

# **Berufsmarketing** **Leitfaden** **für Kantonalverbände**

## **Kontakt**

GastroSuisse  
Nachwuchsmarketing  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

0848 377 111  
[nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch](mailto:nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch)  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)  
[www.karrierehotelgastro.ch](http://www.karrierehotelgastro.ch)

## **Impressum**

Redaktion: Nachwuchsmarketing GastroSuisse  
Herausgeber: GastroSuisse  
Publikationsdatum: Oktober 2024

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen

Das Berufsmarketing verbindet uns. Es ist eine Aufgabe, der sich GastroSuisse, die Kantonalverbände und die Lehrbetriebe gemeinsam widmen. Das Nachwuchsmarketing GastroSuisse nimmt diese Aufgabe von Zürich, Pully und Lugano aus wahr, in enger Zusammenarbeit mit HotellerieSuisse. Unter der Dachmarke BERUFE HOTEL GASTRO stellen wir sicher, alle Zielgruppen mit den richtigen Informationen über Berufe und die Branche zu erreichen.

BERUFE HOTEL GASTRO ist in allen Landesteilen prägend und präsent. Wir respektieren kulturelle Unterschiede und berücksichtigen lokale Bedürfnisse. Mit unseren Dienstleitungen beeinflussen wir das Image der Branche und die Nachfrage nach Lehrstellen positiv.

Unser Leitfaden «Berufsmarketing für Kantonalverbände» zeigt, wie das Nachwuchsmarketing von GastroSuisse die Jugendlichen für die Gastronomie & Hotellerie gewinnen kann. Dieser Leitfaden soll die Kooperation zwischen GastroSuisse und den Kantonalverbänden fördern und auf kantonaler Ebene zu Projekten, Aktivitäten und Massnahmen anregen.

Die Kantonalverbände können auf unsere Unterstützung zählen – sei es in der Planungsphase, bei der Eventorganisation oder bei der Finanzierung. Unsere gemeinsamen Initiativen werden im «Unterstützungsgesuch Berufsmarketing» konkretisiert und geprüft. Wir unterstützen langfristig ausgerichtete Projekte, die Jugendliche in ihrer Berufswahlphase ansprechen.

Zudem haben wir den Leitfaden «Berufsmarketing für Lehrbetriebe» erstellt. Dieser begleitet und unterstützt Lehrbetriebe bei der Rekrutierung von Lernenden. Bei Fragen unterstützt das Nachwuchsmarketing von GastroSuisse die Berufsbildner und Berufsbildnerinnen von Zürich, Lugano oder Pully aus.

Unterlagen für den Berufswahlprozess wie Berufsbilder oder das Schnuppertagebuch können kostenlos bei GastroSuisse bestellt werden. Auf [berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch) listen wir Schnupper- und Lehrstellen auf, die im kantonalen Lehrstellennachweis auf [berufsberatung.ch](http://berufsberatung.ch) erfasst werden.

Mit diesen Massnahmen leisten wir gemeinsam einen entscheidenden Beitrag zur Förderung künftiger Fachkräfte. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Nachwuchsmarketing GastroSuisse

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>BERUFE HOTEL GASTRO</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Kantonalverbände</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>TOP Ausbildungsbetrieb</b>	<b>12</b>
<b>4</b>	<b>Berufliche Orientierung &amp; Berufswahlagenda</b>	<b>13</b>

# 1. BERUFE HOTEL GASTRO

## 1.1 Auftrag

BERUFE HOTEL GASTRO (BHG) ist die Dachmarke von GastroSuisse und HotellerieSuisse für die Promotion der gastgewerblichen Grundbildungen. BHG informiert Jugendliche in der Berufswahlphase über die Berufe im Gastgewerbe und motiviert diese, sich mit den Grundbildungen in der Gastronomie & Hotellerie auseinanderzusetzen. Nebst der Kernzielgruppe informiert BHG ebenfalls die Eltern, die Lehrpersonen, die Berufsberatung und die Lehrbetriebe. Alle Aktivitäten setzt GastroSuisse koordiniert und in Zusammenarbeit mit HotellerieSuisse um.

Im Gastgewerbe werden aktuell folgende Grundbildungen angeboten:

Eidg. Berufsattest (Dauer 2 Jahre)

- Praktiker/in Hotellerie- Hauswirtschaft EBA (neu ab 2024, löst Hotellerieangestellte/r ab)
- Küchenangestellte/r EBA
- Restaurantangestellte/r EBA
- Systemgastronomiepraktiker/in EBA (neu ab 2025)

Eidg. Fähigkeitszeugnis (Dauer 3 Jahre)

- Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ (neu ab 2024, löst Hotelfachfrau/-mann ab)
- Koch/ Köchin EFZ
- Restaurantfachfrau/-mann EFZ
- Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ
- Kauffrau/-mann HGT EFZ

## 1.2 Grundauftrag von BHG

BHG sorgt für das gesamtschweizerische Berufsmarketing.

