

# Mitarbeiter- förderung

Zusammen besser werden



# Motivierte Mitarbeitende sind der Schlüssel zum Erfolg!

Mit diversen Aktivitäten unterstützen die Branchenverbände ihre Betriebe, Fachkräfte zu finden und zu halten. Unter der Marke berufehotelgastro.ch wird durch Events, wie dem Schnuppercamp, Auftritten an Berufswahlmessen, Berufsorientierungen, Ferienpass oder dem Zukunftstag das Interesse der jungen Menschen für die Berufe in der Hotellerie und Gastronomie geweckt. In Zeiten, in denen es immer schwieriger wird qualifizierte Fachkräfte zu finden, ist es umso wichtiger, Lernende sowie Mitarbeitende zu gewinnen, zu fördern und in der Branche zu halten.

Kaum ein anderes Metier bietet eine solche Vielfalt an Karriere-chancen. Eine engagierte und motivierte Fachkraft hat bereits in jungen Jahren die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen. Die Betriebe und die Branche sind bestrebt, dies den Mitarbeitenden vor Augen zu führen. Beispielsweise werden zahlreiche Weiterbildungen durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV), dem die meisten Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie unterstellt sind, der Stiftung Tschumi oder durch weitere Angebote finanziell entlastet.

Die vorliegende Auflistung unterstützt Betriebe und Mitarbeitende, die Potenziale der Angestellten auszuschöpfen und den Betrieb dadurch zu stärken. Weiterbildungen und weitere Informationen zu Karrieremöglichkeiten finden Sie unter: [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch), [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) sowie [www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch).

**Steigern Sie mit den vorgeschlagenen Massnahmen nicht nur die fachlichen Fähigkeiten, sondern auch die Motivation Ihrer Mitarbeitenden. In diesem Flyer sind einige Vorschläge und Angebote als Ideenanstoss aufgeführt.**

# Sechs Vorschläge, von denen Sie und Ihr Team profitieren können!

## **Vorschlag 1: Zeitgemässe Führungskultur schaffen**

Gute Führungskultur heisst, dass die Führungskraft die Fähigkeit der Mitarbeitenden erkennt, diese gezielt fördert und hilft, ihre Potenziale optimal zu nutzen. Eine offene Gesprächs- und Feedbackkultur sind hierfür genauso wichtige Voraussetzungen wie eine stufengerechte Weitergabe von Verantwortung und Entscheidungskompetenzen oder eine gelebte Fehlerkultur. Finden Sie erste Ansätze und Ausführungen im Analysebericht unter [www.futurehospitality.ch](http://www.futurehospitality.ch).

## **Vorschlag 2: Einführen neuer Arbeitszeitmodelle**

Unregelmässige Arbeitszeiten sowie kurzfristige Einsatzplanungen erschweren den Mitarbeitenden eine effiziente Planung von Freizeit und familiären Pflichten. Bieten Sie den Mitarbeitenden individuelle Lösungen statt starre Strukturen. Und warum nicht Arbeitsstellen mit einem flexiblen Pensum ausschreiben? Teilzeitstellen können hilfreich sein, um die Mitarbeitenden in der Branche zu halten, da sich das Pensum je nach Lebensumstand der Mitarbeitenden anpassen kann. So lassen sich beispielsweise Familie und Beruf besser vereinen.



### **Vorschlag 3: Zeigen Sie Ihren Betrieb am Tag der offenen Hoteltüren**

Am «Please Disturb» – Tag der offenen Hoteltüren kann die Öffentlichkeit, allen voran interessierte Jugendliche, hinter die Kulissen eines Hotelbetriebes blicken. Dieser Anlass fördert das Interesse und das Image der Branche. Besucher spüren den Puls der Hotellerie und Gastronomie und bauen allfällige Berührungsängste und/oder Vorurteile gegenüber Karrieren in der Branche ab. Please Disturb ist auch ein Motivationsinstrument gegen innen – Mitarbeitende sind stolz, ihr Können und Wissen weiter zu geben.  
[www.pleasedisturb.ch](http://www.pleasedisturb.ch).

