



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro. Karriere. Kompetenz.

2017

Weiter mit Bildung

Entweder man geht mit der Zeit,
oder man geht, mit der Zeit.

Sie, liebe Leserin und lieber Leser, gehören offensichtlich zur ersten Gruppe, denn Sie interessieren sich für Ihre Weiterbildung oder die Ihrer Führungskräfte, sonst hätten Sie diese Broschüre nicht in die Hand genommen.

Lebenslanges Lernen ist eine wichtige Voraussetzung für Ihren Erfolg. Weiterbildung ist bereichernd, weil Sie Antworten auf Ihre Fragen erhalten und sich mit interessanten Menschen austauschen und vernetzen können. Weiterbildung ist auch aufwändig, manchmal mühsam, weil es Wille und Bereitschaft erfordert, sein eigenes Tun und Sagen kritisch zu hinterfragen.

Jedes Jahr absolvieren über 1'500 Führungskräfte eine der 3 Stufen der Gastro-Unternehmerausbildung, verteilt auf 17 Standorte in allen Sprachregionen der Schweiz. Das ist einerseits eine beachtliche Zahl und andererseits immer noch wenig im Vergleich zur Gesamtzahl von Führungskräften im Gastgewerbe.

Die Gastro-Unternehmerausbildung ist die Unternehmer-Aus- und Weiterbildung von GastroSuisse, mit einem stufengerechten, modularen und berufsbegleitenden Angebot. Deshalb wollen wir Ihr Partner sein, Sie beraten und Sie auf Ihrem Weg ein grosses Stück lang begleiten, am liebsten während Ihrer ganzen Karriere. Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen interessante Einblicke aus verschiedenen Blickwinkeln auf unser Angebot und unsere Überzeugungen ermöglichen.

Viel Vergnügen!



Thomas Fahrni
MAS Ausbildungsmanagement,
Leiter Unternehmerausbildung
Telefon 044 377 52 06



Cynthia Vértés
Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF
Assistentin Unternehmerausbildung
Telefon 044 377 52 23

Inhaltsverzeichnis

Unsere Opinion Leader
S. 3

Unternehmerische
Herausforderungen
S. 4

Gastro-Unternehmerausbildung
in 3 Stufen im Überblick
S. 6

Porträts von Ehemaligen
S. 7

Unser Bildungsverständnis
S. 10

Intensivseminare bei GastroSuisse
S. 11

Impressum

Herausgeber

GastroSuisse
Berufsbildung und Dienstleistungen
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

Projektleitung

Vértés Cynthia

Konzeption und Gestaltung

Facing AG, Zürich

Fotos

GastroJournal

Druck

Engelberger Druck AG, Stans

Was unsere Opinion Leader zur Gastro-Unternehmerausbildung sagen



Philippe Giesser
Gründer
Sinnvoll Gastro, Luzern

«Herzblut und Freude für die Gastronomie sind Voraussetzungen aber keine Garantien für gute Arbeit.»

«Die Gastro-Unternehmerausbildung ist vielseitig, breit gefächert und praxisnah. Ich begleite diverse Absolventen durch die Ausbildung und kann die positiven Entwicklungen miterleben. Erlerntes wird in den Alltag miteinbezogen, umgesetzt und die erforderlichen Kompetenzen nachhaltig erlangt und erweitert.»

«Die Gastro-Unternehmerausbildung ist zukunftsgerichtet und passt sich den Trends und gesellschaftlichen Veränderungen an.»

«Absolventen der drei Stufen sind den Herausforderungen in unserer Branche gewachsen und bringen eine qualifizierte Sichtweise in das Unternehmen. Alle im Unternehmen, unabhängig auf Arbeitnehmer- oder Arbeitgeberseite, profitieren davon.»



Sandro Bedin
Leiter Gastronomie
Migros Genossenschafts-
Bund, Zürich



Hansueli Wagner
Inhaber
Dine & Drink GmbH

«Die Ausbildung ist stark auf die Praxis ausgelegt.»

