



Progresso: Gewinn für alle Beteiligten

RICCARDA FREI

Cleverer Unternehmen machen ihre Angestellten mit betriebsinternen subventionierten Progresso-Kursen fit.

Im Gastgewerbe sind viele Menschen tätig, die keine berufliche Grundbildung absolvierten. Basiswissen ist aber nötig, um sicher und unfallfrei, effizient, ressourcenschonend und damit auch ökonomisch arbeiten zu können. Um Mitarbeitenden Basiswissen zu vermitteln, ohne selber grossen Ausbildungsaufwand zu betreiben, können Betriebe ihre Angestellten gratis an Progresso-Lehrgänge schicken (siehe Box).

Es gibt auch Unternehmen, die diese Kurse bei sich im Betrieb durchführen lassen. So zum Beispiel das Hotel Waldhaus in Sils-Maria/GR. Hier fand bereits zum dritten Mal ein Progresso-Lehrgang im Fachbereich Hotellerie-Hauswirtschaft statt (siehe Artikel in der HGZ 33/2025).

Individuelles Kursprogramm

Die Vorteile liegen auf der Hand: An- und Rückreise zum Kursort

entfallen, was Zeit und Geld spart. Das Kursprogramm kann individuell an den Betrieb und seine Bedürfnisse angepasst werden und das frisch Erlernte wird direkt am Arbeitsort trainiert.

Doch nicht nur für Betriebe, die geografisch weit entfernt von Berufsbildungszentren liegen, sind solche Kurse interessant. Die Bindella terra vite vita SA in Zürich betreibt schweizweit mehr als 40 Restaurants und hat im vergangenen Oktober die ersten betriebsinternen Progressokurse gestartet. Dies in den Fachbereichen Service und Küche.

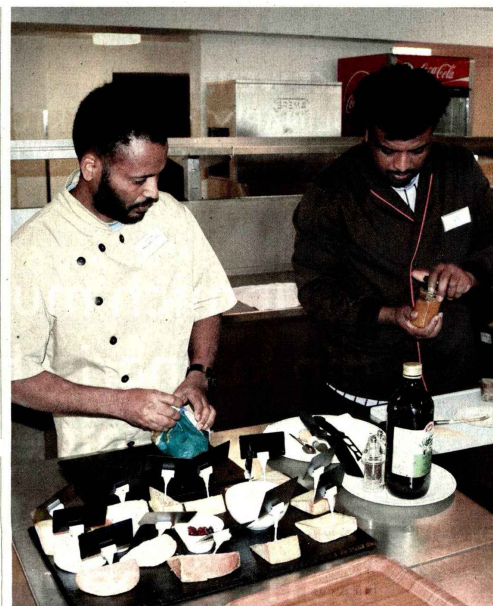
Die Kurse werden in italienischer Sprache abgehalten und finden bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis/LU statt. Fabienne Tatini, Geschäftsleitung Projekte und Development Gastronomie, erklärt: «Unsere Teilnehmenden kommen aus verschiedenen Betrieben und Regionen der Schweiz. Es macht daher Sinn, unsere Kurse zentral in einer dafür ausgestatteten Bildungsstätte durchzuführen.» Das Kursprogramm ist auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Bindella zugeschnitten und es ist auf die vom Unternehmen vorgegebenen Richtlinien und Qualitätsstandards ausgerichtet.

Fabienne Tatini möchte nach Möglichkeit künftig jedes Jahr

solche Progressokurse durchführen. «Diese Lehrgänge sind eine hervorragende Möglichkeit für Mitarbeitende ohne Grundbildung, den ersten Schritt im Schweizer Bildungssystem zu machen und später eine verkürzte Lehre zu absolvieren.»

Gute interne Planung ist wichtig

Um zukünftige Teilnehmende auf die Kurse aufmerksam zu machen, pflegt Fabienne Tatini den Austausch mit den Geschäftsführungen und Operativen Leitungen aller Bindella-Betriebe. Zudem werden die Mitarbeitenden über die betriebsinterne Kommunikations-App mit Fotos und Impressionen aus den laufenden Kursen informiert. Fabienne Tatini rät Betrieben, die auch Progressokurse anbieten wollen, frühzeitig zu planen und sich bei der Auswahl der Kursdaten/Blockwochen gut mit ihren Betriebsleitern abzusprechen. «Die Ausbildung in Blockwochen ist für den Betrieb herausfordernd, da es lange Absenzen abzudecken gilt», räumt sie ein. Diese seien jedoch frühzeitig planbar. Fabienne Tatini ist überzeugt: «Die Ausbildung bringt allen Beteiligten grossen Mehrwert: Dank hohem Praxisbezug, Professionalität und der Möglichkeit, betriebsinterne Anforderungen miteinzubeziehen.»



**«Wir möchten in
Zukunft jedes Jahr
Progressokurse
für unsere
Mitarbeitenden
durchführen.»**

FABIENNE TATINI,
BINDELLA TERRA VITE VITA SA

Durch gut ausgebildete Mitarbeitende steigen Servicequalität, Gästezufriedenheit und Umsatz. Im Bild: Kursteilnehmer des Hotels Waldhaus. *DANIELA OEGERLI*



Die Bindella-Mitarbeitenden absolvieren ihren betriebsinternen Progresso-Lehrgang in den Räumen der Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis. *ZVG*

Progresso-Lehrgänge

Ein Lehrgang dauert 25 Arbeitstage. Diese sind in drei Blöcke aufgeteilt. Die Kurse werden in den Fach-

bereichen Küche, Service, Hotellerie-Hauswirtschaft, Systemgastronomie und Allrounder angeboten. Ab acht Teilnehmenden besteht die Möglichkeit, Lehrgänge betriebsintern durchzu-

führen. Die Kurse sind vom L-GAV subventioniert.