

# 3.18 BERICHT

---

## ARBEITSPLATZ GASTGEWERBE

BEFRAGUNG DER ABSOLVENTEN VON GASTGEWERBESCHULEN IN SÜDTIROL

**WIFO**

Institut für  
Wirtschaftsforschung



HANDELS-, INDUSTRIE-,  
HANDWERKS- UND LAND-  
WIRTSCHAFTSKAMMER BOZEN

Die Berichte des WIFO sind kurze, problem- und lösungsorientierte Untersuchungen zu Teilaspekten der Südtiroler Wirtschaft. Die Informationen sind unmittelbar handlungsrelevant und für die Praxis aufbereitet.

Veröffentlicht im Mai 2018

**Autoren**

Matthias Siller  
Urban Perkmann

**Zitierhinweis**

Siller Matthias, Perkmann Urban (2018): Arbeitsplatz Gastgewerbe. Befragung der Absolventen von Gastgewerbeschulen in Südtirol. WIFO Bericht 3.18

**Für Informationen**

WIFO – Institut für Wirtschaftsforschung der Handelskammer Bozen  
Südtiroler Straße 60, 39100 Bozen  
T +39 0471 945 708  
wifo@handelskammer.bz.it

Weitere Publikationen im Internet unter  
**[www.wifo.bz.it](http://www.wifo.bz.it)**

Wichtigste Ergebnisse	5
1. Einleitung	7
2. Berufliche Entwicklung der befragten Absolventen	10
3. Das Gastgewerbe als Arbeitsplatz	13
3.1 Gründe nicht (mehr) im Gastgewerbe zu arbeiten	13
3.2 Allgemeine Bewertung der Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe	14
3.3 Die größten Vor- und Nachteile der Arbeit im Gastgewerbe	16
4. Zufriedenheit mit der Ausbildung	19
Anhang A: Bewertung der Arbeitsbedingungen	21
Anhang B: Grösste Vor- und Nachteile der Arbeit im Gastgewerbe	25
Anhang C: Zufriedenheit mit der Ausbildung	27



Der vorliegende Bericht untersucht die Attraktivität des Arbeitsplatzes Gastgewerbe aus der Sicht der Absolventen der Gastgewerbeschulen in Südtirol. Mit welchen Aspekten sind die Schulabgänger zufrieden, mit welchen unzufrieden? Warum ist das Gastgewerbe als Arbeitsplatz nicht (mehr) interessant? Ebenfalls Gegenstand der Untersuchung ist eine rückblickende Bewertung der Ausbildung. Um diese Fragen zu beantworten, wurden 200 Schulabgänger des Schuljahres 2011/12 im Sommer 2017 telefonisch befragt.

Südtirol bietet ein breit gefächertes Angebot an Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe an. Dabei können die Berufe Koch und Servierfachkraft sowohl über die duale Ausbildung als auch über die Vollzeitausbildung an den Berufsfachschulen erlernt werden. Die fünfjährige Hotelfachschule hingegen schließt mit der Matura ab und vermittelt neben einer fundierten Grundausbildung in den verschiedenen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie auch eine breite Allgemeinbildung.

Ein erstes Ergebnis der Erhebung ist, dass auffallend viele Abgänger einer Gastgewerbeschule tatsächlich auch in diesem Sektor arbeiten. Zum Zeitpunkt der Erhebung, d.h. fünf Jahre nach dem Abschluss der Ausbildung, sind rund drei Viertel (73,5 Prozent) der befragten Absolventen im Gastgewerbe beschäftigt. Besonders hoch ist dieser Anteil bei den Köchen und Servierfachkräften. Zwei Drittel der im Gastgewerbe berufstätigen Absolventen sind in einem unselbstständigen Beschäftigungsverhältnis tätig: Köche und Servierfachkräfte

üben dabei häufig ihren erlernten Beruf aus, während die Absolventen der Landeshotelfachschulen dagegen berufliche Tätigkeiten auch in verschiedenen anderen Bereichen des Gastgewerbes ausüben.

Nur 5,5 Prozent aller befragten Schulabgänger waren dagegen im untersuchten 5-Jahreszeitraum nie im Gastgewerbe tätig, während weitere 21 Prozent zwar derzeit nicht im Gastgewerbe arbeiten, aber zumindest Arbeitserfahrung in diesem Sektor sammeln konnten.

