HotellerieSuisse

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 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 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.hotellereisuisse.ch, www.gastrosuisse.ch sowie 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 Analysereport unter 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.

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 oder
www.hotelgastro.ch/ausbildungen

Vorschlag 5: Berufsworkshop, Ferienpass, Zukunftstag
berufehotelgastro.ch organisiert vielseitige und spannende Anlässe für Kinder sowie Jugendliche im Berufswahlalter. Möchten auch Sie und und Ihr Team einen Nachwuchsförderanlass anbieten oder an einem teilnehmen? Kontaktieren Sie uns unter:
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.

PERFORMANCE myclimate neutral Drucksache
No. 01-19-167977 – www.myclimate.org
© myclimate – The Climate Protection Partnership

RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C016087
FSC www.fsc.org

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
T +41 31 370 41 11
bildungsberatung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/futurehospitality