

Umfrage zeigt: Die Lernenden sind zufrieden mit der Ausbildung

«Der Nachwuchs liegt uns am Herzen», sagen viele Gastroprofis. Das Engagement der Ausbilder für die Jugend ist oft beeindruckend. Doch was halten die Jugendlichen von ihrer Ausbildung und ihrem Betrieb? Bleiben sie nach der Lehre in der Branche? Diese Fragen haben die fünf Berufsverbände der Hotel & Gastro Union gestellt. Über 5000 Lernende haben an der repräsentativen Umfrage teilgenommen.

Der grösste Unterschied zu 2003: Damals beabsichtigten knapp 50 Prozent, weiter im Gastgewerbe zu bleiben. Heute sind es 60 Prozent! Der genaue Grund dafür wurde nicht erforscht. Aber Stefan Unterländer, Verhandlungsleiter L-GAV der Arbeitnehmer, vermutet: «Weil es bald weniger Schulabgänger gibt, beginnt der Kampf um die Jungen.» Deshalb geben wir im Gastgewerbe uns Mühe, unsere Berufe attraktiver zu machen. So steigt der Mindestlohn nach der Lehre im Jahr 2012 auf 4100 Franken. Zusätzlich gibt es den 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag und die Weiterbildung wird massiv vergünstigt. Ein Indiz dafür, dass dies stimmt, zeigt ein anderes Resultat der Umfrage: Erstmals wurden die Lernenden gefragt, ob sie mit 4100 Franken Mindestlohn ab 2012 nach der dreijährigen Lehre zufrieden seien.



Die Lernenden der Schulklassen ATKUE 08 A und B vom Heimbachschulhaus, Luzern, mit ihren Lehrern Alfred Gick und Gabriela Warth (links hinten) haben das Qualifikationsverfahren abgeschlossen. Jetzt beginnt die Zeit nach der Lehre. Fast alle werden weiter im Gastgewerbe arbeiten. Viele machen noch eine Lehre als Koch/Köchin.

Nur neun Prozent finden den Lohn von 4100 Franken nach der Lehre zu knapp oder ungenügend.

Insgesamt sind die Resultate sehr erfreulich. Der grösste Teil der Lernenden ist mit der Ausbildung im

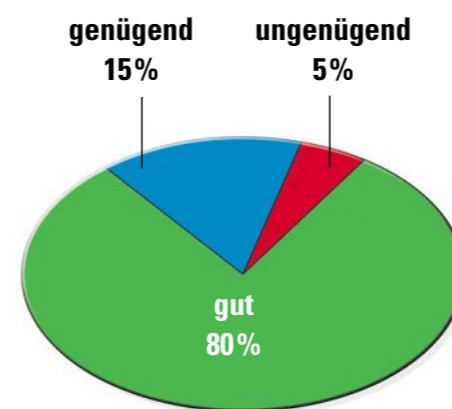
Betrieb zufrieden. Die Werte liegen seit Beginn der Umfrage vor sieben Jahren hoch. Allerdings sind es immer etwas mehr als zehn Prozent, die das zwischenmenschliche Klima im Betrieb schlecht finden und deren Ausbilder zu wenig Zeit für die Ausbildung hat. Die Hotel & Gastro Union verlangt deshalb auch, dass die Ausbilder von den Chefs genügend Zeit bekommen, die Lernenden während der Ar-

beitszeit auszubilden. Für Andreas Fleischlin, Bildungsbeauftragter der Hotel & Gastro Union, ist noch etwas anderes erfreulich: «Über 5000 Lernende haben auf unsere Umfrage geantwortet. Das sind weit mehr als die Hälfte aller Lehrlinge und so viele wie noch nie. Das zeigt, dass unsere Zusammenarbeit mit Fachlehrern und Lernenden sehr gut ist.» Bleiben wir beim Erfreulichen: «eXpresso» hat eine Attest-Ab-

