

QV-Abschlussfeier Hotellerie und Gastronomie

Am Donnerstag, 04. Juli 2024 fand die gemeinsame Lehrabschlussfeier von HotellerieSuisse Graubünden, GastroGraubünden und Hauswirtschaft Graubünden für alle Lehrabsolventen aus den drei Branchen in der Arena Klosters statt. Über 420 Gäste sind der Einladung gefolgt. Davon 73 Absolventen aus den Berufen Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ, Kauffrau/-mann HGT (erweiterte Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus) EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ, Hotellerieangestellte/r EBA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ, Hauswirtschaftspraktiker/in EBA, Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Restaurantangestellte/r EBA Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/r EBA.

Gut ausgebildete Fachkräfte sind für die Hotellerie und Gastronomie ein wichtiger Erfolgsfaktor. Deshalb spielen die Nachwuchsförderung und die Wertschätzung der Lernenden eine immer wichtigere Rolle. Die drei Berufsverbände organisierten deshalb in der Arena Klosters für alle Absolventinnen und Absolventen diese gemeinsame Abschlussfeier mit festlicher Übergabe der eidg. Fähigkeits- und Notenausweise und einem gemeinsamen Apéro. Die Festrede wurde von Andrea Ehrbar gehalten, ehemalige Stipendiatin der Fundaziun Uccelin, ein Stiftungsprogramm von Sarah und Andreas Caminada der Genuss Werkstatt in Fürstenu.

Die drei Branchenverbände gratulieren allen Absolventen und Absolventinnen herzlich und bedanken sich speziell bei den Ausbildungsbetrieben und den Berufsbildenden für ihr grosses Engagement in der Ausbildung junger Fachkräfte.

Von den insgesamt 86 Absolventen und Absolventinnen schlossen fünf in den Rängen ab, also mit einer Note von 5,3 oder höher. Für diese Leistung wurden die Absolventen



Die Absolventen und Absolventinnen in den Rängen mit der Note 5.3 und höher. Bildnachweis: David Henderson, ultimatI.ch

- Kronenhof in Pontresina, Note 5,3
- Giger Mattia Elia, Genuss Werkstatt in Fürstenu, Note 5,3
- Kranz Tristan, Grand Resort in Bad Ragaz, Note 5,3
- Möhr Colleen Vanessa, Kanton Graubünden Landquart, Note 5,3

Ohne Sponsoren wäre eine solche Feier nicht möglich. Herzlichen Dank an die SWICA für die Uhren, die EHL Passugg für das Dessertbuffet, Allegra Passugg Mineralquellen AG für das Wasser und der Heineken AG, von Salis und der Arena Klosters für das Sponsoring der Apéro-Getränke. Ebenfalls einen grossen Dank geht an die Hotel & Gastro Union, berufehotelgastro, Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden und den Sponsoren der Gutscheine, welche unter den Lernenden verlost wurden.

www.gastrogr.ch

und Absolventinnen speziell geehrt und mit einer Uhr beschenkt.

Jahrgangsbeste ist mit der Note 5.5 Frau Samira Candinas vom Casa Depuoz in Trun. Die weiteren Absolventen und Absolventinnen in den Rängen sind:

- Donatz Fiona Gianna, Grand Hotel

Gastgewerbe: Mehrheit der Lernenden bleibt in der Branche

33 Prozent der Lernenden sind sich sicher, 24 Prozent geben an, vermutlich auf dem Beruf zu arbeiten. Die Zahl der Lernenden, die ihre Zukunft in der Gastronomie und Hotellerie sehen, ist seit Jahren stabil. Dennoch ist es der Branche immer noch nicht gelungen, die Abwanderung des Nachwuchses zu stoppen. 18 Prozent der Befragten wollen weg. Zu diesem Ergebnis kommt die aktuelle Lernendenbefragung der Hotel & Gastro Union.

An der vom Forschungsinstitut Ipsos in Root/ZG vom 16. April bis 24. Mai 2024 durchgeführten landesweiten Umfrage beteiligten sich 1089 Lernende aus den Bereichen Küche, Restauration, Hauswirtschaft, KV und Hotelkommunikation sowie Bäckerei-Confiserie. Der über alle Berufe hinweg am häufigsten genannte Grund, die Branche zu verlassen, sind nach wie vor die Arbeitszeiten. Sie sind vor allem für Lernende in der klassischen Hotellerie-Gastronomie und in Bäckereien-Confiseries das Hauptkriterium, sich nach der Lehre beruflich neu auszurichten. Lernende, die bleiben oder es in Betracht ziehen (gesamt 57 Prozent),

geben als Hauptgrund an: «Weil ihnen der Beruf gefällt.» Weitere Gründe fürs Bleiben in der Branche sind die abwechslungsreichen

Arbeiten, die Kreativität und das Einbringen von Ideen.

In der Umfrage wurden die Lernenden gebeten, ihre Lehrbetriebe und ihre Ausbilder zu bewerten. Erfreulich ist: Die meisten Lernenden sind mit ihren Lehrbetrieben und Ausbildern zufrieden. Arbeitsklima und Teamgeist im Ausbildungsbetrieb sind vor allem für die Lernenden der Hotel-Administration-&-Management-Berufe wichtig. 70 Prozent der angehenden Bäcker und Confisereure geben an, dass der Beruf ihnen gefällt und 81 Prozent finden, dass ihre Berufsbildner hohe Fachkenntnisse und auch gute soziale Kompetenzen im Umgang mit Lernenden haben.

Mehr Informationen im ausführlichen Umfrage-Bericht der Hotellerie Gastronomie Zeitung: www.hotellerie-gastronomie.ch

