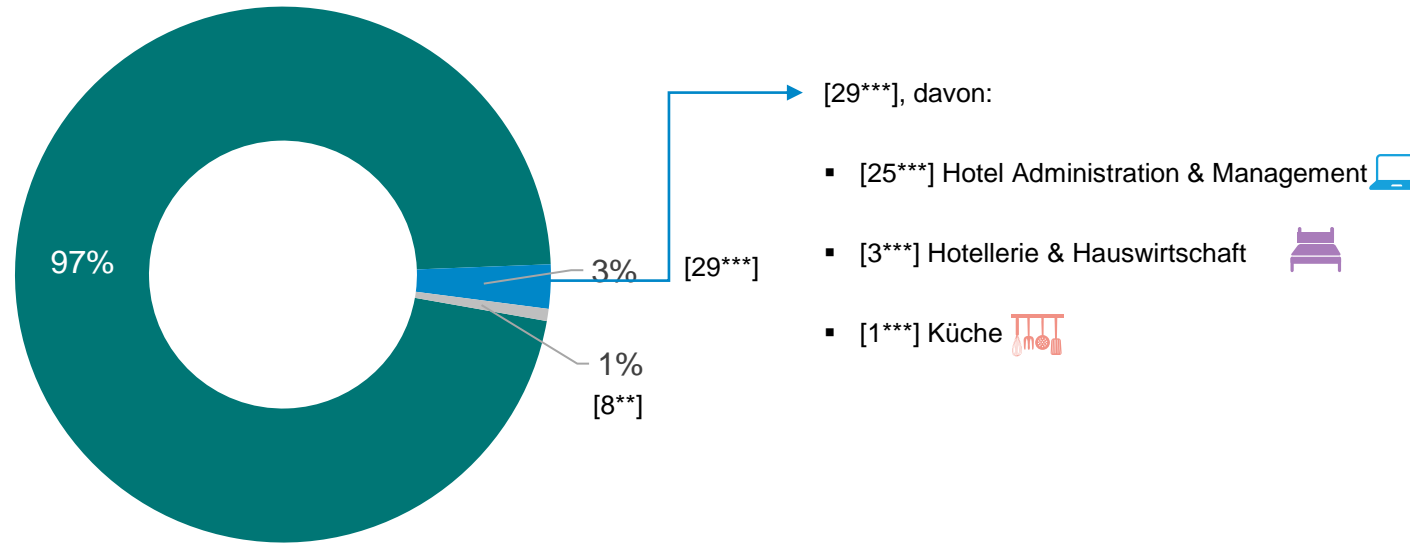
Betriebsart	%			n		
	24	23	22	24	23	22
Klassische Hotellerie-Gastronomie	41,0	41,6	44,6	446	818	610
Heim-Spital	31,6	25,5	26,5	344	502	362
System-Gastronomie	3,8	2,8	4,7	41	55	64
Gemeinschaftsgastronomie	7,7	8,8	8,0	84	174	110
Bäckerei / Konditorei / Confiserie	6,2	16,1	8,0	67	316	109
Lebensmittel-industrie	0,2	0,3	-	2	5	-
**Catering und Eventmanagement	0,7	-	-	8	-	-
Anderes	8,9	4,9	8,2	97	97	112

\*Beinhaltet alle Ausbildungsberufe der Berufsgruppe | \*\*2024 neue Kategorie

# ORT DER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

97% der Lernenden besuchen eine Berufsschule. 3% gehen in einem Schulhotel zur Schule.

Achtung: Pfeilnotizen mit sehr tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



Total [1089]