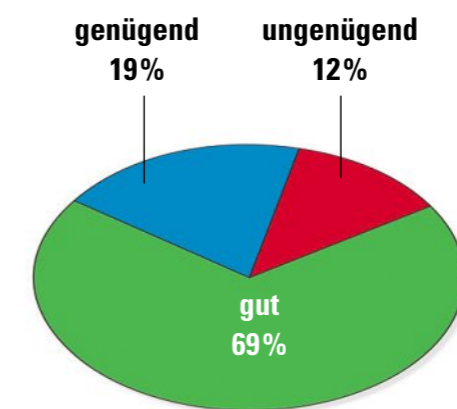
schlussklasse Küchenangestellte im Schulhaus Heimbach in Luzern besucht und die Lernenden gefragt, was sie nach der Lehre tun werden. 13 von 16 bleiben dem Gastgewerbe treu (siehe auch Kasten unten). Das sind weit mehr als der Gesamtdurchschnitt. Zudem macht mindestens jeder dritte Küchenangestellte noch die Lehre zum Koch. Mehr Infos unter: www.hotelgastrounion.ch

So bewerten die Lernenden ihre Ausbildung

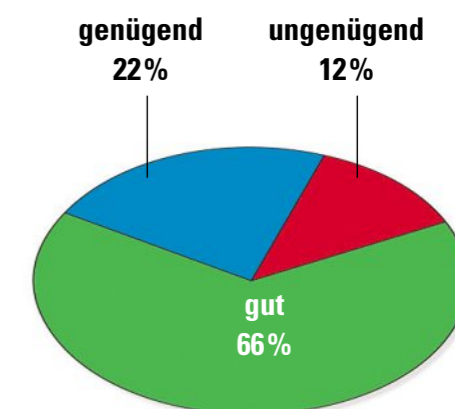
Die fachliche Ausbildung meines Ausbildners ist



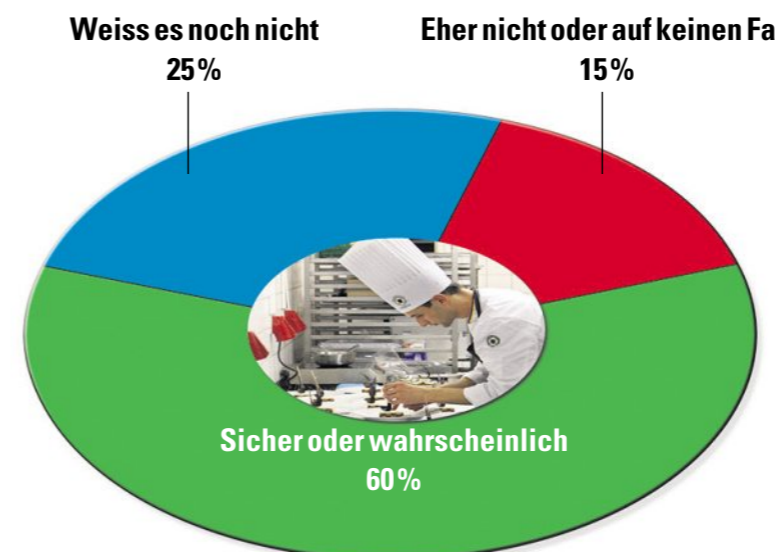
Das zwischenmenschliche Klima im Betrieb ist



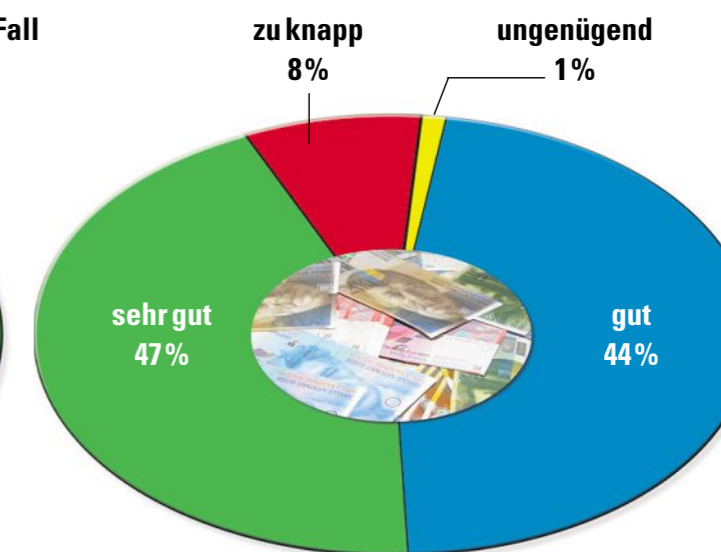
Die Zeit, die sich der Lernbetrieb für die Ausbildung nimmt, ist



Bleiben Sie nach der Lehre im Gastgewerbe?



