

Berufsmarketing **Leitfaden** **für Lehrbetriebe**

Kontakt

GastroSuisse
Nachwuchsmarketing
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

0848 377 111
nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch
www.berufehotelgastro.ch
www.karrierehotelgastro.ch

Impressum

Redaktion: Nachwuchsmarketing GastroSuisse
Herausgeber: GastroSuisse
Publikationsdatum: Oktober 2023

Liebe Berufsbildnerinnen, lieber Berufsbildner

Die Gastronomie & Hotellerie ist auf gut ausgebildete Fachkräfte angewiesen. Fachkräfte – das sind Menschen, die eine anerkannte Ausbildung durchlaufen, das Qualifikationsverfahren erfolgreich gemeistert haben und ihre Fähigkeiten im Beruf voll einbringen. Sie garantieren hochwertige Dienstleistungen in Restaurants und Hotels. Als Wegbereiter geben Fachkräfte ihr Können an nächste Generationen weiter und beeinflussen den wirtschaftlichen Erfolg der Branche entscheidend. Fehlen Fachkräfte, leiden Produktivität und Wirtschaftsleistung, und die Ausbildung von Nachwuchstalente gerät ins Stocken.

Nach dieser Definition sind es vor allem Sie, die diesen Fachkräftemangel bekämpfen, indem Sie junge Menschen ausbilden. Als Berufsbildner und Berufsbildnerinnen geben Sie Fachwissen und Ihre Erfahrung weiter – nutzen Sie die Möglichkeit, auch Empathie und Wertschätzung in Ihre Führungsrolle einzubringen.

Empathie befähigt Sie, die Gefühle und Sichtweisen Ihrer Lernenden zu verstehen und nachzuvollziehen. So entsteht eine Bindung, wodurch Sie starke Beziehungen aufbauen können.

Wertschätzung bedeutet, Anerkennung für andere zu zeigen – sei es in Form von Dankbarkeit oder Lob. Diese Anerkennung motiviert die Lernenden, ihr Bestes zu geben. Sie wissen so, dass ihre Arbeit einen grossen Wert hat.

Dieser Leitfaden unterstützt Sie dabei, Ihren Lehrbetrieb zu gestalten und Lernende zu gewinnen. Als Lehrbetrieb tragen Sie eine grosse Verantwortung, denn hier verbringen die Lernenden die meiste Zeit ihrer Ausbildung, hier eignen sie sich praktische Fertigkeiten an. Berufsbildner und Berufsbildnerinnen vermitteln nicht nur handwerkliches Können, sondern übernehmen auch eine wichtige Rolle in der Entwicklung junger Menschen auf dem Weg ins Erwachsenwerden. In dieser entscheidenden Phase sind Sie bedeutende Bezugspersonen.

Herzlichen Dank für Ihr Engagement bei der Ausbildung künftiger Fachkräfte.

Wir wünschen Ihnen weiterhin Freude, Erfüllung und Zufriedenheit in Ihrem Alltag mit den Lernenden.

Nachwuchsmarketing GastroSuisse

Inhaltsverzeichnis

1	Vom Betrieb zum Lehrbetrieb	4
2	Auswahl und Anstellung	6
3	TOP Ausbildungsbetrieb	10
4	Berufsmarketing	12

1. Vom Betrieb zum Lehrbetrieb

Lehrbetrieb werden

Die Berufsbildung in der Schweiz ist eine gemeinsame Aufgabe von Wirtschaft und Staat. Die duale Berufsbildung weist einen hohen Qualitätsstand auf, ist bedarfsgerecht sowie praxisbezogen und im Vergleich zu allgemeinbildenden Schulen kostengünstig. Mit der Ausbildung von Lernenden sichern die Unternehmen den Nachwuchs an Berufsleuten und übernehmen damit eine wichtige Verantwortung.

Checkliste

Motivation

Betriebsintern abklären, ob die Motivation für eine Ausbildungstätigkeit vorhanden ist.

Geeignete berufliche Grundbildung auswählen

In welchem Beruf kann ausgebildet werden? Die Grundinformationen liefern die einzelnen Bildungsverordnungen und die Berufsbezeichnungen (hotelgastro.ch). Schüler und Schülerinnen können sich über die zwei- und dreijährigen Grundbildungen auf berufehotelgastro.ch informieren.

Ausbildungsplätze abklären

Im Unternehmen klären, welche geeignete Ausbildungsplätze vorhanden sind.

Fragen

Auftauchende Fragen mit einer Expertin oder einem Experten vom Amt für Berufsbildung klären. Die Mitarbeitenden von berufehotelgastro.ch stehen Ihnen ebenfalls für Auskünfte zur Verfügung.