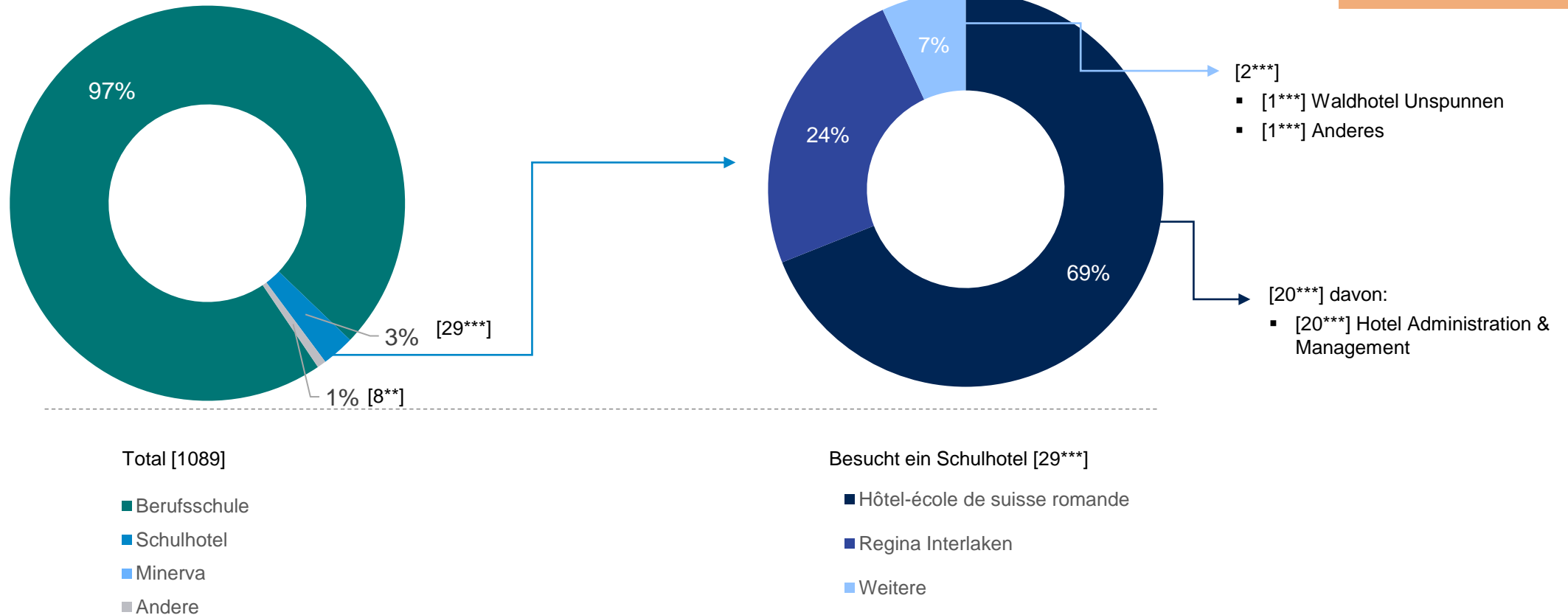
- Berufsschule
- Schulhotel
- Minerva
- Andere

Frage 3: Wo gehst du zur Schule? | Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchst du? | n = [ ] Personen | Filter F3.2: Besucht ein Schulhotel | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

# ORT DER AUSBILDUNG / SCHULHOTEL

Von den 3% der Lernenden, die ein Schulhotel besuchen, lernen 69% im Hôtel-école de suisse romande. Dabei handelt es sich ausschliesslich um Lernende aus dem Bereich «Hotel Administration & Management».

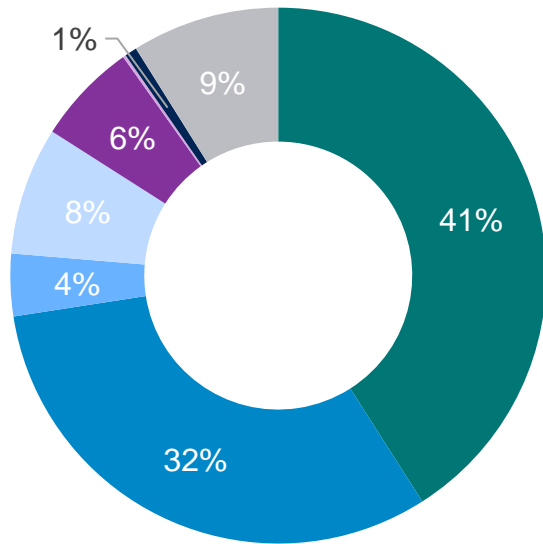
Achtung: Pfeilnotizen mit sehr tiefen Fallzahlen. Diese Information nur intern und in der Tendenz nutzen.



