

ALPHA

DER KADERMARKT DER SCHWEIZ

TEL. 044 248 40 30 / INSERATE@TAGES-ANZEIGER.CH / WEITERE KADERSTELLEN: WWW.ALPHA.CH

Bewährtes Rezept gegen Fachkräftemangel in der Gastronomie

Im Gastgewerbe arbeiten viele Menschen ohne Abschluss. Die niederschweligen Progresso-Kurse ermöglichen ihnen seit über 30 Jahren beruflich vorwärtszukommen. Für die Branche seien die Kurse extrem wichtig, findet Heinz Gerig, Leiter Basisqualifikation bei Hotel & Gastro formation Schweiz.

Interview: Andreas Minder

Sie haben die Progresso-Kurse mitentwickelt. Was war die Motivation?

Die Gastronomie ist eine Branche, die immer einen hohen Anteil Hilfskräfte beschäftigt hat. Mit den Kursen werden diese Leute zu Fachkräften weitergebildet. Die Teilnehmenden verbessern ihre beruflichen Fähigkeiten und Fertigkeiten in Praxis und Theorie. Für die Betriebe ist Progresso ein Mittel der Personalentwicklung. Sie können den Fach- und Führungskräftebestand sichern, ihre Mitarbeitenden werden effizienter, zufriedener und motivierter.

Wie viele verschiedene Progresso-Kurse gibt es?

Heute werde fünf unterschiedliche Fachbereiche die angeboten werden: Küche, Service, Hauswirtschaft, Systemgastronomie und ganz neu Allrounder. Der Allrounder ist eine Kombination aus Küche, Service und Hauswirtschaft. Diesen haben wir aufgrund verschiedener Rückmeldungen seitens der Arbeitgeber ins Leben gerufen. Für sie ist es von grosser Bedeutung, insbesondere in Betrieben der Saisonhotellerie, dass die Mitarbeitenden in verschiedenen Bereichen eingesetzt werden können.

Wie sind die Kurse aufgebaut?

Sie dauern insgesamt fünf Wochen, aufgeteilt in zwei zweiwöchige und einen einwöchigen Block. Sie finden zu unterschiedlichen Zeitpunkten kreuz und quer in der ganzen Schweiz statt. So können die saisonalen Bedürfnisse der Arbeitgeber berücksichtigt werden.

Was spielen die Betriebe in der Ausbildung für eine Rolle?

Nach den Modulen 1 und 2 gehen die Teilnehmenden mit Aufgaben zurück in den Betrieb. Diese müssen sie lösen, fotografieren und einsenden. Es geht darum, das Erlernete mit den Gegebenheiten des betrieblichen Alltags zu verknüpfen. Die Aufgaben werden durch die zuständige Person im Betrieb bewertet und ist ein Teil der Abschlussprüfung. Die Orientierung an der betrieblichen Situation ist ein wichtiger Punkt in der Ausbildung. Im Service-Kurs etwa müssen die Teilnehmenden die Speise- und Getränkekarte ihres Betriebs mitnehmen. Es geht darum, dass sie das, was sie bei uns lernen, auch im Betrieb umsetzen können. Würden wir im Kurs beispielsweise etwas über teure Spitzenweine erzählen, nützt das der Person, die im Restaurant Schäfli in Hinterpupfingen arbeitet,



Heinz Gerig: «Die Orientierung an der betrieblichen Situation ist ein wichtiger Punkt in der Ausbildung.» Foto: zvg

nicht allzu viel. Sie muss die Weine verkaufen können, die auf der Karte des Schäfli stehen.

Die Mitarbeitenden fehlen während des Kurses am Arbeitsplatz. Hält das die Arbeitgeber nicht davon ab, sie in die Ausbildung zu schicken?

Der Betrieb bekommt, sofern er zwingend dem Landes Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) unterstellt ist, eine Arbeitsausfallentschädigung von 100 Franken im Tag, also 2.500 Franken für den ganzen Kurs. Auch die Kurskosten werden vollumfänglich durch den L-GAV übernommen.

Was muss man mitbringen, um den Progresso-Kurs besuchen zu können?

Sie müssen zum Zeitpunkt der Anmeldung zu mindestens 20 Prozent angestellt sein und

sprachlich das Niveau A2 gemäss Europäischem Sprachenportfolio erreichen. Wenn die Kenntnisse nicht genügen, können die Betriebe die Mitarbeitenden zuerst in einen Sprachkurs schicken. Auch das kostet sie nichts und sie bekommen ebenfalls eine Arbeitsausfallentschädigung.

Wie hoch ist die Erfolgsquote bei der Prüfung?

Die Ergebnisse sind recht gut. Rund 90 Prozent bestehen.

Was bringt der Kurs den Teilnehmenden?

Zum einen spüren sie es sofort im Portemonnaie. Der Mindestlohn steigt um 200 Franken, auch das ist im L-GAV so geregelt. Zum anderen, und das scheint mir wichtiger, können sie im Berufsbildungssystem vorwärtskommen. Damit das auch geschieht, ist unser ganzes Ausbildungssystem modular aufgebaut und durchlässig. Wer den Progresso-Kurs absolviert hat, kann den EBA-Abschluss in 11 Monaten absolvieren, normalerweise dauert es zwei Jahre. Unser Ziel ist es, dass die Leute nach Progresso weitergehen.

Tun sie das auch?

Im Mai, wenn ich an den Qualifikationsverfahren im Einsatz bin, sehe ich immer wieder Progresso-Absolventinnen an der EBA-Abschlussprüfung und später im EFZ-Qualifikationsverfahren. Wir hatten schon Teilnehmende, die bis zum eidg. Diplom weitergemacht haben. Wir kennen aber die genauen Zahlen nicht, weil wir nur jene erfassen können, die die verkürzte Lehre machen. Jene, die den normalen Weg gehen, sehen wir nicht, aber das sind viele. Ich würde sagen, dass sicher 70 Prozent weitermachen.

Basisqualifikationen im Gastgewerbe

Die Progresso-Kurse werden von Hotel & Gastro formation Schweiz durchgeführt. Der Verein koordiniert und fördert die gesamte gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung. Getragen wird er von den grossen Verbänden der Branche. Die ersten Kurse fanden 1993 statt, damals noch unter dem Namen «Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter ohne Berufslehraabschluss». Im Jahr 2001 wurde das Ausbildungsprogramm in «Progresso» umbenannt. Hotel & Gastro formation Schweiz bietet daneben noch weitere Ausbildungen an, die Basisqualifikationen vermitteln:

- Perfecto «Futura»: richtet sich an Erwerbslose ohne Berufsabschluss. Es gibt Lehrgänge in den Fachbereichen Küche, Service und Hauswirtschaft.
- Integrationsvorlehren RIESCO: praxisbezogene Ausbildung für Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen. Ziel der zwölfmonatigen Ausbildung ist der Eintritt in den ersten Arbeitsmarkt oder in eine berufliche Grundbildung. Die Integrationsvorlehre wird nicht nur für die Gastronomie, sondern auch für die Branchen Bau, Gesundheit und Gebäude- und Automobiltechnik angeboten.
- «Reset»: praxisorientierter Lehrgang für Sozialhilfebeziehende, Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen im Bereich Hauswirtschaft. Die Teilnehmenden werden nach dem Abschluss durch ein Job-Coaching unterstützt.

Die Absolventinnen und Absolventen dieser Lehrgänge erhalten ein gesamtschweizerisch anerkanntes Zertifikat von Hotel & Gastro formation Schweiz.