



Konzept Revisionen höhere Berufsbildung in Hotellerie und Gastronomie

Berufsprüfungen

- Chefköchin/Chefkoch
- Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration
- Chef de Réception
- Sommelière/Sommelier

Höhere Fachprüfungen

- Küchenchefin/Küchenchef
- Leiterin Restauration/Leiter Restauration
- Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie
- Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft

Version:	V4
Datum:	14.08.2025
Autor/en:	Sabrina Camenzind, Nina Theus
Änderungsprotokoll:	

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	1
Tabellenverzeichnis	1
Abkürzungsverzeichnis	1
Einleitung	2
1 Was ist der Anlass für die Revision der Prüfungsordnung?	2
2 Gibt es Änderungen in Bezug auf das Arbeitsgebiet und somit auf die erforderlichen beruflichen Handlungskompetenzen?	8
3 Inwiefern liegt ein nachgewiesener Bedarf an einer revidierten Berufs- oder höheren Fachprüfung vor?	8
4 Welches sind Ihrer Meinung nach die Aussichten für die nächsten 3–5 Jahre in Bezug auf die Anzahl Kandidierende und die Anzahl der Prüfungen in den drei Sprachregionen?	9
5 Soll der Titel geändert werden? Ist er klar, nicht irreführend und von anderen Titeln unterscheidbar?	9
6 Welches sind die heutigen Anbieter der Vorbereitungskurse?	10
7 Wie sehen Sie die Einordnung und Abgrenzung zu verwandten Berufs- oder höheren Fachprüfungen sowie zu Bildungsangeboten höherer Fachschulen Ihrer Branche?	11
8 Welche Möglichkeiten der Zusammenlegung mit anderen Berufsprüfungen und/oder höheren Fachprüfungen haben Sie geprüft? Haben Sie entsprechende Verhandlungen mit anderen Trägerschaften von Berufs- und höheren Fachprüfungen geführt? Was sind die Ergebnisse? ..	11
9 Gibt es Änderungen in Bezug auf die Trägerschaft?	11
10 Mit welchen Partnern planen Sie eine Zusammenarbeit?	11
11 Gibt es Änderungen in Bezug auf die Grundbildungen, die Abschlüsse der Sekundarstufe II, auf denen die geplante Berufsprüfung und/oder höhere Fachprüfung aufbaut? Welche Anschlussmöglichkeiten (z.B. höhere Fachprüfung, Bildungsgang oder Nachdiplomstudium einer höheren Fachschule, Studienangebote der Hochschulen) haben Sie vorgesehen?	12
12 Wie werden im vorliegenden Tätigkeitsbereich die langfristige Erhaltung und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen berücksichtigt?	13
13 Projektplanung	13
14 Projektorganisation	14
Literaturverzeichnis	18

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Aus- und Weiterbildungen von Hotel & Gastro *formation* Schweiz..... 12

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Übersicht revidierter beruflicher Grundbildungen der letzten Jahre 2
Tabelle 2 Übersicht Inkraftsetzung der geltenden Prüfungsordnungen 3
Tabelle 3 Übersicht Anbieter von Prüfungsvorbereitungskursen 10
Tabelle 4 Projektplanung 13
Tabelle 5 Projektorganisation mit möglichen Arbeitsgruppen und deren Zusammensetzung 14

Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BFS	Bundesamt für Statistik
ED	Eidgenössisches Diplom
EDA	Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten
EF	Eidgenössischer Fachausweis
EBA	Eidgenössisches Berufsattest
EFZ	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
HGf	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz
KI	Künstliche Intelligenz
KONA	Kompetenzzentrum für Nachhaltigkeit
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SDG	Sustainable Development Goal
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
STV FST	Schweizer Tourismus-Verband

Einleitung

Mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz leisten GastroSuisse, HotellerieSuisse und Hotel & Gastro Union sozialpartnerschaftlich einen wesentlichen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit der Branche. Im Jahr 2023 beträgt die Stellenanzahl im Gastgewerbe 265'165 (80'234 in der Beherbergung und 184'932 in der Gastronomie) (GastroSuisse, 2024).

«Kein Abschluss ohne Anschluss» – Hotel & Gastro *formation* Schweiz verfolgt die Vision eine OdA mit einem der schweizweit durchlässigsten Berufsbildungssystemen sowohl in horizontaler wie auch in vertikaler Hinsicht zu sein. In der beruflichen Grundbildung wurden in den vergangenen Jahren diverse Revisionen durchgeführt, welche sich auf die höhere Berufsbildung auswirken. Daher sollen nun die Berufsbilder und Prüfungsformen der Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen aktualisiert werden. Zudem wird im Projekt «Berufliche Grundbildung im Gastgewerbe 2030» untersucht, wie die Zukunft der gastgewerblichen Berufe gestaltet werden kann.

Nachfolgend werden die zwölf in Kapitel 3, «Revision von Prüfungsordnungen» aufgelisteten Fragen des Leitfadens zur Erarbeitung und Revision von Prüfungsordnungen eidgenössischer Prüfungen des SBFJ aus dem Jahr 2022 beantwortet.

1 Was ist der Anlass für die Revision der Prüfungsordnung?

In den letzten Jahren hat sich das Berufsfeld der gastgewerblichen Branche laufend verändert. Seit der letzten Revision der Berufe der höheren Berufsbildung, hat die berufliche Grundbildung (Sekundarstufe II) mehrere Revisionen durchlaufen. Die Berufsbilder wurden sowohl inhaltlich als auch formal dem Branchenbedarf entsprechend aktualisiert. Nachfolgend seien nur einige zentrale Anpassungen der Berufsbilder der betroffenen beruflichen Grundbildungen auf Stufe EFZ und EBA erwähnt:

Tabelle 1
Übersicht revidierter beruflicher Grundbildungen der letzten Jahre

Berufsbild	Zentrale Anpassungen	Revision
Köchin EFZ/ Koch EFZ	<ul style="list-style-type: none"> Berufliche Kompetenzen modernisiert, näher am beruflichen Alltag Einfluss neuester ernährungswissenschaftlicher Aspekte (z.B. alternative Ernährungsformen) Nachhaltigkeit Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Abschaffung schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV 	2024
Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	<ul style="list-style-type: none"> Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Abschaffung schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV 	2024
Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ	<ul style="list-style-type: none"> Einführung von vier Ergänzungskompetenzen, die einer Vertiefung in einem der folgenden Bereiche entspricht: <ul style="list-style-type: none"> Jung-Sommelier: den Gästen passende Weine oder Biere empfehlen und fachgerecht servieren Jung-Barista: den Gästen spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Tee-genuss zubereiten und servieren Jung-Barkeeper: die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung verwöhnen Jung-Chef de Rang: spezielle Speisen nach Rezepturen zubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast flambieren, tranchieren, filetieren oder marinieren Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Aktuell in Diskussion der 5-Jahres-Überprüfung: Abschaffung schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV 	2019
Restaurantangestellte EBA/ Restaurantangestellter EBA	<ul style="list-style-type: none"> Keine Ergänzungskompetenzen Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Aktuell in Diskussion der 5-Jahres-Überprüfung: Abschaffung schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV 	2019
Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/ Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ	<ul style="list-style-type: none"> Gemeinsame Revision mit der OdA Hauswirtschaft Schweiz Weiterentwicklung von neuen Berufen in Hotellerie und Hauswirtschaft Schwerpunkte Hotellerie und Hauswirtschaft mit zusätzlichen betrieblichen Leistungszielen Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen 	2024

Berufsbild	Zentrale Anpassungen	Revision
Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/ Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	<ul style="list-style-type: none"> Keine schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV Gemeinsame Revision mit der OdA Hauswirtschaft Schweiz Weiterentwicklung von neuen Berufen in Hotellerie und Hauswirtschaft Keine Schwerpunkte mit zusätzlichen betrieblichen Leistungszielen Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Keine schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV 	2024
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/ Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ	<ul style="list-style-type: none"> Neuer Beruf, aktuell keine vertikale Durchlässigkeit an Stufe Fachausweis gegeben, lediglich diagonal Schnittstellenkompetenzen 	2017
Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ	<ul style="list-style-type: none"> Neues Berufsbild, keine personellen Führungskompetenzen mehr, lediglich im Rahmen der Sicherstellung von standardisierten Prozessen Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Keine schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV Aktuell keine direkte Durchlässigkeit an Stufe Fachausweis gegeben Erster Beruf (inkl. EBA), bei dem Nachhaltigkeitsanalyse stattgefunden hat 	2025
Praktikerin Systemgastronomie EBA/ Praktiker Systemgastronomie EBA	<ul style="list-style-type: none"> Neu auch Stufe EBA Einführung einer neuen digitalen Lerndokumentation mit Praxisaufträgen Keine schriftliche Prüfung Berufskennnisse im Rahmen des QV Erster Beruf (inkl. EFZ), bei dem Nachhaltigkeitsanalyse stattgefunden hat 	2025

Obwohl inhaltliche Änderungen der Wegleitung laufend vorgenommen wurden, sind die Veränderungen nach rund zehn Jahren erheblich, so dass eine fundierte Analyse der Durchlässigkeit in Bezug auf die Qualifikationen dringend notwendig ist.