Die Schulabgänger empfinden die meisten der untersuchten Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe überwiegend positiv. Am besten bewertet werden die internationalen Arbeitsmöglichkeiten sowie der gut erreichbare bzw. nahe Arbeitsort. Auch die Sicherheit des Arbeitsplatzes sowie die Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung werden gelobt. Überwiegend gut bewertet wird auch die Wertschätzung durch den Gast und den Arbeitgeber sowie die Höhe des Einkommens. Gefragt nach den größten Vorteilen der Arbeit im Gastgewerbe nennen die Schulabgänger in der Tat den Kontakt mit Menschen, eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit, das Einkommen und die persönliche Weiterentwicklung.

Bereits etwas kritischer wird das Ansehen bzw. Image der Branche in der Bevölkerung eingestuft. Eindeutig negativ schneiden dagegen die Arbeitsbedingungen (zu lange Arbeitszeiten bzw. Arbeiten am Wochenende/Feiertagen) und die (häufig damit zusammenhängende) schwierige Vereinbarkeit von

Familie und Beruf ab. Besonders nachteilig empfinden die Befragten auch die hohe psychische (Stress) und körperliche Belastung der Arbeit im Gastgewerbe. Überdurchschnittlich unzufrieden mit den Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe sind Schulabgänger, die nicht mehr im Gastgewerbe arbeiten. Allerdings spielen für die Entscheidung den Arbeitsplatz Gastgewerbe zu verlassen auch andere Beweggründe, wie der Wunsch nach einer weiteren Ausbildung, andere Arbeitsmöglichkeiten sowie sonstige familiäre und persönliche Motive, eine Rolle.

Vergleicht man die drei Ausbildungsgruppen, zeigt sich, dass die Absolventen der Landeshotelfachschulen mit den meisten untersuchten Aspekten (etwas) unzufriedener sind als die ausgebildeten Köche und Servierfachkräfte. Auch die selbstständig tätigen Absolventen bewerten die Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe durchwegs besser als die abhängig Beschäftigten.

Der Großteil der befragten Absolventen ist mit der Ausbildung an der besuchten Schule zufrieden. Am meisten zufrieden sind die Absolventen der Landeshotelfachschulen. Interessant ist außerdem, dass die Lehrabsolventen etwas zufriedener mit ihrer Ausbildung sind als die Schüler einer Berufsfachschule. Die Entscheidung, eine Ausbildung im Gastgewerbe einzuschlagen, erfolgte zumeist, und unabhängig vom Ausbildungsweg, mit dem Ziel im Gastgewerbe zu arbeiten. Die Tatsache, dass drei Viertel der befragten Absolventen noch einmal eine Ausbildung im Gastgewerbe wählen würden, bestätigt die Qualität der Südtiroler Gastgewerbeschulen.

Zusammengefasst deuten die Ergebnisse auf ein sehr attraktives Ausbildungssystem für das Gastgewerbe in Südtirol hin, das viele Berufsmöglichkeiten in diesem Sektor eröffnet. Diese Möglichkeiten werden auch überdurchschnittlich häufig von den Schulabgängern wahrgenommen.

Auf der anderen Seite zeigen sich Schwierigkeiten in Bezug auf die Arbeitszeiten und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, was soziale Kontakte und das Privatleben erschweren. Hier sind die Gastgewerbebetriebe gefordert, innovative Arbeitszeitmodelle zu ermöglichen (z.B. Job-Sharing), sowie Angebote für die berufstätigen Mütter / Eltern zu schaffen. Der Trend in Südtirol hin zu einer Ganzjahresdestination kann dies erleichtern, insofern Ganzjahresstellen eine leichtere Planbarkeit des Personaleinsatzes mit sich bringen.

## 1. EINLEITUNG

### Arbeitsplatz Gastgewerbe

Südtirol bietet ein flächendeckendes und breit gefächertes Angebot an Ausbildungsmöglichkeiten für Berufe im Gastgewerbe an. Insgesamt gibt es fünf Ausbildungswege, welche von der Deutschen und Italienischen Berufsbildung der Südtiroler Landesverwaltung organisiert werden (siehe Infobox).

# INFOBOX

#### Ausbildungswege im Gastgewerbe<sup>1</sup>

Die duale Ausbildung (Lehre) ermöglicht eine praktische Berufsausbildung zum Koch und zur Servierfachkraft (Dauer 3 Jahre) und schließt mit der Lehrabschlussprüfung ab.

