

MEDIENMITTEILUNG

Chur, 24. August 2023

Bündner Hotellerie und Gastronomie engagieren sich für eine hohe Qualität in der Berufsbildung

GastroGraubünden und HotellerieSuisse Graubünden engagieren sich für eine hohe Qualität in der Berufsbildung. Dazu hat GastroGraubünden im Jahr 2019 das Unterstützungssystem TOP-Ausbildungsbetrieb für die Bündner Hotellerie und Gastronomie gestartet. Seither haben sich rund 20% der Ausbildungsbetriebe zertifizieren lassen und der Mutterverband GastroSuisse hat das Label in seinen Fünf-Punkte-Plan gegen den Fachkräftemangel verankert. Damit ist Graubünden einmal mehr Schweizer Pionier in der Umsetzung von innovativen Nachwuchsprojekten in der Hotellerie und Gastronomie

Geeignete Lernende zu finden und sie richtig auszubilden, ist eine Herausforderung, mit der sich heutzutage viele Unternehmen konfrontiert sehen. Unbesetzte Lehrstellen sind nicht nur frustrierend für die Ausbildungsbetriebe, auch die Branche leidet. Denn werden im Heute keine Lernenden ausgebildet, können im Morgen keine Fachkräfte erwartet werden.

Die Berufsbildnerinnen und -bildner von heute müssen nicht nur technisch auf dem neusten Stand sein und Wissen vermitteln, sondern fungieren auch als Bezugsperson der Lernenden und benötigen entsprechende Sozialkompetenzen.

Für diese Aufgabe braucht es Leuchttürme. Ausbildungsbetriebe, die sich besonders für die Ausbildung von Jugendlichen einsetzen. Ausbildungsbetriebe, die ihren Mitarbeitenden mit echter Wertschätzung begegnen und die ihr Know-How und Do-How in der Berufsbildung von jungen Menschen stetig weiterentwickeln und dem Zeitgeist anpassen.

Nationales und branchenübergreifendes Label als Qualitätsmerkmal

Hier kommt das nationale Unterstützungs- und Auszeichnungssystem der Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) zum Tragen. TAB sensibilisiert Betriebe und deren Ausbilder/innen auf die Erfolgsfaktoren der Ausbildung, bildet sie in Kursen gezielt weiter und stellt Umsetzungsbegleiter an der Front zu Verfügung. Es ist ein ganzheitliches Fördersystem zur Stärkung der betrieblichen Ausbildung. Überdies dient die Zertifizierung über sämtliche Branchen hinweg als sichtbares Qualitätsmerkmal, um Jugendlichen bei der Entscheidungsfindung während der Lehrstellensuche zu helfen.

TAB hebt sich insofern von vielen Labels ab, indem es sowohl die vorhandene Qualität auszeichnet als auch bei der laufenden Weiterentwicklung unterstützt. Das in der Schweiz bisher in seiner Art einmalige System wurde 2017 durch Alt-Bundesrat Johann Schneider-Ammann mit dem ENTERPRIZE ausgezeichnet und wird von der Eidgenössischen Hochschule für Berufsbildung (EHB) gefördert und empfohlen.

Laufend neue Betriebe in Graubünden zertifiziert

In Graubünden kommen laufend neue Hotel- und Restaurantbetriebe hinzu, die sich von Top-Ausbildungsbetrieb auf den neusten Stand bringen und zertifizieren lassen. So auch das renommierte Restaurant Va Bene in Chur. Erst kürzlich hat es erfolgreich die erste Stufe absolviert und die Zertifizierung am 24. August 2023 erhalten.

Das Restaurant Va Bene erhält damit einerseits konkret anwendbares Wissen und Ausbildungsmaterial für die Ausbildung von Lernenden, andererseits wird es offiziell als «TOP-Ausbildungsbetrieb» ausgezeichnet und zertifiziert.

Nach dem Erreichen der ersten Stufe bietet sich dem Unternehmen nun die Möglichkeit, in individuellem Tempo die Stufen 2 und 3 des Systems anzugehen und die Ausbildungskompetenz so noch mehr zu erweitern.

In Graubünden sind im Gastgewerbe bereits 26 Betriebe zertifiziert:

Betriebe Stufe I:

1. [Hotel Badrutt's Palace, St. Moritz](#)
2. [Hotel Belvedere, Scuol](#)
3. [Hotel Fidazerhof, Fidaz](#)
4. [Hotel Fravi, Andeer](#)
5. [Hotel Piz Mitgel, Savognin](#)
6. [Hotel Waldhaus, Sils-Maria](#)
7. [Gran Resort Bad Ragaz](#)
8. [PRIVÀ Alpine Lodge, Lenzerheide](#)
9. [Restaurant Va Bene, Chur](#)
10. [Romantik Hotel Schweizerhof, Flims](#)
11. [Seniorenzentrum Casa Falveng, Domat/Ems](#)
12. [Seniorenzentrum Rigahaus, Chur](#)
13. [Spital Oberengadin, Samedan](#)
14. [Tamayo Villagran Gastro - Restaurant Arena, Klosters](#)
15. [Wohnbetrieb Scalära, Kanton Graubünden](#)

Betriebe Stufe II:

1. [Carlton Hotel, St. Moritz](#)
2. [Hotel Schweizerhof, Lenzerheide](#)
3. [Flury Stiftung, Schiers](#)
4. [Mensa Münzmühle, Kanton Graubünden](#)
5. [Parkhotel Margna, Sils-Baselgia](#)
6. [Puntreis Center da Sanadad, Disentis](#)
7. [Rehaklinik Seewis](#)
8. [Romantik Hotel Stern, Chur](#)
9. [Sorell Hotel, Tamina](#)
10. [Sunstar Hotel, Lenzerheide](#)
11. [Valbella Resort, Valbella](#)

Mehr Informationen

www.topausbildungsbetrieb.ch
www.gastrogr.ch/tab

Kontakt

Restaurant VA BENE, Katarina Stauffer, Gastgeberin, +41 81 258 78 00, direktion@benerpark.ch
GastroGraubünden, Marc Tischhauser, Geschäftsführer 079 468 08 81, mt@gastrogr.ch
TOP-Ausbildungsbetrieb, Nina Müller, Marketing, 062 745 31 94, nina.mueller@topausbildungsbetrieb.ch

Bild/Bildlegende

Katarina Stauffer, Gastgeberin Restaurant VA BENE und Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden bei der Zertifikatsübergabe.

Beschrieb GastroGraubünden

GastroGraubünden ist mit über 1000 Mitgliedern aus Hotellerie und Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband in Graubünden. Der Verband versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche und stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. GastroGraubünden engagiert sich in der Aus- und Weiterbildung, betreibt aktive Nachwuchsförderung, setzt sich für optimale Rahmenbedingungen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus ein und sensibilisiert Politik und Öffentlichkeit für die Anliegen und Interessen seiner Mitglieder.