## 1.3 Kooperationsauftrag von BHG

BHG gewinnt die Kantonalverbände für einen gemeinsamen Marktauftritt und koordiniert diesen.

## 1.4 Die BHG Journey

Die Arbeit von BHG kann stark vereinfacht auf 9 Stufen heruntergebrochen werden.

<b>Grundauftrag</b> 1.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Förderung der Nachfrage nach gastgewerblichen Grundbildungen.</li></ul>
<b>Vision</b> 2.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Das Gastgewerbe findet genügend interessierte Jugendliche, um Lehrstellen zu besetzen.</li></ul>
<b>Mission</b> 3.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ BHG stimuliert, zusammen mit den Kantonalverbänden und Lehrbetrieben, die Nachfrage nach gastgewerblichen Grundbildungen nachhaltig.</li></ul>
<b>Ziele</b> 4.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ BHG übernimmt das aufwendige und teure Berufsmarketing.</li><li>▪ Das Gastgewerbe wird in der Öffentlichkeit positiv wahrgenommen.</li><li>▪ Die Lehrbetriebe können ihre Lehrstellen besetzen.</li><li>▪ Die Qualität der Ausbildung kann gesteigert werden.</li></ul>
<b>Schwerpunkte</b> 5.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Starke Dachkampagne unter Miteinbezug der Partner.</li><li>▪ Starke Präsenz an Real-Life-Anlässen (Berufsmessen, Orientierungen, Erlebnisveranstaltungen).</li><li>▪ Internetauftritt mit integrierter Schnupper- und Lehrstellenbörse.</li><li>▪ Zielgruppenaffine Social-Media-Auftritte mit Fokus Instagram.</li><li>▪ Analoge &amp; digitale Kampagnen umsetzen.</li><li>▪ Zusammenarbeit mit Kantonalverbänden suchen und intensivieren.</li><li>▪ Strategische Partner integrieren (Schule, Berufsberatung, weitere).</li></ul>
<b>Inputs</b> 6.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Personelle und finanzielle Ressourcen an 3 Standorten (Zürich, Pully, Lugano)</li><li>▪ Substanzielle Unterstützung durch die Kantonalverbände ist gegeben.</li><li>▪ Engen Austausch und Zusammenarbeit mit HotellerieSuisse pflegen.</li></ul>
<b>Outputs</b> 7.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Die Aktivitäten erreichen die Kernzielgruppe und die Beeinflusser und Multiplikatoren.</li></ul>
<b>Outcome</b> 8.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Die Aktivitäten führen zu einer messbaren Steigerung der Nachfrage.</li><li>▪ Es können wieder mehr Lehrstellen besetzt werden.</li></ul>
<b>Impact</b> 9.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Das Gastgewerbe kann die freien Stellen mehrheitlich mit Fachkräften (EBA &amp; EFZ) besetzen.</li></ul>

## 1.5 Kommunikationskanäle

Die Welt der Kommunikation und des Marketings wandelt sich immer schneller. Um die Berufe der Gastronomie & Hotellerie optimal vermarkten zu können, hat BHG vier Kommunikationskanäle definiert, die schwerpunktmässig bearbeitet werden. Diese werden an dieser Stelle vorgestellt.

### Real Life

Real-Life-Anlässe sind Veranstaltungen, an denen das Nachwuchsmarketing direkt in Kontakt mit den Zielgruppen steht. Trotz Internet und Social Media gehören diese Anlässe, wo der Austausch und die Interaktion mit den Zielgruppen im Mittelpunkt steht, zu den wichtigsten Kommunikationskanälen. Im Berufswahlprozess der Schüler und Schülerinnen nehmen sie einen festen Platz ein.

## Berufswahlmessen

Das Nachwuchsmarketing ist an allen wichtigen Berufswahlmessen anwesend. Die Auftritte an den Messen werden mehrheitlich mit dem Kantonalverband oder der kantonalen Hotel & Gastro *formation* organisiert und durchgeführt.