Zu erwähnen ist, dass die zwei Berufe «Diätköchin/Diätkoch EF» sowie «Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft EF» kürzlich neu geschaffen, bzw. revidiert wurden. Beide Berufsbilder sind sowohl formal als auch inhaltlich den neusten Begebenheiten angepasst worden. Die beiden Berufsbilder werden allerdings mit in die Überlegungen mit einbezogen. Sollte sich Potential ergeben, dass sich die hiermit geplante Revision auch auf die hier genannten Berufsbilder auswirken würde, würde dies in einem separaten Projekt behandelt.

Das vorliegende Projekt verfolgt das Ziel, die Berufs- und höheren Fachprüfungen der gastgewerblichen Branche, welche seit 2011, bzw. 2015 nicht mehr revidiert wurden, einer fundierten Prüfung und Anpassung an heutige Gegebenheiten zu unterziehen:

Tabelle 2
Übersicht Inkraftsetzung der geltenden Prüfungsordnungen

Berufsbild	Trägerschaft	Datum Prüfungsordnung
Chefköchin EF/ Chefkoch EF	HGf Schweiz, Artiset, H+	09.2011
Bereichsleiterin Restauration EF/ Bereichsleiter Restauration EF	HGf Schweiz	09.2011
Sommelière EF/ Sommelier EF	HGf Schweiz, ASSP	12.2012
Chef de Réception EF	HGf Schweiz	09.2011/11.2015
Leiterin Restauration ED/ Leiter Restauration ED	HGf Schweiz	09.2011
Küchenchefin ED/ Küchenchef ED	HGf Schweiz	09.2011
Leiterin Gemeinschaftsgastronomie ED/ Leiter Gemeinschaftsgastronomie ED	HGf Schweiz, SVG	09.2011
Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft ED/ Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft ED	HGf Schweiz	09.2011

Im Rahmen eines Vorprojekts soll untersucht werden, welche Qualifikationen die heutigen Berufsbilder abdecken, welche einen Veränderungsbedarf aufweisen und welche keinen oder marginalen Änderungen unterzogen werden müssen. Neben dem Bedarf, die formale Aktualität der Prüfungsordnung und Wegleitung zu erlangen, wird das Vorprojekt durch folgende Leitfragen geprägt:

- Entsprechen die Berufsbilder dem heutigen Qualifikationsbedarf (Bedarfs- und Berufsfeldanalyse)?
- Entsprechen die Handlungskompetenzen der heutigen beruflichen Realität (Zielsetzung)?
- Welche Qualifikationen identifizieren das Berufsbild eindeutig? Welche Kompetenzen sind branchenspezifisch und bieten Potential, branchenübergreifende Kompetenzen zu erlangen?
- Ist die Durchlässigkeit der revidierten Berufe auf Sekundarschule II und damit der heutigen Berufslandschaft für alle Berufe gegeben?

Neben dem Bedarf der Anpassung der Qualifikationsprofile an die heutigen beruflichen Realumstände werden folgende Ziele verfolgt:

1. Überprüfung der zentralen Kompetenzen, deren Anforderung und Leistungskriterien, um die Berufsbilder zu aktualisieren
2. Synergieeffekte der betriebswirtschaftlichen und branchenorientierten Handlungskompetenzen nutzen, um gemeinsame theoretische Grundlagen als Transfer im Kontext zu den Berufsbildern zu entwickeln
3. Berücksichtigung einer zeitgemässen Persönlichkeitsentwicklung sowie im Umgang mit anderen am Arbeitsprozess beteiligten Rollen
4. Durchlässigkeit der Sekundarstufe II und Tertiärstufe B stärken, sowie die vertikale, horizontale und diagonale Durchlässigkeit innerhalb der Tertiärstufe B
5. Bildung für Nachhaltige Entwicklung mit den Dimensionen Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt
6. Berücksichtigung der Megatrends unter den Perspektiven der Gesellschaft und Individuen

1. Überprüfung der zentralen Kompetenzen, deren Anforderung und Leistungskriterien, um die Berufsbilder zu aktualisieren

Die Prüfungsordnungen entsprechen formal nicht mehr dem heutigen Standard und sind noch nicht handlungskompetenzorientiert aufgebaut. Die Qualifikationsprofile sind auf ihre Aktualität und den Bezug auf die realen Umstände in der Branche hin zu überprüfen und anzupassen. Die Kompetenzen werden von den Megatrends beeinflusst, die auch die Branche verändern (mehr in Ziel 6). Dabei soll auch erhoben werden, inwiefern die heutige Unterteilung in Modulabschlüsse sinnvoll ist und wo sich eine allfällig neue Komposition der einzelnen Handlungskompetenzen abzeichnet. Zusätzlich sollen die Kernkompetenzen der Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen stärker voneinander abgegrenzt werden.

Gemäss Beherbergungsstatistik 2024 gehören Deutschland, die Vereinigten Staaten und das Vereinigte Königreich zu den Top 3 der Herkunftsländer ausländischer Touristinnen und Touristen (Bundesamt für Statistik BFS, 2025). Mit der zunehmenden Zahl an Logiernächten und dem Grossteil englischsprachiger Gäste sollen auch die Anforderungen an die Fremdsprachkompetenzen überprüft werden.

Ebenso soll überprüft werden, wie sich die Abschlussprüfung im Sinne der modulübergreifenden Synthese sowohl in ihrer Gestaltung als auch in ihrer Zusammensetzung der Prüfungsteile modernisieren lässt. Gleichzeitig sollen auch die heutigen Prüfungsformen und -zeiten überprüft werden. Es ist zentral, dass sich die Kompetenzen des Berufsbildes auch in der Ausgestaltung der Prüfungen widerspiegeln werden. Das können beispielsweise Schreibkompetenzen, persönliches Auftreten oder Arbeiten unter Zeitdruck sein.

2. Synergieeffekte der betriebswirtschaftlichen und branchenorientierten Handlungskompetenzen nutzen, um gemeinsame theoretische Grundlagen als Transfer im Kontext zu den Berufsbildern zu entwickeln

Da der Modernisierungsbedarf mehrere Berufsbilder umfasst, erachten die Prüfungsträger es als sinnvoll, die betroffenen Berufe parallel zu prüfen. Das hat zur Folge, dass sowohl die Stufe Berufs- als auch die Stufe höhere Fachprüfung umfassend zu untersuchen ist. Dies ermöglicht eine ganzheitliche Überprüfung, ob die bereits bestehende Option Lehrgangsübergreifend zusammenzuarbeiten weiter gestärkt werden kann. Um das gegenseitige Verständnis zu stärken und die Durchlässigkeit zu fördern, soll geprüft werden, inwiefern insbesondere in den betriebswirtschaftlichen und branchenspezifischen Themen die Entwicklung einer einheitlichen Kompetenzbasis positive Effekte auf die Vernetzung der einzelnen Berufsbilder im Alltag Sinn macht. Dies ermöglicht ein gemeinsames Verständnis von Fachbegriffen und Abläufen, was zur Optimierung der Zusammenarbeit an Nahtstellen beiträgt. Denn erst durch das Zusammenspiel von Küche, Restaurant, Rezeption und Hotelbetrieb entsteht ein Mehrwert, der sowohl den Unternehmen, den Kunden als auch der gesamten Branche zugutekommt.

