

Statusbericht 03/2026 GGBB 2030

Teilprojekt 1 Auswertung der letzten Fragenkomplexe und Erkenntnissen

Juli 2026

EINE ORGANISATION VON:

GASTROSUISSE

 **HotellerieSuisse**

 **HOTEL & GASTRO
UNION**
Die Arbeitnehmerorganisation

Inhaltsverzeichnis

1	Executive Summary	3
2	Projektstand	4
2.1	Auswertung der Fragenkomplexe	4
2.2	Veröffentlichungen	4
3	Zentrale Ergebnisse	4
3.1	Ausbildungsstrukturen	4
3.1.1	Lernmotivation und Qualität der Lehre	4
3.1.2	Lehrstellenangebot und Ausbildungsmodelle	5
3.1.3	Kombinationen von aktuellen Berufen	5
3.2	Rahmenbedingung	6
3.2.1	Wahrnehmung von Rahmenbedingungen	6
3.2.2	Förderliche Rahmenbedingungen	6
3.2.3	Wirtschaftlichen Faktoren, welche die Ausbildungsbereitschaft beeinflussen	6
3.3	Herausforderungen während der Lehrzeit	7
4	Vergleiche mit anderen Fragen und Studien	8
4.1	Lehrstellenangebot und Ausbildungsmodelle	8
4.2	Rahmenbedingungen in der Ausbildung	9
5	Schlussfolgerungen	9
6	Weiteres Vorgehen	9
7	Gesamtfazit	9

1 Executive Summary

Die Fragenkomplexe A und D sind nun ausgewertet und die betreffenden Erkenntnisse draus gezogen. Die letzten Ergebnisse wurden mit Fragen aus anderen Fragenkomplexen verglichen.

Zentrale Erkenntnisse:

- **Die Qualität einer Lehre beginnt bei der Betreuung**

Die Frage nach der Qualität und Lernmotivation wird von Jugendlichen eindeutig beantwortet. Wertschätzung, Verantwortung und praktische Lernfortschritte sind entscheidend für Motivation und Zufriedenheit von Lernenden.

- **Alternative Ausbildungsmodelle: «Lehrbetriebsverbunde als alternative Lösung»**

Die Auswertung zeigt, dass alternative Ausbildungsmodelle in der Hotellerie und Gastronomie grundsätzlich Potenzial haben, auch wenn das Modell Lehrbetriebsverbund in der direkten Abfrage zunächst zurückhaltend beurteilt wird. Ein schulisch organisiertes Basisjahr stösst bei Schülerinnen und Schülern sowie Lernenden zwar nicht auf breite Zustimmung, Kommentare zeigen jedoch, dass ein breit angelegtes Einstiegsmodell mit vielfältigen Kompetenzen durchaus attraktiv sein könnte.

- **Neue Berufsbilder aus einer Kombination bestehender Grundbildungen**

Bei möglichen Kombinationen aktueller Berufe findet vor allem die Verbindung von Küche und Service breite Zustimmung, während umfassendere Kombinationen mit Rezeption und Housekeeping insbesondere von Betrieben und Berufsfachschulen kritisch beurteilt werden.

- **Gesetzliche Rahmenbedingungen stimmen, betriebliche Rahmenbedingungen stehen bei den Herausforderungen im Mittelpunkt**

Der administrative Aufwand für Berufsbildende als hoch eingeschätzt. Gesetzliche Rahmenbedingungen, wie die Bildungsverordnungen der Berufe werden von den meisten Befragten als insgesamt verständlich und qualitätssichernd wahrgenommen.

Bei der Frage, welche Herausforderungen bei einer Lehre in der Hotellerie und Gastronomie am grössten sind, werden «aussergewöhnliche Arbeitszeiten» und «körperliche und psychische Belastung» am meisten genannt.

2 Projektstand

2.1 Auswertung der Fragenkomplexe

Alle Fragenkomplexe der Umfrage sind über alle Zielgruppen (gemäss Statusbericht 01) ausgewertet, die Ergebnisse liegen vor.