Frage 3: Wo gehst du zur Schule? | Frage 3.2: Welches Schulhotel besuchst du? | n = [ ] Personen | (Filter: Besucht ein Schulhotel) | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100) | \*\*\*sehr kleine Basis (n < 30)

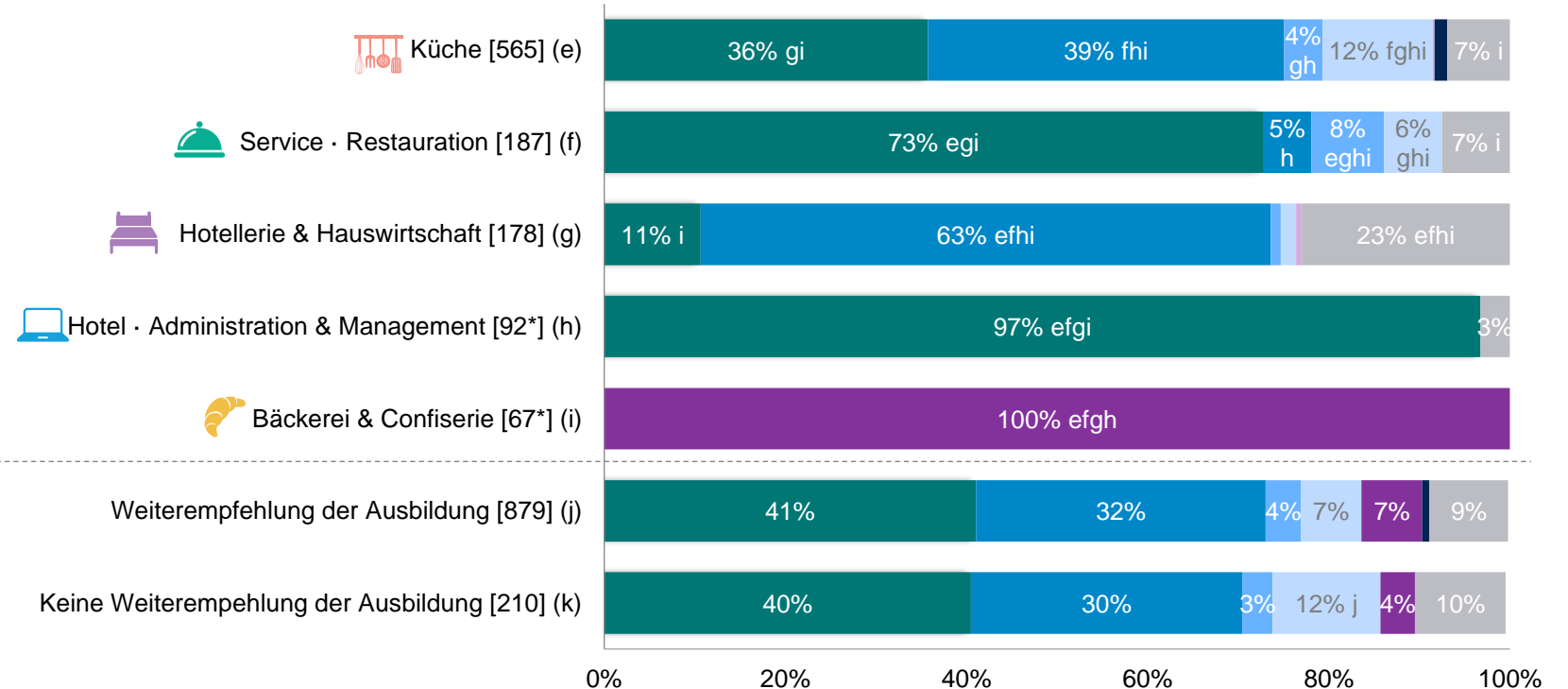
# BETRIEBSART

Wie in den vergangenen Jahren arbeiten weiterhin am meisten Lernende in der klassischen Hotellerie-Gastronomie (41%), sowie ein Drittel in der Betriebsart Heim-Spital. Lernende aus dem Bereich «Hotel Administration & Management» und «Service Restauration» sind mehrheitlich in der klassischen Hotellerie-Gastronomie beschäftigt.