### **Vorschlag 4: Den Berufsbildnern die Besuche von Update Anlässen ermöglichen**

HotellerieSuisse sowie Hotel & Gastro formation Schweiz bieten Halbtages- respektive Tageskurse für Berufsbildner an. Ziel der Veranstaltungen ist es, aktuelle Themen im Umgang mit Lernenden aufzugreifen und zu vertiefen. Zudem bieten sie die bereichernde Gelegenheit, sich mit anderen Berufsbildnern zu treffen und vernetzen.  
[www.hotelleriesuisse.ch/update](http://www.hotelleriesuisse.ch/update) oder  
[www.hotelgastro.ch/ausbildungen](http://www.hotelgastro.ch/ausbildungen)

### **Vorschlag 5: Berufsworkshop, Ferienpass, Zukunftstag**

[berufehotelgastro.ch](http://berufehotelgastro.ch) organisiert vielseitige und spannende Anlässe für Kinder sowie Jugendliche im Berufswahlalter. Möchten auch Sie und Ihr Team einen Nachwuchsförderanlass anbieten oder an einem teilnehmen? Kontaktieren Sie uns unter:  
[nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch](mailto:nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch).

### **Vorschlag 6: Jugendprojekt LIFT**

Mit dem Jugendprojekt LIFT haben schulisch und sozial schwächere Jugendliche eine deutlich grössere Chance auf einen direkten Einstieg in die Berufswelt. An LIFT-Wochenarbeitsplätzen sammeln Jugendliche ab dem 7. bis zum 9. Schuljahr mit einfachen praktischen Tätigkeiten erste Arbeitserfahrungen in einem Gewerbebetrieb. Dabei werden sie von Fachleuten der Schule vorbereitet und begleitet. Möchte Ihr Betrieb auch teilnehmen?  
Erfahren Sie mehr unter: [www.jugendprojekt-lift.ch](http://www.jugendprojekt-lift.ch).