KT	BERUFSMESSE	DAUER TAGE	MONAT	ORT	
FR	<b>Start</b>	6	Februar	Fribourg	alle 2 Jahre
VS	<b>Your Challenge</b>	6	März	Martigny	alle 2 Jahre
JU	<b>Salon de formation</b>	5	März	Moutier	alle 2 Jahre
GR	<b>Südbündner Berufsschau</b>	3	April	Samedan	alle 3 Jahre
BE	<b>OGA-Sonderschau Berufe</b>	8	Juni	Langnau	alle 3 Jahre
SG	<b>OBA</b>	4	August/September	St. Gallen	jährlich
SO	<b>BIM</b>	3	September	Olten	alle 2 Jahre
BE	<b>BAM</b>	5	September	Bern	jährlich
TG	<b>Berufsmesse Thurgau</b>	3	September	Weinfelden	jährlich
SH	<b>Berufsmesse Schaffhausen</b>	3	September	Schaffhausen	jährlich
AG	<b>Aargauische Berufsschau</b>	6	September	Wettingen	alle 2 Jahre
NE	<b>Capacité</b>	6	September	Neuchâtel	alle 2 Jahre
BS	<b>Basler Berufsmesse</b>	3	Oktober	Basel	alle 2 Jahre
BL	<b>Berufsschau Baselland</b>	5	November	Münchenstein	alle 2 Jahre
ZH	<b>Berufsmesse Zürich</b>	5	November	Zürich	jährlich
LU	<b>ZEBI</b>	4	November	Luzern	jährlich
VD	<b>Salon des métiers</b>	6	November	Lausanne	jährlich
GR	<b>Fiutscher</b>	5	November	Chur	alle 2 Jahre
GE	<b>Cité des métiers</b>	5	November	Genève	alle 3 Jahre

## Berufsorientierungen

Die Berufsorientierungen werden mehrheitlich am Mittwochnachmittag, von 14 bis 16 Uhr in den Lehrbetrieben, meistens Hotels, durchgeführt. Die Schüler und Schülerinnen können sich auf [berufehotelgastro.ch/agenda](http://berufehotelgastro.ch/agenda) anmelden. Ein per Mailing verbreiteter Veranstaltungskalender führt diese Anlässe auf. Immer zu Beginn des Schuljahres werden die Lehrpersonen der Oberstufe angeschrieben. Lehrpersonen, die für ihre Schulklasse z.B. während einer Projektwoche einen Informationsanlass durchführen möchten, können diesen ebenfalls beim Nachwuchsmarketing buchen. Die Anlässe sind kostenlos. Anlässe finden in allen Kantonen statt, pro Jahr ungefähr 100-150.

Kantonalverbände, die Anfragen für eine Berufsorientierung erhalten, dürfen diese gerne an das Nachwuchsmarketing GastroSuisse weiterleiten. Gerne organisieren wir einen entsprechenden Anlass, entweder in der Schule oder in einem Lehrbetrieb.

## Erlebnisveranstaltungen

Bei den Erlebnisveranstaltungen steht das Gesamterlebnis im Mittelpunkt. Der Fokus liegt auf dem Erleben und Kennenlernen. Erlebnisveranstaltungen können zusammen mit dem Nachwuchsmarketing GastroSuisse konzipiert werden. Alternativ reichen die Kantonalverbände ihre Konzepte anlässlich des Subventionsverfahrens mit einem Unterstützungsgesuch ein.

### Aktuelle Beispiele von Erlebnisveranstaltungen: Leben in Graubünden



### Programm

09.00 Ankunft der Schulklasse, Begrüssung der Schüler und Schülerinnen

09.15 Blick hinter die Kulissen, Lernende zeigen ihren Lehrbetrieb

10.00 Erleben und Kennenlernen, praktische Arbeiten unter Anleitung der Lernenden/Fachleute

11.00 Schüler und Schülerinnen interviewen die Lernenden, Präsentation der Berufe im Plenum

12.30 Mittagessen

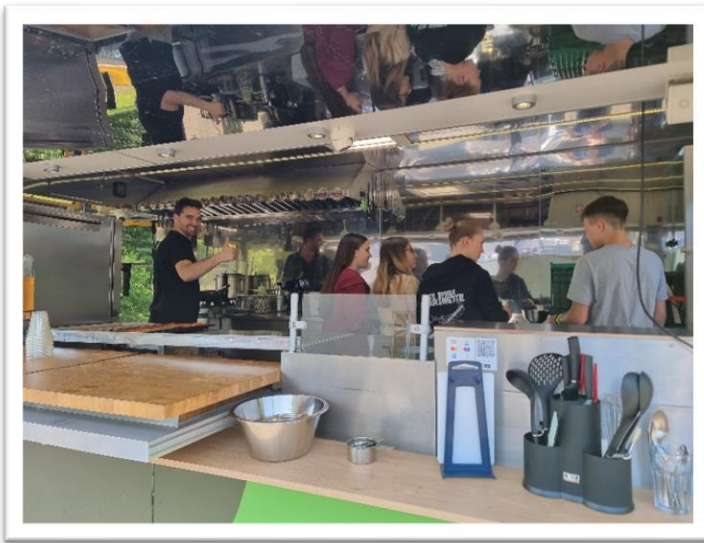
13.30 Vortrag «Tourismus» als wichtiger Wirtschaftszweig für den Kanton/die Region