Fragenkomplex A

Attraktivität der Lehre, der Branche, der Branchenberufe, Einflussfaktoren der Attraktivität

Fragenkomplex B

Ausbildungsstruktur: Struktur und Form der Lehre, des Lernens, Lernorte, Qualität, Einfluss guter/schlechter Begleitung, Digitalisierung, Lernortkooperation, Fluktuation

Fragenkomplex C

Zukünftige Berufsbilder: Inhalt, Form, Zielkompetenz

Fragenkomplex D

Rahmenbedingungen: Wirtschaft, Umfeld, Finanzen, Gesetze, Politik

2.2 Veröffentlichungen

Für die Begleitgruppe wurden zwei Statusberichte über den Stand des Projektes/der Auswertung erstellt und versendet. Auf der Webseite www.hotelgastro.ch werden wöchentliche Updates zu den Erkenntnissen veröffentlicht. Darüber hinaus können interessierter Personen die Statusberichte (ohne Graphiken) und das Projektdossier auf der Webseite einsehen, sowie unter «Mach mit» ihr Interesse an der Teilnahme an einem Workshop mit Fokusgruppen bekunden.

3 Zentrale Ergebnisse

3.1 Ausbildungsstrukturen

3.1.1 Lernmotivation und Qualität der Lehre

Über alle Zielgruppen hinweg zeigt sich, dass theoretische Berufskenntnisse und andere Lerninhalte der Zukunft praxisnah sein sollten. Diese Praxisnähe wird darüber hinaus auch als grösster Motivationsfaktor gesehen, wenn die Ausbildungsbetreuung stimmt (vergleiche auch mit Statusbericht 02/2026 «Gutes Arbeitsklima und Wertschätzung ist gefragt») und das Gelernte vertrauensvoll von den Lernenden umgesetzt werden kann. Digitale Lernspiele und Social Media- Beiträge tragen nach Meinung aller Zielgruppen wenig zur Lernmotivation bei. Das ist im Einklang mit den Antworten zu Inhalten einer Lehre, bei der digitale Kompetenzen als nicht geeignet für den persönlichen Fortschritt empfunden werden.

Zusammenfassend sind als Faktoren, die die Motivation und Wahrnehmung der Qualität der Lehre über alle Zielgruppen beeinflussen genannt:

- Wenn Lernfortschritte für Lernenden sichtbar/spürbar sind
- Ausbildende Personen

Unterschiede bei den Zielgruppen konnten bei dem Fragen zur Qualität der Lehre und Lernmotivation darin festgestellt werden, dass ehemalige Lernende und Vertreter der Lehrbetriebe die Freude am Beruf selbst als höher einschätzen als aktuelle Lernende und Vertreter der Berufsfachschulen.

3.1.2 Lehrstellenangebot und Ausbildungsmodelle

Um die Frage nach geeigneten Ausbildungsmodellen der Zukunft eruieren zu können, wurden drei übergeordnete Fragen in die Umfrage integriert:

- Gibt es ein ausreichendes Lehrstellenangebot?
- Welche alternative (Aus-) Bildungsmodelle könnte es geben?
- Welche Faktoren motivieren Lehrbetriebe zu mehr Lehrstellen?

Auf die Frage, ob ein **ausreichendes Lehrstellenangebot in der Hotellerie und Gastronomie** vorhanden ist, geben knapp 50% der Schülerinnen und Schüler an, dass **Möglichkeiten** gesehen haben, **sich über Lehrstellenangebote zu informieren**.

Ebenfalls mit 50% wird die Aussage **«Es ist einfach, in der Hotellerie und Gastronomie eine passende Lehrstelle zu finden»** bewertet. Etwa zwei Drittel der befragten Schülerinnen und Schüler beurteilen die Suche nach einer Lehrstelle in der Gastronomie als grundsätzlich einfach.

Aktuelle und ehemalige Lernende, sowie Lehrpersonen der Oberstufe und Vertreter der Bildungszentren bewerten die drei zentralen Aussagen (fett markiert) zum Lehrstellenangebot jeweils mit Zustimmungswerten von über 70 %.

Ein weiterer Schwerpunkt der Befragung lag auf **alternativen Ausbildungsmodellen**. Dabei stand insbesondere eine mögliche Akzeptanz von Lehrbetriebsverbünden im Vordergrund. Schülerinnen und Schüler, deren Eltern sowie aktuelle und ehemalige Lernende stehen der Möglichkeit, eine Lehre in einem Lehrverbund zu absolvieren, grundsätzlich positiv gegenüber. Die Zustimmung liegt bei diesen Zielgruppen jeweils bei über 70 %.

Unterschiede zwischen den Zielgruppen zeigen sich vor allem bei den aktuellen Lehrbetrieben. Lediglich 51 % dieser Gruppe erkennen Vorteile in einem Lehrbetriebsverbund.

