

Medienmitteilung

Recht auf Berufsstolz

Jeden Tag arbeiten über 100'000 Mensch in Restaurants zum Wohl der Gäste. Jedes Jahr werden hierfür gut 600 junge Menschen ausgebildet. Die Ausbildung, die zu dieser Arbeit qualifiziert, wurde aufgrund der neuen Bildungsverordnung grundlegend überarbeitet und startet im Sommer 2019. Der Berner Fachverlag ReNovium erarbeitet die Ausbildungsunterlagen sowie die Lehrbücher.

Bern, 20. März 2019. Das Berufsbild sowie die Ausbildung für die Arbeit im «Service» wurde grundlegend überarbeitet. Im Sommer 2019 tritt nun das neue Berufsleitbild für Restaurantfachleute EFZ und Restaurantangestellte EBA in Kraft, das 2018 vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) bewilligt worden ist. Der erste Ausbildungslehrgang startet dieses Jahr mit dem Berufsschulanfang im August.

Entsprechend der neuen Bildungsverordnung und dem neuen Rahmenlehrplan veröffentlicht ReNovium Verlag mit Sitz in Bern eine neue Lehrbuch-Reihe, die den neuen Berufsbildern wie auch den zeitgemässen Lern- und Lehrmethoden Rechnung trägt. Die Servicelehrbücher von ReNovium ersetzen bestehende Fachbücher mit dem neuesten Fachwissen für die neuen Kompetenzen, welche die Berufe Restaurantfachleute resp. -angestellte vorgeben. Die Lehrbuch-Reihe besteht aus zwei Basis- und vier Ergänzungslehrbüchern und wird entsprechend von den Branchenverbänden und Schulinstitutionen unterstützt und als Lehrbuch für angehende Berufsleute in der Ausbildung empfohlen.

Berufsstolz

Die neue Lehrbuch-Reihe ist aufgrund seiner Breite und Tiefe einzigartig und geht über die Grundausbildung hinaus. ReNovium Verlag stellt der Branche damit erstmals Lehrbücher zur Verfügung, die den Beruf in seiner ganzen Reichhaltigkeit und Vielfältigkeit zeigen.

Am 30. Januar 2019 hat der Bundesrat den [Bericht über die Auswirkungen der demografischen Entwicklung auf den Bildungsbereich](#) vorgestellt. «Er liefert Kennzahlen zur erwarteten bildungsspezifischen Entwicklung in den nächsten zwanzig Jahren und vergleicht sie mit der Arbeitsmarktnachfrage.» Eine der Kernaussagen ist dabei, dass ab 2030 jeder zweite eine Hochschule oder höhere Fachausbildung absolviert haben wird und offene Stellen lediglich zu zwei Dritteln mit inländischen Arbeitskräften gedeckt werden können. Mit dieser Aussage geht auch die gegenwärtige Entwicklung der Berufslehren einher: diese ist rückläufig. Insbesondere trifft das die Berufe im Gastgewerbe. Heute treten in der Schweiz pro Jahr gerade noch gut 600 junge Menschen eine Lehre als Restaurantfachfrau/-mann EFZ / Restaurantangestellte/-er EBA an, ein Drittel weniger als noch vor acht Jahren (s. Graphik).

Wenn die Gastronomie mehr junge Menschen für sich gewinnen will, ist der Berufsstolz ein entscheidendes Kriterium. Doch dafür werden Grundlagen benötigt, die sicht- und fassbar sind. Ein Schritt in die richtige Richtung war die Überarbeitung des Berufsbildes. Bei ReNovium war man der Ansicht, dass das noch nicht genügt. Zusätzlich braucht es zwingend «handwerklichen Inhalt», in Buchform dargelegt, um eine Wertschätzung gegenüber dem Beruf auszulösen. Das Buch, selbstverständlich ergänzt und erweitert um wichtige und zeitgemässe digitale Tools, ist gerade in der heutigen Zeit eine wertige Grundlage als Fundament für den Berufsstolz.

«Jede angehende Berufsfrau und jeder angehende Berufsmann hat doch das Recht auf Berufsstolz und das Recht auf Lehrbücher, die er in seiner Umgebung auch stolz herzeigen und vertreten kann», so Daniel Thomet, Geschäftsführer von ReNovium Verlag und Mitautor der Lehrbuch-Reihe.