Bildungsbewilligung

Sofern die Voraussetzungen erfüllt sind, erteilt das kantonale Amt für Berufsbildung auf ein Gesuch hin die Bildungsbewilligung (Abschluss im Lehrgebiet, 3 Jahre berufliche Praxis, Ausweis Berufsbildnerkurs).

Lernende suchen

Erstellen Sie ein Lehrstellenprofil und rekrutieren Sie die Lernenden. Die Suche kann über den kantonalen Lehrstellennachweis, per Inserat, auf der firmeneigenen Webseite oder über einen Aushang im Betrieb erfolgen. Starten Sie die Suche mit dem Beginn des neuen Schuljahres. Die meisten Lehrverträge werden in der Zeit von August bis Dezember abgeschlossen.

Berufsbildner oder Berufsbildnerin ausbilden

Die Firma bestimmt die Person, die für die Ausbildung verantwortlich ist, und meldet diese für den Berufsbildnerkurs an. Informationen erhalten Sie entweder beim Kantonalverband oder dem Amt für Berufsbildung.

Ausbildung im Betrieb planen

Der Bildungsplan – Teil der Bildungsverordnung der jeweiligen beruflichen Grundbildung – ist das wichtigste Planungsinstrument für die betriebliche Ausbildung. Im Bildungsplan sind die Leistungsziele der Berufsfachschule, des Lehrbetriebs und der überbetrieblichen Kurse im Detail aufgeführt. Der Lehrbetrieb ist für die Vermittlung der Leistungsziele Lehrbetrieb verantwortlich.

Lehrvertrag abschliessen

Die Lehrvertragspartner unterschreiben den Lehrvertrag und lassen ihn durch das kantonale Berufsbildungsamt genehmigen.

Die drei Lernorte

Jeder Betrieb, ob klein, mittelgross oder gross, kann Lernende ausbilden.

Die berufliche Grundbildung der Lernenden findet in den drei Lernorten *Lehrbetrieb, Berufsfachschule und überbetrieblicher Kurs* statt.

Im Lehrbetrieb vermitteln Berufsbildner, Berufsbildnerinnen und qualifizierte Fachkräfte den Lernenden die praktische Ausbildung. Die Berufsfachschule vermittelt die theoretischen Berufskennnisse und in den überbetrieblichen Kursen werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt.

Die Berufsbildnerin und der Berufsbildner

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen in Lehrbetrieben vermitteln den Lernenden den praktischen Teil. Dabei orientieren sie sich am Bildungsplan und der Bildungsverordnung. Sie verfügen meistens über ein eidg. Fähigkeitszeugnis oder eine gleichwertige Qualifikation, mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Lehrgebiet und angemessene pädagogische Qualifikationen. Lehrbetriebe müssen als Anbieter der Bildung in beruflicher Praxis über eine kantonale Bildungsbewilligung verfügen. Um in einem Lehrbetrieb als verantwortliche Berufsbildnerinnen oder verantwortliche Berufsbildner tätig sein zu können, müssen Berufsleute neben den erforderlichen Qualifikationen und Erfahrungen auch über eine pädagogische Ausbildung verfügen.

Zur Auswahl stehen zwei Bildungsangebote. Als Mindestanforderung muss der kantonale Ausweis absolviert werden.

- Bildung im Umfang von 100 Lernstunden (eidg. Dipl.)
- Kurs im Umfang von 40 Kursstunden (kantonaler, eidg. anerkannter Ausweis)

Links

www.berufsberatung.ch

www.adressen.sdbb.ch

2. Auswahl und Anstellung

Anforderungsprofil

Bevor ein Lehrbetrieb eine lernende Person auswählt, sollte er ein firmenspezifisches Anforderungsprofil für Lernende erstellen. Die Berufsbildner und Berufsbildnerinnen kennen ihren Betrieb und die Anforderungen, die an die Ausbildung in ihrem Beruf gestellt werden. Berufskennntnisse und Erfahrungen sind wichtig, um das Anforderungsprofil praxisgerecht zu erstellen.

