

# Mitarbeitende fördern

Gemeinsam besser werden



# Motivierte Mitarbeitende sind der Schlüssel zum Erfolg!

Mit diversen Aktivitäten unterstützen die Branchenverbände ihre Betriebe, passende Fachkräfte zu finden und zu halten. Unter der Marke BERUFE HOTEL GASTRO wird durch Events, Auftritte an Berufswahlmessen, Berufsorientierungen, Ferienpass-Angebote oder durch den 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 Karrierechancen. 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 unterstützt.

Die vorliegende Auflistung unterstützt Betriebe und Mitarbeitende, die Potenziale der Angestellten zu fördern und den Betrieb dadurch zu stärken. Weiterbildungen und weitere Informationen zu Karriere-möglichkeiten finden Sie unter: [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch), [karrierehotelgastro.ch](http://karrierehotelgastro.ch) sowie [berufehotelgastro.ch](http://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: #lovetohost – für eine starke Beherbergungsbranche**  
Die Imagekampagne #lovetohost von HotellerieSuisse zielt darauf ab, die Attraktivität der Beherbergungsbranche nachhaltig in den Fokus zu rücken. Auch Sie können Teil der Kampagne werden und mittels kurzen, kreativen Reels auf Instagram die Vorzüge unserer Branche aufzeigen. Ein tolles Projekt um die Zusammengehörigkeit im Team sowie die Kreativität der Mitarbeitenden zu fördern. Inspiration für die Videos finden Sie auf unserem Instagram-Kanal und eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Teilnahme auf unserer Website:  
[www.hotelleriesuisse.ch/lovetohost](http://www.hotelleriesuisse.ch/lovetohost)



**Vorschlag 2: Betreuung für Ausbildungsbetriebe**  
Die Ausbildung von Lernenden ist zeitintensiv und neben dem Daily Business schwierig zu organisieren. Zudem ist die Berufsbildung unter anderem wegen Berufsrevisionen stets im Wandel. Hier bieten die Online-Cafés, persönlichen Besuche und Events im Rahmen des Angebots «Betreuung für Ausbildungsbetriebe» gezielte Unterstützung für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner unserer Verbandsmitglieder.  
[www.hotelleriesuisse.ch/ausbildungssupport](http://www.hotelleriesuisse.ch/ausbildungssupport)



**Vorschlag 3: Jugendliche begeistern**  
Die Ausbildung von Fachkräften ist zentral für die Zukunft der Branche. Entdecken Sie die verschiedenen Möglichkeiten, um Jugendliche vor und während ihrer Berufswahlphase für unsere Branche zu gewinnen. Im Leitfaden finden Sie sieben Konzepte, die Sie bei Ihrem Engagement unterstützen. Wenn Ihr Team gemeinsam eines der Konzepte umsetzt, ist das eine tolle Aufgabe, um zusammen einen Beitrag für den Nachwuchs zu leisten.  
[www.hotelleriesuisse.ch/jugendliche-begeistern](http://www.hotelleriesuisse.ch/jugendliche-begeistern)



#### **Vorschlag 4: Zeitgemässe Führungskultur schaffen**

Gute Führungskultur heisst, dass die Führungskräfte die Fähigkeiten der Mitarbeitenden erkennen, diese gezielt fördern und helfen, die 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 unter:

[www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)



#### **Vorschlag 5: Vereinbarkeit erhöhen – neue 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 lässt. So können die Mitarbeitenden beispielsweise Familie und Beruf besser vereinen.

[www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)



#### **Vorschlag 6: Weitere Potenziale erschliessen**

Für die Gewinnung von Fachkräften bietet unsere Branche verschiedene Potenziale, die noch nicht ausgeschöpft sind, wie beispielsweise Studierende, Rentnerinnen und Rentner, Mitarbeitende aus anderen Branchen, Wiedereinsteiger, Flüchtlinge oder Menschen mit Handicap. Erfahren Sie, wie Ihr Betrieb vom Potenzial alternativer Zielgruppen profitiert und was Sie bei deren Integration beachten müssen. Unterschiedliche Organisationen unterstützen Sie bei der Integration zudem finanziell und mit Fachwissen.

[www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)



#### **HotellerieSuisse**

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

T +41 31 370 41 11

[nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch](mailto:nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch)

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

[www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality](http://www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality)

[www.hotelleriesuisse.ch/mitarbeitende-foerdern](http://www.hotelleriesuisse.ch/mitarbeitende-foerdern)

# Mitarbeitende fördern

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/Berufsbildnerinnen melden sich hier: <a href="mailto:nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch">nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch</a> oder via der Website <a href="http://berufehotelgastro.ch">berufehotelgastro.ch</a>	
<b>Stipendium für Hotel-Tourismus-Handelsschule Minerva</b> Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse unterstützt Schülerinnen und Schüler der Minervaschulen finanziell. <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/stipendien">www.hotelleriesuisse.ch/stipendien</a>	Tschumi
<b>Ausbildungsbeiträge für HoKo's für die EHL Hotelfachschule Passugg</b> Die Stiftung Tschumi von HotellerieSuisse unterstützt HoKo-Lernende, welche die schulisch organisierte Grundbildung an der EHL Hotelfachschule Passugg absolvieren, finanziell. <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/stipendien">www.hotelleriesuisse.ch/stipendien</a>	Tschumi
<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.hotelleriesuisse.ch/stipendien">www.hotelleriesuisse.ch/stipendien</a>	Tschumi
<b>Support für Lernende</b> Verschiedene Beratungsstellen unterstützen Lernende bei der Bewältigung von Problemsituationen. Lernende der Schulhotels können sich an die Schulsozialarbeit +41 77 424 57 75 wenden und auch die Berufsfachschulen bieten Schulsozialarbeit an.	
<b>Lernendenaustausch</b> Einblicke in andere Kulturen, Sprachregionen, Arbeitsweisen und Betriebe erweitern den persönlichen Horizont. Verschiedene Anbieter ermöglichen diese Wissenserweiterung. Einen Austausch ist oftmals auch mit Partnerhotels möglich. Prüfen Sie mit den Vorgesetzten, welche Möglichkeiten bestehen.	