15.00 Ende der Veranstaltung

## Bildungsbus zum Anbeissen

Mit dem Food-Truck auf dem Pausenplatz

Symbolbild



### Programm

10.00 - 12.00 praktische Arbeiten im Food-Truck, kurzes Inputreferat über die gastgewerblichen Grundbildungen

### Internet

Das Internet respektive die Webseite [www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch) ist die zentrale Anlaufstelle für Informationen zu den gastgewerblichen Grundbildungen. Im Navigationspunkt «Berufe» erfahren die Schüler und Schülerinnen das Wesentliche über die Berufe und können sich entsprechende Videos anschauen. In der Agenda sind alle wichtigen Termine und Veranstaltungen hinterlegt, an denen BHG präsent ist und über die Gastronomie & Hotellerie informiert.

In der Schnupper- und Lehrstellenbörse können die Lehrbetriebe ihre freien Lehrstellen publizieren. Die Lehrstellen sind dazu auf [berufsberatung.ch](http://berufsberatung.ch) im kantonalen Lehrstellennachweis zu erfassen. Täglich werden die Daten an die Schnupper- und Lehrstellenbörse auf [berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch) übermittelt und abgeglichen. Für die Aktualität der Daten sind die Lehrbetriebe verantwortlich. Sind die Lehrstellen vergeben, liegt es an den Lehrbetrieben, die Einträge anzupassen. Unter «Karriere» können sich die zukünftigen Fachkräfte bereits über die Weiterbildungsmöglichkeiten informieren ([karrierehotelgastro.ch](http://karrierehotelgastro.ch)).

### Social Media

Über Instagram wecken wir das Interesse von Jugendlichen in der Berufswahlphase für das Gastgewerbe. Die Inhalte produzieren die Mitarbeitenden im Nachwuchsmarketing inhouse, unterstützt durch die Agentur von BHG. Gerne nehmen wir auch Beiträge aus den Lehrbetrieben oder von Lernenden entgegen, um diese auf unseren Social-Media-Kanälen zu posten.



## **Print**

Die Nachfrage nach Printprodukten ist in den letzten Jahren zurückgegangen. Am ehesten besteht sie noch an Berufswahlmessen und Berufsorientierungen.

Folgende Printprodukte können Mitglieder kostenlos bei BHG bestellen:

- Offizielle Berufsbilder der Berufsberatungen, in den drei Landessprachen DE, FR und IT
- Schnuppertagebuch in den drei Landessprachen DE, FR und IT
- Abgabegeschenke, wie z.B. Kugelschreiber, Textmarker, Pflasterbox
- 1-2 Printprodukte mit Kurzinformation zum Gastgewerbe und allen Grundbildungen

## **1.6 Strategische Partner**

Strategische Partnerschaften sucht BHG explizit mit Institutionen, die in der Beruflichen Orientierung tätig sind. BHG erhält dadurch einen privilegierten Zugang zur Kernzielgruppe Jugendliche in der Berufswahlphase. Gemeinsam mit unseren Partnern schaffen wir einen Mehrwert für unsere Zielgruppen, dank einem breiteren Unterstützungs- und Dienstleistungsangebot.

### **Schweizerisches Dienstleistungszentrum für Berufsbildung, Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB)**

Die Berufsbilder werden in Zusammenarbeit mit dem SDBB dreisprachig entwickelt und herausgegeben. In regelmässigen Abständen werden diese überarbeitet oder neu konzipiert. Die Zusammenarbeit mit dem SDBB sichert uns ebenfalls den Zugang zu den Berufsinformationszentren (BIZ), wo unsere Berufsbilder aufgelegt werden. Gemeinsam mit dem SDBB editieren wir zudem Berufsinfo-Filme, die einen vertieften Einblick in die einzelnen Berufe ermöglichen. Diese Kurzvideos werden regelmässig an den Berufsinformationsveranstaltungen gezeigt und sind auch auf [berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch) aufgeschaltet.

### **Berufsinformationszentren der Kantone (BIZ)**

Regelmässig besucht BHG die Berufsberater und Berufsberaterinnen. Bei den Besuchen geht es darum, die Mitarbeitenden mit den neuesten Informationen aus der Branche zu bedienen. Der Fokus liegt auf den Grundbindungen. Die Besuche finden vor allem in jenen Jahren statt, in denen die Berufe durch eine Reform inhaltliche Anpassungen erfahren haben.