Ein möglicher Aufbau der Module, bestehend aus betriebswirtschaftlichen und branchenorientierten Modulen sowie spezifischen Wahlmodulen, soll geprüft werden:

- Betriebswirtschaftliche Module enthalten Kompetenzen, welche für alle (Berufs-)Prüfungen relevant sind (z.B. Themen der Mitarbeitendenführung, Rechnungswesen, Marketing, etc.). Die theoretischen Grundlagen sollen gemeinsam unterrichtet werden können und mittels Transfers in den Kontext zum eigenen Berufsfeld vertieft werden.
- Branchenorientierte Module beinhalten Themen, die für die jeweilige Berufsprüfung relevant sind. Hier wird zwischen allgemeinen branchenorientierten Kompetenzen sowie berufsfeldspezifischen Kompetenzen unterschieden werden: Während das Thema Hygiene für mehrere Berufe relevant ist, sind z.B. vertiefte Kompetenzen in der Kochtechnik nur für die Chefköchin/den Chefkoch relevant.
- Es ist zu prüfen, ob zusätzlich zu den betriebswirtschaftlichen und branchenorientierten Modulen auch spezifische freiwillige oder alternative Wahlmodule angeboten werden können. Dies würde es ermöglichen, auf Trends und Veränderungen zu reagieren.

3. Berücksichtigung einer zeitgemässen Persönlichkeitsentwicklung sowie im Umgang mit anderen am Arbeitsprozess beteiligten Rollen

Die pädagogische Hochschule PH Bern hält zwei Aspekte der Persönlichkeitsentwicklung fest:

«Einerseits geht es um die Stärkung der Lebenskompetenzen zur erfolgreichen Gestaltung des Alltags. Damit sind Fertigkeiten wie Beziehungsfähigkeit, Empathie, effektive Kommunikationsfertigkeiten, Selbstwahrnehmung, Emotionsregulation, Stressbewältigung, kreatives und kritisches Denken, Entscheidungen treffen und Problemlösefähigkeiten gemeint. Andererseits führt die Persönlichkeitsentwicklung nach innen. Die Entfaltung des eigenen Potenzials bedarf das Ausleuchten aller Ecken der eigenen Person.» (Pädagogische Hochschule Bern, 2025)

Die Persönlichkeitsentwicklung ist bereits im Rahmen der überfachlichen Kompetenzen im Lehrplan 21 enthalten. Zu diesen gehören personale Kompetenzen (Selbstreflexion, Selbständigkeit und Eigenständigkeit) und soziale Kompetenzen (Dialog- und Kooperationsfähigkeit, Konfliktfähigkeit und Umgang mit Vielfalt). (Pädagogische Hochschule Bern, 2025)

Resilienz und die psychische Gesundheit spielen in Bezug auf die Persönlichkeitsentwicklung eine zentrale Rolle. 18% der Bevölkerung weisen Symptome einer psychischen Belastung auf. Die am häufigsten auftretende psychische Erkrankung ist Depression. Am stärksten betroffen sind 15- bis 24-Jährige. (Bundesamt für Statistik BFS, 2025, S. 6)

Die Arbeitsbedingungen beeinflussen die psychische wie auch physische Gesundheit. Stets gleiche Bewegungen, anstrengende Arbeitshaltungen, das Tragen schwerer Lasten und die Exposition gegenüber giftigen Substanzen gehören zu den typischen physischen Risiken (Bundesamt für Statistik BFS, 2025, S. 19).

Zu weiteren Risiken, die im Zusammenhang mit der Arbeitsorganisation gehören, sind psychosozialer Natur. Als Beispiel wird in der Gesundheit Taschenstatistik 2025 ein hohes Arbeitstempo genannt, «das auf die Intensivierung der Arbeit zurückzuführen ist. ... Die Häufigkeit der psychosozialen Risiken ist zwischen 2012 und 2022 insgesamt gestiegen. Besonders stark zugenommen hat Stress: Der Anteil der betroffenen Personen ist von 18% auf 23% gestiegen.» (Bundesamt für Statistik BFS, 2025, S. 19)

Die Sensibilisierung und Unterstützung der eigenen Persönlichkeitsentwicklung soll in der Revision der erwähnten Prüfungen höher gewichtet werden. Dies, weil das Risiko einer hohen physischen und psychischen Beanspruchung in den Berufen in der Hotellerie und Gastronomie nachweislich vorhanden ist.

4. Durchlässigkeit der Sekundarstufe II und Tertiärstufe B stärken, sowie die vertikale, horizontale und diagonale Durchlässigkeit innerhalb der Tertiärstufe B

Gemäss Branchenspiegel von GastroSuisse bildet die Personalbeschaffung die zweitgrösste Herausforderung im Gastgewerbe (GastroSuisse, 2024, S. 23). Durch die sinkenden Lernendenzahlen ist der Fachkräftemangel von Köchinnen EFZ/Köchen EFZ und Restaurantfachfrauen EFZ/Restaurantfachmännern EFZ spürbar. Neben dem Rückgang an Lernenden in der Branche führen das Branchenwachstum, der demografische Wandel, eine anhaltende Akademisierung sowie der Ausbau staatsnaher Branchen wie dem Gesundheitswesen zu einem Fachkräftemangel, der die Branche fordert (GastroSuisse, 2024, S. 44). Während die Schweizer Hotellerie 2024 einen neuen Höchststand mit, 42.8 Millionen Logiernächten, einer Zunahme von 2.6% gegenüber dem Vorjahr, erreichte (Bundesamt für Statistik BFS, 2025, S. 1), müssen immer mehr Gastronominnen und Gastronomen auf ausländisches Personal zurückgreifen. 65% der im Branchenspiegel befragten gastgewerblichen Betriebe geben an, dass sie auf ausländisches Personal angewiesen sind (GastroSuisse, 2024, S. 47).

Neben der Durchlässigkeit für Personen mit einem Schweizer Bildungsabschluss auf Sekundarstufe II soll also auch geprüft werden, welche Möglichkeiten zur Prüfungszulassung es für jene Personen gibt, die mit einem Ausländischen Abschluss in der Schweiz beschäftigt sind. Hier werden branchennahe Bildungsabschlüsse überprüft aber auch die Wertigkeit von Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie.

Im Rahmen des lebenslangen Lernens soll zudem die Zulassung zu den Modullehrgängen überprüft werden. Die verschiedenen (branchenorientierten und spezifischen Wahl-)Module sollen bei Interesse horizontal oder allenfalls sogar diagonal zwischen den Berufsprüfungen resp. höheren Fachprüfungen besucht werden können und die Durchlässigkeit somit gestärkt werden.

5. Bildung für Nachhaltige Entwicklung mit den Dimensionen Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt

Gemäss Brundtland-Definition bedeutet nachhaltige Entwicklung, «dass heutige Generationen ihre Bedürfnisse so befriedigen, dass die Möglichkeiten künftiger Generationen zur Befriedigung ihrer eigenen Bedürfnisse dadurch nicht beeinträchtigt werden» (Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI, 2020, S. 8). Die drei Dimensionen Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt sollen in der Überarbeitung der Berufsbilder berücksichtigt werden und an die (Vor-)Kenntnisse aus der beruflichen Grundbildung anschliessen.

