

Gastrolehren

## 38 Prozent der Heime und Spitäler bilden aus

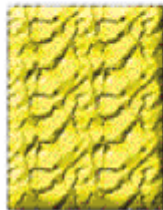
Der Heim- und Spitalbereich eignet sich ausgezeichnet, um Lernende im Gastro- und Hotelbereich auszubilden. Trotzdem tun dies nur 38 von hundert Betrieben, wie eine repräsentative Umfrage von GastroCall zeigt. Die andern 62 Prozent sind Trittbrettfahrer: Sie bilden selber nicht aus, profitieren aber von der Arbeit der Lehrbetriebe. Warum der Heim- und Spitalbereich trotzdem vorbildlich ist.

62 % keine Lehren



### Lehrlingsausbildung in Heimen und Spitälern

33 % Koch



12 %

Hauswirtschaft



4 %

Empfang



1 %

Service



Mehrfachnennungen möglich

Wer eine Lehrstelle in den Bereichen Empfang oder Service sucht, ist bei Heimen und Spitälern an der falschen Adresse. Etwas besser siehts in der Hauswirtschaft und bei den Köchen aus (siehe Grafik).

Trotzdem: Das Gesundheitswesen gehört punkto Gastro-Ausbildung zu den Musterschülern. Oft sind die Arbeitszeiten geregelter, als in der klassischen Gastronomie und Hotellerie. Und Juan Gonzalvez, Lehrlingsberater der Hotel & Gastro Union, weiss: «Heime und Spitäler halten sich recht gut an das Arbeitsgesetz. Wir haben kaum Klagen von Lernenden aus diesem Bereich.» Dazu kommt, dass der Anteil der Betriebe, der Auszubildende beschäftigt, in der klassischen Gastronomie sogar noch dreimal tiefer ist. Ein vorbildlicher Betrieb, welcher Lehrlinge auf breiter Basis ausbildet, ist zum Beispiel das Rehabilitations- und Gesundheitszentrum «Schönberg» in Gunten am Thunersee. Der Direktor im «Schönberg», Beat Oehrli, ist überzeugt, dass es sich auszahlt, den Berufsnachwuchs auszubilden (siehe Interview unten). Über die Gründe, wieso dies nicht alle Chefs so sehen, kann er nur mutmassen: «Vermutlich ist Zeitmangel ein Grund. Denn Lehrlinge brauchen Geduld und Zeit, bis sie eingeführt und ausgebildet sind. Ein weiterer Grund könnte die Betriebsgrösse sein, weil in kleinen Betrieben die Personalkapazität für die Betreuung der Lernenden fehlt.»

### Die GastroCall-Umfrage belegt: Grosse Betriebe bilden eher Lehrlinge aus als kleine.

Das dürfte mit ein Grund sein, wieso Heime und Spitäler vergleichsweise fleissige Auszubildner sind. Die Betriebe sind hier grösser als bei der klassischen Gastronomie. Einerseits ist dadurch mehr qualifiziertes Personal, mehr Zeit und eine bessere Infrastruktur für die Lernenden da. Andererseits fällt es grossen Betrieben schwerer, sich aus der Verantwortung für die Zukunft der Gastroberufe zu stehlen.

Bedarf für mehr Ausbildungsplätze wäre da. Juan Gonzalvez: «Insgesamt engagieren sich zu wenig Betriebe in der Ausbildung. Nur so lässt sich das Paradox erklären, warum die Gastronomie zwar mit über zehn Prozent die höchste Arbeitslosenquote aller Branchen hat, Personalvermittler wie GastroJob aber trotzdem grosse Mühe bekunden, qualifizierte Mitarbeiter zu finden.» Dazu kommt, dass die Zahl der Schulabgänger zunimmt.

Lösungsansätze zu finden, die zu mehr Lehrstellen führen, ist schwierig. Eine Studie von Travail.Suisse zeigt jedoch, dass die Schweiz mit ihrem projektorientierten Vorgehen auf gutem Weg ist: Statt den Ausbildungsbetrieben direkt Finanzspritzen zu verpassen (wie etwa in Österreich), fliesst Geld zu den Kantonen und Berufsverbänden. Diese sorgen mit geeigneten Projekten dafür, dass die Betriebe motiviert werden, Lehrlinge auszubilden. Wo konkrete Probleme bestehen, helfen so genannte «Lehrstellenförderer». Im Gespräch ist auch der Vorschlag, dass die Trittbrettfahrer einen Beitrag an die Lehrbetriebe ausrichten müssen. Den Ball müssen die Betriebe aber selber spielen. Noch ist es nicht zu spät, schon 2005 frischen Lehrlingswind im eigenen Betrieb zu spüren. Juan Gonzalvez: «Beim derzeitigen Lehrstellenmangel werden die nötigen Bewilligungen sehr schnell erteilt.»

reto.gysi@gastronews.ch

---

Im Auftrag von «eXpresso» hat GastroCall 2193 Entscheidungsträger befragt. Zielgruppe waren Heime und Spitäler in der gesamten Schweiz. Die

Befragung wurde am 5. November 2004 abgeschlossen.

