

# BÄCKER-CONFISEURE HABEN DIE BESTEN BERUFSBILDNER

Die Lernendenbefragung 2024 zeigt: Die meisten Auszubildenden sind mit ihren Lehrbetrieben und Ausbildnern zufrieden. Auch bewerten 60 Prozent der Lernenden das Image ihrer Berufe als gut. Dennoch weiss einer von vier Lernenden noch nicht, ob er im Beruf bleiben wird.

Die gute Nachricht lautet: Die Zahl der Lernenden, die ihre Zukunft in der Hotellerie- und Gastronomiebranche sieht, ist seit Jahren stabil. Das ist gleichzeitig auch die schlechte Nachricht. Denn trotz intensiver Anstrengungen vonseiten der Betriebe, der Arbeitgebendenverbände und der Berufsorganisationen ist es immer noch nicht gelungen, die Zahl der Berufsleute, die nach der Lehre die Branche verlassen, massgeblich zu senken (siehe Grafik rechts oben). Über 1000 Lernende haben an der Befragung teilgenommen.

*Altbekanntes Problem, das sich kaum lösen lässt*

Der über alle Berufe hinweg am häufigsten genannte Grund, die Branche zu verlassen, sind die Arbeitszeiten. Sie sind vor allem für Lernende in der klassischen Ho-

tellerie-Gastronomie (55%) und in Bäckereien-Confisereien (56%) das Hauptkriterium, sich nach der Lehre beruflich neu auszurichten.

Zahlreiche Betriebe haben Massnahmen ergriffen, um die Arbeitszeiten ansprechender zu gestalten. Sie haben etwa Öffnungszeiten und Produktionsabläufe angepasst oder die Zimmerstunde abgeschaft. Doch das Grundproblem kann beim besten Willen niemand lösen: Die Menschen möchten nun mal offenes Brot zum Frühstück, und sie kommen ins Hotel oder Restaurant, wenn sie frei haben. Letzteres ist nun mal zur Hauptsache abends, an Wochenenden, Feiertagen oder während der Schulferien.

Verändert werden könnte hingegen der Blickwinkel, aus dem die Lernenden die Arbeitszeiten betrachten. Schliesslich hat es auch Vorteile, dann frei zu haben, wenn andere arbeiten. Diese Vorteile müssten allerdings stärker

hervorgehoben und breiter bekanntgemacht werden. Derzeit sind die Arbeitszeiten mit 45 Prozent über alle Berufe hinweg der mit Abstand wichtigste Grund, den Beruf an den Nagel zu hängen. Schwierige Arbeitsbedingungen (20%) und fehlende Wertschätzung (19%) sind weitere wichtige Spass-am-Job-Killer.

Zum Glück gibt es auch gute Gründe, weshalb die Lernenden im Beruf und damit in der Branche bleiben. 49 Prozent der Lernenden bleiben, weil ihnen der Beruf gefällt. 36 Prozent schätzen die abwechslungsreichen Arbeiten und 32 Prozent, dass sie kreativ sein und ihre Ideen einbringen dürfen. Auch das Arbeitsklima (14%) spielt eine wichtige Rolle.

*Spitzenreiter und Schlusslichter*

Arbeitsklima und Teamgeist im Ausbildungsbetrieb sind vor allem für die Lernenden der «Hotel-

Administration & Management-Berufe (17%) wichtig. Dem gegenüber nennen nur 8 Prozent der Lernenden aus Bäckerei & Confiserie das Arbeitsklima als Grund, im Beruf zu bleiben. Dafür geben 70 Prozent der angehenden Bäcker und Confiseure an, dass der Beruf ihnen gefällt und 81 Prozent finden, dass ihre Berufsbildner hohe Fachkenntnisse und auch gute soziale Kompetenzen im Umgang mit Lernenden (75%) haben.