### **berufsberatung.ch**

Die Schnupper- und Lehrstellenvermittlung auf [berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch) ist mit dem Lehrstellennachweis der Kantone respektive von [berufsberatung.ch](http://berufsberatung.ch) gekoppelt. Die Lehrbetriebe erfassen und bewirtschaften ihre Lehrstellen auf dieser Plattform. Diese Dienstleistung ermöglicht den Lehrbetrieben, ihre freien Lehrstellen effektiv und gesamtschweizerisch bekanntzumachen.

### **anforderungsprofile.ch**

Das Projekt «schulische Anforderungsprofile für die berufliche Grundbildung» ist eine Initiative vom Schweizerischen Gewerbeverband und der Schweizerischen Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren (EDK). Die Profile beziehen sich auf die schulischen Anforderungen und orientieren sich an den von der EDK entwickelten nationalen Bildungsstandards. Sie wurden in Zusammenarbeit mit den Organisationen der Arbeitswelt sowie mit Berufsexpertinnen und -experten aus der Praxis und Schule entwickelt. Die Profile sind mit exemplarischen Anwendungssituationen aus dem Berufsalltag ergänzt. Sie zeigen, wie die bedeutsamen schulischen Anforderungen im Ausbildungsalltag zum Tragen kommen. Weiter wurden körperliche und persönliche Anforderungen aufgelistet. Dadurch wird ein Zusammenhang zwischen dem Lernen in der Volksschule und im Lehrbetrieb hergestellt, der die Berufswählenden motivieren soll, sich gezielt auf die Berufsausbildung vorzubereiten.

### **Oberstufe** (Lehrpersonen)

Die Oberstufe wird jeweils mit Beginn des neuen Schuljahres über ein Mailing kontaktiert und über die Dienstleistungen im Nachwuchsmarketing informiert. Die Berufswahlmessen und Berufsorientierungen werden darin angekündigt und beworben. Die Schüler und Schülerinnen können sich individuell für eine Veranstaltung anmelden oder es werden Anlässe für ganze Klassen durchgeführt. In der Romandie werden die Veranstaltungen zusammen mit den Berufsberatungen koordiniert.

### **Kiknet** (nur D-CH, Lehrpersonen)

Auf Kiknet steht den Lehrpersonen für den Berufswahlunterricht eine Art Lernwerkstatt zur Verfügung. Die Gastronomie & Hotellerie stellt sich dort mit ihren Berufen vor. Die Unterrichtsmaterialien können individuell unter Anleitung der Lehrperson durch die Schüler und Schülerinnen bearbeitet werden.

## **2. Kantonalverbände**

### **2.1 Kooperationsauftrag**

Die Kantonalverbände können uns ihre Pläne und Massnahmen für das nächste Jahr, mit einem Unterstützungsgesuch, einreichen. Wir bieten Unterstützung an, sei es bei der Ideensuche, dem Ausarbeiten eines Konzeptes oder Erstellen eines Projektbudgets. Insbesondere bei neuen Projekten ist es ratsam, vorgängig mit dem Nachwuchsmarketing GastroSuisse Kontakt aufzunehmen. Manchmal wurde eine scheinbar neue Idee schon in einem anderen Kanton ausprobiert. BHG ist offen für neue und innovative Projekte, die zum Ziel haben, Jugendliche im Berufswahlalter für das Gastgewerbe zu interessieren. Zudem werden Massnahmen finanziell unterstützt, die die Branchentreue angehender Berufsleute fördern. Die finanzielle Unterstützung erfolgt nach eingehender Prüfung der vorliegenden Konzepte und Budgets. Es werden Projekte bevorzugt, die eine längerfristige Ausrichtung verfolgen.

## 2.2 Unterstützungsgesuch Berufsmarketing

Das Unterstützungsgesuch geht jeweils an die Geschäftsstelle der Kantonalverbände GastroSuisse und Hotel & Gastro *formation*. Die Kantone sind zuständig für die innerkantonale Kommunikation und Koordination der Anfragen. Die Gesuche müssen spätestens bis am 31. Dezember beim Nachwuchsmarketing GastroSuisse [nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch](mailto:nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch) eingereicht werden. Über den Entscheid werden die Geschäftsstellen schriftlich im Februar informiert.

