

MEDIENMITTEILUNG

23. Oktober 2019

Bündner Hotellerie und Gastronomie bietet Fachkräftemangel die Stirn

Am 22. Oktober hat die Bündner Hotellerie und Gastronomie das Unterstützungssystem TOP-Ausbildungsbetrieb gestartet. Damit ist Graubünden einmal mehr Schweizer Pionier in der Umsetzung von innovativen Nachwuchsprojekten in der Hotellerie und Gastronomie.

TOP-Ausbildungsbetrieb ist ein nationales Unterstützungs- und Auszeichnungssystem, das zur Attraktivität der gewerblichen Berufe beiträgt. Es ist sowohl für Ausbildungsbetriebe als auch für Jugendliche ein wertvolles Instrument: Das System hilft den motivierten Lehrbetrieben, ihre Ausbildungsqualität zu optimieren. Für Jugendliche, welche mit einer Lehre ihre Zukunft aufbauen wollen, macht es die zertifizierten TOP-Ausbildungsbetriebe sichtbar und verleiht die nötige Sicherheit, dass die Ausbildung der Jugendlichen in diesem Betrieb eine hohe Qualität aufweist.

TOP-Ausbildungsbetrieb packt den Fachkräftemangel an der Wurzel. Aus diesem Grund führen GastroGraubünden und Hotelleriesuisse Graubünden, in Zusammenarbeit mit den nationalen Verbänden, dieses System als Pionier in der Hotellerie und Gastronomie ein.

Erfolgreicher Projektstart mit 25 Ausbildungsbetrieben

Der Start erfolgte am Dienstag, 22. Oktober mit einem Info-Anlass kombiniert mit dem Einstiegskurs für Ausbildungsbetriebe bzw. Berufsbildner. Bei den Bündner Ausbildungsbetrieben ist das Projekt auf sehr grosses Interesse gestossen. Von rund 120 Ausbildungsbetrieben der Hotellerie und Gastronomie haben 25 Betriebe mit 44 Personen an diesem Kurs teilgenommen. Das sind über 20% der Ausbildungsbetriebe in Graubünden. Das ist ein erster grosser Erfolg für das Projekt und beweist, dass ein echtes Bedürfnis für das System TOP-Ausbildungsbetrieb in der Hotellerie und Gastronomie vorhanden ist.

Spannende Themen und Inputs im Einstiegskurs

Die Referenten Thomas Rentsch (Geschäftsleiter TOP-Ausbildungsbetrieb) sowie Christian Moro und Sven Decurtins (Trainer TOP-Ausbildungsbetrieb) haben die Teilnehmer umfassend über das System TOP-Ausbildungsbetrieb informiert. Zudem konnten die Teilnehmer im Kurs die Erwartungen der heutigen Jugend an einen attraktiven Lehrbetrieb reflektieren, ihre Sozialkompetenzen im Bereich Verhalten vertiefen und sie haben praktische Tipps erhalten, wie sie mit der Jugend erfolgreich zusammenarbeiten können.

14 Betriebe bekennen sich zu Stufe 1

Nach dem Einstiegskurs haben gemäss Umfrage von GastroGraubünden 14 Betriebe angegeben, dass sie auf Stufe 1 von TOP-Ausbildungsbetrieb mitmachen wollen. Die restlichen Betriebe stehen diesem System sehr offen gegenüber, müssen sich jedoch zuerst betriebsintern mit den Verantwortlichen, der Geschäftsleitung oder den Eigentümern absprechen.

Ab 2021 schweizweit für die ganze Branche

Das Ziel dieses Pilotprojektes in Graubünden ist, dass bis Ende 2020 mindestens 10 zertifizierte TOP-Ausbildungsbetriebe auf Stufe 1 oder 2 mitmachen. Zudem soll das Pilotprojekt in Graubünden die Branche auch national überzeugen, damit schon bald die gesamte Hotellerie- und Gastronomiebranche der Schweiz bei TOP-Ausbildungsbetrieb teilnimmt.

Ansprechperson

GastroGraubünden
Marc Tischhauser, Geschäftsführer
081 354 96 96, 079 468 08 81, mt@gastrogr.ch

Weblinks mit weiteren Informationen

Zu TOP-Ausbildungsbetrieb in Graubünden: www.gastrogr.ch/top-ausbildungsbetrieb

Zu TOP-Ausbildungsbetrieb: www.topausbildungsbetrieb.ch

Vier Fotos mit Bildlegende



Foto 1:
(v.L) Marc Tischhauser (Geschäftsführer GastroGraubünden), Christian Moro (Trainer TOP-Ausbildungsbetrieb), Thomas Rentsch (Geschäftsleiter TOP-Ausbildungsbetrieb), Jürg Domenig (Geschäftsführer Hotelleriesuisse Graubünden).



Foto 2:
Thomas Rentsch (Geschäftsleiter TOP-Ausbildungsbetrieb) erläutert das Unterstützungssystem für die Stärkung der Berufsbildung.



Foto 3:
Christian Moro (Trainer TOP-Ausbildungsbetrieb) bespricht im Kurs die von den Teilnehmern erarbeiteten Flipcharts.



Foto 4:
Sven Decurtins (Trainer TOP-Ausbildungsbetrieb) diskutiert im Einstiegskurs mit den Berufsbildern über deren Erwartungen an ihre Lernenden.