# Mitarbeiterförderung

## Entdecken Sie in der folgenden Übersicht eine Auswahl spannender Angebote

Während der Ausbildung	<b>Teilnahme an Berufswahlmessen</b> Um Jugendliche und deren Beeinflusser über die Grundbildungen sowie Weiterbildungen der Hotellerie & Gastronomie zu informieren, ist berufehotelgastro.ch an allen Berufswahlmessen mit einem Stand vertreten. Lernende aus der Branche beantworten den Interessierten Fragen zu ihrem Ausbildungsberuf und Lernort. Eine spannende Gelegenheit, einfach und unkompliziert mit zukünftigen Nachwuchskräften in Kontakt zu treten. Interessiert als Standbetreuerin/Standbetreuer mitzuwirken? Motivierte Lernende oder deren Berufsbildner melden sich hier: <a href="mailto:nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch">nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch</a>
	<b>Stipendium für Hotel-Tourismus-Handelsschule Minerva (HHS)</b> Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse unterstützt Schülerinnen und Schüler der Minervaschulen finanziell. Von den Stipendien profitieren Jugendliche, deren Eltern ein Mitgliederhotel von HotellerieSuisse führen. <a href="http://www.hotelbildung.ch/finanzierung">www.hotelbildung.ch/finanzierung</a>
	<b>Berufsmaturität 1 (BM1)</b> Die BM1 richtet sich an schulisch starke Lernende, die bereit sind, diese Doppelbelastung auf sich zu nehmen. Mitgliederbetriebe von HotellerieSuisse, die einem Lernenden die berufsbegleitende Berufsmaturität (BM1) ermöglichen, erhalten von der Stiftung Tschumi eine Pauschale von CHF 2000 pro Lehrjahr als Entschädigung für die Tage, an dem der/die Lernende zusätzlich zur Schule geht. <a href="http://www.hotelbildung.ch/finanzierung">www.hotelbildung.ch/finanzierung</a>
	<b>Support für Lernende oder Berufsbildner</b> Verschiedene Beratungsstellen unterstützen Lernende bei der Bewältigung von Problemsituationen. Lernende der Schulhotels von HotellerieSuisse können sich an die Schulsozialarbeit +41 77 424 57 75 wenden und auch die Berufsfachschulen bieten Schulsozialarbeit an. Die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner erhalten vom jeweiligen Mittelschul- und Berufsbildungsamt Unterstützung oder wenden sich an die Bildungsberatung von HotellerieSuisse +41 31 370 42 83.
	<b>Do you speak English? Sprachkurse für Fachkräfte aus dem Gastgewerbe</b> HotellerieSuisse bietet branchenspezifische Englischkurse für Fachkräfte sämtlicher Stufen. Ob ein Intensivkurs im Schulhotel Regina in Interlaken oder ein Sprachaufenthalt in England, Sie vertiefen Ihre Englischkenntnisse gezielt und branchenspezifisch. Entdecken Sie für Ihre Stufe und Bedürfnisse massgeschneiderte Angebote: <a href="http://www.hotelbildung.ch/eia">www.hotelbildung.ch/eia</a>
	<b>Lernendenaustausch</b> Einblicke in andere Kulturen, Sprachregionen, Arbeitsweisen und Betriebe erweitern den persönlichen Horizont. Verschiedene Anbieter ermöglichen diese Wissenserweiterung. Gerne unterstützen wir Sie in der Auswahl des für Sie passenden Angebotes: <a href="mailto:bildungsberatung@hotelleriesuisse.ch">bildungsberatung@hotelleriesuisse.ch</a>
Kurz nach der Ausbildung	<b>Career Day</b> Am jährlich stattfindenden Career Day erfahren junge Nachwuchskräfte mehr über die Weiterbildungsmöglichkeiten nach der beruflichen Grundbildung, gymnasialen Maturität oder dem Abschluss der Hotelfachschule und können den Kontakt zu potenziellen Arbeitgebern aus der Hotellerie und Gastronomie pflegen. Die Teilnahme am Career Day ist kostenlos. <a href="http://www.hotelbildung.ch/careerday">www.hotelbildung.ch/careerday</a>
	<b>Berufsmeisterschaften/SwissSkills</b> Alle zwei Jahre finden die Berufsmeisterschaften der Branche statt. Dabei können ausgelernte Köche/Köchinnen, Restaurantfachleute, Hotelfachleute sowie Fachleute Hauswirtschaft zeigen, was sie können. Die Berufsmeisterschaften stärken das Ansehen der Berufsbildung in der Öffentlichkeit und erhöhen die individuelle Motivation das Handwerk zu perfektionieren. Weitere Informationen: <a href="http://www.hotelgastro.ch/swisskills">www.hotelgastro.ch/swisskills</a>
	<b>Berufsbegleitende Hotelfachschule (HF)</b> Das Studium zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» kann an der Hotelfachschule Thun berufsbegleitend absolviert werden. Das Studium dauert drei Jahre und der Unterricht findet an zwei Tagen pro Woche statt. Dank des berufsbegleitenden Studiums läuft der Arbeitsvertrag der Studierenden weiter. <a href="http://www.hotelbildung.ch/partnerschulen">www.hotelbildung.ch/partnerschulen</a>
	<b>Stipendium für Studierende der HF Thun, SSTH und EHL</b> Die Stiftung Tschumi gewährt Stipendien für Studierende, die zum einen hoch motiviert und talentiert, zum andern auch auf einen finanziellen Beitrag angewiesen sind. Pro Bildungsgang werden maximal CHF 12 000 bewilligt. Nebst dieser Form der Unterstützung können finanzielle Mittel für einen internationalen Austausch an einer SHA Affiliate School von bis zu maximal CHF 2500 beantragt werden. Vergabekriterien und weitere Informationen: <a href="http://www.hotelbildung.ch/finanzierung">www.hotelbildung.ch/finanzierung</a>
	<b>Arbeitserfahrung im Ausland sammeln</b> Arbeiten im Ausland bereichert die persönliche Entwicklung, fördert das Erlernen und Vertiefen der Landessprache und ist für den Lebenslauf ein nicht zu unterschätzender Pluspunkt. Agroverde unterstützt Interessierte beim Finden von Praktikums- oder Arbeitsstellen. <a href="http://www.agroverde.ch">www.agroverde.ch</a>