Total [1089]

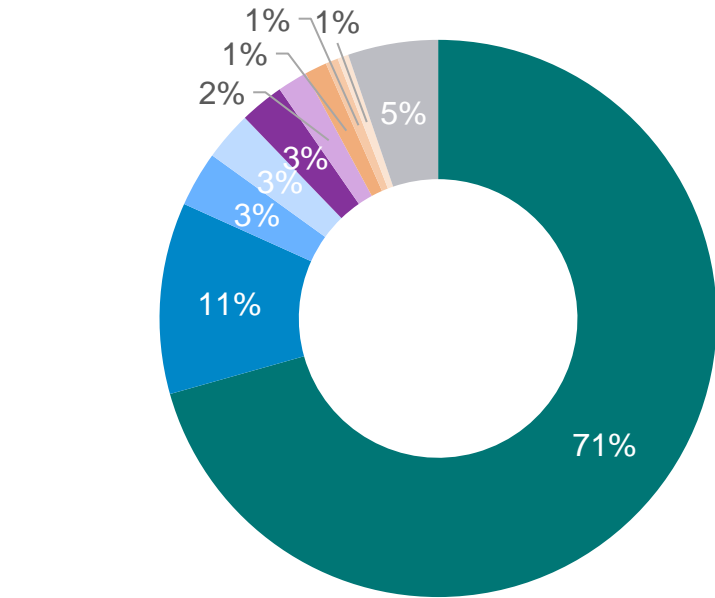
- klassische Hotellerie-Gastronomie
- Heim-Spital
- System-Gastronomie
- Gemeinschaftsgastronomie
- Bäckerei / Konditorei / Confiserie
- Lebensmittelindustrie
- \*\*Catering und Eventmanagement
- Anderes



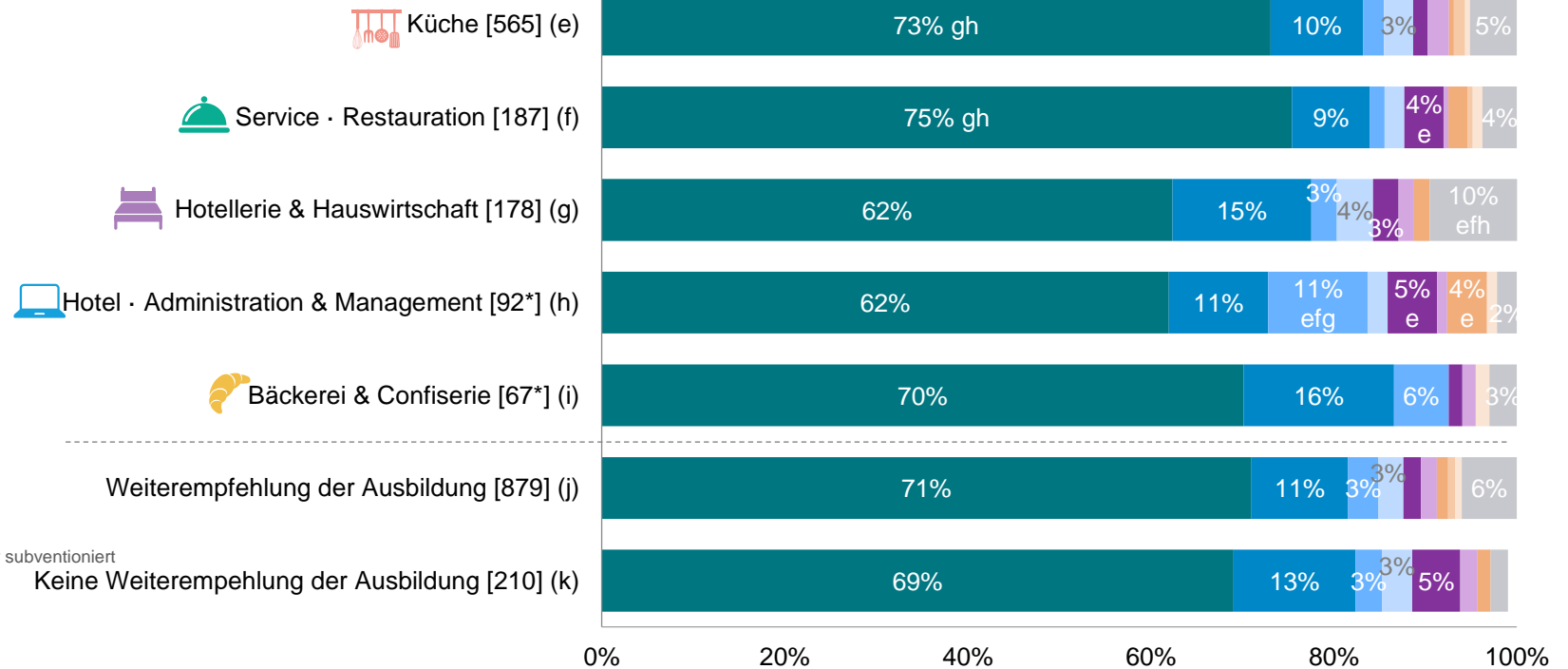
Frage 4.1: Ich arbeite in folgender Betriebsart: | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | \*\*2024 Neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