### Beispiele Projekteingaben letzte Jahre

Projekttitle	Projektziel	Zielgruppe	Kurzbeschreibung	KT
<b>GastroStory</b>	Imagekampagne	Jugendliche in der Berufswahlphase, Beeinflusser	Die GastroStory ist eine Webserie über die Chancen in der Hotellerie & Gastronomie respektive über den Werdegang von Gastronomen und Hoteliers. <a href="#">Link: Gastro Story - Geschichten aus der Gastronomie &amp; Hotellerie</a>	GR
<b>Tourismus macht Schule</b>	Sensibilisierung für den Tourismus	Jugendliche in der Berufswahlphase	Schüler und Schülerinnen lernen die verschiedenen Berufsmöglichkeiten im Tourismus kennen. <a href="#">Link: Tourismus macht Schule</a>	BE
<b>Kitchen Ninjas</b>	Sensibilisierung für das Gastgewerbe	Schüler und Schülerinnen ab 9 Jahren	Kitchen Ninjas ist ein Berufsinfo-Kurs für Jugendliche zwischen 9 und 15 Jahren, in dem die praktische Erfahrung im Mittelpunkt steht. <a href="#">Link: Kitchen Ninjas (kitchen-ninjas.ch)</a>	ZH
<b>Forum für Lernende</b>	Lernende motivieren und unterstützen	Lernende 1. bis 3. Lehrjahr	Der Tagesanlass findet jährlich statt und hat das Ziel, die Lernenden mit spannenden Themen auf den Berufsalltag vorzubereiten. <a href="#">Link: Forum für Lernende   Gastrograubünden</a>	GR
<b>Tischmesse</b>	Rekrutierung von Lernenden	Jugendliche in der Berufswahlphase	Die Tischmesse ist eine Präsentationsplattform und Kontaktbörse für die regionale Wirtschaft. Auf einem oder mehreren Tischen präsentieren sich die Lehrbetriebe mit ihren Lehrstellen. Die Organisation übernimmt oft der ansässige Gewerbeverband.	div. KT
<b>Lehrlingsausflüge</b>	Lernende motivieren	Lernende 1. bis 3. Lehrjahr	Lehrbetriebe oder regionale Sektionen der Kantonalverbände organisieren für ihre Lernende Ausflüge zu Produzenten oder Lieferanten.	GR
<b>Lernende kochen</b>	Lernende motivieren	Lernende 3. Lehrjahr	Lernende kochen aus dem Warenkorb. Dient als Vorbereitung auf das QV-Verfahren und für die Bildungsverantwortlichen in den drei Lernorten.	
<b>Kids ab an den Herd</b>	Sensibilisierung für das Gastgewerbe	Schüler und Schülerinnen ab Primarstufe	Das Projekt leistet einen Beitrag zu gesunder Ernährung. Kinder lernen mit wenig Aufwand, gesunde und leckere Speisen herzustellen. Ebenfalls thematisiert werden Foodwaste und kochen mit regionalen und saisonalen Produkten. <a href="#">Link: Kids ab an den Herd</a>	div. KT
<b>Trophy der neuen Hoteltalente</b>	Sensibilisierung für das Gastgewerbe, die Berufe	Schüler und Schülerinnen 13 bis 17 Jahre	Spielerisch das Gastgewerbe und die Berufe kennenlernen. Outdoor-Event.	FR

## 2.3 Kommunikationsagentur BERUFE HOTEL GASTRO

Die Werbeagentur von BHG steht den Kantonalverbänden für die Umsetzung ihrer Marketingmassnahmen, kostenpflichtig, zur Verfügung. Nutzen Sie die Vorteile einer Zusammenarbeit. Die Werbeagentur kennt unsere Bedürfnisse und die Zielgruppen. Zudem ist so sichergestellt, dass die Massnahmen im «look & feel» von BHG umgesetzt werden. Damit wirkt der Auftritt der Branche gegen aussen einheitlich und harmonisch.

## 2.4 Tätigkeitsprogramm BERUFE HOTEL GASTRO

BHG fasst Massnahmen in einem Tätigkeitprogramm zusammen. Dieses erscheint vierteljährlich. Darin wird Rückschau gehalten sowie ein Ausblick und Übersicht über die anstehenden Aktivitäten gegeben.

### **3. TOP Ausbildungsbetrieb**

GastroSuisse und eine Mehrheit der Kantonalverbände empfehlen und unterstützen ihre Mitglieder, um ein TOP Ausbildungsbetrieb (TAB) zu werden. Wenn Ihr Kantonalverband noch nicht dazugehört und Sie mehr erfahren möchten, nehmen Sie doch mit uns Kontakt auf.