Jugendliche bei der Bewerbung	Informationsmittel	Informationsbeschaffung während des Selektionsverfahrens	Grundlagen für das Anforderungsprofil des Berufs
Fachkompetenzen, z.B. - Sprachen - Mathematik - Buchhaltung - Naturwissenschaften - Geschichte, Geografie Gestalten, Werken, Sport	- Schulzeugnisse - Angaben zu Freizeit, Hobbys - Bewerbung	- Eigene Erfahrung während Selektion - Betriebsinterne Unterlagen, Fragebögen - Eignungstests	- Anforderungen des Lehrbetriebs - Bildungsverordnung - Bildungsplan - Berufsbild
Methodenkompetenzen, z.B. - Lerntechniken - Arbeitstechniken - Präsentationstechniken	- Angaben zu Freizeit, Hobbys - Schulzeugnisse	- Schnupperlehre	- Anforderungen des Lehrbetriebs - Bildungsverordnung - Bildungsplan - Berufsbild
Sozialkompetenzen, z.B. - Teamfähigkeit - Zusammenarbeit - Information - Kommunikation - Gästeorientierung	- Angaben zu Freizeit, Hobbys - Schulzeugnisse - Angaben zur Familie	- Schnupperlehre - Vorstellungsgespräch	- Betriebskultur - Bildungsverordnung - Bildungsplan - Berufsbild
Selbstkompetenzen, z.B. - Selbständigkeit - Eigenverantwortung - Zuverlässigkeit - Belastbarkeit - Umgangsformen - Motivation	- Angaben zu Freizeit, Hobbys - Schulzeugnisse - Angaben zur Familie	- Schnupperlehre - Vorstellungsgespräch	- Betriebskultur - Bildungsverordnung - Bildungsplan - Berufsbild

Selektion

Die Selektion hat zum Ziel, die richtige Person für eine zu besetzende Stelle zu finden. Wenn der Lehrbetrieb das Selektionsverfahren für sein Unternehmen festlegt, sollte er sich der besonderen Situation bewusst sein, in der sich die Jugendlichen bei der Lehrstellensuche befinden. Zum ersten Mal müssen sie sich in der Arbeitswelt behaupten. Daher soll der Lehrbetrieb das Verfahren für die Bewerberinnen und Bewerber transparent machen, z.B. auf der firmeneigenen Webseite.

Es gibt nicht ein einzig richtiges Selektionsverfahren. Der Ablauf der Selektion hängt vielmehr von verschiedenen inner- und ausserbetrieblichen Faktoren ab:

z.B.

- Anzahl der eingegangenen Bewerbungen
- Vorhandene Ressourcen
- Art der beruflichen Grundbildung

Die Schnupperlehre – wichtig für Lehrbetrieb und Jugendlichen

Die Schnupperlehre ermöglicht Jugendlichen, ihre Fähigkeiten und Interessen direkt im gewünschten Berufsumfeld zu überprüfen. Die Durchführung von Schnupperlehren gibt den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern die Möglichkeit, die für ihren Betrieb am besten geeignete lernende Person zu finden. Für diesen Prozess stellt ihnen berufehotelgastro.ch Selektionsunterlagen zur Verfügung (Leitfaden, Schnuppertagebuch, Schnuppercheck).

Es gibt zwei Arten von Schnupperlehren:

Schnupperbesuch/Berufsbesichtigung/Informationstag: Dauert in der Regel 1 Tag, ermöglicht erste Einblicke in die Berufswelt, es werden einzelne Arbeiten ausgeführt.

Schnupperlehre: Dauert 2-5 Tage, der Berufswunsch soll überprüft werden, aktives Mitarbeiten ist erwünscht, ein vertiefter Einblick in die wichtigsten Tätigkeiten wird ermöglicht, kann zur Lehrstellenselektion dienen.

Auswertung

Um eine zuverlässige und möglichst ganzheitliche Beurteilung der Jugendlichen zu erreichen, sollten nicht nur einzelne Arbeiten, sondern auch Sozial- und Selbstkompetenzen bewertet werden. Dazu gehören Hilfsbereitschaft, Benehmen und Interesse. Mehrere Beobachter und Beobachterinnen garantieren ein umfassenderes Bild. Somit macht es Sinn, von allen Betreuungspersonen eine Bewertung mit den wichtigsten Begründungen anhand von Bewertungsblättern erstellen zu lassen.

Rechtliche Rahmenbedingungen und Versicherungen

Arbeitsrechtliche Vorschriften

Schulpflichtige Jugendliche dürfen gemäss Arbeitsgesetz ab 13 Jahren eine Schnupperlehre absolvieren. Eine Beschäftigung ist nur an Werktagen zulässig und auf höchstens 8 Stunden pro Tag zwischen 6 und 18 Uhr begrenzt. Bei mehr als fünf Stunden Arbeit ist eine Pause von mindestens einer halben Stunde zu gewähren. Insgesamt darf die Arbeitszeit 40 Stunden pro Woche nicht überschreiten. Der jeweilige Einsatz darf nicht länger als zwei Wochen dauern. Die Kantone können die Beschäftigung von einer Bewilligung abhängig machen beziehungsweise für die Betriebe eine Meldepflicht vorschreiben. Es ist deshalb sinnvoll, sich vor der Durchführung einer Schnupperlehre bei der zuständigen kantonalen Stelle (z. B. Arbeitsinspektorat) zu erkundigen.