# WOHNFORM LEHRZEIT

71% der Lernenden wohnen während ihrer Lehrzeit im Elternhaus. Lernende aus dem Hotel Administrations & Management Bereich wohnen signifikant häufiger in einem Zimmer des Arbeitgebers als andere Grundbildungsgruppen das tun.



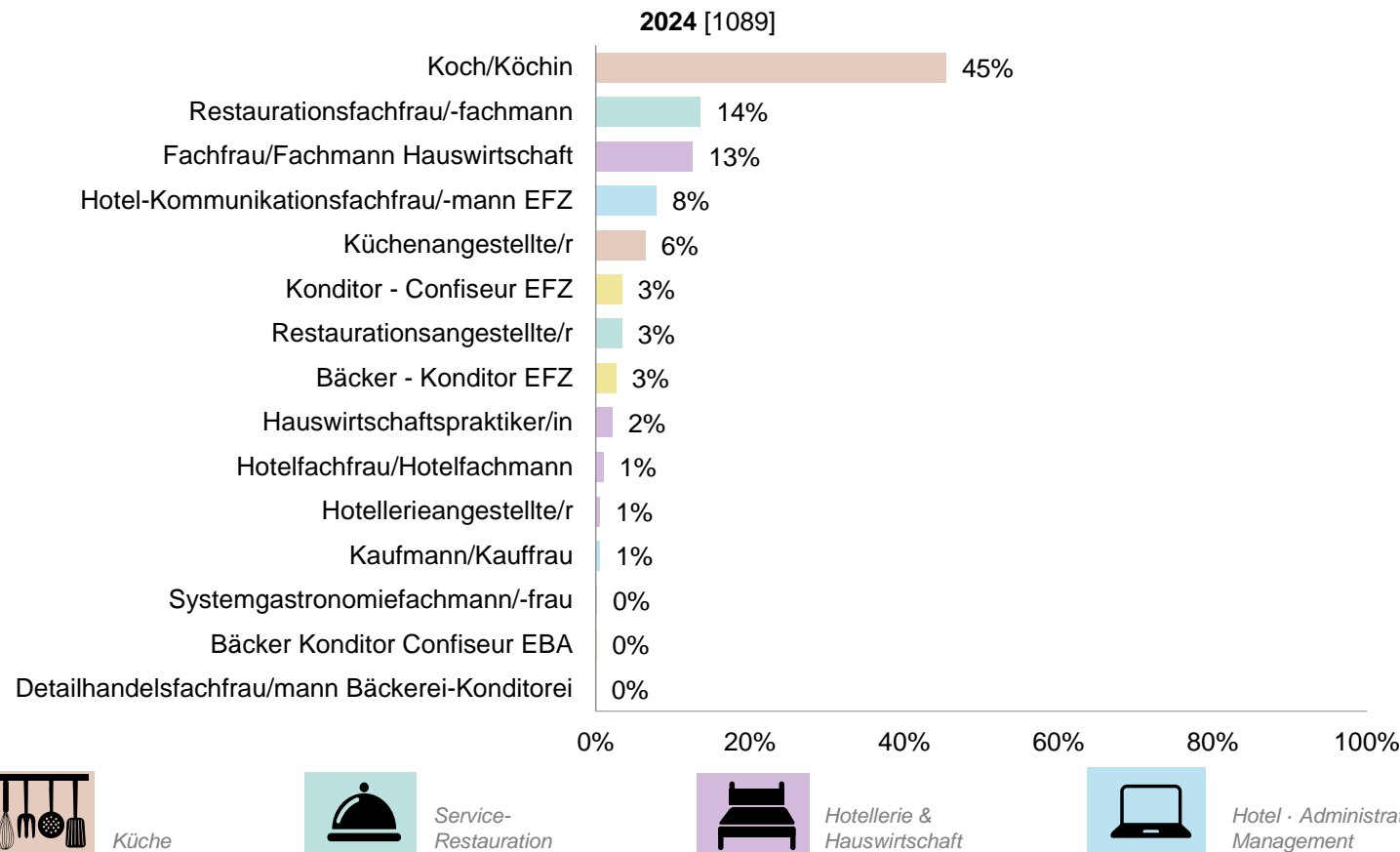
- Im Elternhaus
- Alleine in einer eigenen Wohnung
- \*\*In einer gemieteten Wohnung oder einem Zimmer, das vom Arbeitgeber bereitgestellt oder subventioniert
- In einer eigenen WG (mit Freunden)
- \*\*Pendeln zwischen Heimatort und Arbeitsort
- Bei Verwandten oder Bekannten der Eltern
- In einer WG mit anderen Lernenden aus meinem Lehrbetrieb
- \*\*In einem Studentenwohnheim oder einer ähnlichen Einrichtung
- \*\*In einer WG mit anderen Lernenden die nicht aus meinem Lehrbetrieb sind
- Anderes



