

# Erfolgsfaktor Teamwork

Würde es ein Rating für Grundsatzartikel der helvetischen Gesetzgebung geben, so hätte Artikel 1, Absatz 1 des geltenden Berufsbildungsgesetzes einen Podestplatz auf sicher. Als Richtschnur für die ganze Gesetzgebung im Bereich Berufsbildung ist dieser Artikel gleichzeitig Zielsetzung und Messlatte. von Martin Michel, stellvertretender Amtsleiter beim Amt für Höhere Bildung Graubünden

**D**ie Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und Organisationen der Arbeitswelt (Sozialpartner, Berufsverbände, andere zuständige Organisationen und andere Anbieter der Berufsbildung). Sie streben ein genügendes Angebot im Bereich der Berufsbildung, insbesondere in zukunftsfähigen Berufsfeldern an. Für Graubünden liegen zukunftsfähige Berufsfelder ohne Zweifel auch im Bereich der Hotellerie und der Gastronomie. Wer dies verneint und real oder als Planspiel den Wegzug nach Zürich oder Paris ins Auge fasst, würde in diesen städtischen Umfeldern rasch feststellen, dass Hotellerie und Gastronomie nicht nur in Graubünden, sondern weltweit ein wichtiges Berufs- und Geschäftsfeld darstellen. Kehren wir nach diesem Exkurs also in die Realität der Bündner Hotellerie und Gastronomie zurück und befragen je einen Verbandsvertreter von Gastro Graubünden und von Hotelleriesuisse Graubünden nach ihren Zielsetzungen für genügend qualifizierte Fachkräfte für diese Branche.

## Gute Zusammenarbeit zwischen Verbänden

Für Jürg Domenig von Hotellerie Suisse Graubünden und für Franz Sepp Caluori, Gastro Graubünden, beginnt die vom Gesetzgeber auf Bundesebene vorgegebene Verbundpartnerschaft bereits auf der Stufe der kantonalen Verbände. Nicht ohne Stolz weisen sie darauf hin, dass Gastro Graubünden und Hotellerie Suisse Graubünden ausgezeichnet zusammenarbeiten. Dies ist nicht nur die Folge intakter persönlicher Beziehungen. Vielmehr haben die Arbeitsfelder von Hotellerie und Gastronomie viele gemeinsame Schnittflächen, was den Weg für gemeinsames Vorgehen vorspart. Domenig und Caluori sind überzeugt, dass der Königsweg in ihren Branchen mit Sicherheit über eine Berufslehre führt. Diese berufliche Grundbildung stellt vor dem Hintergrund einer Berufstätigkeit bis möglicherweise zum 65. Lebensjahr die tragfähige Basis für das lebenslange Lernen der Profis in Hotellerie und Gastronomie dar.

## Neue, vielversprechende Ausbildungsmöglichkeiten

Die Hotelfachschule Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg gilt in Graubünden als besonders gutes Beispiel für erfolgreiche Laufbahnen im Gastgewerbe – so quasi vor der Haustür. Ein Blick auf das Ausbildungsprogramm zeigt, dass der berufliche Einstieg mit der neuen beruflichen Grundbildung Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ mit guten Erfolgchancen gestartet werden kann. Weiter führt der Weg zur Übernahme von Fach- und Führungsverantwortung über den Bildungsgang dipl. Hôtelière-Restauratrice/dipl. Hôte-lier-Restaurateur HF.

Mit diesem Diplom weist man sich über unternehmerisches und praxisorientiertes Handeln sowie ausgeprägte Führungsqualitäten aus, welche nur in enger Anbindung an die Berufspraxis erworben werden können. Als Ausbildungsinstitution der weltberühmten Hotelfachschule EHL von Lausanne profitieren die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen der Hotelfachschule Passugg ab Studienjahr 2018 von der Möglichkeit, den Bachelor of Science in International Hospitality Management der EHL Lausanne erwerben zu können.

Diese Hinweise sollen aufzeigen, dass es in der Hotellerie gelungen ist, auf der Grundlage der beruflichen Grundbildung vielfältige und auf die Bedürfnisse der Einzelperson ausgerichtete Karrieremöglichkeiten zu eröffnen.

## Junge Berufsleute nach Graubünden holen...

Was die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen in Graubünden betrifft, so weist Franz Sepp Caluori darauf hin, dass es der Sog in die grossen Städte anspruchsvoll macht, hier genügend Auszubildende und Fachkräfte zu finden. Die Verbände wollen deshalb ihre Anstrengungen verstärken, in Graubünden, aber auch in den benachbarten Kantonen und Städten Nachwuchs zu rekrutieren, der gut auf das landschaftliche Umfeld des Gebirgskantons mit seinen unzähligen Sport- und Erholungsmöglichkeiten im Sommer und Winter anspricht.

Jürg Domenig ist überzeugt, dass dieser starke Bezug zur Natur durch das hochklassige Ausbildungsangebot in der Spitzenhotellerie zusätzlich an Attraktivität gewinnt. Es leuchtet denn auch ohne Weiteres ein, dass eine Ausbildung im Umfeld eines berühmten Chefkochs oder eines bekannten Spitzenhotels sicher mit viel Arbeit, aber ebenso mit Genugtuung und Anerkennung verbunden ist. Sicher zahlt sich der Nachweis über solche Arbeitserfahrungen bei jeder künftigen Stellenbewerbung aus.

