

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 64 (1991)

**Heft:** 11

  

**Artikel:** Gastfreundschaft macht Karriere

**Autor:** Schuler, Meinrad A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519709>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Gastfreundschaft macht Karriere

*Seit dem aufkommenden Tourismus im letzten Jahrhundert ist das Gastgewerbe in der Schweiz zum drittgrössten Erwerbszweig herangewachsen:*

*Mehr als 200'000 Personen oder rund sechs Prozent aller Beschäftigten arbeiten heute in Hotellerie- und Restaurationsbetrieben.*

Mit ihrer Leistung, aber auch dank Kreativität und Sorgfalt tragen die Beschäftigten im Gastgewerbe dazu bei, den Ruf der Schweiz als «gefragtes Land» täglich neu unter Beweis zu stellen. Von ihrem Einsatz hängt es schliesslich sehr direkt ab, ob die ausländische Gästeschar in unserem Land weiterhin 10 Mrd. Franken pro Jahr auszugeben bereit ist . . .

Verglichen mit anderen Berufssparten stellt das Gastgewerbe, das sowohl die Hotellerie wie die Restauration beinhaltet, zwar eine traditionsreiche, aber dennoch dynamisch gebliebene Branche dar. Von den Mitarbeitern wird auf allen

hierarchischen Stufen sehr viel Eigeninitiative und Selbständigkeit verlangt. Der Kontakt mit Gästen, das sichtbare Resultat der Arbeit sofortige Anerkennung und viel Abwechslung im beruflichen Alltag zeichnen durchwegs alle Gastro-Berufe aus; dies dokumentierten die drei grossen Organisationen Schweizer Hotelier-Verband, Schweizer Wirtverband und Union Helvetia an der IGEHO 91 in Basel (21.–27. November) auf eindrucksvolle Weise.

### Drei Ausbildungsrichtungen

Fachleuten mit dem notwendigen Talent und beruflichen Ehrgeiz stehen heute wie morgen



ausgezeichnete Karrieremöglichkeiten im Gastgewerbe offen. Laut Angaben des Schweizer Hotelier-Vereins (Bern) rekrutiert sich der Nachwuchs hauptsächlich aus den drei Lehrberufen:

- Hotelfachassistentin/Hotelfachassistent,
- Serviceangestellte/Kellner,
- Köchin/Koch.

Im Gastgewerbe erhalten Lehrtöchter und Lehrlinge die Chance, von Anfang an in den praktischen Betriebsalltag miteinbezogen zu sein. Unter Anleitung von Fachleuten übernehmen sie früh Verantwortung und tragen einen wichtigen Teil zum Teamwork im Betrieb bei. Auch der theoretische Teil der Ausbildung zeichnet sich durch einen dritten, engen Praxiszug aus.

Verstärkte Anstrengungen der Berufsverbände zur Personalrekrutierung täuschen nicht über die Tatsache hinweg, dass im Schweizer Gastgewerbe zurzeit etwa 20'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fehlen: «Auf vier Lehrlinge, die ihre Ausbildungszeit abschliessen, kommen gegenwärtig nur drei Neuanfänger», heisst es beim Schweizerischen Wirtverband (SWV). Griffige Massnahmen in diesem Bereich gehörten deshalb zu den wichtigsten Verbandsaufgaben.

#### **Auf Ausländer angewiesen**

Wo in der Hotellerie und Restauration keine Schweizer zu finden sind, springen Ausländer in

#### **«Weltspitze»**

Die Schweiz ist mit 26'800 Gastbetrieben eines der «gastlichsten» Länder der Welt. Etwa 24% der Betriebe sind Hotelrestaurants, 73% Restaurants, Bars, Tea Rooms usw. und 3% zählen zu den sonstigen Gastbetrieben (Kantinen). Auf 240 Einwohner kommt in unserem Lande ein Restaurationsbetrieb.

die Lücken. Im Gastgewerbe gelten sie seit langem als unentbehrliche Stütze. Gemäss der letzten eidgenössischen Betriebszählung stellen sie mit 79'000 Personen rund 45% der Arbeitnehmerschaft. Wirt und Hoteliers sind dringend auf diese Arbeitskräfte angewiesen und fordern deshalb vom Bund «tiefgreifende Kurskorrekturen an der Ausländer-Beschäftigungspolitik», das heisst insbesondere liberalere Grenzgänger-Praxis, neue Jahresaufenthalter-Regelung, Revision des Asylgesetzes und Festhalten am Saisonier-Statut.

Mit der Erarbeitung eines Konzeptes für eine neue, dreijährige Berufslehre «Gastwirt(in)» und einem Ausbildungsprojekt für ausländische Arbeitnehmer visiert der SWV weitere Ziele zur Qualitätsförderung in der Branche an.

#### **Die tonangebende Fachmesse**

Vorweg: Die 14. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration (IGEHO '91) findet in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel statt. Sie kann besucht werden vom 21. bis 27. November und ist täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Die IGEHO ist heute weit mehr als nur eine Lieferantenschau. Sie dokumentiert und provoziert zum Nachdenken. Dazu gehören u.a. auch die Sonderschauen. Erstmals widmet sich eine solche dem Thema «Cuisson sous vide». Hier werden alle wesentlichen Fragen über Qualität, praktische Realisation, Hygiene und Zukunftsperspektiven des «Kochens im Vakuum» kompetent beantwortet. Eine weitere Möglichkeit, die bestimmt jeden Fourier oder Rechnungsführerin interessiert: Erstmals präsentieren an der IGEHO zahlreiche US-Aussteller im USA-Pavillon Produkte wie Nahrungsmittel, Wein und Küchenmaschinen. Amerikanisch essen und trinken kann man gleich im angegliederten Restaurant. Kurzum: Die IGEHO '91 behandelt Themen von heute und zeigt Trends von morgen auf. Eine interessante Perspektive ebenfalls für den hellgrünen Dienst der Schweizer Armee.

*Meinrad A. Schuler*