#### **Nutzen für die Branche**

Schon als zertifizierter TOP-Ausbildungsbetrieb auf Stufe 1 leisten die Lehrbetriebe einen wichtigen Beitrag zur Qualität der Berufsausbildung in der Hotellerie & Gastronomie. Erforderlich hierfür ist «nur» ein eintägiger Einstiegskurs mit allen Ausbildungsverantwortlichen und das Einreichen der Selbstdeklaration.

#### **Nutzen für die Lehrbetriebe**

Die Lehrbetriebe profitieren von der Unterstützung und dem Know-how durch TAB-Kurse. Ausserdem signalisieren diese Betriebe potenziellen Lernenden und insbesondere deren Eltern das grosse Engagement für die Ausbildung. Bereits zertifizierte TAB bestätigen, dass sie seit der Zertifizierung deutlich mehr Anfragen von Lernenden erhalten.

#### **3.1 Das Zertifikat**

Das Zertifikat TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) zeichnet branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren. Das tun sie, indem sie sich mithilfe von TAB-Kursen kontinuierlich weiterentwickeln und dadurch ihre Lernenden auf dem Weg ins Berufsleben optimal begleiten. Das TAB-Programm sensibilisiert Betriebe und deren Ausbilder und Ausbilderinnen auf die Erfolgsfaktoren der Ausbildung, bildet sie in Kursen gezielt weiter und stellt personelle Unterstützung für die Umsetzung an der Front zu Verfügung. Es ist ein ganzheitliches Fördersystem zur Stärkung der betrieblichen Ausbildung.

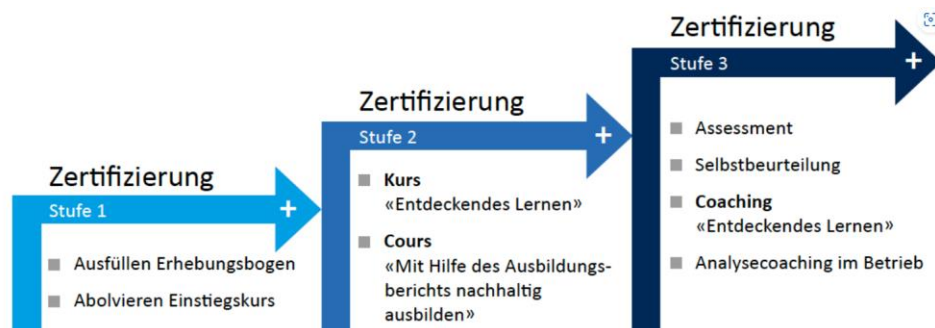
## 3.2 Das 3-Stufen Modell

In drei Stufen zum ausgezeichneten Ausbildungsbetrieb:

**Stufe 1** umfasst einen eintägigen Einstiegskurs sowie eine Selbstdeklaration, mit der die Betriebe bestätigen, dass sie alle grundlegenden Ausbildungsvorgaben erfüllen. Die erste Stufe ist obligatorisch für Betriebe, welche in das System TOP-Ausbildungsbetrieb einsteigen möchten.

**Stufe 2** beinhaltet zwei weitere Kurse. In diesen vermitteln wir Ausbildungswissen und analysieren den jeweiligen Betrieb auf Optimierungspotenzial.