Unfallversicherung

Gemäss Unfallversicherungsgesetz (UVG) sind in der Schweiz fast alle Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen obligatorisch gegen Unfälle versichert. Dies gilt auch für Jugendliche in der Schnupperlehre. Es versteht sich, dass sie auf Gefahren besonders aufmerksam gemacht und beaufsichtigt werden müssen. Der Lehrbetrieb ist verpflichtet, die Arbeitssicherheit von Jugendlichen in der Schnupperlehre zu gewährleisten. Während der Schnupperlehre ist es wichtig, den Jugendlichen die möglichen Gefahren im Beruf zu zeigen. So können sie sich ein besseres Bild von dieser Seite des Berufs machen.

Haftpflichtversicherung

Jugendliche in der Schnupperlehre sind während der Dauer der Beschäftigung in der Betriebs-Haftpflichtversicherung des Betriebs automatisch eingeschlossen. Hat der Betrieb keine Haftpflichtversicherung, muss er für Schäden, die die Jugendlichen während der Schnupperlehre verursachen, selbst aufkommen. Die Jugendlichen können in der Regel nicht für Haftpflichtschäden belangt werden. Es ist empfehlenswert, vor der Schnupperlehre das Bestehen einer Privathaftpflichtversicherung (z.B. Familienhaftpflicht der Eltern) zu klären.

Anstellung und Lehrvertrag

Der Lehrvertrag ist nur in schriftlicher Form gültig. Die Gegenleistung für die Arbeit der Lernenden ist nicht in erster Linie der Lohn – im Vordergrund steht die Ausbildung durch den Lehrbetrieb. Der Lehrvertrag wird durch die zuständige Behörde überprüft und genehmigt.

Folgende Punkte sind im Vertrag zu regeln:

Art und Dauer der Grundbildung

Der Lehrvertrag hält die genaue Berufsbezeichnung und Bildungsdauer fest. EFZ dauert drei Jahre, EBA zwei Jahre.

Probezeit

Sie dient den Vertragsparteien zur Überprüfung der getroffenen Wahl. Die Probezeit dauert zwischen einem und drei Monaten und kann höchstens auf sechs Monate verlängert werden.

Arbeitszeit

Sie dauert generell gleich lang wie diejenige der anderen im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmern und Arbeitnehmerinnen. Für Jugendliche bis zum vollendeten 18. Altersjahr gelten zudem spezielle Vorschriften.

Entschädigung für Lernende/ Arbeitszeit / Ferien

Die Höhe des Lohns für Lernende ist gesetzlich nicht verankert. Im Gastgewerbe regelt die «Vereinbarung für Lernende im Schweizer Gastgewerbe» die Entlohnung, die Arbeitszeit und Kontrolle, die Ferien sowie die Unterkunft und Verpflegung. Diese Vereinbarung gilt für alle Lernenden, die aufgrund eines Lehrverhältnisses in einem Mitgliedbetrieb von GastroSuisse beschäftigt sind.

Lohn

1. Lehrjahr CHF 1020.-

2. Lehrjahr CHF 1300.-

3. Lehrjahr CHF 1550.-

Arbeitszeit 42 Stunden pro Woche

43.5 Stunden pro Woche in Saisonbetrieben

45 Stunden pro Woche in Kleinbetrieben

Ferien 5 Wochen

Lehrbetrieb

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen verfügen über die erforderlichen beruflichen Fähigkeiten und persönlichen Eigenschaften für die Ausbildung. Kursausweis oder Diplom sind eine Voraussetzung, damit sie diese Funktion wahrnehmen können.

Lernende Person

Mit dem Unterzeichnen des Lehrvertrages bekräftigt die lernende Person, ihr Bestes für ein erfolgreiches Absolvieren der beruflichen Grundbildung zu geben. Sie verpflichtet sich, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse zu besuchen sowie das Qualifikationsverfahren zu absolvieren.

Gesetzliche Vertretung (meist die Eltern)

Die Eltern sind nicht Vertragspartei, aber sie handeln beim Vertragsabschluss für minderjährige Lernenden als gesetzliche Vertretung oder müssen zumindest ihre Zustimmung geben.