Frage 21: Wie wohnst du während der Lehrzeit? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt. | \*\*2024 Neue Kategorie | \*kleine Basis (n < 100) | Werte unter 3% (für die bessere Lesbarkeit) nicht dargestellt.

# GRUNDBILDUNG – TOTAL

45% der antwortenden Lernenden macht eine berufliche Grundbildung als Koch/Köchin. Mit grossem Abstand folgen die Berufsgruppen Restaurantfachfrau/-fachmann (14%), Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft (13%) und Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (8%).



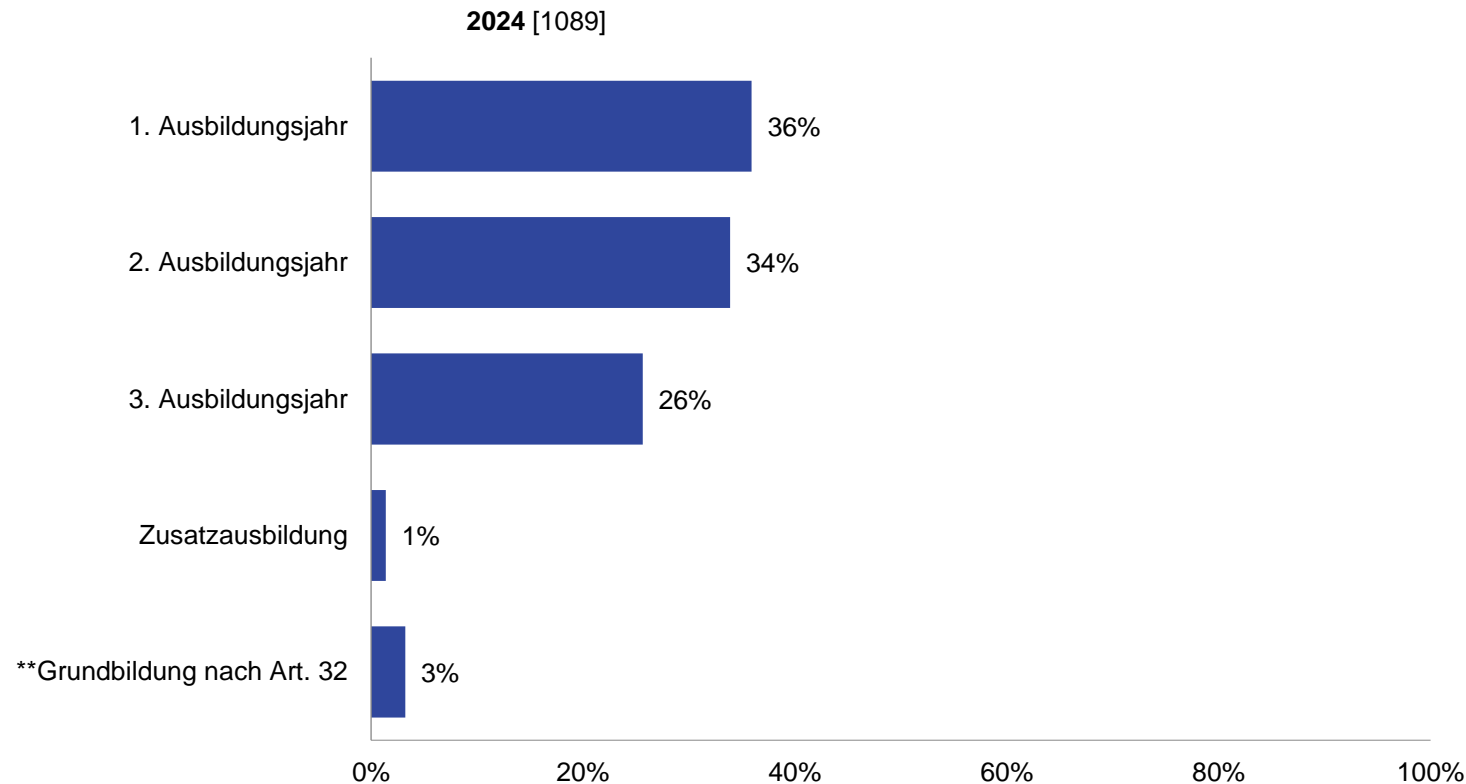
2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]	2020 [1875]	2022 [1367]	2023 [1967]
53	55	55	43	39	48	47	45	39	41	48
17	17	17	15	15	17	17	17	16	17	14
1	1	1		1	3	3	3	14	9	4
-	-	-	-	-	-	0	0	2	3	6
4	5	3	5	4	4	4	4	3	2	5
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
14	11	12	14	15	12	12	12	4	4	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
2	4	3	2	1	2	2	2	3	1	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
0	-	-	-	-	1	1	1	0	0	1
5	5	6	4	6	4	3	3	3	4	0
1	-	-	1	0	-	1	1	0	1	0
-	-	-	-	-	1	0	1	2	3	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0

Frage 2: Ich mache eine berufliche Grundbildung als ... | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in %



# AUSBILDUNGSJAHR

Die Anteile der Lernenden in den 1. und 2. Ausbildungsjahren sind im Vergleich zu den Vorjahren weiter leicht gestiegen. Lernende in der Zusatzausbildung und in der Grundbildung nach Art. 32 machen 4% der Befragten aus.