*Personalmangel wirkt sich auf Lernende aus*

Die Lernenden wurden unter anderem auch gefragt, ob sie auf Grund von Personalmangel im Betrieb Überstunden leisten müssen. Zwei Drittel der Lernenden bejahten dies. Wobei nur 21 Prozent von ihnen regelmässig, aber in vorhersehbarem Umfang länger arbeiten. Für weitere 21 Prozent fallen Überstunden nur wäh-

rend der Hochsaison oder zu besonderen Anlässen an. Bei den übrigen 25 Prozent werden Überstunden unregelmässig und ohne erkennbares Muster fällig. Auch der häufige oder zumindest gelegentliche Verzicht auf Ruhetage ist für Lernende keine Seltenheit. Nur 46 Prozent der Befragten geben an, nie auf Ruhetage verzichten zu müssen.

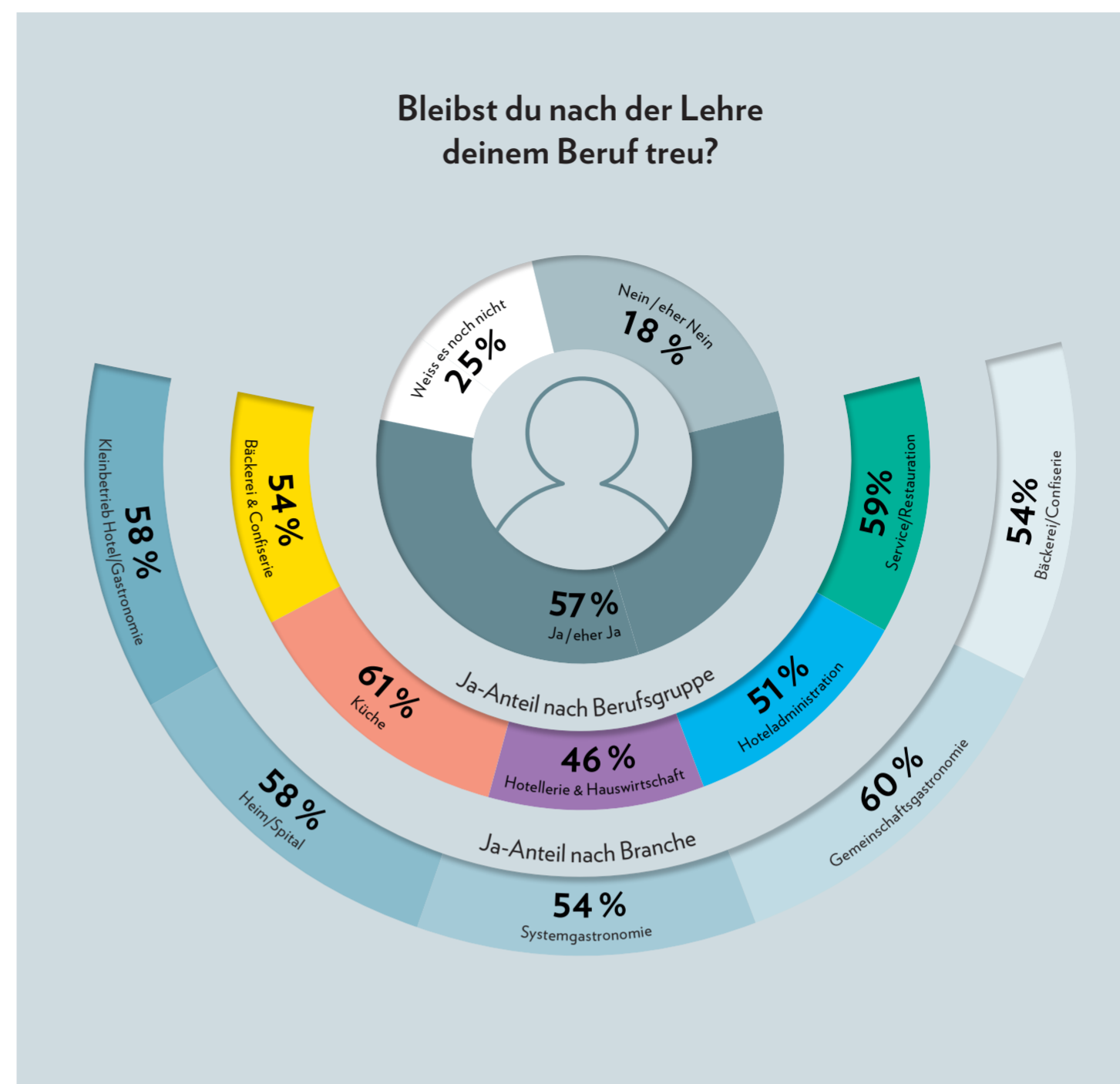
RICCARDA FREI



Mehr Informationen unter: [hoteltourunion.ch](http://hoteltourunion.ch)