Links

www.hotelgastro.ch

- Bildungsverordnungen & Bildungspläne

www.berufehotelgastro.ch

- Informationen Berufe

- Berufsvideos

- Selektionsunterlagen als PDF

- Vereinbarung für Lernende

www.berufsbildung.ch

- Lehrvertrag

www.gastrosuisse.ch (mit Login)

- Merkblatt Jugendliche im Gastgewerbe – Nacht- und Sonntagsarbeit

Kontakt

nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch

- Schnuppertagebuch bestellen

3. TOP Ausbildungsbetrieb

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 Ausbilderinnen und Ausbilder auf die Erfolgsfaktoren der Ausbildung, bildet sie in Kursen gezielt weiter und stellt gar personelle Unterstützung zur Umsetzung an der Front zu Verfügung. Es ist ein ganzheitliches Fördersystem zur Stärkung der betrieblichen Ausbildung.

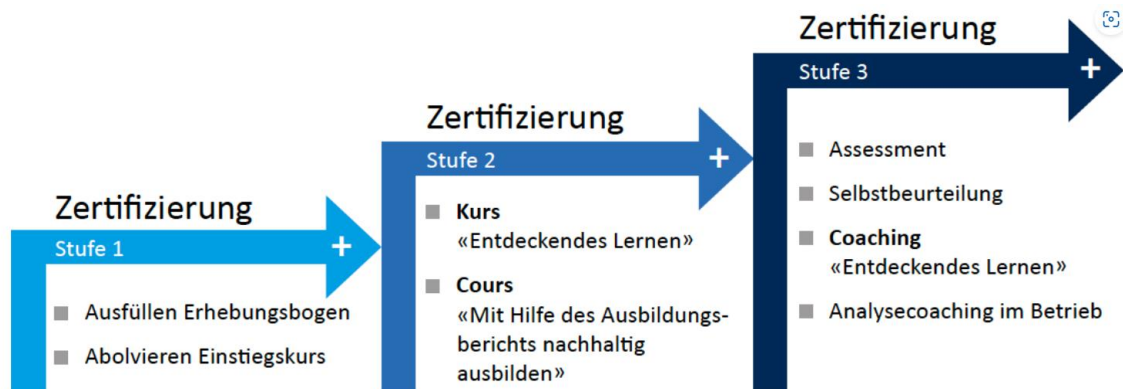
3-Stufen Modell

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



TOP Ausbildungsbetrieb im Gastgewerbe

GastroSuisse und eine grosse Mehrheit der Kantonalverbände empfehlen und unterstützen ihre Mitglieder auf dem Weg zum TOP-Ausbildungsbetrieb.

Ihr Beitrag:

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

Ihr Nutzen:

In Ihrem Betrieb profitieren Sie von der Unterstützung und dem Know-how vom TAB-Programm. Ausser-

dem signalisieren Sie potenziellen Lernenden und insbesondere deren Eltern, dass Sie sich besonders intensiv für die Ausbildung von jungen Menschen engagieren. Bereits zertifizierte TAB bestätigen, dass sie seit der Zertifizierung deutlich mehr Anfragen von Lernenden erhalten.

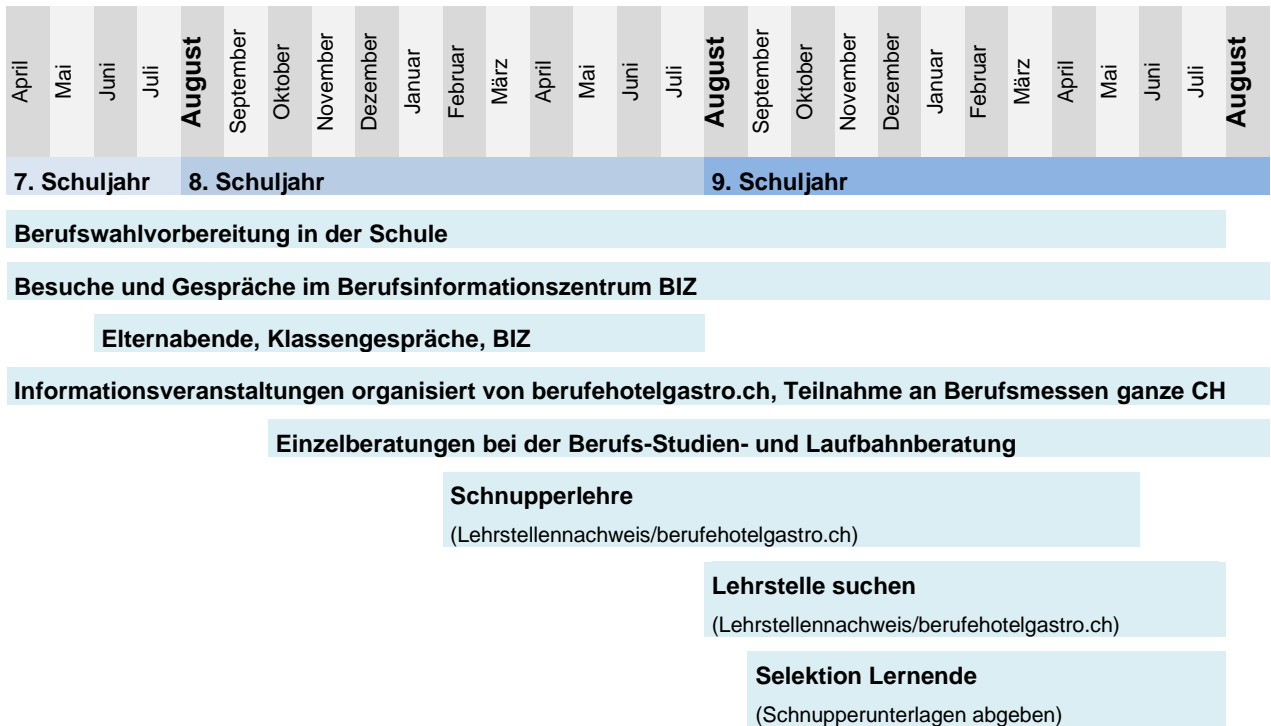
Informieren Sie sich bei Ihrem Kantonalverband.