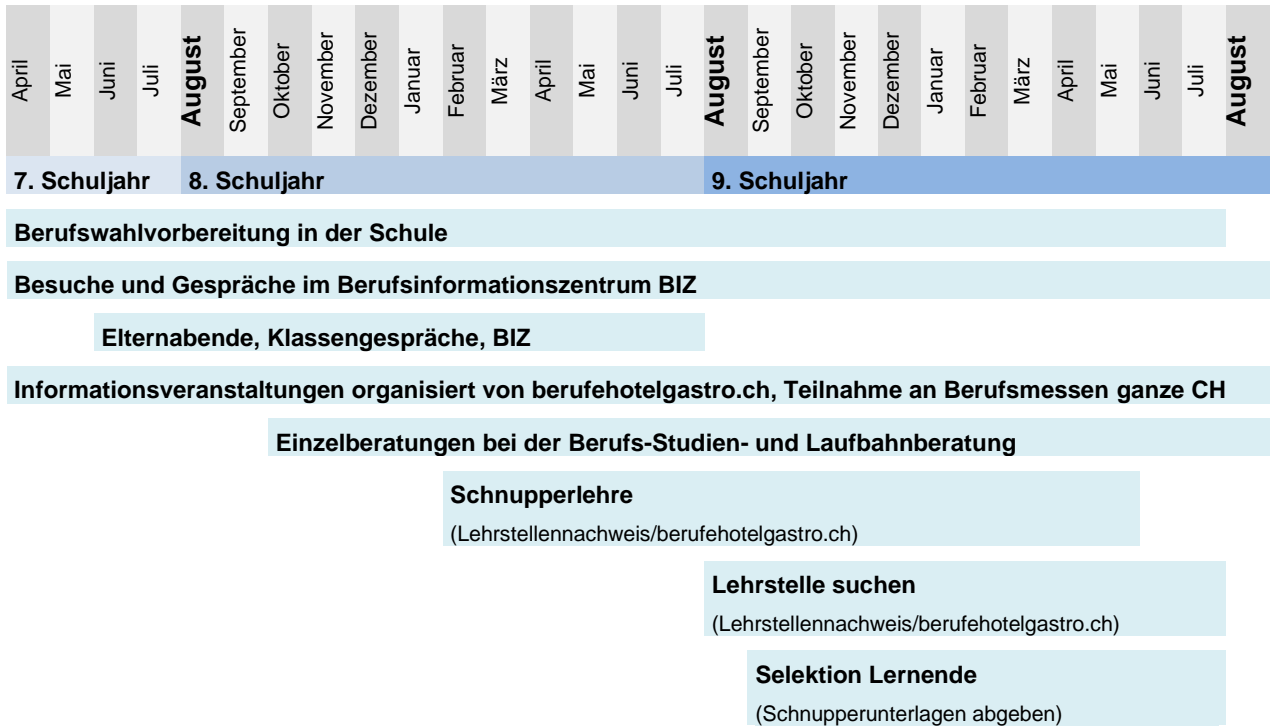
**Stufe 3** ist für Betriebe, die zusätzliche Kriterien erfüllen. Die Unternehmen besuchen weitere Kurse, die individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Das Assessment für Stufe 3 findet durch eine verbandsunabhängige Stelle statt.



## 4. Berufliche Orientierung & Berufswahlagenda

Die Berufswahlphase wird massgeblich durch die Berufswahlagenda und die Berufliche Orientierung in der Sekundarstufe I gesteuert. Die Berufliche Orientierung stellt auf Sekundarstufe I ein zentrales Thema dar. Die Jugendlichen erarbeiten die Voraussetzungen für die Wahl ihres zukünftigen Bildungs- und Berufszieles und bereiten sich auf den Übergang in eine nachobligatorische Ausbildung vor. Der Unterricht in der Beruflichen Orientierung begleitet die Jugendlichen in ihren Schritten Richtung Anschlusslösung auf der Sekundarstufe II. Er vermittelt die Gleichwertigkeit der beruflichen und rein schulischen Bildung und die Durchlässigkeit des gesamten Bildungssystems, das flexible und individuelle Bildungswege erlaubt. Die Berufsberater und Berufsberaterinnen informieren und beraten während dieser Zeit Schülerinnen und Schüler, deren Eltern, Lehrpersonen und allenfalls weitere Beteiligte. Auf dem Weg zu dieser Weichenstellung sind die Jugendlichen auf Unterstützung angewiesen. Diese erhalten sie von den Eltern, den Bildungsinstitutionen, der Berufs- und Studienberatung sowie der Wirtschaft.

**Berufswahlagenda** (Je nach Kanton kann es zeitliche Unterschiede geben)



## Kontaktpersonen

Mike Bürkli, Sachbearbeiter Nachwuchsmarketing, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
mike.buerkli@gastrosuisse.ch  
044 377 52 10

Sydney Picenni, Responsable promotion de la relève, Av. Général-Guisan 42A, 1009 Pully  
sydney.picenni@formation-gastrosuisse.ch  
021 721 08 32

Valentina de Sena, Responsabile formazione professionale, Via Gemmo 11, 6900 Lugano  
valentina.desena@gastrocicino.ch  
091 961 83 11

## Nützliche Adressen

### **GastroSuisse**

Berufsbildung / Nachwuchsmarketing, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
www.gastrosuisse.ch / 0848 377 111 / info@gastrosuisse.ch

### **berufehotelgastro.ch**

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
www.berufehotelgastro.ch / 0848 377 111 / nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch  
www.karrierehotelgastro.ch

### **Hotel & Gastro formation**

Eichstrasse 20, 6353 Weggis  
www.hotelgastro.ch / 041 392 777 / info@hotelgastro.ch

### **SDBB**

Abteilung Medien Berufsbildung, Blepstrasse 37, 3001 Bern  
www.berufsbildung.ch / 031 320 29 00 / berufsbildung@sdbb.ch

### **Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI**

BerufsbildungPlus, Einsteinstrasse 2, 3003 Bern  
www.berufsbildungsplus.ch / 058 465 57 22 / medien@berufsbildungsplus.ch