Insbesondere zu nachfolgend aufgelisteten Sustainable Development Goals (Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten EDA, 2025) ist ein Bezug in den Berufsbildern resp. Bildungsinhalten der vorbereitenden Module möglich. Die Nummer der internationalen Targets der Agenda 2030 im nationalen Kontext (Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten EDA, 2025) werden in Klammer ergänzt:

- 2 Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern (2.1 // 2.2)
- 3 Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern (3.4 // 3.5)

- 4 Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern (4.3 // 4.7)
- 5 Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen (5.1)
- 6 Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten (6.5)
- 7 Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern (7.3)
- 8 Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern (8.3 // 8.4 // 8.6 // 8.9)
- 9 Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, breitenwirksame und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen (9.4 // 9.5)
- 10 Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern (10.3)
- 12 Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen (12.2 (a) // 12.2 (b) // 12.3 // 12.4 // 12.5 // 12.6 // 12.8 // 12.b)

6. Berücksichtigung der Megatrends unter den Perspektiven der Gesellschaft und Individuen

Gemäss Zukunftsinstitut gibt es elf Megatrends:

«Der **demografische Wandel** verändert unsere Gesellschaft grundlegend durch Alterung, Migration und neue Lebensentwürfe und fordert innovative soziale Strukturen. **Future of Work** revolutioniert die Arbeitswelt mit flexiblen Modellen, hybriden Strukturen und einer stärkeren Menschzentrierung. **Gesundheit** entwickelt sich vom reinen Krankheitsmanagement zu einem holistischen Wohlbefinden, in dem Prävention und digitale Technologien eine Schlüsselrolle spielen. **Globalisierung** bleibt trotz lokaler Gegenbewegungen ein Motor für wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen, der Märkte, Kulturen und politische Systeme enger vernetzt.

Die **Identitätsdynamik** führt zu neuen Rollenbildern, hybriden Lebensstilen und fluiden Wertegemeinschaften, die das gesellschaftliche Miteinander neu definieren. **Konnektivität** schafft durch digitale Infrastrukturen eine beispiellose Vernetzung von Menschen, Maschinen und Organisationen, die Innovationen antreibt und unsere Kommunikation transformiert. **Mobilität** wandelt sich durch technologische Fortschritte und ökologische Verantwortung hin zu nachhaltigeren, flexibleren Fortbewegungskonzepten. **Ökointelligenz** beschreibt das wachsende Bewusstsein für ökologische Wechselwirkungen und die Entwicklung nachhaltiger Lösungen für eine lebenswerte Zukunft.

Sicherheit verändert sich durch zunehmende Risiken und Bedrohungen, wodurch neue Schutzmechanismen und Resilienzstrategien gefragt sind. Die **Urbanisierung** macht Städte zu den zentralen Lebensräumen der Zukunft, die als kreative Zentren und politische Akteure immer mehr Einfluss gewinnen. Die **Wissenskultur** prägt eine neue Ära, in der Wissen zur wichtigsten Ressource wird. Dezentrale Lernstrukturen, digitale Bildung und lebenslanges Lernen verändern den Zugang zu Wissen und ermöglichen individuelle sowie gesellschaftliche Weiterentwicklung.» (Zukunftsinstitut GmbH, 2025)

Die Megatrends können aus verschiedenen Perspektiven betrachtet werden; einerseits aus einer ganzheitlichen Betrachtung mit Auswirkung auf die Gesellschaft und andererseits aus der Perspektive des einzelnen Individuums. In der Revision sollen beide Perspektiven berücksichtigt werden, da diese die Branche als Ganzes betreffen und ebenso jene der einzelnen Prüfungskandidatinnen und -kandidaten, welche eine attraktive und zukunftsgerichtete Weiterbildung absolvieren möchten.

Es gibt bereits heute verschiedene Institutionen in der Hotellerie und Gastronomie, welche sich mit einzelnen Trendbereichen der Megatrends auseinandersetzen. Dazu gehören beispielsweise Sustineo oder das futurefoodstudio. Mit allfälligen spezifischen Wahlmodulen kann flexibel auf Trends und Veränderungen reagiert werden, um so unabhängig einer Revision attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten

zu gestalten. Welche (Mega-)Trends in welchem Umfang in den Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen einbezogen werden, wird im Rahmen der Erarbeitung der Berufsbilder und Handlungskompetenzen definiert.

2 Gibt es Änderungen in Bezug auf das Arbeitsgebiet und somit auf die erforderlichen beruflichen Handlungskompetenzen?

Die Revision bezieht sich hauptsächlich auf die Aktualisierung der Formulierung von Handlungskompetenzen und die Anpassung der Prüfungsform, die Berufsbilder werden somit aktualisiert. Änderungen in Bezug auf das Arbeitsgebiet sind vor allem in begleitenden Berufskompetenzen sowie den Bedarf an Themen wie Nachhaltigkeit, veränderte Ernährungsformen, Veränderungen im zwischenmenschlichen Umgang sowie den Einfluss digitaler Hilfsmittel im Alltag zu prüfen. Die einzelnen Berufsbilder werden nicht infrage gestellt. Die heutige Aufteilung der Berufsbilder und damit Name und Identifikationsbereiche bleiben eindeutig.

Im bereits erwähnten Projekt «Berufliche Grundbildung im Gastgewerbe 2030» nimmt Hotel & Gastro *formation* Schweiz momentan eine Gesamtüberprüfung der gastgewerblichen Bildungslandschaft vor. Zentral ist dabei auch die Frage, inwiefern die heutige Bildungslandschaft der Sekundarstufe II dem realen Arbeitsumfeld insgesamt und den nachgefragten Kompetenzen entsprechen. Hierbei handelt es sich um eine ganzheitliche Hinterfragung der Gestaltung der beruflichen Grundbildung in den gastgewerblichen Berufen. Die Ergebnisse aus diesem Projekt sind frühestens 2030 zu erwarten. Eine allfällig erhebliche Veränderung der gesamten Bildungslandschaft hätte damit frühestens im Jahr 2034 Auswirkung auf die Stufe der höheren Berufsbildung. Bis dahin würden weitere zehn Jahre vergehen. Deshalb hat diese hier erwähnte Gesamtüberprüfung der gastgewerblichen beruflichen Grundbildungen noch keine Auswirkung auf die geplante Revision der Berufsbilder der höheren Berufsbildung. Allerdings sollen die bestehenden Berufsbilder auf Stufe der höheren Berufsbildung sich inhaltlich und formal der heutigen Situation anpassen und damit einem zu grossen Bedarf an Veränderung vorzubeugen.

Die vorliegende Revision soll also zum Ziel haben, die heutigen Berufsbilder konsistent und durchlässig zu gestalten und damit auch Anschlussmöglichkeiten für die nach 2012 eingeführten Veränderungen in der beruflichen Grundbildungen abzubilden. Zu berücksichtigen ist ausserdem die mögliche Einführung der Titelzusätze «Professional Bachelor» und «Professional Master». Insgesamt sollen die hier zu überprüfenden Berufsbilder den heutigen Umständen angepasst werden und das modulare System für mögliche weitere Änderungen ab 2034 stärken.

3 Inwiefern liegt ein nachgewiesener Bedarf an einer revidierten Berufs- oder höheren Fachprüfung vor?

Die Branche befindet sich im Spannungsfeld zwischen der Individualisierung der Angebote und dem gleichzeitigen Bedarf der Standardisierung von grundlegenden Tätigkeiten. Gleichzeitig leidet die Branche unter dem sich zuspitzenden Fachkräftemangel sowie dem Druck, kosteneffizient und nachhaltig zu handeln. Das Tätigkeitsfeld der Branchenberufe ist gewachsen und wird zunehmend divers. Neben der Steigerung der Logiernächte in der Schweiz wird der Bereich von betreutem Wohnen im Alter wichtiger. «Im Jahr 2023 wurden 162 993 Personen in einem Alters- und Pflegeheim beherbergt, einige nur kurzfristig. Dies sind 20% mehr als 2010» (Bundesamt für Statistik BFS, 2025, S. 27). Das heisst, dass die Berufspersonen einerseits eine hohe Spezialisierung in einem bestimmten Fachgebiet aufweisen müssen, andererseits auf ein breit abgestütztes Verständnis der Arbeitsabläufe über die gesamte Wertschöpfungskette der Beherbergung und Verpflegung haben sollten.