Im Hinblick auf die Frage, welche Faktoren Betriebe dazu motivieren könnten, zusätzliche Lehrstellen anzubieten, wurde über alle befragten Zielgruppen hinweg insbesondere folgende Aussage priorisiert:

- Unterstützung bei der Betreuung der Lernenden (z.B. gemeinsame Ausbildungsbetreuung)

Unterschiede zwischen den Zielgruppen zeigen sich insbesondere bei den folgenden Faktoren

- Finanzielle Unterstützung
- Verbund von mehreren Betrieben, die Lernende gemeinsam ausbilden

Während Ausbildungsbetriebe und Betriebe die aktuell nicht ausbilden, eine finanzielle Unterstützung als wichtigen Motivationsfaktor einschätzen, beurteilen Vertreterinnen und Vertreter der Berufsfachschulen, der Kantone sowie dezentraler Organisationen diesen Aspekt als weniger zielführend.

Die Möglichkeit, Lernende in einem Lehrbetriebsverbund auszubilden, wird mit Ausnahme der aktuellen Ausbildungsbetriebe von allen weiteren Zielgruppen als zielführender Ansatz bewertet.

3.1.3 Kombinationen von aktuellen Berufen

Über alle Zielgruppen können sich die Befragten nur folgende Kombination vorstellen: (über 50% Zustimmung über alle Zielgruppen)

- Küche + Service

Eine Kombination aus allen vier Bereichen (Küche, Service, Rezeption, Housekeeping) wird zwar von aktuellen und ehemaligen Lernenden als eher spannend empfunden. Betriebe und die Vertreter der Berufsfachschulen sehen eher Probleme bei der Umsetzung.

3.2 Rahmenbedingung

Bei Fragen zu den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wurden für die Aussagen 3.2.1 bis 3.2.3 folgende Zielgruppen befragt:

- Ausbildungsbetriebe
- Betriebe, die nicht ausbilden
- Lehrpersonen der Berufsfachschulen
- Dezentrale Organisationen / Trägerverbände / ÜK-Instruierende
- Vertreter der Kantone

3.2.1 Wahrnehmung von Rahmenbedingungen

Über alle Zielgruppen hinweg zeigt sich bei der Frage: »Wie werden die Rahmenbedingungen für die Ausbildungsbetriebe wahrgenommen?«, ein einheitliches Bild.

Folgende Aussagen finden sich bei allen Zielgruppen im oberen Bereich:

- Die Verantwortung gegenüber Lernenden ist klar definiert
- Die gesetzlichen Anforderungen sind insgesamt gut verständlich

Unterschiede zwischen den Zielgruppen:

Die grössten Unterschiede bestehen bei der folgenden Aussage:

- Die qualitativen Kontrollen durch die Behörden sind ausreichend

Während Vertreter der Kantone die qualitativen Kontrollen zu 90% als positiv bewerten, sehen die Befragte aller anderen befragten Zielgruppen nicht so positiv.

3.2.2 Förderliche Rahmenbedingungen

Die Befragten aller Zielgruppen wurden mit folgender konkreter Frage konfrontiert:

«Welche politischen oder gesetzlichen Rahmenbedingungen müssten sich Ihrer Meinung nach ändern, damit mehr Betriebe Lernende ausbilden?»

Es zeigt sich ein einheitliches Bild über alle Zielgruppen mit Priorisierung folgender Aussagen:

- Stärkere Öffentlichkeitsarbeit zugunsten der Berufsbildung
- Vereinfachung administrativer Prozesse für Ausbildungsbetriebe

Einigkeit herrscht auch, dass Massnahmen zu folgenden Aussagen wenig zielführend sind:

- Späterer Schulaustritt, damit Lernende bei Lehrbeginn älter sind
- Die fachlichen Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner sollten gehoben werden

Unterschiede zwischen den Zielgruppen:

Die grössten Unterschiede bestehen bei der folgenden Aussage:

- Finanzielle Anreize für Betriebe, die ausbilden

Während Vertreter aller Betriebe, Lehrpersonen der Berufsfachschule und Vertreter der dezentralen Organisationen diese Aussage eher als positiv bewerten, sehen dies die Befragten der Kantone mit einer 40%-Zustimmung nicht so positiv.

3.2.3 Wirtschaftlichen Faktoren, welche die Ausbildungsbereitschaft beeinflussen

Einigkeit herrscht über den Einfluss auf die Entscheidung Lernende auszubilden auf die Frage:

«Welche wirtschaftlichen Faktoren beeinflussen die Ausbildungsbereitschaft von Betrieben?»

Die Verfügbarkeit von qualifiziertem Ausbildungspersonal scheint den grössten Einfluss zu haben.

