

Das Erfolgsrezept heisst Weiterbildung

Gastgewerbe Auch in der Gastronomiebranche gilt: Man lernt nie aus. Egal ob Hotellerie, Gastronomie, Koch, Servicekraft oder Geschäftsführung – Weiterbildung spielt in all diesen Bereichen eine wichtige Rolle.

Kaum eine Branche finanziert die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeitenden mit so grosszügigen Beiträgen wie das Schweizer Gastgewerbe. Das Finanzierungsprogramm des Landes-Gesamtarbeitsvertrages subventioniert aktuell 48 Angebote, von der Basisbildung bis zum Nachdiplomstudium. Davon profitieren praktisch alle Mitarbeitenden der Branche. Ein Grossteil der Ausbildungen wird in Weggis (siehe Box) angeboten.

Das Gastgewerbe zählt mit über 200 000 Arbeitnehmenden und rund 30 000 Betrieben zu den grössten Branchen in der Schweiz. Ihr Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) sorgt seit bald 50 Jahren für faire und einheitliche Rahmenbedingungen und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Weiter fördert er die Professionalisierung des Gastgewerbes, indem er massgeblich die Aus- und Weiterbildungen unter-

stützt. Dazu existiert seit 13 Jahren das Aus- und Weiterbildungsprogramm des L-GAV.

Die Basis professionalisieren – Kader in der Branche halten

Von den Subventionen profitieren alle Mitarbeitenden von gastgewerblichen Betrieben, welche zwingend dem L-GAV unterstellt sind; das sind mit wenigen Ausnahmen praktisch alle Betriebe in der Schweiz. Finanziert wird das Programm durch einen Anteil der Vollzugskostenbeiträge des L-GAV. Im Angebot sind Aus- und Weiterbildungen auf allen Stufen:

- Basisbildungen, z. B. Progresso für Mitarbeitende ohne Abschluss im Gastgewerbe oder fide-Sprachkurse
- Nachholbildungen wie das EFZ oder EBA

- Berufsprüfungen, z. B. Chefkoch, Gastro-Betriebsleiter oder Bereichsleitung Hotellerie-Hauswirtschaft
- Höhere Fachprüfungen, z. B. Leitung Restauration oder Leitung Gemeinschaftsgastronomie
- Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
- Diverse Weiterbildungen wie etwa Sommelier oder Berufsbildnerkurse

Nationale Bildungsoffensive ist eine Erfolgsgeschichte

Einen besonderen Stellenwert erhielt das Finanzierungsprogramm während der Pandemie: Um deren Folgen für die Betriebe zu lindern, beschloss die Branche im Januar 2021, das Finanzierungsprogramm im Sinne einer nationalen Bildungsoffensive mit zusätzli-

chen Subventionen auszustatten: Seit damals und noch bis Ende dieses Jahres werden für aktuell 48 Angebote die gesamten Kurskosten (ohne allfällige Bundessubventionen) übernommen und die bisherigen Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgebenden substanziell erhöht. Dies auch, um den eklatanten Fachkräftemangel in der Branche zu lindern. Denn ausgebildete Mitarbeitende bleiben der Branche länger erhalten, weil sie dank absolvierter Weiterbildungen weiterkommen und besser entlohnt werden. Diese nationale Bildungsoffensive bescherte dem Finanzierungsprogramm erwartungsgemäss zusätzlichen Schub: Seit der Lancierung dieses einzigartigen Finanzierungsprogrammes im Jahr 2010 haben über 12 000 Personen Vergünstigungen in Anspruch genommen.

Gastgewerbliches Weiterbildungsinstitut

Ein Grossteil dieser Aus- und Weiterbildungen, von der Basisbildung bis zum eidgenössischen Diplom, wird hier im Kanton angeboten, und zwar bei Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis (siehe auch Info-Box). Das Weiterbildungsinstitut engagiert sich seit über 90 Jahren für die Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie. (*imy*)

Alle L-GAV-finanzierten Aus- und Weiterbildungsangebote auf www.weiterbildung-inklusive.ch



Weiterbildung ist in der Gastronomiebranche ein wichtiger Bestandteil für erfolgreiches Weiterkommen.

Bilder: PD

Hotel & Gastro formation Schweiz

Hotel & Gastro formation Schweiz beschäftigt rund 60 Mitarbeitende an den beiden Standorten Weggis und Lonay. Sie wird von HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union getragen, Mitgliedverbände sind CafetierSuisse und die Swiss Catering Association. Mit Hotel & Gastro formation Schweiz leisten GastroSuisse, HotellerieSuisse und Hotel & Gastro Union sozialpartnerschaftlich einen wesentlichen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit der Branche. Das umfassende und Aus- und Weiterbildungsangebot für die verschiedenen Funktionen in der Hotellerie und Gastronomie fördert die Absolvierenden in ihren fachlichen, persönlichen und methodischen Kompetenzen, von der Basisbildung bis zum eidgenössischen Diplom. Hotel & Gastro formation Schweiz ist die OdA mit einem der schweizweit durchlässigsten Berufsbildungssysteme sowohl in horizontaler wie auch in vertikaler Hinsicht. Zukunftsorientierte, den Marktanforderungen entsprechende Bildungsprogramme sowie kompetente und engagierte Lehrpersonen sichern die qualitativ hochstehenden Leistungen dieser Bildungsinstitution.