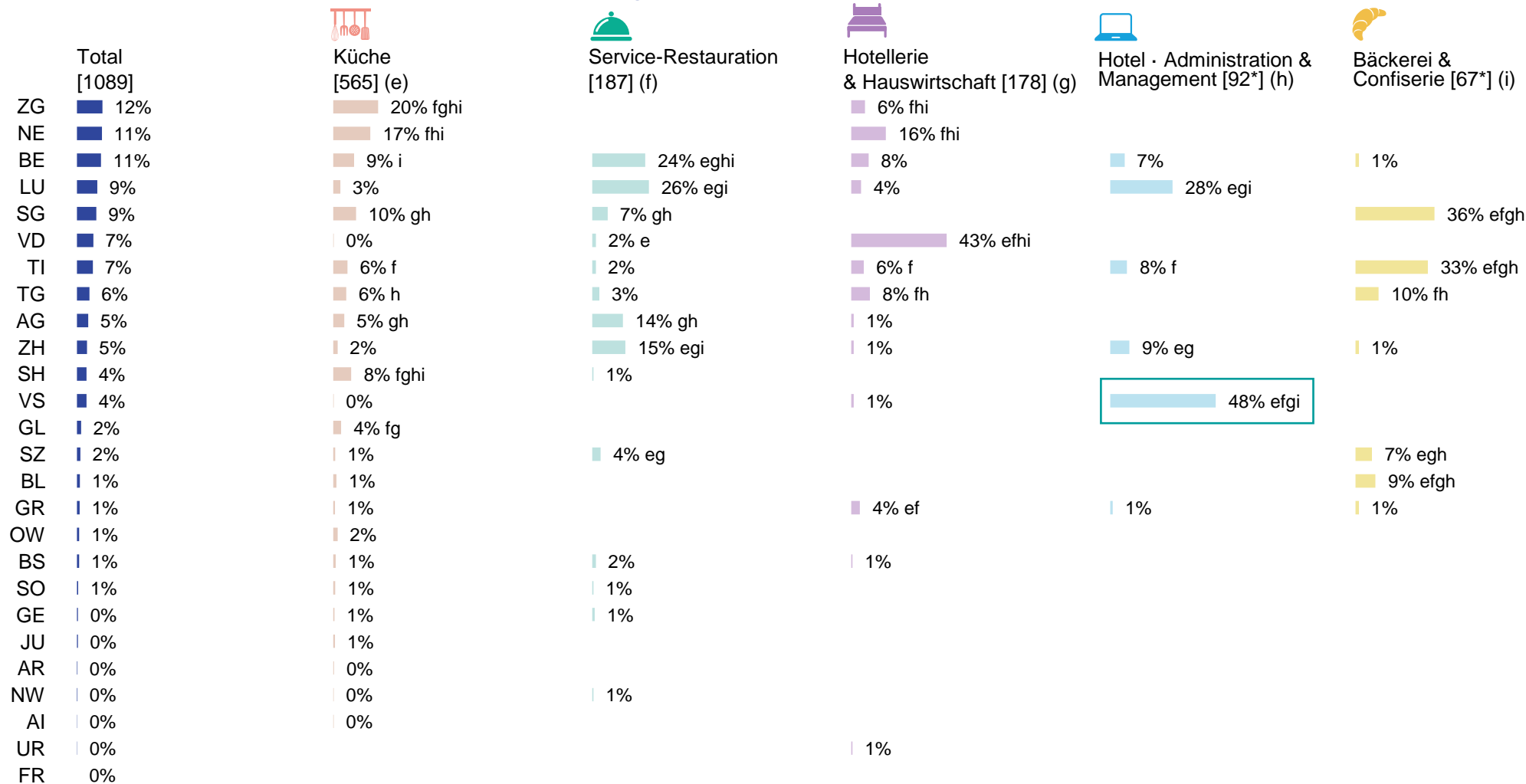


2012 [1005]	2013 [991]	2014 [1000]	2015 [1001]	2016 [1000]	2017 [1199]	2018 [1050]	2019 [1061]	2020 [1875]	2022 [1367]	2023 [1967]
22	35	28	26	32	39	28	36	37	31	35
37	30	44	29	36	31	30	24	30	32	29
36	29	23	40	25	26	38	36	28	35	33
5	5	5	5	6	3	4	4	3	3	3
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Frage 4.2: Ich bin im / in ...? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*\*2024 Neue Kategorie

# KANTON DER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

Die meisten der befragten Lernenden gehen in den Kantonen Zug, Neuchâtel und Bern zur Schule. Knapp die Hälfte der Lernenden aus dem Bereich «Hotel Administration & Management» besuchen im Wallis die Schule.



Frage 3.1: In welchem Kanton gehst du zur Schule? | n = [ ] Personen | geschlossene Frage | Angaben in % | \*kleine Basis (n < 100)

**BE  
SURE.  
GO  
FURTHER.**

**GAME CHANGERS**

