

«Erfolgsmeldungen sprechen sich herum»

Progresso-Lehrgänge gibt es seit 20 Jahren. Nie zuvor war die schweizweite Nachfrage grösser als jetzt. Auch in Chur werden aktuell rekordmässig viele Ungelernte geschult. Neu lassen erste Betriebe ihre Leute inhouse ausbilden.



Jean Claude Schmocker, welche Vorteile haben Betriebe, wenn sie ihre Mitarbeitenden in Progresso-Kurse schicken?

Geschultes Personal arbeitet produktiver, professioneller und bringt mehr Qualität in den Betrieb. Das steigert die Gästezufriedenheit – und im Service oft auch den Umsatz. Ungelernte, die gefördert werden, sind meist sehr motiviert und dankbar gegenüber dem Arbeitgeber. Und nicht zuletzt wird das Team entlastet, weil es Ungelernten nicht alles beibringen muss.

Viele Gastgeber haben zu wenig Personal. Können sie fünf Wochen auf einzelne Mitarbeitende verzichten?

Die Kurse planen wir für die Zwischensaison. In Chur etwa finden sie heuer erstmals vor und nach der Wintersaison statt. Mit 18 Teilnehmenden – 11 im Service und 7 in der Küche – sind es mehr als je zuvor. Die Betriebe erhalten zudem eine finanzielle Entschädigung für den Arbeitsausfall oder für eine Ersatzkraft.

Wie spürt Progresso den Fachkräftemangel?

Unsere Hilfe ist gefragt wie nie. Wir haben mit 800 Kursabsolventen ein absolutes Rekordjahr. 2023 bieten wir 145 Lehrgänge an, ebenfalls ein Rekord.

Neu bieten Sie auch betriebsinterne Kurse an. Wird dieses Angebot genutzt?

Die Feuertaufe machen wir mit dem Hotel Waldhaus in Sils Maria. Ab November schulen wir vor Ort 13 Eritreer in



Hauswirtschaft und ich hoffe sehr, dass dieses Modell Schule macht. Gerade für entlegene Regionen wie das Engadin können interne oder betriebsübergreifende Kurse spannend sein. Möglich ist das ab mindestens acht Teilnehmern. Im Frühling führen wir im Tessin mit der Restaurantkette Marché den ersten internen Kurs in Systemgastronomie durch.

Wie aktuell sind Ihre Kursinhalte?

Progresso ist sehr marktnah. Zurzeit sensibilisieren wir die Teilnehmenden fürs Energiesparen. Jeder selbstständig handelnde Mitarbeiter in diesem Bereich bringt seinem Betrieb direkten Mehrwert. Auch Nachhaltigkeit spielt eine grosse Rolle. Das Ausbildungsprogramm überarbeiten wir alle zwei Jahre.

Wem empfehlen Sie Progresso?

Allen Ungelernten zwischen 20 bis 55, die den Einstieg ins Gastgewerbe schaffen wollen. Das Angebot eignet sich für berufliche Quer- und Wiedereinsteiger und wird auch sehr gerne von Schweizern und Ausländern genutzt.



Zur Person

— **Jean Claude Schmocker** ist Fachspezialist Progresso von Hotel & Gastroformation Schweiz. Progresso-Lehrgänge gibt es in den Bereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie. Für Gastgewerbe-Mitarbeitende, deren Betrieb dem L-GAV unterstellt ist, sind die Kurse bis Ende 2023 kostenlos – inklusive Lernmaterial, Verpflegung und bei Bedarf auch die Unterkunft. Mit dem Progresso-Zertifikat erhalten Ungelernte ein Jahr an die 2-jährige berufliche Grundbildung mit Berufsattest (EBA) geschenkt.

— www.progresso.ch