Ab 2012 steigt der Mindestlohn nach der Lehre auf 4100 Franken. Die Lernenden erachten diesen Lohn als



Bleiben Sie im Gastgewerbe oder was tun Sie nach der Lehre?



Majlinda Salihu
Schiffrestaurant
Wilhelm Tell
Luzern

Bis Ende Oktober kann ich an meiner jetzigen Stelle bleiben. Ich möchte auf dem Beruf weiterarbeiten. Das war nicht immer so. An meiner vorherigen Lehrstelle hat es mir gar nicht gefallen. Aber hier ist mir der Beruf ans Herz gewachsen. Später will ich noch Köchin lernen.



David Joho
Altersheim Kirchfeld
Horw

Ich will weiterhin auf meinem Beruf arbeiten, weil er sehr interessant ist und mir gefällt. Ich suche eine Saisonstelle in Engelberg. Allerdings habe ich noch keine gefunden. In einigen Jahren will ich noch die Kochlehre machen, um noch besser zu werden und grössere Verantwortung übernehmen zu können.



Jasmin Shaw
Betagtenzentrum
Wesemlin, Luzern

Ich mache noch die Kochlehre am selben Ort. Dieser Beruf passt einfach zu mir, ich kann mir nichts anderes vorstellen. Ausserdem macht die Arbeit mit diesem Team Spass. Später will ich noch die Ausbildung zum Diätkoch machen und nachher in die USA gehen. Dieses Land gefällt mir sehr, dort kann ich durchstarten.



Naile Bekiri
Betagtenzentrum
Staffelhof, Littau

Mein Beruf macht mir Megaspas. Ich liebe den Kontakt zu Gästen und freue mich, wenn die Menschen mit meinem Essen glücklich sind. Deshalb beginne ich im Restaurant zum Löwen in Hildisrieden mit der Lehre als Köchin. Später mache ich vielleicht noch den Diätkoch oder gehe ins Ausland.



Petra Bachmann
Restaurant El Divino
Luzern

Mindestens die nächsten zwei Jahre will ich im Gastgewerbe weiterarbeiten. Der Beruf gefällt mir und ich kann in der Küche eigene Ideen einbringen. Zudem will ich etwas Geld verdienen. Allerdings habe ich noch keine Stelle. Ich warte noch auf eine Zusage. Vielleicht wechsle ich später einmal ins Büro.



Feime Spahiu
Restaurant Wichlern
Kriens

Ja, ich bleibe in der Branche. Die nächsten zwei Jahre mache ich noch die Lehre zum Koch. Das Kochen macht mir Spass und ich gehe gerne zur Schule. Die Ausbildung kann ich zum Glück im selben Restaurant machen, wo ich die Attestlehre gemacht habe. Ich habe vor, auch nachher im Gastgewerbe zu bleiben.



Strahinja Milosavljevic
Restaurant Listrig
Emmenbrücke

Im nächsten Jahr muss ich ins Militär. Deshalb ist es schwierig, eine Arbeitsstelle zu finden. Wahrscheinlich gehe ich zu Verwandten nach England, um Englisch zu lernen. Nach dem Militär will ich nicht in der Branche bleiben, wegen der Arbeitszeiten. Ich will etwas Handwerkliches machen.



Antonella Guglielmo
Wirtschaft zur Ente
Luzern

Ich bleibe nicht im Beruf, sondern gehe in den Verkauf, aber ich werde dort auch mit Lebensmitteln arbeiten. Der Grund für den Wechsel sind die schlechten Arbeitszeiten. Ausserdem will ich etwas anderes ausprobieren und neue Erfahrungen sammeln. Allerdings habe ich noch keine definitive Zusage für die Stelle.