Mit dem Projekt «Berufliche Grundbildung im Gastgewerbe 2030» werden die Berufe auf Sekundarstufe II hinterfragt überarbeitet. Die über zehnjährigen Prüfungsordnungen und Wegleitungen der Weiterbildungen der höheren Berufsbildung müssen bereits heute aktualisiert werden, damit diese den heutigen Anforderungen entsprechen und ab ca. 2034 an die neuen Voraussetzungen der beruflichen Grundbildung angepasst werden können.

Da der Modernisierungsbedarf mehrere Berufsbilder umfasst, sollen die betroffenen Berufe parallel geprüft werden. Das hat zur Folge, dass sowohl die Stufe Berufsprüfung als auch die Stufe höhere Fachprüfung umfassend zu untersuchen ist.

Für die Erarbeitung der neuen Prüfungsordnungen, Wegleitungen und den Modulbeschreibungen werden in einem ersten Schritt die einzelnen Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen individuell überprüft und die benötigten Kompetenzen festgehalten. In einem zweiten Schritt werden Gemeinsamkeiten untersucht und einheitliche Formulierungen für diese aufbereitet.

4 Welches sind Ihrer Meinung nach die Aussichten für die nächsten 3–5 Jahre in Bezug auf die Anzahl Kandidierende und die Anzahl der Prüfungen in den drei Sprachregionen?

Die Anzahl Absolventinnen und Absolventen der Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen blieben sich über die letzten zehn Jahre stabil (Hotel & Gastro *formation* Schweiz, 2025). Gemäss Szenarien für die höhere Berufsbildung des BAFU wird bis 2033 mit einer Zunahme der Abschlüsse eidg. Fachausweisen und eidg. Diplomen gerechnet (Bundesamt für Statistik BFS, 2025).

In den letzten zehn Jahren waren jeweils mehr als 50% der Lernenden im Gastgewerbe und Catering (Bildungsklassifikationssystem ISCED) auf Tertiärstufe B weiblich (Bundesamt für Statistik BFS, 2025). Eine Stärkung des modularen Aufbaus ermöglicht Synergien vermehrt zu nutzen und so Teilnehmende verschiedener Prüfungen in den betriebswirtschaftlichen Modulen gemeinsam zu beschulen. Dies unterstützt die drei Sprachregionen in der Durchführung von Vorbereitungskursen auch bei geringeren Anmeldezahlen der einzelnen Prüfungen. Der modulare Aufbau unterstützt zudem einen individuellen und flexiblen Zeitplan der Teilnehmenden und stärkt somit die Vereinbarkeit von Beruf, Weiterbildung und Familie wie auch den Umgang mit unvorhergesehenen Ereignissen.

Werden die Titelzusätze «Professional Bachelor» und «Professional Master» für die Abschlüsse der höheren Berufsbildung eingeführt, steigert dies die Attraktivität der höheren Berufsbildung. Ebenfalls im Zusammenhang mit den neuen Titelzusätzen ist die Einführung der Sprache Englisch als mögliche zusätzliche Prüfungssprache bei eidgenössischen Berufs- und höheren Fachprüfungen in Diskussion (Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI, 2025). Gemäss Branchenspiegel von GastroSuisse sind 65% der befragten gastgewerblichen Betriebe auf ausländisches Personal angewiesen (GastroSuisse, 2024, S. 47). Eine Zulassung der Prüfungssprache Englisch würde die Sprachbarriere für ausländische, bereits in der Schweiz beschäftigte Personen vermindern und den Zugang zu Bildung fördern. In Kapitel 1 wird darauf hingewiesen, dass sich zwei englisch sprachige Touristengruppen unter den TOP 3 der Herkunftsländer befinden. Dass das Personal der Hotellerie und Gastronomie über entsprechende Sprachkompetenzen verfügen, wird in der breiten Masse und insbesondere in urbanen Gegenden gut akzeptiert.

Es wird keine Veränderung der durchschnittlichen Absolvierendenzahlen in den nächsten drei bis fünf Jahren erwartet, wobei Hotel & Gastro *formation* Schweiz von einer leichten Zunahme in den nächsten zehn Jahren ausgeht.

5 Soll der Titel geändert werden? Ist er klar, nicht irreführend und von anderen Titeln unterscheidbar?

Die Titel sollen grundsätzlich unverändert beibehalten werden, da die Bezeichnungen in der Branche etabliert und klar voneinander abgegrenzt sind. Dennoch wird im Rahmen des Projekts geprüft, ob ein anderer Titel besser passen würde und ob die englischen Übersetzungen in den Prüfungsordnungen im internationalen Kontext stimmen. Allenfalls erwägt Hotel & Gastro *formation* Schweiz die Module mit einer englischen Bezeichnung zu ergänzen, damit Modulabsolventinnen und -absolventen die Zertifikate für Bewerbungen im Ausland verwenden können.

6 Welches sind die heutigen Anbieter der Vorbereitungskurse?

Die nachstehende Tabelle umfasst die verschiedenen anbietenden Institutionen von Vorbereitungskursen auf die verschiedenen Prüfungen sowie die jeweilige Kurssprache. Die Entwicklung des gemeinsamen Verständnisses durch prüfungsübergreifende betriebswirtschaftliche Module, werden insbesondere die Anbieter von Vorbereitungskursen in den Sprachen Französisch und Italienisch unterstützt.

Tabelle 3
 Übersicht Anbieter von Prüfungsvorbereitungskursen

Prüfung	Anbieter	Kurssprachen
Chefköchin EF/ Chefkoch EF	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Weggis	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Bern	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> SG AR AI FL	Deutsch
	GastroZürich	Deutsch
	Allgemeine Gewerbeschule Basel	Deutsch
	H+ Bildung	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino	Italienisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch
Bereichsleiterin Restauration EF/ Bereichsleiter Restauration EF	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch
Chef de Réception EF	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch
Sommelière EF/ Sommelier EF	ACADEMIE GastroSuisse	Deutsch
	Changins, école du vin	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT)	Italienisch
Küchenchefin ED/ Küchenchef ED	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch
Leiterin Restauration ED/ Leiter Restauration ED	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch
Leiterin Gemeinschaftsgastronomie ED/ Leiter Gemeinschaftsgastronomie ED	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch
Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft ED/ Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft ED	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	Deutsch
	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Pully	Französisch
	Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo	Italienisch

7 Wie sehen Sie die Einordnung und Abgrenzung zu verwandten Berufs- oder höheren Fachprüfungen sowie zu Bildungsangeboten höherer Fachschulen Ihrer Branche?

Da es sich um bereits bestehende Prüfungen handelt, ist die Abgrenzung gewährleistet. Die bestehenden Berufs- und höheren Fachprüfungen beinhalten betriebswirtschaftliche Module, in denen berufsübergreifende Managementkompetenzen in den Bereichen Führung, Betriebswirtschaft, Finanzen und Marketing aufgebaut werden sowie branchenorientierte Module mit Fokus auf den jeweiligen Bereich (z.B. Küche oder Service). Diese branchenorientierten Module grenzen die verschiedenen Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen voneinander ab.

8 Welche Möglichkeiten der Zusammenlegung mit anderen Berufsprüfungen und/oder höheren Fachprüfungen haben Sie geprüft? Haben Sie entsprechende Verhandlungen mit anderen Trägerschaften von Berufs- und höheren Fachprüfungen geführt? Was sind die Ergebnisse?

Es sind keine Zusammenlegungen der verschiedenen Prüfungen angedacht. Synergieeffekte bei der Umsetzung sollen jedoch vermehrt genutzt werden können, um die gemeinsame Sprache in der Branche sowie die Durchführung von Vorbereitungskursen sowie Prüfungen in Französisch und Italienisch zu stärken. Hotel & Gastro *formation* Schweiz nimmt im Rahmen des Projekts «Berufliche Grundbildung im Gastgewerbe 2030» die Gesamtüberprüfung der Bildungslandschaft der gastgewerblichen Berufe vor. Die anstehende Revision der bestehenden Prüfungen soll auch zum Ziel haben, die Ausgangslage für einen späteren Anschluss aller Berufe der Stufe Grundbildung sicherzustellen, bzw. eine allfällig spätere Totalrevision der höheren Berufsbildung im Jahr 2030 auf Basis gesetzlich konformer und damit möglichst aktueller Grundvoraussetzungen zu ermöglichen.