Link

www.topausbildungsbetrieb.ch

4. Berufsmarketing

Die Berufswahlphase



Je nach Kanton kann es zeitliche Unterschiede geben

Die Berufliche Orientierung ist auf Sekundarstufe I ein zentrales Thema. 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.

Die Berufsberaterinnen und Berufsberater 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 kommt von den Eltern, den Bildungsinstitutionen, der Berufs- und Studienberatung sowie der Wirtschaft.

BERUFE HOTEL GASTRO

BERUFE HOTEL GASTRO (BHG) ist die Dachmarke von GastroSuisse und HotellerieSuisse für die gesamtschweizerische Promotion der gastgewerblichen Grundbildungen. Die Teams Nachwuchsmarketing von GastroSuisse und HotellerieSuisse bedienen gemeinsam in den drei Sprachregionen die Zielgruppen mit Informationen zu den Grundbildungen.

Im Gastgewerbe können folgenden Grundbildungen absolviert werden:

Eidg. Berufsattest (Dauer 2 Jahre)

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

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

Folgende Zielgruppen werden bearbeitet

- Schüler und Schülerinnen ab Primarstufe (punktuell)
- Jugendliche in der Berufswahlphase (ab 7. Oberstufe – 10. Schuljahr, 14-18/20 Jahre)
- Eltern
- Lehrpersonen
- Berufsberater und Berufsberaterinnen
- Berufsbildner und Berufsbildnerinnen

Das Nachwuchsmarketing stellt sicher, dass sich die Zielgruppen in allen Kantonen über das Gastgewerbe und die Grundbildungen informieren können. Bei der Online-Kommunikation haben die Zielgruppen über die Webseite berufehotelgastro.ch jederzeit Zugang zu Informationen. Die Online-Kommunikation wird zusätzlich mit Online-Kampagnen im SEO und SEM unterstützt.

Bei der Offline-Kommunikation ist das Nachwuchsmarketing vor Ort in den Kantonen entweder an Berufswahlmessen anwesend oder führt Informationsveranstaltungen an Schulen oder in Lehrbetrieben durch. Das Nachwuchsmarketing garantiert so, dass alle am Gastgewerbe interessierten Schüler und Schülerinnen mühelos zu Erstinformationen zu den Grundbildungen gelangen können.

Über folgende Hauptkanäle wird informiert

Internet

Das Internet respektive die Webseite 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 berufehotelgastro.ch 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 im kantonalen Lehrstellennachweis zu erfassen. Täglich werden die Daten an die Schnupper- und Lehrstellenbörse auf berufehotelgastro.ch übermittelt und abgeglichen. Für die Aktualität der Daten sind die Lehrbetriebe verantwortlich. Sind die Lehrstellen vergeben, liegt es an ihnen, die Einträge anzupassen. Unter «Karriere» können sich die zukünftigen Fachkräfte bereits über die Weiterbildungsmöglichkeiten informieren (karrierehotelgastro.ch).

Social Media

Über TikTok und Instagram wecken wir bei Jugendlichen in der Berufswahlphase das Interesse 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.