ANZEIGE

GYMNASIUM ST. KLEMENS

KURZZEIT-GYMNASIUM
familiär & persönlich

TAGES-SCHULE
Lernstruktur & Lernbegleitung

UNTER-GYMNASIUM
7. & 8. Schuljahr

BERATUNGSTERMIN UNTER 041 429 32 32
WEITERE INFORMATIONEN ST-KLEMENS.CH

Angst vor dem Übertritt ins Langzeit- oder Kurzzeitgymnasium?

Am Gymnasium St. Klemens betreuen wir dich persönlich, sodass du dich schnell an die neue Schule und die gymnasialen Ansprüche gewöhnen wirst. Wenn du zudem noch die Tagesschule PLUS besuchst, wirst du nachmittags nach dem Unterricht noch einmal zwei Stunden begleitet von unserem professionellen Tagesschulteam.

«Am Klemi wird mer mega guet unterstützt», verkündet Gina G. glücklich über ihren erfolgreichen Start am Gymnasium St. Klemens.

Wir stellen dich ins Zentrum!

Weitere Informationen:
www.st-klemens.ch
041 429 32 32

JETZT ANMELDEN ST-KLEMENS.CH

«Das Erwerbsleben reicht für mehr als «nur» eine berufliche Karriere»

Vier Fragen an Sabrina Camenzind, Direktorin Hotel & Gastro formation Schweiz

Wie sehen Ihr Bildungsauftrag und Ihr Angebot aus?

Hotel & Gastro formation Schweiz (HGf) in Weggis, mit einer Niederlassung im waadtländischen Lonay, gibt es seit über 90 Jahren. Die Organisation wurde von HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union gegründet und wird auch von ihnen getragen. Weitere Mitgliedsverbände sind CafetierSuisse und die Swiss Catering Association.

Unser Grundauftrag ist die Pflege, die Entwicklung und die Durchführung von Berufsbildungen der Hotellerie und Gastronomie auf allen Stufen. Das Angebot beginnt bei der Berufslehre (EBA und EFZ) und geht bis zum eidg. Diplom. Die zentralen Disziplinen sind die Kochberufe, besonders auch Systemgastronomie, Berufe in der Restauration und in der Hotellerie/ Hauswirtschaft.

HGf engagiert sich zudem stark in Ausbildungen im Bereich des beruflichen Einstiegs, beispielsweise für Arbeitslose, Ungelernte, Flüchtlinge oder Quereinsteigende. Hierzu bieten wir Kurse an, die den Einstieg in die berufliche Karriere schrittweise ermöglichen, inklusive branchenspezifischer Sprachkurse. «Kein Abschluss ohne Anschluss» lautet die Devise auch im Gast-

gewerbe: Menschen, welche durch die oben genannten Basisausbildungen in der Branche Fuss fassen, haben die Möglichkeit, im Rahmen einer verkürzten modularen Ausbildung ein eidg. Berufsattest zu erlangen. Damit öffnet sich ihnen der Weg für alle beruflichen Weiterbildungen in ihrer Berufsgattung.

In der Gastronomiebranche ist der Fachkräftemangel akut. Worin sehen Sie die Aufgabe von Hotel & Gastro formation Schweiz, Fachkräfte aus- und weiterzubilden und vor allem für den Beruf langfristig zu begeistern?

Der Fachkräftemangel ist ein länder- und branchenübergreifendes Phänomen. Das Gastgewerbe kämpft gegen viele negative Klischees an. Daher sehen wir es auch als unsere Aufgabe an, in unseren Lehrgängen die Begeisterung für die Branche und ihre Berufe zu wecken und ihre Vorteile zu zeigen: So können Mitarbeitende beispielswei-



se an den schönsten (Ferien-)Orten leben und arbeiten und kommen mit Menschen aus aller Welt in Kontakt. Ebenso ist unserer Gesellschaft nach wie vor nicht bewusst, dass Karriere und Führungsqualitäten sich nicht auf Menschen mit einem akademischen Bildungsweg beschränken.

Was sagen Sie einem 15-jährigen Schulabgänger, wenn er fragt, welche Karrieremöglichkeiten er in der Gastronomie/Hotellerie maximal hat und welche Zwischenziele er sich setzen soll?