9 Gibt es Änderungen in Bezug auf die Trägerschaft?

Hotel & Gastro *formation* Schweiz wird getragen von HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union. Diese Trägerverbände bilden die Branche der Hotellerie und Gastronomie ab. Einzelne Prüfungen werden bereits heute mit anderen Verbänden gemeinsam getragen wie z.B. H+ oder ARTISET. Grundsätzlich sind keine Änderungen in Bezug auf die Trägerschaft vorgesehen. Die Trägerschaften der Prüfung sollen jedoch eine nachweisliche Bedeutung für die Berufsbilder aufweisen.

10 Mit welchen Partnern planen Sie eine Zusammenarbeit?

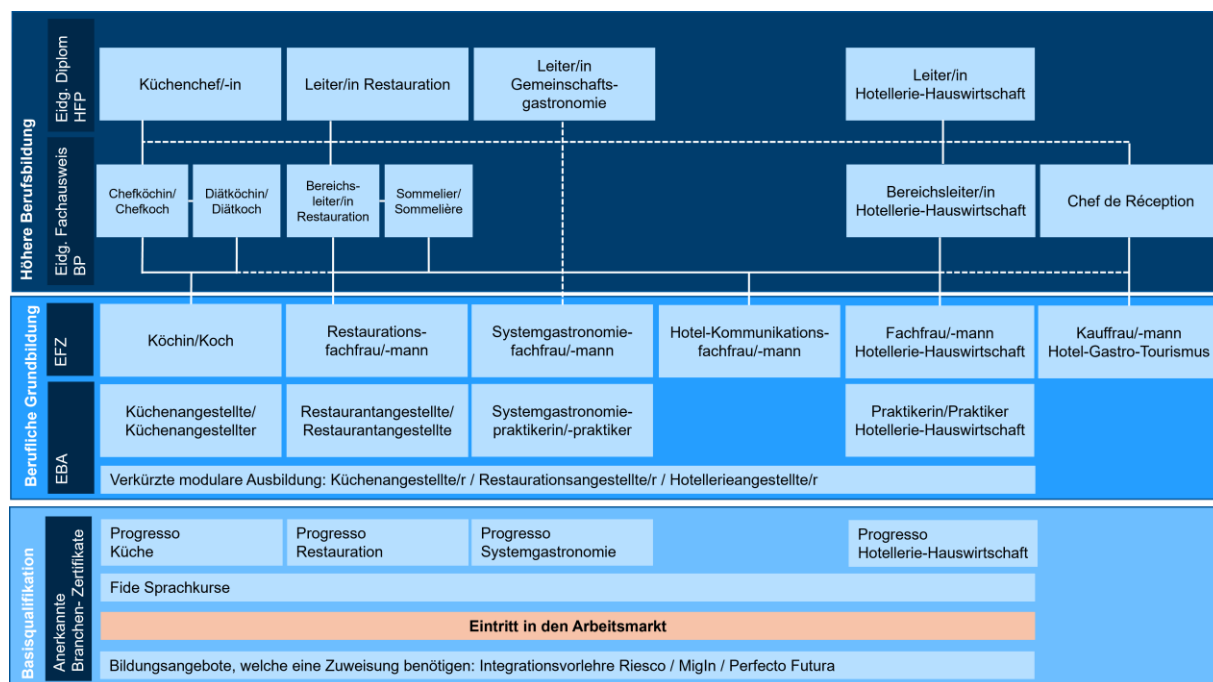
Die bestehenden oben aufgeführten Trägerschaften werden in die Überarbeitung der Prüfungsordnungen, Wegleitungen und Modulbeschreibungen einbezogen. Sie sind verantwortlich für die Qualitätssicherung und verabschieden die erarbeiteten Unterlagen. Verschiedene Branchenvertreterinnen und -vertreter insbesondere aus den Berufsverbänden werden in den Arbeitsgruppen vertreten sein.

In der Erarbeitung von berufsspezifischen Wahlmodulen ist die Zusammenarbeit mit weiteren Akteuren möglich. Z.B. «Swisstainable – Nachhaltiger Tourismus in der Schweiz» mit dem Kompetenzzentrum für Nachhaltigkeit KONA oder «Nachhaltige Kulinarik» mit Sustineo. Die Details einer allfälligen Zusammenarbeit bilden Teil der Abklärungen im Rahmen der Vorstudie.

11 Gibt es Änderungen in Bezug auf die Grundbildungen, die Abschlüsse der Sekundarstufe II, auf denen die geplante Berufsprüfung und/oder höhere Fachprüfung aufbaut? Welche Anschlussmöglichkeiten (z.B. höhere Fachprüfung, Bildungsgang oder Nachdiplomstudium einer höheren Fachschule, Studienangebote der Hochschulen) haben Sie vorgesehen?

Die nachstehend abgebildete Grafik illustriert die verschiedenen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten von Hotel & Gastro formation Schweiz.

Abbildung 1
 Aus- und Weiterbildungen von Hotel & Gastro formation Schweiz



Quelle: Hotel & Gastro formation Schweiz

In den letzten Jahren wurden die beruflichen Grundbildungen im Rahmen von Berufsrevisionen den heutigen Anforderungen entsprechend angepasst. Die Abschaffung der schriftlichen Prüfungen «Berufskennnisse in der beruflichen Grundbildung» und die Fokussierung auf Handlungskompetenzorientierung wirkt sich auf die höhere Berufsbildung aus. Zudem muss aufgrund neuer Technologien wie Künstlicher Intelligenz (KI) der Anteil an schriftlichen Arbeiten und deren Form überdacht werden.

Im Zuge der Durchlässigkeit werden nun auch die Prüfungen der höheren Berufsbildung revidiert. Die Grafik verdeutlicht, dass auch wenn es für jeden Abschluss einen Anschluss gibt, dieser nicht immer vertikal verläuft (z.B. Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ zu Leiterin Gemeinschaftsgastronomie ED/Leiter Gemeinschaftsgastronomie ED). Berufliche Grundbildungen, die nach dem Jahr 2012 in Kraft traten, sollen in den Zulassungsbedingungen der revidierten Prüfungsordnungen resp. Wegleitungen der Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen abgebildet werden. Die Verstärkung der Modularisierung soll ebenfalls zur Förderung der Durchlässigkeit beitragen.

12 Wie werden im vorliegenden Tätigkeitsbereich die langfristige Erhaltung und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen berücksichtigt?

«25 Prozent der Umweltbelastung unseres Ernährungssystems sind auf Food Waste (vermeidbare Lebensmittelverluste) zurückzuführen» (Bundesamt für Umwelt BAFU, 2025). Nachhaltigkeit ist fester Bestandteil der Hotellerie und Gastronomie. Bereits heute gibt es Leistungsziele, die den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen betreffen. Diese sollen beibehalten oder weiter gestärkt werden.

«Mit dem Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung will der Bundesrat die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 halbieren. Dies ist im Einklang mit dem Ziel 12.3 der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung» (Bundesamt für Umwelt BAFU, 2025). HotellerieSuisse und GastroSuisse gehören zu den Verbänden, die die branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste unterzeichnet haben.

Einen weiteren zentralen Punkt in der Nachhaltigkeitsstrategie des Bundes nimmt die Tourismuspolitik ein (Staatssekretariat für Wirtschaft SECO, 2025). Mit dem Kompetenzzentrum für Nachhaltigkeit (KONA) ist der Tourismus-Verband als Dachorganisation Treiber der nachhaltigen Entwicklung des Schweizer Tourismus. HotellerieSuisse und GastroSuisse sind Partner des Kompetenzzentrums. (Schweizer Tourismus-Verband STV FST, 2025)

Weitere Bezüge zu den SDG auf in Kapitel 1 unter Ziel 5.

13 Projektplanung

Die Projektplanung orientiert sich an den vorgegebenen Phasen des SBFI.