## Lernendenbefragung

Seit 2004 ermittelt die Hotel & Gastro Union, wie zufrieden Lernende der Hotel-, Gastro- und Bäckerbranche mit ihrer Ausbildung sind. Dieses Jahr haben 1089 Lernende aus allen Sprachregionen und Lehrjahren teilgenommen. Ausgewertet hat die Umfrage das Institut Ipsos in Root/LU. Die Umfrage ist repräsentativ.



## Zahlen und Fakten

### 41 Prozent

der Lernenden machen ihre Ausbildung in der klassischen Hotellerie-Gastronomie. In Heimen und Spitälern werden 32 Prozent der Lernenden ausgebildet.

Die Mehrheit der Lernenden, 71 Prozent, wohnt während ihrer Lehrzeit noch bei den Eltern.

### Drei Gründe

Es gibt drei Hauptgründe, warum sich Lernende für einen Beruf im Gastgewerbe entschieden haben. Am wichtigsten sind ihnen ein abwechslungsreicher Job, der Umgang mit Lebensmitteln und Getränken sowie der Kontakt mit Menschen.

### 30 Prozent

der Lernenden wollen nach dem Lehrabschluss beruflich ins Ausland gehen, um internationale Erfahrungen zu sammeln.

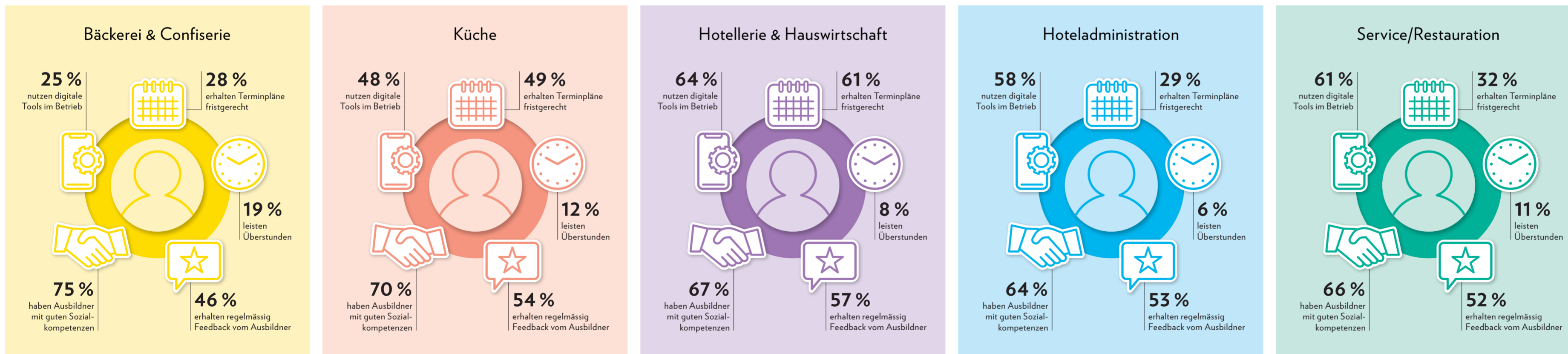
Drei von vier Lernenden erhalten ihren Dienstplan für vierzehn Tage meistens mindestens zwei Wochen im Voraus.

### 14 Prozent

der Lernenden träumen davon, sich mit einem eigenen Betrieb selbständig zu machen. Besonders Restaurationsfachleute (17 Prozent) sowie Bäcker-Confiseure (16 Prozent) haben diesen Wunsch.

Über die Hälfte der Lernenden ist mit der Ausbildungsqualität zufrieden.

## Situation der Lernenden in den Ausbildungsbetrieben



## Das sagen die Lernenden über ihre Ausbildung und Zukunftspläne