Bleib flexibel, das Erwerbsleben reicht für mehr als «nur» eine berufliche Karriere! Allein in der Welt der Gastronomie und Hotellerie gibt es unzählige Tätigkeitsfelder mit ganz unterschiedlichen Ausprägungen. Sei es beispielsweise eine Spezialisierung mit einem besonderen Gastronomiekonzept, der eigene Chef/die eigene Chefin eines Boutique-Hotels zu sein, aber auch die

Führung grosser Betriebe, wie zum Beispiel Eventunternehmen, Residenzen und vieles mehr.

Dank der Durchlässigkeit ist allen Berufen der Weg bis zu einer Fachhochschule offen. Ausserdem entwickeln Berufsleute der Hotellerie und Gastronomie früh soziale Kompetenzen – diese Fähigkeiten werden heute mehr denn je hochgeschätzt. Die Branche bietet unter anderem auch gemeinsam mit Hotel & Gastro formation eine breite Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten an, welche die Kompetenzen der Branche mit Wissen in Führung und Betriebswirtschaft ergänzen.

Und lassen Sie mich zuletzt auch die Kreativität, die Liebe zum Detail und die Affinität zu einer hohen Qualität erwähnen – die Berufswelt der Gastronomie und Hotellerie kann ebendiese Talente auch mit echtem Handwerk verbinden.

Was ist Ihr persönliches Credo bei der Leitung von Hotel & Gastro formation Schweiz?

Da zitiere ich gerne meinen geschätzten Vorgänger, Max Züst: «Menschen machen den Unterschied.» So lebe ich jeden meiner Arbeitstage und richte mein Handeln darauf aus. (imy)

Zur Person

Sabrina Camenzind-Tamaro, 50, geboren in Grenchen SO, wohnhaft in Buchrain, ist verheiratet und Mutter von Zwillingmädchen (16 Jahre). Die ausgebildete Primarlehrerin mit Patent Kt. Bern hat sich weitergebildet zur Spezialistin in Unternehmensorganisation FA, eidg. diplomierten Organisatorin und Bachelor in Law. Zudem hat sie diverse Weiterbildungen in Betriebswirtschaft und Informatik absolviert.

Berufliche Stationen:

- Erwachsenenbildnerin für Informatik-Anwenderkurse
- Projektleiterin für ICT-Projekte (u. a. für Mercedes Benz Schweiz AG)
- Produktmanagerin für Weiterbildungslehrgänge der Stufe Fachausweis, eidg. Diplom, höhere Fachschule (HF) und Nachdiplomstudiengänge (NDS HF)
- Während 10 Jahren tätig bei WISS Schulen für Wirtschaft Informatik Immobilien AG in Zürich/Bern/St. Gallen, zuerst als Schulleiterin der höheren Berufsbildung, später als Gesamtschulleiterin der WISS, welche auch die schulisch organisierte Grundbildung von Informatiklehren umfasst.
- Seit Januar 2023 ist Sabrina Camenzind Direktorin von Hotel & Gastro formation Schweiz

ANZEIGE

SPRACHEN

ENGLISCH ÖFFNET TÜREN – BERUFLICH WIE PRIVAT

SPRACHFÖRDERUNG FÜR LERNENDE – KOSTENLOS

Kauffrau/-mann EFZ mit Irland-Halbjahr*

FREIKURSE – Englischkurse*

Auslandpraktikum in Dublin*

TWO IN ONE – Bilingualer Unterricht

* exkl. Lehrmittel, Flüge o. Ä.

CAMBRIDGE ENGLISH PREPARATION & EXAM CENTRE

115 Prüfungsdaten pro Jahr

All-in-one Englischkurse und Exams

Auf Schulen und Privatpersonen spezialisiert



Authorised Exam Centre

freisschulen.ch/cambridge

JETZT INFORMIEREN!

➔ freisschulen.ch



Kantonale Berufsfachschule und Privatschule
Grundbildungen | Weiterbildungen | Sprachen



Deine Ausbildung

in guten Händen.

Weitere Infos: www.dickerhof.ch

Med. Masseur/in mit eidg. FA

Therapeutische Massagen Methode 33

Kosmetikerin mit Diplom

Visagist/in mit Diplom

Kosmetische Fusspflege

Dickerhof

Bildungszentrum Dickerhof AG, 6020 Emmenbrücke
Tel. 041 544 95 35



Online Info-Anlässe
z.B. Mo., 17. April, 19:15

Geh deinen Weg.

Ja, in einen neuen Beruf. Mit Sinn und Zukunft und eidg. Diplom: Ayurveda, Cranio, Shiatsu, TCM... fangen Sie Feuer, geben Sie es als Gesundheit und Freude weiter: in Ihren Behandlungen, kompetent und persönlich. Informieren Sie sich, wir freuen uns auf Sie.

www.heilpraktikerschule.ch

Heilpraktikerschule Luzern | Tel +41 (0)41 418 20 10 | info@heilpraktikerschule.ch




kv luzern

berufsakademie.

kaufmännischer
verband



Machen Sie mit uns Karriere!

Weiterbildung für Berufsleute • kvlu.ch