Tabelle 4
Projektplanung

Phase	Schritte	Wer	Zeitraumen
Vorabklärungen	Erster Entwurf Projektbeschrieb	HGf	31.01.2025
	Kontaktaufnahme mit Trägerschaften	Sabrina Camenzind	04.02.2025
	Kontaktaufnahme mit dem SBFI	Nina Theus	12.02.2025
	Projektvorbereitung	Nina Theus, Sabrina Camenzind	2.04.2025
Phase 1: Projektbeginn und Subventionsgesuch	Kick-off-Sitzung (Entscheid)	HGf, SBFI	20.05.2025
	Einreichen des Subventionsgesuchs	Nina Theus	31.08.2025
	Arbeitsgruppenmitglieder anfragen und wählen	Nina Theus, Sabrina Camenzind Trägerschaften	01.10.2025 – 31.10.2025
Phase 2: Erarbeitung des Qualifikationsprofils	Erarbeitung der Qualifikationsprofile	Arbeitsgruppen, Sub-Arbeitsgruppen	01.11.2025 – 30.06.2026

Phase	Schritte	Wer	Zeitraumen
Phase 3: Erarbeitung von Prüfungsordnung und Wegleitung	Verfassen der Prüfungsordnungen und Wegleitungen	Arbeitsgruppen, Sub-Arbeitsgruppen	01.04.2026 – 30.03.2026
	Inhaltliche und juristische Qualitätssicherung	SBFI	01.09.2026 – 31.12.2026
	Übersetzung der Prüfungsordnungen und Wegleitungen	Nina Theus HGf	01.09.2026 – 31.12.2026
	Qualitätssicherung der Übersetzungen	SBFI	01.01.2027 – 31.03.2027
	Einreichen der definitiven Prüfungsordnungen und Wegleitungen	Nina Theus	31.03.2027
Phase 4:	Ausschreibung im Bundesblatt	SBFI	01.04.2027 – 31.07.2027
	Erlass der Prüfungsordnungen	SBFI	01.04.2027 – 31.07.2027

Ausschreibung und Genehmigung	Genehmigung der Prüfungsordnungen	SBFI	01.04.2027 – 31.07.2027
	Publikation im SBFI Berufsverzeichnis	SBFI	01.04.2027 – 31.07.2027

Phase	Schritte	Wer	Zeitraumen
Höhere Fachprüfung Phase 3: Erarbeitung von Prüfungsordnung und Wegleitung	Verfassen der Prüfungsordnungen und Wegleitungen	Arbeitsgruppen, Sub-Arbeitsgruppen	01.09.2026 – 28.02.2027
	Inhaltliche und juristische Qualitätssicherung	SBFI	01.04.2027 – 30.06.2027
	Übersetzung der Prüfungsordnungen und Wegleitungen	Nina Theus HGf	01.04.2027 – 30.06.2027
	Qualitätssicherung der Übersetzungen	SBFI	01.07.2027 – 31.08.2027
	Einreichen der definitiven Prüfungsordnungen und Wegleitungen	Nina Theus	31.08.2027
Höhere Fachprüfung Phase 4: Ausschreibung und Genehmigung	Ausschreibung im Bundesblatt	SBFI	01.09.2027 – 31.12.2027
	Erlass der Prüfungsordnungen	SBFI	01.09.2027 – 31.12.2027
	Genehmigung der Prüfungsordnungen	SBFI	01.09.2027 – 31.12.2027
	Publikation im SBFI Berufsverzeichnis	SBFI	01.09.2027 – 31.12.2027

Phase	Schritte	Wer	Zeitraumen
Einstufung in den NQR Berufsbildung	Einstufung in den NQR Berufsbildung (vom SBFI empfohlen)	HGf	

14 Projektorganisation

Das Projekt wird gesteuert von der Projektgruppe. Die Trägerschaften der einzelnen Prüfungen übernehmen die Rolle der Qualitätssicherung und verabschieden schliesslich die erarbeiteten Unterlagen. Die Prüfungsordnungen, Wegleitungen und Modulbeschreibungen werden von verschiedenen Arbeitsgruppen erarbeitet. In diesen Arbeitsgruppen wird ebenfalls festgelegt, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden. Diese werden schliesslich in Sub-Arbeitsgruppen mit Vertretungen der verschiedenen Arbeitsgruppen ausarbeitet, damit Synergien optimal genutzt werden können.

Es werden regelmässig Sitzungen mit verschiedenen oder sogar allen Arbeits- und Sub-Arbeitsgruppen organisiert, damit sich die Mitglieder austauschen, absprechen und Synergien nutzen können. Diskussionen werden jedoch zuerst für die einzelnen Prüfungen geführt, bevor Gemeinsamkeiten untersucht werden. In Tabelle 5 werden mögliche Arbeitsgruppen und die darin vertretenen Mitglieder aufgeführt.

Tabelle 5
Projektorganisation mit möglichen Arbeitsgruppen und deren Zusammensetzung

Gruppe	Mitglieder	Auftrag und Kompetenzen
Trägerschaft «Chefköchin/Chefkoch»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen Artiset 2 Vertretungen H+	Qualitätssicherung und Verabschiedung der neuen Prüfungsordnung, Wegleitung und Modulbeschreibungen.
Trägerschaft «Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration, Chef de Réception, Küchenchefin/Küchenchef, Leiterin Restauration/Leiter Restauration, Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen Hotel & Gastro Union 2 Vertretungen GastroSuisse 2 Vertretungen HotellerieSuisse	Qualitätssicherung und Verabschiedung der neuen Prüfungsordnungen, Wegleitungen und Modulbeschreibungen.

Revision höhere Berufsbildung
Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung

Gruppe	Mitglieder	Auftrag und Kompetenzen
Trägerschaft «Sommelière/Sommelier»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen ASSP	Qualitätssicherung und Verabschiedung der neuen Prüfungsordnung, Wegleitung und Modulbeschreibungen.
Trägerschaft «Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/ Leiter Gemeinschafts- gastronomie»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen SVG	Qualitätssicherung und Verabschiedung der neuen Prüfungsordnung, Wegleitung und Modulbeschreibungen.
Projektgruppe	Sabrina Camenzind, HGf Nina Theus, HGf Peter Meier, HGf Pädagogische Begleitung	Leitung des Projekts, Koordination der Arbeitsgruppen sowie deren Sitzungen und Absprachen mit dem SBF1.
Arbeitsgruppe «Küche»	4 Vertretungen HGf 1 Vertretung Schweizer Kochverband 1 Vertretung GastroSuisse 2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen Artiset 2 Vertretungen H+	Überprüfung der bestehenden Berufsbilder und Kompetenzen und Erarbeitung neuer Prüfungsordnungen und Wegleitungen zuhanden der Trägerschaft. Prüfen, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden und ob diese mit den aktuellen Modulen der Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis übereinstimmen.
Arbeitsgruppe «Restaurant»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen Berufsverband Service Restauration 2 Vertretungen GastroSuisse 2 Vertretungen HotellerieSuisse	Überprüfung der bestehenden Berufsbilder und Kompetenzen und Erarbeitung neuer Prüfungsordnungen und Wegleitungen zuhanden der Trägerschaft. Prüfen, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden und ob diese mit den aktuellen Modulen der Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis übereinstimmen.
Arbeitsgruppe «Réception»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen Berufsverband Hotel Administration & Management 2 Vertretungen GastroSuisse 2 Vertretungen HotellerieSuisse	Überprüfung der bestehenden Berufsbilder und Kompetenzen und Erarbeitung neuer Prüfungsordnungen und Wegleitungen zuhanden der Trägerschaft. Prüfen, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden und ob diese mit den aktuellen Modulen der Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis übereinstimmen.
Arbeitsgruppe «Sommelière»	4 Vertretungen HGf 1 Vertretung GastroSuisse 1 Vertretung HotellerieSuisse 1 Vertretung Hotel & Gastro Union 1 Vertretung HGf 4 Vertretungen ASSP	Überprüfung des bestehenden Berufsbilds und der Kompetenzen und Erarbeitung einer neuen Prüfungsordnung und Wegleitung zuhanden der Trägerschaft. Prüfen, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden und ob diese mit den aktuellen Modulen der Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis übereinstimmen.
Arbeitsgruppe «Gemeinschafts- gastronomie»	2 Vertretungen Schweizer Kochverband 2 Vertretungen IG SYGA 2 Vertretungen GastroSuisse 2 Vertretungen HotellerieSuisse	Überprüfung des bestehenden Berufsbilds und der Kompetenzen und Erarbeitung einer neuen Prüfungsordnung und Wegleitung zuhanden der Trägerschaft. Prüfen, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden und ob diese mit den aktuellen Modulen der Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis übereinstimmen.