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. Für die Berufswahlmessen sind wir ebenfalls auf die Unterstützung der Lehrbetriebe angewiesen, indem sie Mitarbeitende, Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sowie Lernende für die Standbetreuung zur Verfügung stellen.

Die Berufswahlmessen sind jeweils auf berufehotelgastro.ch/agenda aufgeführt.

Berufsorientierungen

Die Berufsorientierungen werden mehrheitlich am Mittwochnachmittag, von 14 bis 16 Uhr in den Lehrbetrieben, meistens Hotels, durchgeführt. Die interessierten Schüler und Schülerinnen können sich auf 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. Informieren Sie sich auf berufehotelgastro.ch/agenda über die Anlässe, die in Ihrer Nähe durchgeführt werden.

Im der Westschweiz werden die Berufsorientierungen in Zusammenarbeit mit den Berufsinformationszentren organisiert und durchgeführt.

Erlebnisveranstaltungen

Bei den Erlebnisveranstaltungen steht das Gesamterlebnis im Mittelpunkt. Der Fokus liegt auf dem Erleben und Kennenlernen, praxisorientierte Inhalte gehören zwingend dazu. Die Veranstaltungen werden in der Regel zusammen mit dem Kantonalverband erarbeitet. Die Konzepte richten sich nach den kantonalen Bedürfnissen und Besonderheiten. Die Durchführung übernimmt jeweils das Team vom Nachwuchsmarketing.

z.B. Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel

Den Schulklassen der vierten bis sechsten Primarstufe wird die Bedeutung des Tourismus für den Kanton Graubünden an einem Schultag in einem Hotel vermittelt. Der Vormittag gehört dem Gastgewerbe, der Nachmittag dem Tourismus.

Im Gastgewerbe startet der Tag mit einem Rundgang im Hotel, gefolgt von praktischen Arbeiten in den verschiedenen Abteilungen. Interviews mit Lernenden zu ihrer Ausbildung und ein Mittagessen bilden den Abschluss.

Im Tourismusteil gibt ein Mitarbeitender des kantonalen Tourist-Offices Einblick in seine Tätigkeit. Nach dem Referat finden ein bis zwei Workshops mit den Schülern und Schülerinnen statt. (z.B. Plakat gestalten, Diskussion über Vor- und Nachteile des Tourismus, welche Berufe profitieren, direkt oder indirekt, vom Tourismus). Pro Jahr finden 20 Anlässe statt.

z.B. Bildungsbus zum Anbeissen

Der Bildungsbus zum Anbeissen ist ein Food Truck, welcher auf den Pausenplätzen der Oberstufen im Kanton Zürich unterwegs ist. Im Theorieteil werden die Grundbildungen vorgestellt, im Praxisteil kochen die Schüler und Schülerinnen, unter Anleitung, frische Tortellini und Chocolate Chip Cookies. Pro Jahr finden 20 bis 30 Anlässe statt.

Print

Folgende Printprodukte können kostenlos bei BHG bestellt werden:

- Offizielle Berufsbilder der Berufsberatungen, alle Grundbildungen, in den drei Landessprachen DE, FR und IT
- Schnuppertagebuch, in den drei Landessprachen DE, FR und IT
- Abgabegeschenke, wie z.B. Kugelschreiber, Textmarker, Pflasterbox
- Postkarten, mit Kurzinformation zu allen Grundbildungen

4.3. Massnahmen Lehrbetrieb

Die Rekrutierung von Lernenden beginnt bei Ihnen im Betrieb. Teilen Sie Ihren Gästen mit, dass Sie ein Lehrbetrieb sind und Schulabgänger und Schulabgängerinnen bei Ihnen eine Ausbildung absolvieren können.

Webseite

Richten Sie eine Landingpage ein und listen Sie dort die Berufe auf, die bei Ihnen im Betrieb gelernt werden können. Informieren Sie, wie der Prozess, von der ersten Kontaktaufnahme bis zur Unterschrift unter dem Lehrvertrag, abläuft. Führen Sie die Unterlagen auf, die eingereicht werden müssen und vergessen Sie nicht, die Voraussetzungen und Anforderungen an die jeweiligen Berufe anzugeben. Führen Sie eine Kontaktperson auf, inkl. Vorname, Name und Kontaktmöglichkeiten (Telefon und E-Mail).

Social Media

Schüler und Schülerinnen sind regelmässig online, insbesondere auf den Plattformen TikTok und Instagram. Hat Ihr Betrieb ebenfalls eine Social-Media-Präsenz, empfehlen wir die Nutzung dieser Plattformen, um Werbung für Ihre Lehrstellen zu machen. Warum lassen Sie Ihre Lernenden nicht ein Video drehen, wo diese ihre Nachfolger suchen? Die Videos müssen nicht perfekt sein, sondern authentisch. Probieren Sie es einfach einmal aus.