## Kurz nach der Ausbildung

<b>Berufsmeisterschaften/SwissSkills</b> Alle zwei Jahre finden die Berufsmeisterschaften der Branche statt. Dabei können ausgelernte Berufsleute unserer Branche zeigen, was sie können. Die Berufsmeisterschaften stärken das Ansehen der Berufsbildung in der Öffentlichkeit und erhöhen die individuelle Motivation das Handwerk zu perfektionieren. <a href="http://www.hotelgastro.ch/swisskills">www.hotelgastro.ch/swisskills</a>	
<b>NextGen. Hospitality Camp</b> Während fünf Tagen arbeiten engagierte junge Fachkräfte an Lösungen für diverse Business Cases. Dabei lernen die Jugendlichen wie anhand des Design Thinking Prozesses an Probleme herangegangen wird sowie Lösungen entwickelt werden. Am Hospitality Summit präsentieren sie den Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger der Branche ihre Ansätze. Interessierte Fachkräfte, welche zwischen 18-26 Jahre alt sind, können am kostenlosen Camp teilnehmen. <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/nextgen">www.hotelleriesuisse.ch/nextgen</a>	
<b>Berufsbegleitende Hotelfachschule (HF)</b> Das Studium zur «dipl. Hotelière-Gastronomin HF» bzw. zum «dipl. Hotelier-Gastronom HF» kann unter anderem 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.hotelleriesuisse.ch/hotelfachschulen">www.hotelleriesuisse.ch/hotelfachschulen</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. <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/stipendien">www.hotelleriesuisse.ch/stipendien</a>	Tschumi
<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. Mitarbeitende sowie ihre Betriebe werden durch den L-GAV finanziell unterstützt. <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>	L-GAV

## Berufserfahrene

<b>Eidgenössische Höhere Fachprüfungen (HFP)</b> Als Absolventin oder 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 bzw. die Arbeitgeberin. <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>	L-GAV
<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 von HotellerieSuisse ins Leben gerufene NDS an der HF Thun wird finanziell durch den L-GAV unterstützt. Zusätzlich erhält der Arbeitgeber bzw. die Arbeitgeberin Erwerbsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen. <a href="http://www.hfthun.ch/de/nachdiplomstudium-nds">www.hfthun.ch/de/nachdiplomstudium-nds</a>	L-GAV
<b>Diverse Weiterbildungskurse</b> Ob Sicherheitskurse, Receptionskurs oder weitere Fachkurse – es gibt eine breite Palette an spannenden Möglichkeiten, um das Wissen zu erweitern. <a href="http://karrierehotelgastro.ch">karrierehotelgastro.ch</a>	

## Ungelernte

<b>fide Sprachkurs Hotellerie &amp; Gastronomie</b> Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Der Kurs richtet sich an Mitarbeitende aus der Hotellerie & Gastronomie 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>	L-GAV
<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>	L-GAV
<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. <a href="http://www.berufsberatung.ch">www.berufsberatung.ch</a>	L-GAV

## Berufsbildner:innen/ Ausbildungsverantwortliche

<b>Kurs für Berufsbildner:innen – 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. <a href="http://www.hfthun.ch/de/berufsbildner-kurse">www.hfthun.ch/de/berufsbildner-kurse</a> oder <a href="http://www.hotelgastro.ch/berufsbildnerkurs">www.hotelgastro.ch/berufsbildnerkurs</a> Für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner gibt es weiterführende Kurse, die spezifisch auf die einzelnen Berufe ausgerichtet sind: <a href="http://www.hotelgastro.ch/ausbildungen">www.hotelgastro.ch/ausbildungen</a>	L-GAV
<b>Betreuung der Ausbildungsbetriebe</b> HotellerieSuisse-Ausbildungsbetriebe kommen in den Genuss einer individuellen Unterstützung. Profitieren Sie von persönlichen Besuchen in Ihrem Ausbildungsbetrieb und anderen spannenden Dienstleistungen, welche Ihre Rolle als Berufsbildner oder Ausbildungsverantwortliche unterstützt und stärkt. <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/ausbildungssupport">www.hotelleriesuisse.ch/ausbildungssupport</a>	
<b>TOP-Ausbildungsbetrieb</b> Mit dem nationalen Gütesiegel «TOP-Ausbildungsbetrieb» setzen Sie als Betrieb ein sichtbares Zeichen für qualitativ hochwertige Berufsbildung. Beim dreistufigen Aufbau werden Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in der umfassenden und individuellen Förderung der Lernenden unterstützt und ausgebildet. <a href="http://www.hotelleriesuisse.ch/top-ausbildungsbetrieb">www.hotelleriesuisse.ch/top-ausbildungsbetrieb</a>	L-GAV
<b>Diverse Weiterbildungskurse</b> Ob Sicherheitskurse, Receptionskurs oder weitere Fachkurse – es gibt eine breite Palette an spannenden Möglichkeiten, um das Wissen zu erweitern. <a href="http://karrierehotelgastro.ch">karrierehotelgastro.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.hotelleriesuisse.ch/de/bildung-und-fachkraefte/finanzierung">www.hotelleriesuisse.ch/de/bildung-und-fachkraefte/finanzierung</a>	
<b>Wollen Sie sich weiterentwickeln?</b> Melden Sie sich bei der verantwortlichen Person in Ihrem Betrieb: _____	