Revision höhere Berufsbildung
 Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung

Gruppe	Mitglieder	Auftrag und Kompetenzen
Arbeitsgruppe «Hotellerie-Hauswirtschaft»	2 Vertretungen HGf 2 Vertretungen Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft 2 Vertretungen GastroSuisse 2 Vertretungen HotellerieSuisse	Überprüfung der bestehenden Berufsbilder und Kompetenzen und Erarbeitung neuer Prüfungsordnungen und Wegleitungen zuhanden der Trägerschaft. Prüfen, welche betriebswirtschaftlichen Kompetenzen benötigt werden und ob diese mit den aktuellen Modulen der Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis übereinstimmen.
Sub-Arbeitsgruppe «Führung»	6 Vertretungen HGf 1 Vertretung Schweizer Kochverband 1 Vertretung Berufsverband Service Restauration 1 Vertretung Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft 1 Vertretung Berufsverband Hotel Administration & Management 1 Vertretung GastroSuisse 1 Vertretung HotellerieSuisse 2 Vertretungen Artiset 2 Vertretungen H+ Es jeweils mindestens eine Person aus den Arbeitsgruppen «Küche», «Restaurant», «Réception», «Sommelière» und «Gemeinschaftsgastronomie» stammen.	Erarbeitung Prüfungsübergreifender sowie allenfalls Prüfungsspezifischer Modulbeschreibungen zuhanden der jeweiligen Arbeitsgruppe.
Sub-Arbeitsgruppe «Marketing»	6 Vertretungen HGf 1 Vertretung Schweizer Kochverband 1 Vertretung Berufsverband Service Restauration 1 Vertretung Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft 1 Vertretung Berufsverband Hotel Administration & Management 1 Vertretung GastroSuisse 1 Vertretung HotellerieSuisse 2 Vertretungen Artiset 2 Vertretungen H+ Es jeweils mindestens eine Person aus den Arbeitsgruppen «Küche», «Restaurant», «Réception», «Sommelière» und «Gemeinschaftsgastronomie» stammen.	Erarbeitung Prüfungsübergreifender sowie allenfalls Prüfungsspezifischer Modulbeschreibungen zuhanden der jeweiligen Arbeitsgruppe.
Sub-Arbeitsgruppe «Finanzen»	6 Vertretungen HGf 1 Vertretung Schweizer Kochverband 1 Vertretung Berufsverband Service Restauration 1 Vertretung Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft 1 Vertretung Berufsverband Hotel Administration & Management 1 Vertretung GastroSuisse 1 Vertretung HotellerieSuisse 2 Vertretungen Artiset 2 Vertretungen H+ Es jeweils mindestens eine Person aus den Arbeitsgruppen «Küche», «Restaurant», «Réception», «Sommelière» und «Gemeinschaftsgastronomie» stammen.	Erarbeitung Prüfungsübergreifender sowie allenfalls Prüfungsspezifischer Modulbeschreibungen zuhanden der jeweiligen Arbeitsgruppe.

Revision höhere Berufsbildung
 Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung

Gruppe	Mitglieder	Auftrag und Kompetenzen
Sub-Arbeitsgruppe «Betriebsorganisation»	6 Vertretungen HGf 1 Vertretung Schweizer Kochverband 1 Vertretung Berufsverband Service Restauration 1 Vertretung Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft 1 Vertretung Berufsverband Hotel Ad- ministration & Management 1 Vertretung GastroSuisse 1 Vertretung HotellerieSuisse 2 Vertretungen Artiset 2 Vertretungen H+ Es jeweils mindestens eine Person aus den Arbeitsgruppen «Küche», «Restau- rant», «Réception», «Sommelière» und «Gemeinschaftsgastronomie» stammen.	Erarbeitung Prüfungsübergreifender sowie al- lenfalls Prüfungsspezifischer Modulbeschrei- bungen zuhanden der jeweiligen Arbeitsgruppe.

Literaturverzeichnis

- Bundesamt für Statistik BFS. (2025). *Gesundheit Taschenstatistik 2025*. Neuchâtel: BFS.
- Bundesamt für Statistik BFS. (20. Februar 2025). *Hotellerie*. Von BFS:
<https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/tourismus/beherbergung/hotellerie.html>
abgerufen
- Bundesamt für Statistik BFS. (20. Februar 2025). Medienmitteilung. *Touristische Beherbergung im Jahr 2024*. Neuchâtel: BFS.
- Bundesamt für Statistik BFS. (Februar 2025). Statistik der Lernenden (SDL). Tertiärstufe, höhere Berufsbildung: Lernende nach Bildungstyp, Ausbildungsfeld und Staatsangehörigkeit. Neuchâtel: BFS.
- Bundesamt für Statistik BFS. (13. März 2025). *Szenarien für die höhere Berufsbildung – Studierende und Abschlüsse*. Von BFS: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/bildung-wissenschaft/szenarien-bildungssystem/hoehere-berufsbildung-studierende.html> abgerufen
- Bundesamt für Umwelt BAFU. (13. März 2025). *Lebensmittelverluste*. Von BAFU:
<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/ressourcenschonung-und-kreislaufwirtschaft/lebensmittelabfaelle.html> abgerufen
- Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten EDA. (10. März 2025). *Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung*. Von Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung EDA:
<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html> abgerufen
- Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten EDA. (10. März 2025). *Zielsetzungen der Schweiz*. Von Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung EDA: <https://backend.agenda-2030.eda.admin.ch/fileservice/sdweb-docs-prod-agenda2030ech-files/files/2025/02/03/c18233f7-3ce2-4dc5-a528-c8c264be2661.xlsx> abgerufen
- GastroSuisse. (2024). *Branchenspiegel 2024*. Zürich: GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration.
- Hotel & Gastro formation Schweiz. (Februar 2025). Abschlüsse nach Beruf, Eidgenössischer Fachausweis und Eidgenössisches Diplom, HGf Berufe auf Basis der Daten des BFS.
- Pädagogische Hochschule Bern. (19. März 2025). *Was ist Persönlichkeit*. Von Pädagogische Hochschule Bern: <https://www.phbern.ch/weiterbildung/beziehung-beginnt-bei-mir/was-ist-persoenlichkeit> abgerufen
- Schweizer Tourismus-Verband STV FST. (13. März 2025). *Kompetenzzentrum Nachhaltigkeit (KONA)*. Von STV FST: <https://www.stv-fst.ch/nachhaltigkeit/kompetenzzentrum> abgerufen
- Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI. (2020). *Orientierungshilfe Nachhaltige Entwicklung in der Berufsbildung*. Bern: SBFI.
- Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI. (2022). *Leitfaden Erarbeitung und Revision von Prüfungsordnungen eidgenössischer Prüfungen*. Bern: SBFI.
- Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI. (19. März 2025). *Massnahmenpaket zur Stärkung der höheren Berufsbildung*. Von SBFI:
<https://www.sbfi.admin.ch/sbfi/de/home/bildung/bwb/hbb/positionierung-hf.html> abgerufen
- Staatssekretariat für Wirtschaft SECO. (13. März 2025). *Nachhaltige Entwicklung*. Von SECO:
https://www.seco.admin.ch/seco/de/home/Standortfoerderung/Tourismuspolitik/tourismusstrategie_des_bundes/nachhaltigeentwicklung.html abgerufen
- Zukunftsinstitut GmbH. (20. März 2025). *Die Megatrends*. Von Zukunftsinstitut :
<https://www.zukunftsinstitut.de/zukunftsthemen/megatrends> abgerufen

Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera

Eichstrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch

Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch