



Pilotprojekt HGT – in aller Kürze

Pilotprojekt

Der Fachkräftemangel in der Hotellerie-, Gastronomie- und Tourismusbranche (HGT) ist weiterhin hoch. Um diesem zu begegnen und den Teilnehmenden neue Wege in den Arbeitsmarkt zu eröffnen, wurde das Projekt «Quali – HGT» ins Leben gerufen. Das Angebot wurde in enger Zusammenarbeit von Kanton Bern, Branchenverbänden, Arbeitsintegration Schweiz Regionalgruppe Bern und dem Projektteam entwickelt und konnte 2024 erfolgreich gestartet werden.

Laufzeit Pilot: November 2024 – Juni 2026 (letzte Anmeldung Januar 2026)

Zielgruppe

Das Angebot richtet sich an Personen, die:

- Im Kanton Bern wohnhaft sind und vom kommunalen Sozialdienst unterstützt werden
- arbeitsfähig und an der Schwelle zur Arbeitsmarktfähigkeit sind
- Motivation zur Qualifizierung und Bereitschaft zur zukünftigen Arbeit in der HGT-Branche zeigen
- dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse mitbringen.

Das Angebot steht allen BIAS-Partner im Kanton Bern zur Verfügung. Eine Ausweitung auf andere Zielgruppen wird geprüft.

Qualifizierung HGT

Grundlegendes

- Modularer Aufbau
- Einstieg 4 x pro Jahr möglich
- Dauer 6 Monate (12 Ausbildungstage)
- Fünf HGT-Berufsfelder
 - Servicefach; Küchenhilfe; Housekeeping; Facility Management und GästeteinFORMATION
- Ausbildung: in 3 Regionen (Berner Seeland, Bern Mittelland, Berner Oberland) und (wo möglich) in zwei Stärkeklassen und zwei Sprachen (d/f).

Ablauf

Die Qualifizierung läuft über sechs Monate. Die Teilnehmenden leisten in dieser Zeit einen Arbeitseinsatz im ersten Arbeitsmarkt und absolvieren die Bildungsmodule. Das Mindestpensum für Bildungsmodule und Arbeitseinsatz beträgt 50%

- *Theoretische Bildungsmodule*: Alle Teilnehmenden absolvieren 13 Tage Ausbildung (2-3 Tage im Grundmodul und 10 Tage in den Spezialisierungen). Diese werden von GastroBern vorgegeben und müssen eingehalten werden
- *Arbeitseinsatz im ersten Arbeitsmarkt*: Alle Teilnehmenden absolvieren neben den theoretischen Bildungsmodulen einen halbjährigen, externen Arbeitseinsatz im ersten Arbeitsmarkt.
- *Grundmodul (Monat 1-2)*: Die Qualifikation startet mit dem Grundmodul. Die Themen sind für alle Spezialisierungen als Basiswissen zentral: Umgang mit Gästen, Hygiene, Arbeitssicherheit und Arbeitsrecht.
- *Spezialisierungen (Monate 3-6)*: Anschliessend an das Grundmodul besuchen die Teilnehmenden die Spezialisierungskurse in dem gewählten Berufsfeld. Durch den gleichzeitigen Arbeitseinsatz kann Erlerntes Fachwissen direkt in der Praxis angewandt, vertieft und gefestigt werden.

Kontakt und Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt in der Regel über die BIAS-Partner an die Co-Projektleitung Noëmi Rui und Jerun Vils

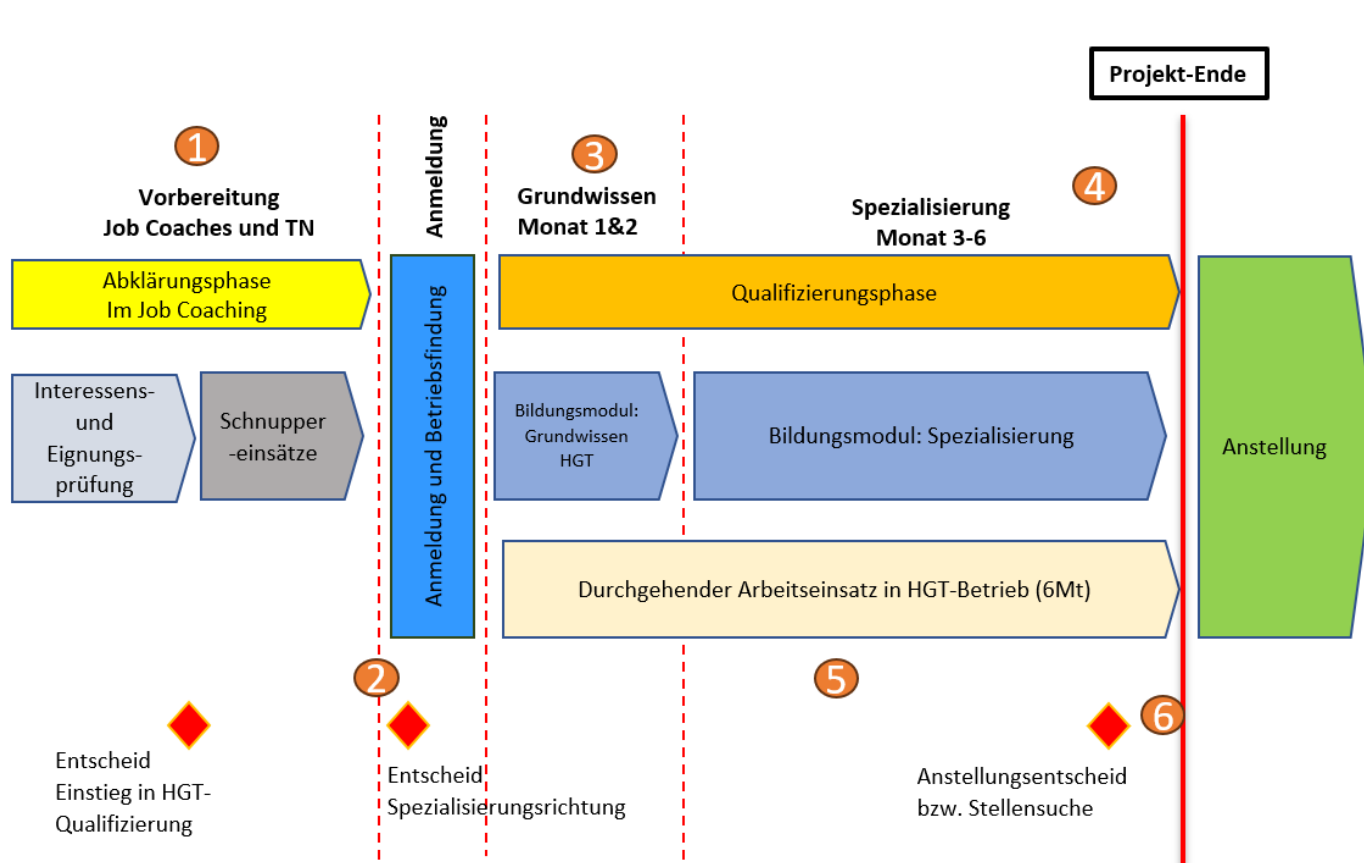
Kontakt: info@quali-hgt.ch

Weitere Informationen:



Detailprozess

Projekttablauf für Teilnehmende



- 1 • Teilnehmende bleiben in der Verantwortung der BIAS-Jobcoaches
• Abklärung von Eignung/ Interessen
• Ev. Schnuppereinsatz
- 2 • Entscheid Spezialisierung
• Suche nach einem Einsatzbetrieb
• Anmeldung ins Projekt HGT
- 3 Erstes Modul „Grundwissen HGT“
• Obligatorisch für alle (Ausnahme: Vorerfahrung)
• Vermittelt Grundlagen (Hygiene etc.) und Überblick HGT
- 4 In dieser Phase besuchen die Teilnehmenden je nach Spezialisierung andere Ausbildungsmodule
- 5 Die Teilnehmenden sind durchgehend bei einem Betrieb im Einsatz – wann immer möglich im 1. Arbeitsmarkt
- 6 In der Schlussphase ist der Jobcoach für die Vermittlung zuständig. Wo möglich wird eine Anstellung im Ausbildungsbetrieb angestrebt.

Anforderungen und Spezifikationen

Allgemeine Anforderungen an Teilnehmende

- Motivation zur Qualifizierung
- Minimales Arbeitspensum von 50%
- Regelmässige, zuverlässige Teilnahme an Qualifizierungsmodulen und Arbeitseinsätzen
- Bereitschaft zur zukünftigen Arbeit in der HGT-Branche (Bsp. Arbeitszeiten)
- Durchhaltewillen für die Qualifizierung und die anschliessende Arbeit in der HGT-Branche
- Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse

Anforderungen an Teilnehmende pro Spezialisierung

Spezialisierung	Arbeitsumfeld	Anstellungsmöglichkeiten	Anforderungen
Küchenhilfe*	Die Gastronomie ist mehr als ein Arbeitsplatz – sie vereint Kreativität, Handwerk und soziale Aspekte und bietet eine vielfältige Berufswelt. Durch die Systemgastronomie werden Prozesse vereinfacht und Einstiegshürden gesenkt. Zudem gibt es zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten und flexible Arbeitsmodelle.	Nach erfolgreichem Abschluss sind Anstellungen in Restaurants, Hotels, Kantinen, Heimen oder Spitälern möglich. Zudem bestehen diverse Weiterbildungsmöglichkeiten.	<ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Anforderungen** • Psychische und physische Belastbarkeit • Gesunder Umgang mit Genussmitteln • Unempfindlichkeit gegenüber Lebensmitteln • Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse (Mind. A2)
Servicefachangestellte:r*	Das Servicefach ist ein dynamischer Beruf mit viel Gästekontakt. Servicefachangestellte begrüßen, beraten und bedienen Gäste, servieren Speisen und Getränke und schaffen eine angenehme Atmosphäre. Sie sind die Verbindung zwischen Küche und Gast und tragen entscheidend zum Restaurantlebnis bei.	Vom gemütlichen Quartierrestaurant bis zum hochstehenden Gourmetbetrieb bietet die Branche breit gefächerte Einsatzmöglichkeiten. Zudem bestehen diverse Weiterbildungsmöglichkeiten.	<ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Anforderungen** • Kommunikative Persönlichkeit • Psychische und physische Belastbarkeit • Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse (Mind. B2)

Mitarbeiter:in Housekeeping	<p>Housekeeping ist das Herzstück eines Hotels und sorgt mit Sauberkeit und Ordnung für das Wohl der Gäste. Die Arbeit ist körperlich aktiv, gut organisiert und erfordert Eigenständigkeit sowie Teamarbeit. Flexible Arbeitszeiten ermöglichen Teilzeioptionen. Die Branche bietet einen schnellen Einstieg, sichere Anstellungen und Entwicklungsmöglichkeiten.</p>	<p>Nach erfolgreichem Abschluss sind Anstellungen in der Hotellerie, bei Vermietern von Gruppenhäusern, Campings und bei privaten Anbietern (Bsp. Ferienwohnungen, Airbnb) möglich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Allgemeine Anforderungen** ● Physische Belastbarkeit ● Unempfindlichkeit gegenüber Reinigungsmittel und Hausstaub. ● Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse (Mind. A1)
Facility Manager:in	<p>Facility Management ist essenziell für den reibungslosen Hotelbetrieb. Es umfasst die Wartung technischer Anlagen, die Pflege der Infrastruktur und die Einhaltung von Sicherheits- und Umweltstandards. Die Arbeit ist praxisnah, abwechslungsreich und vereint Routine mit spontanen Einsätzen. Mit technischem Verständnis und handwerklichem Geschick bietet dieser Bereich sichere Jobs und gute Aufstiegschancen.</p>	<p>Nach erfolgreichem Abschluss sind Anstellungen in grösseren Hotels, bei städtischen Betrieben im Immobilienunterhalt sowie bei Facility Management-Firmen möglich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Allgemeine Anforderungen** ● Handwerkliches Geschick ● Psychische und physische Belastbarkeit ● Selbständige Arbeitsweise ● Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse (Mind. A2)
Gästeinformation*	<p>Die Gästeinformation umfasst diverse Arbeitsmöglichkeiten zum Beispiel in Hotels, bei Stadtführungen, in Museen oder als Ranger:in. Hier stehen Kommunikation, Service und Fachwissen im Mittelpunkt. Ziel ist es, Gäste und Besuchern wertvolle Informationen zu geben und ihr Erlebnis so angenehm und unvergesslich wie möglich zu gestalten. Die Gästeinformation ist ein kommunikativer und abwechslungsreicher Beruf mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten.</p>	<p>Nach erfolgreichem Abschluss sind Anstellungen in Hotels, in Tourismusbüros, bei Bahnunternehmungen, Museen sowie bei Ausflugszielen im Front- und Backoffice möglich. Weitere Einsatzmöglichkeiten sind Ranger:innen, Fahrzeugbegleiter:innen, Stadtführer:innen, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Allgemeine Anforderungen** ● Kommunikative Persönlichkeit, idealerweise mit Fremdsprachenkenntnissen ● Psychische Belastbarkeit ● Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse (Mind. B2)

*Diese Arbeitsfelder bringen besondere Rahmenbedingungen und Chancen mit sich. Einerseits müssen Beschäftigte in diesen Arbeitsfeldern mit speziellen Arbeitszeiten rechnen. Arbeit am Abend, an Wochenenden oder Feiertagen gehören dazu. Je nach Region und betrieblichem Angebot sind auch eingeschränkte Ferienzeiten möglich. Gleichzeitig profitieren Arbeitnehmende von Freizeit und Urlaub zu Zeiten, in denen in anderen Branchen gearbeitet wird.

** Diese sind die oben genannten:

- Motivation zur Qualifizierung
- minimales Arbeitspensum von 50%
- Regelmässige, zuverlässige Teilnahme an Qualifizierungsmodulen und Arbeitseinsätzen
- Bereitschaft zur zukünftigen Arbeit in der HGT-Branche (Bsp. Arbeitszeiten)
- Durchhaltewillen für die Qualifizierung und die anschliessende Arbeit in der HGT-Branche
- Dem Arbeitsumfeld entsprechende Sprachkenntnisse