Aushang

Informieren Sie Ihre Gäste auch in schriftlicher Form und auf Papier über die freien Lehrstellen. Bringen Sie diese Aushänge an der Rezeption oder an Wänden an, die sich besonders gut dafür eignen. Lassen Sie auch hier wieder die Lernenden die Bewerbung der freien Lehrstellen übernehmen.

Speisekarte

Warum nicht die letzte Seite der Speisekarte nutzen, um Werbung für sich als Lehrbetrieb zu machen? Das bietet sich vor allem dann an, wenn sich auch noch eine gute Geschichte damit verbinden lässt. z.B. der Lernende, der als Bester im Kanton abgeschlossen oder an einem Wettbewerb für Furore gesorgt hat. Damit unterstreichen Sie das hohe Bildungsniveau in Ihrem Betrieb.

Infoanlässe

Schreiben Sie jeweils zu Beginn des Schuljahrs die Oberstufe in Ihrer Region an und melden Sie Ihre freien Lehrstellen. Teilen Sie der Lehrperson mit, dass Sie auf Anfrage gerne Schulklassen in Ihren Betrieb einladen, um einen Blick hinter die Kulissen zu ermöglichen und die Berufe vorzustellen. Oder schlagen Sie Schulbesuche durch Ihre Lernenden vor.

Einblicke

Warum nicht einmal einen Tag der offenen Tür organisieren oder am Zukunftstag teilnehmen? Nutzen Sie solche Anlässe dazu, um sich als Lehrbetrieb zu positionieren. Oder führen Sie einen Informations- und Schnuppertag durch, wo interessierte Schüler und Schülerinnen sich informieren und einfache, praktische Aufgaben ausführen können.

Schnupper- und Lehrstellenbörse

Erfassen Sie Ihre Lehrstellen im Lehrstellennachweis des Kantons. Wir übernehmen diese Daten ebenfalls in die Lehrstellenbörse auf berufehotelgastro.ch. Sind die Lehrstellen online auffindbar, wird Ihr Betrieb als Lehrbetrieb wahrgenommen.

Unterstützen Sie berufehotelgastro.ch

Unterstützen Sie berufehotelgastro.ch an den Berufswahlmessen - Mitarbeitende und Lernende aus Ihrem Betrieb können als Standbetreuer vor Ort Präsenz zeigen.

Benefits

Das Angebot an Lehrstellen ist grösser als die Nachfrage. Die Schüler und Schülerinnen haben die Qual der Wahl, wenn es darum geht, einen Beruf und eine Lehrstelle zu wählen. Entsprechend stark werben die Betriebe um die Schüler und Schülerinnen. Zusatzleistungen, die über das Erwartete hinausgehen, können evtl. einen Jugendlichen dazu bewegen, sich für Ihren und gegen einen anderen Lehrbetrieb auszusprechen.

Mögliche Zusatzleistungen / Beispiele

- Lehrbetrieb übernimmt Kosten für Lehrmittel, Kleider, Werkzeug usw.
- 13. Monatslohn
- Zusätzliche Ferientage
- Eltern erhalten Rabatt auf Essen & Übernachtung
- Kost und Logis ist kostenlos oder reduziert
- Beteiligung des Lehrbetriebs an Abonnements, z.B. öV oder Fitness

Links

www.berufsberatung.ch

-Lehrstellennachweis

www.berufehotelgastro.ch

-Berufsinformationen & Berufsvideos

-Übersicht über alle Veranstaltungen

-Schnupper- und Lehrstellenbörse

-Karrieren - Link zu karrierehotelgastro.ch

Kontakt

nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wenn Sie Ihre Social-Media-Beiträge mit uns teilen möchten. Für unsere Berufswahlmessen, insbesondere für die Standbetreuung sind wir auf die Unterstützung von Berufsbildnern und Berufsbildnerinnen und Lernenden angewiesen, die am Stand Auskunft geben. Die Lernenden werden zusätzlich für die Betreuung der praktischen Aktivitäten eingesetzt. Wir freuen uns, wenn Sie Mitarbeitende und Lernende aus Ihrem Betrieb für solche Einsätze melden können.

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

BERUFE HOTEL GASTRO

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, Belpstrasse 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

Quellenverzeichnis:

Handbuch betriebliche Grundbildung, SDBB 2013, www.berufsberatung.ch, www.lehrplan21.ch