Der Verlag, seit 45 Jahren im Bildungswesen tätig, hat sich diese Haltung auf die Fahne geschrieben und daher diese Lehrbuch-Reihe entwickelt und produziert, auf eigene Kosten und auf eigenes Risiko. Zusätzlich führt ReNovium Bildung zusammen mit der Ostschweizer Gastronomiefachschule (OGFS) für die Gastronomiebetriebe ab Herbst 2019 Zertifikats-Kurse mit betriebswirtschaftlichen Einheiten in den Restaurantbereichen Barkeeper, Sommelier, Barista und Chef de Rang durch. Diese werden an die Berufsprüfungen und G1 angerechnet.

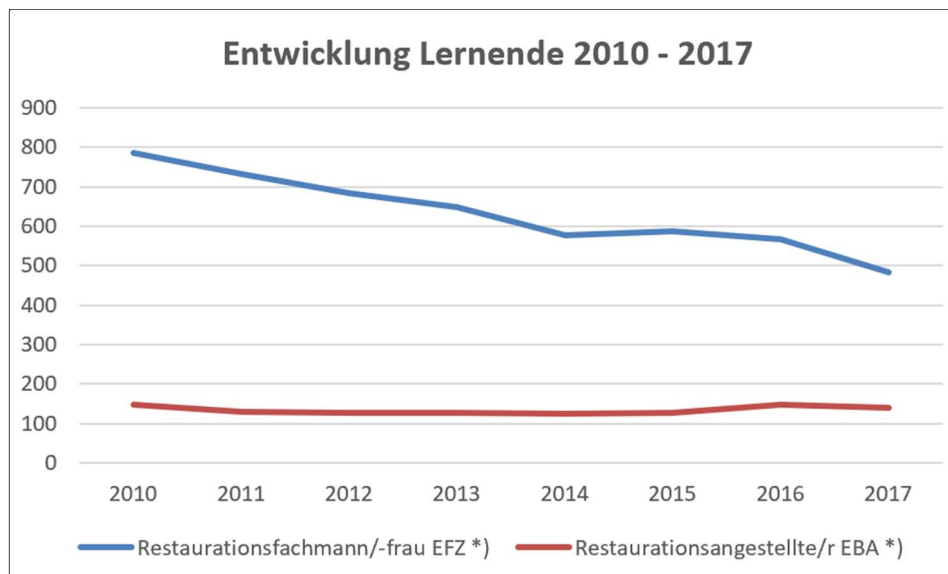
Alle Informationen rund um die neuen Servicebücher unter www.servicelehrbuch.ch.
Mehr Informationen zum Verlag unter www.renovium.ch und www.renovium-bildung.ch

Ergänzungsinformationen zur neuen Bildungsverordnung, zur Entwicklung der Lernenden sowie zur neuen Lehrbuch-Reihe und den Machern und Autoren finden Sie weiter unten.

Für mehr Informationen oder die Vereinbarung eines Interviews kontaktieren Sie bitte:

Paloma Szathmáry
Kontor für Kommunikation. In Zürich.
mail@kontor.swiss
T +41 79 414 21 56

Graphik: Entwicklung der Lernenden 2010-2017 in der Schweiz



	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Restaurationsfachmann/-frau EFZ *)	786	731	684	647	578	586	566	482
Restaurationsangestellte/r EBA *)	147	130	128	127	124	127	147	141

*) neue Berufsbezeichnung ab 2019

Quelle: BFS – Berufliche Grundausbildung (inkl. Qualifikationsverfahren) - © BFS

Zusatzinformationen zum neuen Berufsbild

Die wichtigsten Änderungen bzw. Anpassungen der Ausbildungen

Einer der Kernpunkte ist die Konzentration auf einen fachlichen Schwerpunkt innerhalb des betrieblichen Angebotes, das der Auszubildende selber auswählt und sich in seiner Ausbildung verstärkt darauf fokussiert. Am Ende des ersten Lehrjahres wählen die Lernenden eine der folgenden Spezialisierungen aus - diese werden auch als «Ergänzungskompetenzen» bezeichnet:

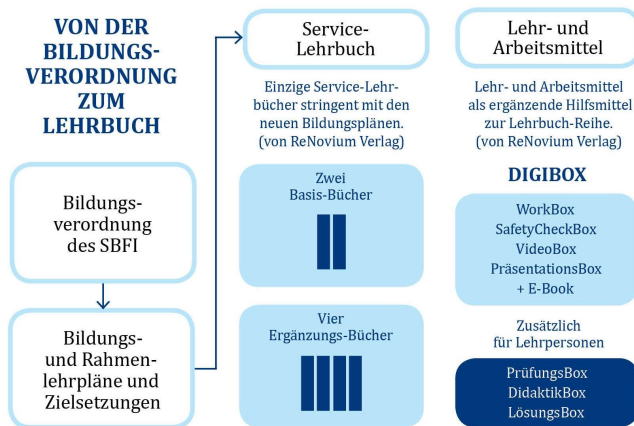
- Jung-Barista (Kaffee, Kreationen und Beratung)
- Jung-Barkeeper (Cocktails mixen, Spirituosen)
- Jung-Sommelier (vertiefte Weinkenntnisse)
- Jung-Chef de rang (Flambieren, Tranchieren)

Diese Ergänzungskompetenzen werden im Lehrbetrieb vermittelt und in den überbetrieblichen Kursen im 4. Semester vertieft. Gewählt werden kann jeweils eine Ergänzungskompetenz.

Ändern wird auch die Berufsbezeichnung nach abgeschlossener Lehre und bestandener Prüfung. Die neue Berufsbezeichnung heisst: Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau EFZ und Restaurantangestellte/Restaurantangestellter (EBA). Die Namensänderung ist für einmal ein wichtiger Faktor, war die letzte Bezeichnung Restaurationsfachleute doch eher verwirrend und führte oftmals zur Frage, ob das etwas mit Restaurierungen zu tun habe.

Von der Bildungsverordnung zum Lehrbuch

Die neue Lehrbuch-Reihe entspricht voll und ganz der [Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung](#) Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) und Restaurantangestellte/ Restaurantangestellter (EBA).



Das Fachwissen und die Menschen dahinter

Das neue Berufsbild wurde vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) 2018 bewilligt. Der erste Ausbildungslehrgang startet dieses Jahr mit dem Berufsschulanfang im August 2019.

4

Der grundlegend überarbeitete Lerninhalt verlangte auch eine grundlegende Revision der Ausbildungsmittel. Dessen hat sich der Berner Fachverlag ReNovium angenommen. Dies auch, weil die Menschen hinter dem Fachverlag der Meinung sind, dass die Auszubildenden das Recht auf ein Lehrbuch haben, das die Menschen im Beruf mit Stolz erfüllen darf und mit Stolz präsentiert werden kann – auch gegenüber anderen Berufsgattungen.

Zusatzinformationen zur Lehrbuch-Reihe und zum Verlag

Angaben zu den Büchern der neuen Lehrbuch-Reihe

- Buch 1: Grundlagen im Service-Kommunikation / CHF 86.00 / ISBN 978-3-906121-35-2
- Buch 2: Ernährung-Lebensmittel-Kochen / CHF 79.00 / ISBN 978-3-906121-34-5
- Buch 3: Jung-Sommelier / CHF 68.00 / ISBN 978-3-906121-30-7
- Buch 4: Jung-Barkeeper / CHF 68.00 / ISBN 978-3-906121-31-4
- Buch 5: Jung-Barista / CHF 68.00 / ISBN 978-3-906121-32-1
- Buch 6: Jung-Chef de rang / CHF 79.00 / ISBN 978-3-906121-33-8
- Komplette Lehrbuch-Reihe inkl. digitalem Zusatzpaket: CHF 448.00

Das 6-teilige Werk entspricht vollständig den neuen Verordnungen bzw. den neuen Berufsbildern für Restaurantfachleute EFZ und Restaurantangestellte EBA, welche am 1. Januar 2019 in Kraft getreten sind. Diese neue Lehrbuch-Reihe bietet das wohl umfassendste Basis-Lernpaket für die neuen Ausbildungen – dies selbstredend in gedruckter und in digitaler Form. Die Themenaufbereitung ist didaktisch und methodisch auf dem neuesten Stand. Die Zusatzmaterialien, wie zum Beispiel die DigiBox, lassen sowohl bei den Lehrenden als auch bei den Lernenden keine Wünsche offen.