## ... mit neuen Ausbildungsmodellen

Zum Stichwort des «war of talents», des Kampfes um junge Nachwuchstalente sind Caluori und Domenig sich einig, dass der Fachkräftemangel zwar die Unternehmen fordert, gleichzeitig aber auch zu einem sehr hohen Ausbildungsniveau geführt hat, da man leistungswillige und leistungsfähige Mitarbeitende nicht nur gewinnen, sondern auch möglichst lange im Betrieb behalten will. Dazu soll in den nächsten Monaten und Jahren zusätzlich ein breites Kursangebot in den eigenen Schulungsräumlichkeiten von Gastro Graubünden aufgebaut werden, welches den Bedürfnissen der Mitarbeitenden und der Betriebe entspricht. Dieser Ausbau einer attraktiven beruflichen Weiterbildung soll finanziell für den Einzelnen tragbar sein, was sich auf die Nachfrage positiv auswirken wird. Caluori und Domenig sind überzeugt, dass viele Unternehmen der Bündner Gastronomie und Hotellerie gut aufgestellt sind, um einen wichtigen Beitrag zur Gewinnung und Ausbildung von Fachkräften leisten zu können.

Auch hier gilt, dass der Teamplayer besser arbeitet als der Einzelkämpfer. Durch die gute Zusammenarbeit von Gastro Graubünden und von Hotellerie Suisse Graubünden ist der Weg für eine erfolgreiche Überwindung des Fachkräftemangels vorgezeichnet; da die Rekrutierungsmöglichkeiten unter den Einheimischen zahlenmässig beschränkt ist, freut man sich auf durch das attraktive Bündner Umfeld motivierten Zuzug aus dem Unterland. Erleichtert wird das dazu notwendige Ausbildungs- und Arbeitsplatzmarketing durch die Möglichkeiten der digitalisierten Kommunikation, mit welchen sich der Lebensraum Graubünden mit all seinen Möglichkeiten und Vorzügen in jede Stube oder vielmehr auf jedes Handy tragen lässt.

**Franz Sepp Caluori, Präsident von Gastro Graubünden, ist Gastgeber im Cafe Confiserie Caluori in Chur, Mitglied des Grossen Rates und Berufsschulrat der Gewerblichen Berufsschule Chur. Zu den Stärken und Zielsetzungen von Gastro Graubünden gehören ein breites Beratungsangebot für den Gastroprofi sowie ein nach Modulen aufgebautes Kursangebot. Für die Nachwuchsförderung finden die überbetrieblichen Kurse im eigenen Ausbildungszentrum in Chur statt.**

**Jürg Domenig, Geschäftsführer von Hotellerie Suisse Graubünden; die zentrale Aufgabe von Hotellerie Suisse Graubünden ist die Förderung optimaler Rahmenbedingungen für die Bündner Hotellerie und den Tourismus. Ein starkes Aus- und Weiterbildungsangebot gehört ebenfalls zu den Verbandszielen. Zudem ist Jürg Domenig Verwaltungsratspräsident der Swiss School of Tourism and Hospitality SSTH in Passugg. Die SSTH ist Mitglied der Ecole hôtelière de Lausanne EHL.**

## Gastro Graubünden



- > Gastro Graubünden ist mit rund 1000 Mitgliedern aus Hotellerie und Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband Graubündens. Der Verband versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche. Er stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. Allen Dienstleistungen liegt ein Ziel zugrunde: die Zufriedenheit und der Erfolg der Mitglieder.
- > Gastro Graubünden unterstützt und fördert deshalb den Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern und die Entwicklung innovativer und zukunftsorientierter Ideen und Konzepte. Neben der betriebswirtschaftlichen sowie der Rechts- und Finanzberatung engagiert sich Gastro Graubünden stark in der Nachwuchsförderung sowie für die Aus- und Weiterbildung. An der eigenen Hotel- und Gastronomie-Fachschule werden das G1-Gastro-Grundseminar sowie das G2-Gastro-Betriebsleiterseminar sowie weitere Hotel- und Gastro-Kurse angeboten. Zudem werden die überbetrieblichen Kurse sowie Lehrabschlussprüfungen der Koch-Lernenden durchgeführt.
- > Weiter wird die Öffentlichkeit für die Anliegen des Verbandes und der Interessen seiner Mitglieder sensibilisiert. Gastro Graubünden profiliert sich als Partner für Behörden, Verwaltung, Öffentlichkeit und Politik und pflegt eine enge Zusammenarbeit mit den anderen kantonalen Verbänden. Gastro Graubünden verfolgt eine konsequente tourismusfreundliche Linie und bezieht dafür klar Position. Die Ziele richten sich dabei auf die nachhaltige Förderung des Branchenimages aus und unterstützen dabei die Mitglieder in der Öffentlichkeitsarbeit.

## Hotellerie Suisse Graubünden



- > Hotelleriesuisse Graubünden ist die Unternehmerorganisation der Hotellerie im Kanton Graubünden. Die 400 besten und durch die Sternenklassifikation ausgezeichneten Hotels in Graubünden mit 90 Prozent der Übernachtungen und rund 86 Prozent des Zimmerangebots zählen zu den Mitgliedern. Hotelleriesuisse Graubünden ist ein Regionalverband von Hotellerie Suisse.
- > Die zentrale Aufgabe von Hotellerie Suisse Graubünden ist die Förderung optimaler Rahmenbedingungen für die Hotellerie und den Tourismus, indem auf den politischen Entscheidungsfindungsprozess im Dienste der Mitglieder Einfluss genommen wird. Um diese Aufgabe konzentriert und zielgerichtet ausführen zu können, tritt Hotellerie Suisse Graubünden mit dem Bündner Gewerbeverband und Handelskammer/Arbeitgeberverband Graubünden unter der Marke Dachorganisationen der Wirtschaft Graubünden auf. Eine weitere Aufgabe des Vereins ist die Förderung der Aus- und Weiterbildung für die gastgewerblichen Berufe. Zudem wird ein Netzwerk mit Partnern der Branche unterhalten mit dem Ziel, gegenseitig Synergien zu fördern.