«Ein ganz wichtiges Argument ist die Flexibilität der berufsbegleitenden Seminarmodule. Damit kann der Teilnehmende seine eigenen Möglichkeiten und Fähigkeiten berücksichtigen und das Seminarziel schneller anstreben oder sich mehr Zeit geben. Mitarbeitende, die in ihren Kompetenzen gefördert werden, haben dadurch einen hohen Motivationsgrad und bleiben der Unternehmung erhalten.»

Unternehmerische Herausforderungen und... die Zukunft hat schon begonnen

von Daniel C. Jung*

Ein Roboter putzt das Hotelzimmer und mixt die Drinks an der Bar, künstliche Intelligenzen buchen eine Reise, die auch virtuell erlebbar ist, der Tisch im Restaurant wird via App reserviert und die Rechnung wird per Smartphone bezahlt. So könnte der Alltag im Gastgewerbe in zehn Jahren aussehen, die Ansätze dazu zeigen sich schon jetzt.

Das Gastgewerbe ist eine sehr dynamische Branche, die gesellschaftliche Entwicklungen sofort spürt und schnell auf Trends reagiert. Es sind viele Umwälzungen im Gang, die sich weiter akzentuieren werden. Traditionelle Strukturen lösen sich auf, was sich im Gastgewerbe widerspiegelt.

Das klassische Mahlzeiten-Denken ist passé. Gegessen wird überall und jederzeit. Auch den klassischen Gast mit vorhersehbaren Erwartungen gibt es nicht mehr. Die Gästebedürfnisse werden immer individueller und variieren je nach Situation. Dies resultiert in einer Vielfalt von neuen Angebotsformaten, wie Pop-up-Restaurant, Streetfood-

Festivals, Foodtrucks, Private dining, etc. Auch in der Hotellerie weitet sich das Spektrum von der Sternhotellerie bis zu Privatunterkünften. Umfangreiche Infrastruktur kann mit schlanker Dienstleistung oder einfache Ausstattung mit Rund-um-Service einhergehen. Die Grenzen sind auch hier fließend.

Der Trend zu Herkunft und Handwerk wird anhalten. Gefragt sind frische, regionale, saisonale und handwerklich gut verarbeitete Lebensmittel, die sowohl im Restaurant als auch auf die Schnelle verzehrt werden können. Der Gast will wissen, was er konsumiert und wer dahinter steht.

Die Digitalisierung hat auch im Gastgewerbe Einzug gehalten. Die Gäste informieren sich online, bewerten, kommentieren und buchen übers Internet. Hoteliers und Gastronomen pflegen ihr digitales Image und nutzen das Potenzial digitaler Reservierungs-, Bestell-, Bezahl- und Bewertungssysteme für neue Geschäftsmodelle.





Das Gastgewerbe ist und bleibt aber auch eine Branche von Menschen für Menschen. Und das ist auch eine grosse Chance. Restaurant und Hotellobby werden zum Wohnzimmer und das Wohnzimmer wird zum Restaurant.

Nur diejenigen Gastronomen und Hoteliers, welche sich fit halten, werden in Zukunft dem Wettbewerb Paroli bieten können. Diese Fitness vermittelt auf drei Stufen unsere sich stets weiterentwickelnde Unternehmerausbildung mit G1, G2 und G3.



* Daniel C. Jung, stv. Direktor GastroSuisse
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen

Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.