	<b>Eidgenössische Berufsprüfungen (BP)</b> Die Berufsprüfung ist eine erste Spezialisierung nach einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ). Wer die Berufsprüfung besteht, erhält den eidgenössischen Fachausweis. Trägerinnen und Träger dieses Titels können eine mittlere Kaderfunktion ausüben und deutlich anspruchsvollere Aufgaben wahrnehmen. Mitarbeitenden sowie ihre Betriebe werden durch den L-GAV finanziell unterstützt. <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Berufserfahrene	<b>Diverse Weiterbildungskurse</b> Ob eHotelmarketing, Receptionskurs, Expertenforum «Input», Englisch Sprachkurs, Qualitätscoach (Stufen 1 und 2), Sicherheitskurse und weitere Fachkurse – spannende Möglichkeiten, um das Wissen der Mitarbeitenden zu erweitern. Weitere Informationen: <a href="http://www.karrierehotelgastro.ch">www.karrierehotelgastro.ch</a>
	<b>Wettbewerbe</b> Durch Teilnahme an Kochwettbewerben, Servicemeisterschaften oder Housekeeper of the year können sich Berufserfahrene der Branche mit Anderen messen
	<b>Eidgenössische Höhere Fachprüfungen (HFP)</b> Als Absolvent der Höheren Fachprüfung haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Kommunikations- und Informationsaufgaben zu übernehmen. Diese fachspezifische Weiterbildung ist für das mittlere und obere Kader konzipiert. Der L-GAV bietet eine finanzielle Unterstützung für die Mitarbeitenden sowie für den Arbeitgeber. <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
	<b>Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement</b> Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement positioniert sich als Managementausbildung für Unternehmer/innen und höhere Kadermitarbeitende aus der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Das einzige eidgenössisch anerkannte NDS auf Stufe Höhere Fachschule wird finanziell durch den L-GAV unterstützt. Zusätzlich erhält der Arbeitgeber Erwerbsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen. Die beste Diplomarbeit wird mit dem Förderpreis der Stiftung Hans Schellenberg in der Höhe des Kursgeldes für das letzte Kursmodul ausgezeichnet. <a href="http://www.hotelbildung.ch/nds">www.hotelbildung.ch/nds</a>
	<b>Diverse Weiterbildungskurse</b> Ob eHotelmarketing, Receptionskurs, Expertenforum «Input», Englisch Sprachkurs, Qualitätscoach (Stufen 1 und 2), Sicherheitskurse und weitere Fachkurse – spannende Möglichkeiten, um das Wissen der Mitarbeitenden zu erweitern. Weitere Informationen: <a href="http://www.karrierehotelgastro.ch">www.karrierehotelgastro.ch</a>
	<b>Ungelernte</b>
<b>fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie</b> Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Der Kurs richtet sich an Mitarbeitende aus der Gastronomie/Hotellerie mit geringen Deutschkenntnissen und einem gültigen Arbeitsvertrag der Branche. Der Unterricht bezieht sich auf die Fachbereiche Küche, Service und Hauswirtschaft. Unterrichtet werden die für den Berufsalltag notwendigen sprachlichen Voraussetzungen. <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>	
<b>Progresso (Basisqualifikation)</b> Die Progresso-Lehrgänge sind die ideale Basisqualifikation für Mitarbeitende im Gastgewerbe ohne abgeschlossene berufliche Grundbildung jedoch mit gültigem Arbeitsvertrag. Die Lehrgänge dauern fünf Wochen, verbessern die beruflichen Fertigkeiten und erweitern die sprachlichen Kompetenzen. Sie werden in den Fachrichtungen Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie angeboten. <a href="http://www.mein-progresso.ch">www.mein-progresso.ch</a>	
<b>Berufsabschluss für Erwachsene</b> Ein anerkannter Berufsabschluss auf Stufe einer Berufslehre bringt viele Vorteile. Für Erwachsene gibt es vier unterschiedliche Wege, einen ersten Berufsabschluss zu erwerben. Sie absolvieren eine reguläre Berufslehre, eine verkürzte Berufslehre, ein Qualifikationsverfahren für Erwachsene oder ein Validierungsverfahren. Weitere Informationen: <a href="http://www.berufsberatung.ch">www.berufsberatung.ch</a>	
Berufsbildner/ Ausbildungsverantwortliche	<b>Berufsbildnerkurs – Know-how für Ausbildungsverantwortliche</b> Der Berufsbildnerkurs speziell für Branchenleute vermittelt den Ausbildungsverantwortlichen das nötige Wissen, um Lernende zielgerecht auszuwählen und auszubilden. Der Berufsbildnerkurs wird durch den L-GAV finanziell unterstützt, sämtliche Kurskosten werden den Teilnehmenden zurückerstattet. <a href="http://www.hotelbildung.ch/berufsbildnerkurs">www.hotelbildung.ch/berufsbildnerkurs</a> oder <a href="http://www.hotelgastro.ch/ausbildungen">www.hotelgastro.ch/ausbildungen</a>
	<b>Förderpreis Zukunftsträger</b> Durch den Förderpreis werden Mitarbeitende ausgezeichnet, die einen Beitrag für die Förderung der Fachkräfte leisten, um diese in der Branche zu halten. Lernende können ihre Berufsbildnerin/ihren Berufsbildner hier anmelden: <a href="http://www.zukunftstraeger.ch">www.zukunftstraeger.ch</a>
Gut zu wissen	<b>Müssen die Mitarbeitenden alles selber bezahlen?</b> Nein, zahlreiche Weiterbildungen werden durch den L-GAV, dem die meisten Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie unterstellt sind, die Stiftung Tschumi oder durch weitere Angebote finanziell unterstützt. <a href="http://www.hotelbildung.ch/finanzierung">www.hotelbildung.ch/finanzierung</a>
	<b>Wollen Sie sich weiterentwickeln?</b> Melden Sie sich bei der verantwortlichen Person in ihrem Betrieb: _____