

«Wir können nach wie vor nicht alle Lehrstellen besetzen»

Die Pandemie hat Restaurants und Hotels geschüttelt – mit negativen Auswirkungen auf das Branchenimage und die Lehrstellenbesetzung. Nun geht die Branche in die Offensive: Rund 40 Betriebe im Kanton Bern geben an Berufserkundungstagen Einblick ins Gewerbe. Im Gespräch: Claude Meier, Direktor des Branchenverbands Hotellerie-Suisse.

ROLF MARTI

Die Corona-Pandemie hat Ihre Branche hart getroffen. Wie wirkt sich das auf das Lehrstellenangebot aus?

Es werden weniger Lehrstellen ausgeschrieben – das unterscheidet uns von den meisten anderen Branchen. Viele Gastro- und Hotelbetriebe waren in den letzten Monaten schlicht damit beschäftigt, den Betrieb aufrechtzuerhalten. Trotzdem können wir nach wie vor nicht alle Lehrstellen besetzen.

Hat die Pandemie negative Auswirkungen auf das Nachwuchsmarketing?

Ja. Wir sind eine «People»-Branche. Wir leben davon, dass sich Menschen vergnügen und dass sie geniessen. Dieses «Feeling» müssen wir im Nachwuchsmarketing rüberbringen. Das geht nur, wenn man unsere Berufe vor Ort erleben kann. In den letzten

anderthalb Jahren war es jedoch nur bedingt möglich, Schnupperlehren und Veranstaltungen durchzuführen. Hinzu kam die Medienberichterstattung darüber, wie stark unsere Branche durch die Pandemie betroffen ist. Das schürt bei Jugendlichen und Eltern Verunsicherung.

Sie haben es gesagt: Bereits vor der Pandemie konnten nicht alle Lehrstellen besetzt werden. Woran liegt das?

Einerseits gibt es gesellschaftliche Trends wie die zunehmende Akademisierung oder die Digitalisierung. Das spielt anderen Berufsfeldern in die Karten. Andererseits ist unsere Branche dann am Werk, wenn andere die Freizeit geniessen. Nicht alle wollen am Abend oder am Wochenende arbeiten. Hinzu kommt, dass unsere Arbeit eher wenig Wertschätzung geniesst. Ich hoffe, dass sich dies durch die Pandemie verändert. Nach dem Shutdown haben sich viele Menschen enorm darauf gefreut, wieder gut essen zu gehen oder an einem schönen Ort zu übernachten.

Wie steht es um die Ausbildungsqualität in der Branche?

Rund 60 Prozent unserer Mitgliedsbetriebe bilden aus, mehrheitlich in guter Qualität. Als Verband fördern wir die Ausbildungsqualität gezielt. Zum Beispiel mit dem branchenübergreifenden Label «Top-Ausbildungsbetrieb». Es zeichnet Lehrbetriebe aus, die ihre Berufsbildenden zusätzlich schulen lassen. Wir haben dieses



«Wer bei uns arbeitet, tut dies in einem lebendigen und emotional positiv besetzten Umfeld», sagt Claude Meier.

Weiterbildungsangebot letztes Jahr in Graubünden getestet, jetzt weiten wir es auf die ganze Schweiz aus.

Mit welchen Argumenten versuchen Sie, junge Menschen für die Branche zu gewinnen?

Wie gesagt: Wir sind eine «People»-Branche. Wer bei uns arbeitet, tut dies in einem lebendigen und emotional positiv besetzten Umfeld. Dann ist unsere Branche international aufgestellt – von den Gästen bis zum Personal. Nach der Ausbildung hat man gute

rockyourfuture.ch

Die zweite Staffel von rockyourfuture.ch findet vom 1. bis 3. November 2021 statt. Im Kanton Bern beteiligen sich rund 40 Lehrbetriebe. Alle Events werden auf der Webseite vorgestellt. Die Anmeldung erfolgt online. www.rockyourfuture.ch

Gastro- und Hotelberufe

In Gastronomie und Hotellerie gibt es neun berufliche Grundbildungen sowie vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten – im Rahmen der höheren Berufsbildung oder auf Stufe Fachhochschule.

Mehr unter www.berufehotelgastro.ch und www.karrierehotelgastro.ch

Chancen, rund um den Globus Arbeit zu finden. Schliesslich bietet die Branche vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten – bis zum Bachelor. Das eröffnet attraktive Karriereaussichten.

Mit den Berufserkundungstagen «rockyourfuture.ch» gehen Sie in die Offensive. Wie funktioniert «rockyourfuture.ch»?

Über 150 Lehrbetriebe – davon rund 40 im Kanton Bern – öffnen für mehrere Tage ihre Türen. Jugendliche und Eltern sowie potenzielle Quereinsteiger erhalten vor Ort Einblick in unser Gewerbe und in unsere Berufe. Sie können an Betriebsrundgängen und Workshops teilnehmen, mit Lernenden und Berufsleuten sprechen und sich umfassend informieren. Zudem helfen Bewerbungscoaches bei der Lehrstellensuche. Diese Angebote stehen Einzelpersonen sowie Schulklassen offen.

Die ersten Berufserkundungstage haben vom 18. bis 20. Oktober stattgefunden. Wie war die Resonanz?

Ich habe viele Jugendlichen gesehen, die mit Freude und Interesse an der Hotelbar Cocktails mixten oder in der Küche beim Rüsten der Zutaten behilflich waren. Ich bin überzeugt, dass wir die Hotellerie und die Gastronomie auf diese Weise erlebbar machen und damit Lust auf mehr wecken können.

Die zweite Staffel findet vom 1. bis 3. November statt. Wie kann man daran teilnehmen?

Ganz einfach: Webseite rockyourfuture.ch aufrufen, Angebot auswählen, hingehen.

Herausgeber
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch

Unterstützt durch:



Kanton Bern
Canton de Berne

biz
Berufsberatungs- und
Informationszentren



BEKB

BCBE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Personalamt EPA



LINDENHOFGRUPPE