Unterschiede zwischen den Zielgruppen:

Unterschiedliche Meinungen bestehen vor allem bei folgenden Aussagen:

- Aufwand für Ausbildung im Verhältnis zum Nutzen
- Rentabilität / betriebswirtschaftlicher Nutzen von Lernenden
- Aktuelle wirtschaftliche Lage

Die Vertreter der Kantone halten diese Einflüsse für grösser als die Befragten aller anderen befragten Zielgruppen.

3.3 Herausforderungen während der Lehrzeit

Bei der Frage: « Welche Herausforderungen sind während der (heutigen) Lehrzeit für die Hotellerie und Gastronomie zu sehen?», stehen über alle befragten Zielgruppen (siehe 3.2 und zusätzlich Eltern von Schülerinnen und Schülern) folgende Aussagen auf den vorderen Plätzen:

- Aussergewöhnliche Arbeitszeiten
- Körperliche / psychische Belastung

Unterschiede zwischen den Zielgruppen:

Vertreter der Bildungszentren verweisen darüber hinaus auf das Image der Branche bzw. der Berufe.

Eltern und Lehrpersonen der Oberstufe verweisen auf die Lohnerwartungen nach der Lehre

Initialkosten beim Start der Lehre werden als weniger grosse Herausforderung über alle befragten Zielgruppen gesehen.

4 Vergleiche mit anderen Fragen und Studien

4.1 Lehrstellenangebot und Ausbildungsmodelle

Die Auswertung zeigt, dass ein schulisch organisiertes Basisjahr bei Schülerinnen und Schülern sowie bei Lernenden in der direkten Frage zum Schulmodell zunächst eher auf Ablehnung stösst. Gleichzeitig weisen die Kommentare zu möglichen Ausbildungsmodellen jedoch darauf hin, dass ein Basisjahr, das ein breites Spektrum an Kompetenzen vermittelt, bei jungen Menschen durchaus auf Interesse stossen könnte.

Die Aussage «So kann ich besser herausfinden, ob der Beruf wirklich zu mir passt» ist die häufigste Antwort. Dies deutet darauf hin, dass ein breit angelegtes Basisjahr insbesondere als Orientierungsmöglichkeit wahrgenommen werden könnte.

Bei aktuellen Lernenden wird diese grundsätzliche Offenheit jedoch durch den häufig genannten Kommentar «Nur wenn ich trotzdem einen Lohn bekommen hätte» relativiert. Die finanzielle Absicherung bleibt somit ein wichtiger Faktor für die Akzeptanz eines solchen Modells.

Vergleicht man diese Aussagen mit den Ergebnissen zur Frage nach möglichen Kombinationen bestehender Berufe, lässt sich ableiten, dass eine Zusammenlegung von Berufen mit späterer Spezialisierung die Attraktivität für Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger erhöhen könnte. Gleichzeitig könnte ein solches Modell den Anforderungen der Betriebe Rechnung tragen. Aufgrund der kritischen Haltung vieler Betriebe gegenüber der praktischen Umsetzung von Kombinationen bestehender Berufe besteht in diesem Themenfeld jedoch weiterer Diskussionsbedarf.

In diesem Zusammenhang wurden darüber hinaus aktuelle Ausbildungsbetriebe dazu befragt, weshalb es für sie wichtig ist, Lernende auszubilden. Betriebe, die aktuell nicht ausbilden, wurden nach den Gründen gefragt, weshalb sie derzeit keine Lernenden ausbilden.

Bei den aktuellen Ausbildungsbetrieben stehen die Freude am Ausbilden sowie die Arbeit mit Jugendlichen klar im Vordergrund. Darüber hinaus wird auch die Sicherstellung des Branchennachwuchses als wichtiger Beweggrund genannt. Finanzielle Aspekte spielen bei den befragten Betrieben hingegen eine untergeordnete Rolle.

Betriebe, die aktuell nicht ausbilden, nennen insbesondere mangelnde Zeitressourcen sowie zu wenig Fachpersonal als Gründe dafür, keine Lernenden auszubilden. Das korrespondiert mit Aussagen der veröffentlichten Studien des EHB

2024¹ «Weiterbildungsbedarf und Weiterbildungswünsche von Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern», die einen Weiterbildungsbedarf in Bezug auf folgende Themen aufzeigt:

- Rollen, Aufgaben und Herausforderungen von Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern
- Kenntnisse über die jugendliche Zielgruppe (Psychologie, Entwicklung, etc.)
- Beziehungs- und Kommunikationskompetenzen

und 2025² «Lohnt sich die Ausbildung». Dort wurde die Aussage «Für die Ausbildung von Lernenden fehlt die nötige Zeit» als zentraler Grund genannt, weshalb Betriebe nicht ausbilden können.