---



V.l.n.r.: Angelo Baumann (Servicefach), Mirjam Zimmermann (Hotelfach), Ursula Neuhaus (KV), Simon Reust (Koch) und Sandro Huber (Koch) machen alle die Lehre im «Schönberg».

## «Schönberg»-Direktor Beat Oehrli: «Junge Leute im Betrieb sind eine Bereicherung!»

**eXpresso** Herr Oehrli, im «Schönberg» gehören 15 von 135 Vollzeitstellen Lehrlingen oder Praktikanten. Wie kommt es, dass Sie so stark auf die Karte Ausbildung setzen?

Der «Schönberg» ist der grösste Arbeitgeber der Region. Somit versteht es sich von selbst, dass wir unseren Aus- und Weiterbildungsauftrag wahrnehmen müssen und auch wollen. Unsere Abteilungsleitenden sind zudem bestens qualifiziert, Lehrlinge zu betreuen.

**eXpresso** Bringen die Lehrlinge für Sie auch betriebliche Vorteile? Lehrlinge bringen immer wieder wertvolle Inputs aus der Schule mit. So können sie auch als Vorbild für die anderen Mitarbeiter dienen. Und wenn unsere Lehrlinge nach ein paar Wanderjahren wieder zu uns zurückkehren, was nicht selten geschieht, benötigen sie kaum mehr Einarbeitungszeit.

**eXpresso** Heisst das, es lohnt sich für Sie auch finanziell, Lehrlinge auszubilden?

Auf die gesamte Ausbildung gesehen sind die Lehrlinge selbsttragend. Im ersten Lehrjahr benötigen sie zwar noch viel Betreuung. Später können sie jedoch effizient eingesetzt werden. Langfristig gesehen lohnt es sich auf jeden Fall. Ausbildung ist eine Investition in die Zukunft.

**eXpresso** Apropos Zukunft: Die Gastrolehren werden sich mit der Berufsbildungsreform verändern. Wie stehen Sie dazu?

Positiv! Die neuen dreijährigen Ausbildungen bieten einen höheren Standard und mehr Weiterbildungsmöglichkeiten. Hotelberufe waren bisher eher «Sackgassberufe», mit der Reform gibt es wesentlich mehr Möglichkeiten.

**eXpresso** Werden Sie alle fünf neuen Berufslehren anbieten?

Wir sind bestrebt einige dieser Lehren anzubieten. Zuerst müssen wir aber schauen, wie sich die Modelllehrgänge in der Praxis bewähren.

**eXpresso** Sie bilden nicht nur im Hotel- und Gastrobereich junge Leute aus, sondern auch in der Gesundheitssparte. Wo sind die Perspektiven für Jugendliche besser?

Eher im Gesundheitswesen, weil es keine saisonalen Schwankungen gibt und die Arbeitszeiten geregelter sind. Wer allerdings flexibel ist, hat gerade als Koch in der Hotellerie gute Aussichten auf eine Stelle. In der Saison werden immer gut ausgebildete Leute gesucht.

**eXpresso** Neben Flexibilität, was muss ein Gastrolehrling sonst noch für Qualitäten mitbringen?

Das kommt auf die Sparte an: Während man im Service das Be-Dienen im Blut haben muss, sollte man für die Hauswirtschaft eher Freude am praktischen Arbeiten im Hintergrund mitbringen. Für die Kochlehre achten wir auf Kriterien wie Interesse an Lebensmitteln, Teamfähigkeit, Geschmackssinn und Belastbarkeit. An der Réception



Vielleicht ist es die Aussicht auf See und Berge, die Beat Oehrli auch in Ausbildungsfragen zu weitsichtigen Konzepten führt.

#### Zur Person: Beat Oehrli

Beat Oehrli (42) ist seit 2001 Direktor im Rehabilitations- und Gesundheitszentrum Schönberg in Gunten. Von 1996 bis 2001 leitete er das Bezirksspital Saanen/Gstaad. Der Absolvent einer Berufslehre in Verwaltung und Informatik bei der Post (damals noch PTT) erlangte später ein Handelsdiplom und das Höhere Wirtschaftsdiplom des Instituts für Kaderschulung in Bern. Beat Oehrli ist verheiratet, Vater dreier Teenager und wohnt in Gunten. In der Freizeit malt der Familienmensch gerne Aquarelle. Auch Lesen, Kochen und Skifahren gehören zu seinen Hobbys.

## Gastrolehren im Wandel: Es kommen **neue** Lehrgänge

Mit der Berufsbildungsreform werden auch neue Lehren für die Gastronomie lanciert. Derzeit werden die letzten offenen Punkte geregelt. Wenn alles rund läuft, starten die neuen Lehren im Sommer 2005. Neu werden die folgenden Lehren angeboten:

- Restaurationsfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Küchenangestellte/r
- Restaurationsangestellte/r
- Hotellerieangestellte/r

Im Gegenzug verschwinden die folgenden Berufslehren:

- Servicefachangestellte/r
- Hotelfachassistent/in
- Gastronomiefachassistent/in

Interessant für den Bereich Heime und Spitäler ist auch die neu geschaffene Lehre «Fachangestellte/r Gesundheit (FAGE)». Sie wird bereits angeboten und schliesst Pflege, Betreuung, Lebensumfeld- und Alltagsgestaltung und Logistik ein.