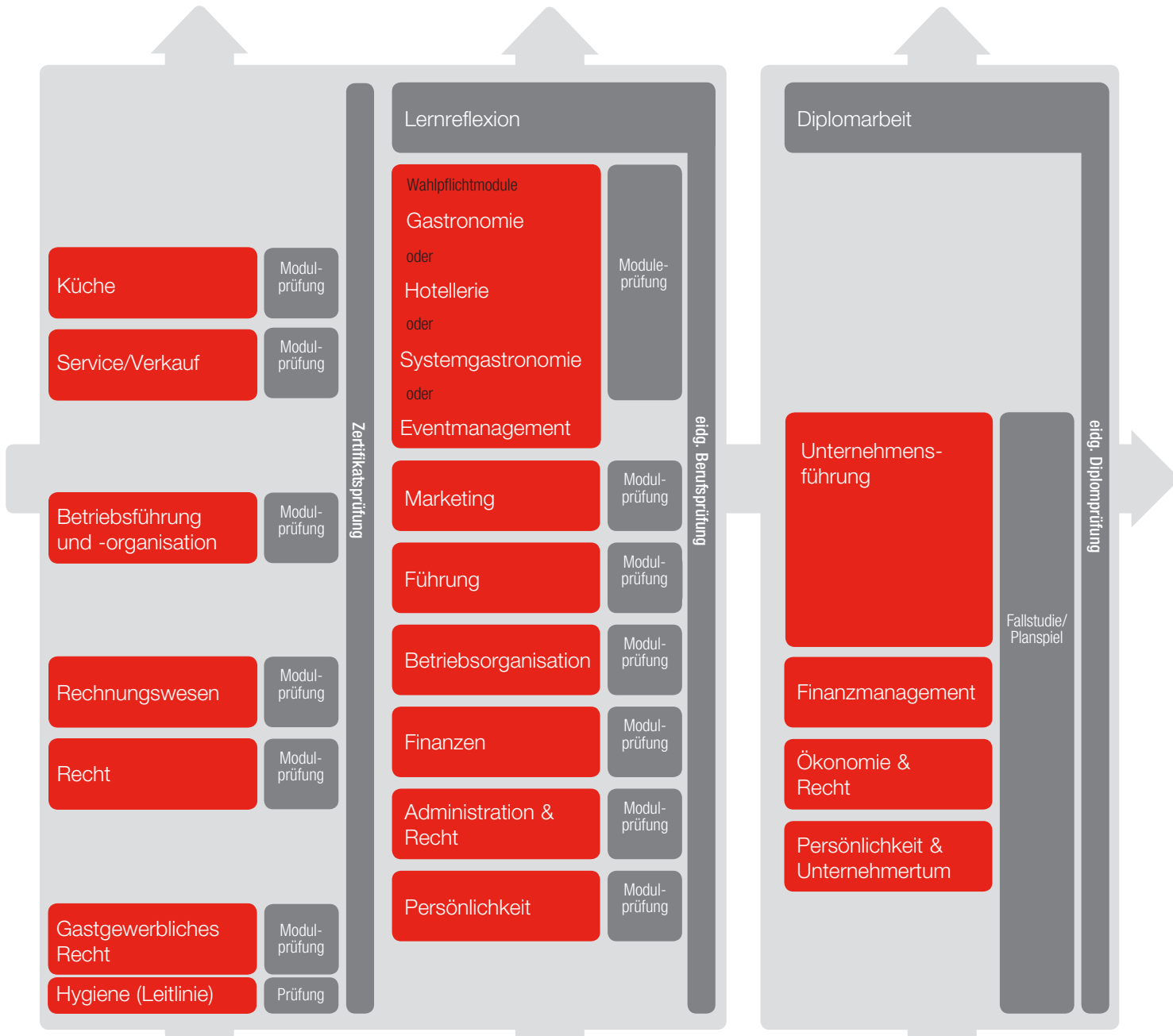
Zertifikat
GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom



Porträts G1-Absolventen



Martin Göschel
Gastgeber
Hotel Alpenruh, Mürren

«In meiner Position als Betriebsleiter wurde mein Aufgabebereich um viele Facetten erweitert – diese Aufgaben kann ich korrekt und professionell mit dem G1 erfüllen.»

«Die Ausführungen zu arbeitsrechtlichen Fragen haben mir einen fundierten Einblick in das Schweizer Rechtswesen ermöglicht. Der spannende Austausch zwischen Dozenten und den Seminarteilnehmenden war ein grosser Mehrwert. Zudem konnte ich die Handbücher zur Arbeitssicherheit direkt in meinem Betrieb implementieren.»

«Mit dem G1 habe ich das richtige Werkzeug, um den Familienbetrieb übernehmen und erfolgreich führen zu können.»

«Da mein Mann und ich die Führung des Familienbetriebs übernehmen werden, war es mir besonders wichtig eine fundierte, berufsbegleitende Ausbildung zu absolvieren. Ich profitiere sehr vom Modul Betriebsführung mit den Inhalten zu Marketing, Betriebsorganisation und Mitarbeiterführung, da konnte ich umgehend wertvolle Sachen umsetzen. Das G1 hat meine Erwartungen vollumfänglich erfüllt, so dass ich mich gleich für das G2 Gastro-Betriebsleiterseminar angemeldet habe. Man hat schliesslich nie ausgelernt.»



Monika Linder
Nachfolgerin als Geschäftsführerin Gasthof Ochsen,
Münsingen

«Dank der Ausbildung habe ich meinen Betrieb vorwärts gebracht und mich als das historische Hotel des Jahres positioniert.»



Bruno Sieber
Gastgeber
Hotel Waldrand
Pochtenalp, Kiental

«Das G1 hat meine Erwartungen komplett erfüllt. Es wird ein breiter Horizont von Themeninhalten vermittelt, die unumgänglich sind für die Betriebsführung. Am meisten habe ich vom direkten Praxisbezug der Referenten profitiert. Die konkreten Beispiele haben die Umsetzung von Theorie in die Praxis sehr unterstützt. Für alle, die sich erfolgreich in der Branche etablieren möchten, ist das G1 unumgänglich.»

Porträts G2-Absolventen



Sandro Massimino
Food & Beverage Manager
Stadtcasino Restaurants
Basel, Gastrag AG

«Durch den eidgenössischen Abschluss kann ich mich beruflich weiterentwickeln und es stehen mir neue Türen für die Zukunft offen.»

«Das Lernreflexionsdossier ist ein geeignetes Instrument um den Transfer zwischen Theorie und Praxis sicherzustellen. Ich hatte während der Erarbeitungsphase des Lernreflexionsdossiers des Öfteren wichtige Erkenntnisse, die mich den gelernten Schulstoff effektiv verstehen liessen. Ich profitierte davon die Theorie direkt in meinem Tätigkeitsfeld umzusetzen und konnte somit gleichzeitig einen wichtigen und nachhaltigen Beitrag in meiner Position leisten.»

«Ich gehe heute Projekte strukturierter an.»

«Ich bin ursprünglich gelernte Köchin und wollte einen Abschluss, der meiner leitenden Position entspricht. Das modulare und berufsbegleitende Konzept der Gastro-Unternehmerausbildung hat es mir ermöglicht dieses Vorhaben umzusetzen. Das Lernreflexionsdossier hat mir dabei geholfen, den Stoff zu vertiefen.»



Corinne Wegmann
Chief Operating Officer
not guilty Management
GmbH, Zürich



Philip Bühler
Betriebsleiter
Hotel Bienenberg, Liestal

«G2 hilft nicht nur mehr zu wissen, sondern auch mehr zu können.»

«Ich konnte für meinen Betrieb viele führungsrelevante Entscheidungen dank dem G2 überdenken und neu anpacken. Unter anderem habe ich mein Unternehmen klarer positionieren und entsprechende Marketingmassnahmen treffen können. Ich fühle mich grundsätzlich sicherer in der Mitarbeiterführung und bin immer noch dabei die wertvollen Inputs aus den Seminaren konzeptionell miteinzubeziehen. Ich schätze es sehr, dass ich mich nach wie vor mit den anderen Berufskollegen aus den Seminaren austauschen kann. Das G3 ist für mich nun der nächste logische Schritt als Unternehmer.»

Porträts G3-Absolventen



Rafael Mendoza
Inhaber
Restaurant Krone, Cham

«Ich treffe heute Entscheidungen viel einfacher als früher.»

«Mit dem Gastro-Managementmodell, welches im G3 vermittelt wird, kann ich die Chancen und Risiken meines Betriebes erkennen und auswerten. Strategisch ausgerichtete Entscheidungen treffe ich nun analytischer und zielgerichteter für meinen langfristigen Erfolg.»

«Wer den Weg in die Selbständigkeit wagen will, sollte unbedingt das G3 absolvieren.»

«Am meisten habe ich während der Ausbildung davon profitiert, dass meine Bedürfnisse als Unternehmerin abgedeckt wurden. Während dem ganzen Seminar hatte ich die Möglichkeit Projektaufträge und meinen betriebsspezifischen Businessplan auszuarbeiten. Die Unterstützung der praxisorientierten Referenten und der Austausch mit den anderen Mitstudierenden waren dabei essenziell.»



Melanie Kern
Geschäftsführerin Bistrot
chez Marion
Dinner & More AG, Zürich



Christoph Emmenegger
Betriebsleiter und Gastgeber
Hotel Wetterhorn, Hasliberg

«Es ist ein tolles Gefühl, dass meine Diplomarbeit Wirklichkeit wurde.»

«Wenn man seinen Businessplan verwirklicht und den Betrieb mit seinen Ideen prägt, ist das ein unvergessliches Erlebnis. Dank dem G3 konnte ich einen Businessplan erstellen, der umgesetzt wurde. Der Praxisbezug während dem Unterricht hat massgeblich dazu beigetragen und der wertvolle Austausch unter den Mitstudenten war sehr bereichernd. In meiner Position unterstütze ich meine Mitarbeitenden in der Entscheidung eine der Stufen der Gastro-Unternehmerausbildung zu absolvieren.»

Unser Bildungsverständnis

Unsere Bildungsarbeit ist aus der Praxis für die Praxis. Aus diesem Grund folgen wir dem Grundsatz der berufsbegleitenden Aus- und Weiterbildung. Der direkte Transfer von Lerninhalten in den Berufsalltag der Unternehmer steht für uns im Mittelpunkt. Die Teilnehmenden arbeiten an Übungsbeispielen, Projektaufträgen und Fallstudien oder erstellen ihr eigenes Lernreflexionsdossier mit Anwendungsbeispielen und Umsetzungsversuchen.

Wir fördern die Methodenvielfalt mit kooperativen Lernformen wie Gruppenarbeiten, Diskussionen, Rollenspielen, Fallstudien, Lern- und Supervisionsgruppen (Erfahrungsfälle), Exkursionen, Online-Plattformen oder Planspielen.

Unsere Referenten sind sowohl fachlich als auch methodisch/didaktisch hoch qualifiziert und bilden sich regelmässig weiter. Der Branchenbezug ist uns wichtig. Unsere Prüfungsexperten sind führende Unternehmer, welche die heutigen und zukünftigen Anforderungen bestens kennen.

Der hohe Standard unserer Aus- und Weiterbildung verpflichtet uns zur systematischen Qualitätssicherung und -entwicklung. Evaluationen auf allen Ebenen sind für uns selbstverständlich. Die Gastro-Unternehmerausbildung ist Eduqua-zertifiziert, dem Qualitätslabel für Weiterbildungsinstitutionen.

EDUQUA

Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen
Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue
Certificato svizzero di qualità per istituzioni di formazione continua



Zita Langenstein
G2-Referentin Führung



Adrian Stalder
G3-Referent Unternehmensführung

Weitere Intensivseminare bei GastroSuisse



Das
Intensiv-
seminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®

Kompaktes Weinwissen
für Gastroprofis.



Das
Intensiv-
seminar

Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten
und erfolgreich verkaufen.



Das
Intensiv-
seminar

Der Schweizer Spiri- tuosen-Sommelier®

Die Welt der Edelbrände kennen,
verstehen und verkaufen können.



Das
Intensiv-
seminar

Der Rezeptionskurs

Professioneller
Gästeempfang im Hotel.



Das
Intensiv-
seminar

Der Hotel Online-Manager

Kleine und mittlere Hotels
virtuell vermarkten.



Das
Intensiv-
seminar

Ich bin Vorgesetzter

Mitarbeiterführung in
Richtung Erfolg.

Weitere Informationen.

Besuchen Sie unsere Informationsveranstaltungen.
Erkundigen Sie sich beim Bildungszentrum Ihrer Wahl oder bei:

GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111

E-Mail weiterbildung@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO **SUISSE**
Für Hotellerie und Restauration