Da die Aussagen zu möglichen Lehrbetriebsverbunden von Betrieben, Eltern von Schülerinnen und Schülern wie Befragte der jüngeren Generation (Schülerinnen und Schüler, aktuelle und ehemalige Lernende) keine Ablehnung erfahren hat, könnten sich daraus folgende Möglichkeiten ergeben:

- Zunahme der Lernendenzahlen nicht nur durch die Anzahl der Betriebe, sondern auch durch die Möglichkeit eines anderen Modells
- Erweiterung des Lehrstellenangebotes
- Verstärkte Öffentlichkeitsarbeit, statt Einzelkämpfer bei der Gewinnung von Lernenden

¹ Wenger, M. & Lamamra, N. (2024). Weiterbildungsbedarf und Weiterbildungswünsche von Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern - Analyse der Online-Befragung – Schlussbericht. Im Auftrag der Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb. Renens: Eidgenössische Hochschule für Berufsbildung (EHB)

² Gehret, A., Kuhn, A., & Schweri, J. (2025). Lohnt sich die Ausbildung von Lernenden? Kosten, Nutzen und Ausbildungsqualität aus Sicht der Betriebe 2025. Zollikofen: Eidgenössische Hochschule für Berufsbildung

4.2 Rahmenbedingungen in der Ausbildung

Aufgrund der Ergebnisse, kann davon ausgegangen werden, dass gesetzliche Vorlagen ihren Zweck, die Qualität der Ausbildung sicherzustellen, erfüllen. Dies wird in der bereits genannten Studie des EHB von 2025 bestätigt. Der Anteil nicht benötigter Inhalte des Bildungsplanes bei der Grundbildung Köchin/Koch EFZ liegt mit knapp 20% im Durchschnitt aller beurteilten Berufe.

Ein Stolperstein bei der Erfüllung der Ausbildungspflichten scheint der administrative Aufwand zu sein. Es gilt daher bei einer allfälligen Neuausrichtung zu beachten, dass der administrative Aufwand für Berufsbildende verringert wird.

5 Schlussfolgerungen

Die Analyse lässt sich auf folgende zentrale Aussagen verdichten:

1. Der Lehrstellenmarkt wird grundsätzlich als positiv bewertet

Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass Zielgruppen aus der Branche das bestehende Angebot sowie die Zugänglichkeit zu Lehrstellen insgesamt positiver einschätzen als Schülerinnen und Schüler.

Wie könnte der Bekanntheitsgrad gesteigert werden?

2. Alternative Ausbildungsmodelle und Unterstützung der Lehrbetriebe können helfen

Insgesamt zeigt die Auswertung, dass insbesondere Unterstützungsangebote bei der Betreuung der Lernenden sowie kooperative Ausbildungsmodelle, wie Lehrbetriebsverbunde als wichtige Ansätze zur Stärkung des Lehrstellenangebots in der Hotellerie und Gastronomie gesehen werden.

3. Die Rahmenbedingung stimmen weitestgehend.

Es gilt den administrativen Aufwand für Berufsbildende zu minimieren.

6 Weiteres Vorgehen

Die nächsten Schritte umfassen:

Vertiefte Analyse

- Erstellen einer detaillierten Auswertung einzeln über alle Fragen und Zielgruppen
- Vergleich mit Schlussfolgerungen aus allen Statusberichten

Validierung

- Diskussion der Ergebnisse mit der Begleitgruppe am 15. September 2026
- Organisation von Workshops mit Beteiligten in Fokusgruppen
- Qualitative Ergänzung der quantitativen Daten

Weiterführende Auswertungen

- Ableitung zukunftsorientierter Berufsbilder
- Ableitung konkreter Handlungsempfehlungen (Ausbildungsmodelle)

Veröffentlichungen

- Weitere periodische Veröffentlichung von Erkenntnissen der Auswertungen auf der Webseite HGF unter «News und Aktuelles»

7 Gesamtfazit

Die Auswertung der Umfrage bildet eine gute Grundlage für weitere Diskussionen, um künftige Handlungsfelder zu erkennen. Berufliche Grundbildungen in der Hotellerie und Gastronomie sollten auf unterschiedliche Art und Weise erreichbar sein.