Die Autoren und Fachexperten

Inhaltlich gab es für den «Service-Beruf» noch nie ein Werk, das die Themen derart umfassend und gleichzeitig so tief abdeckt. ReNovium Verlag konnte hierfür renommierte Fachexperten gewinnen:

- So ergänzte beispielsweise **Tina Wagner Lange von Länggass-Tee in Bern** das Thema Tee um viele wertvolle Informationen, neuartige Entdeckungen und Trends aus Asien.
- Oder **Markus Thöni**, Besitzer des preisgekrönten **Whiskyshops in Chur**, gibt sein Wissen in Bezug auf die Destillieren in Schottland weiter und lieferte neue Erkenntnisse und kommende Veränderungen im Whiskygeschäft.
- Auch **Arthur Nägele aus Rheineck**, Ausbildungsleiter der Spirituosenakademie, zertifizierter Kursleiter des Wine & Spirit Education Trust in London und ein international anerkannter und gefragter Experte für die Brände und Liköre dieser Welt, gibt ebenfalls wertvolles Branchenwissen weiter.
- Die Lehrbücher konnten weiter auf das Fachwissen von Bildungsexperten zählen, wie die **Berufskundelehrerin Sandra Bettoni-Lanz** (Allgemeinen Gewerbeschule **Basel**) oder der **Berufsschullehrer Stephan Herter** (Berufsfachschule BBZ **Solothurn-Grenchen**).

Der Verlag

Unter der fachlichen Leitung von Martin Erlacher, dem renommierten Fachmann, Berufsschullehrer und Begleiter der Swiss- und World-Skills, wurde die neue Lehrbuch-Reihe für Restaurantfachfrau/-mann EFZ und Restaurantangestellte/-er EBA erarbeitet und sie wird bis zum Sommer fertiggestellt sein. Dahinter stecken unheimlich viel Engagement und grosse Investitionen von Seiten des Verlages.

Daniel Thomet, Geschäftsführer und Mitautor der Lehrbuch-Reihe von ReNovium Verlag, gelernter Kellner und Koch, Dipl. Hotelier und Bildungsexperte sowie 1997 als Restaurations-Weltmeister ausgezeichnet, sagt dazu: «Unser schöner Beruf war uns das beachtliche Risiko wert. Und mit dem Ergebnis sind wir mehr als zufrieden. ReNovium Verlag hat sich die Ausbildung und die Förderung des Berufsstolzes auf die Fahne geschrieben. Diese neuen Servicelehrbücher sind der aktuellste Beweis hierfür.»

ReNovium GmbH mit Sitz in Bern ist seit 45 Jahren im Bildungswesen tätig und ist darauf spezialisiert Bildungsinhalte umzusetzen, indem sie Bildungspläne in kompetenzorientierte Lehrmittel umsetzen, Fachbücher überarbeiten und auf Wunsch die Verlagsvertretung übernehmen. Als Herausgeberin des internationalen Referenzbuches **SkillsTrainingBook**, **welches in mehr als 40 Nationen als Standard angesehen wird**, oder des im Frühling 2018 erschienen und mit einer **Goldmedaille ausgezeichneten Fachbuches ALLERGENE** sowie vielen weiteren Fach-Publikationen ist ReNovium der kompetente Partner für die Aufbereitung von neuen oder die Überarbeitung von bestehenden Lehrbüchern oder Lehrmitteln.

ReNovium Bildung

Zusätzlich bietet ReNovium diverse Dienstleistungen im Bereich Bildung und Ausbildung an, indem sie Ausbildungsbetriebe bei der Erarbeitung und Implementierung von Bildungs- und Ausbildungsprogrammen unterstützen, Lehrpersonen und Trainer schulen und auch Support bieten bei der Prüfung von Teilerfolgen und der Zielerreichung.

Zusammen mit der Ostschweizer Gastronomiefachschule (OGFS) führt ReNovium Bildung für die Gastronomiebetriebe **ab Herbst 2019 Zertifikats-Kurse** mit betriebswirtschaftlichen Einheiten in den Restaurantbereichen Barkeeper, Sommelier, Barista und Chef de Rang durch. Die Lernziele dieser Weiterbildungs-Lehrgänge sind in ihren Bereichen kongruent zum Einstieg ins G2 oder zur Berufsprüfung.