Die Vollzeitausbildung der Berufsfachschulen für Kochen führt zur Berufsqualifikation „Koch“ (3 Jahre) bzw. zur „spezialisierten Fachkraft für das Küchenmanagement“ (zusätzlich 1 Jahr). Die Vollzeitausbildung der Berufsfachschulen für Service schließt dagegen nach insgesamt drei Jahren mit einer Berufsqualifikation als Servierfachkraft ab.

Die fünfjährige Hotelfachschule schließt mit der Matura ab. Neben einer Grundausbildung in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie wird auch eine breite Allgemeinbildung vermittelt. Der praxisorientierte Unterricht fokussiert auf die Bereiche Service, Kochen und Empfangsdienst. Ziel der Ausbildung ist es, den Schülern die betriebswirtschaftlichen und praktischen Abläufe in gastgewerblichen Betrieben zu vermitteln. Die Arbeitsmöglichkeiten werden im mittleren und höheren Führungsbereich von Hotel- und Gastbetrieben, aber auch in anderen Bereichen, wo die vermittelten Kompetenzen und Fähigkeiten von Bedeutung sind, angegeben.

Die verschiedenen Ausbildungswege werden an folgenden Schulen in Südtirol angeboten:

- > Landeshotelfachschule „Kaiserhof“ Meran (Vollzeitausbildung, Matura)
- > Berufsbildungszentrum Bruneck (Vollzeitausbildung, Matura)
- > Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“ Meran (Lehre, Vollzeitausbildung)
- > Landeshotelfachschule „Cesare Ritz“ Meran (Lehre, Vollzeitausbildung, Matura)
- > Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ Brixen (Lehre, Vollzeitausbildung)

<sup>1</sup> Siehe dazu: Bereich Deutsche Berufsbildung der Autonomen Provinz Bozen (<http://www.provinz.bz.it/berufsbildung/default.asp>, Zugriff am 16.10.2017).

Auf Anregung des Südtiroler Hoteliere- und Gastwirteverbandes HGV untersucht das WIFO – Institut für Wirtschaftsforschung der Handelskammer Bozen im vorliegenden Bericht die Frage, wie attraktiv der Arbeitsplatz Gastgewerbe für die Absolventen von Gastgewerbeschulen ist.

Zur Berufstätigkeit von Personen, die diese Ausbildungswege wählen, gibt es bereits einige Erkenntnisse. So weist das Amt für Arbeitsmarktbeobachtung der Südtiroler Landesverwaltung vergleichsweise hohe Arbeitsmarktübergänge in das Gastgewerbe nach. Beispielsweise übten 35,1 Prozent der Personen, die 2006/2007 eine traditionelle Lehre im Gastgewerbe begonnen hatten, sechs Jahre danach ihren Lehrberuf tatsächlich aus. Dieser Wert liegt über dem Durchschnitt der verschiedenen untersuchten Berufe. Bei den Köchen beträgt dieser Anteil sogar 40,8 Prozent. Bei den Servierfachkräften liegt er hingegen bei 28,9 Prozent.<sup>2</sup> Ebenfalls untersucht wurden die Abgänger der Fachschulen (Berufsfachschulen und Hotelfachschulen) im Bereich Hotellerie und Gastronomie im Zeitraum 2009-2013. Dabei weisen 77,5 Prozent zum Zeitpunkt September 2014 eine mindestens sechsmonatige Arbeitserfahrung auf. 84 Prozent davon arbeiteten nach diesen sechs Monaten im Gastgewerbe.<sup>3</sup>

Eine Bewertung der Arbeitsbedingungen des Gastgewerbes aus Sicht der Absolventen wurde allerdings noch nicht durchgeführt und ist deshalb Gegenstand des vorliegenden Berichts. Welche sind die größten Vorteile, welche die größten Nachteile der Arbeit in diesem Sektor? Was sind die Gründe dafür, dass das Gastgewerbe nicht oder nicht mehr interessant ist? Die Ergebnisse dieser Analyse sollen als Diskussionsgrundlage für die Akteure des beruflichen Bildungssystems und für die Wirtschaftsverbände dienen.

Zur Beantwortung dieser Fragen wurde folgende methodische Vorgangsweise gewählt. Die Zielgruppe der Befragung waren die 450 Absolventen von Schulen für das Gastgewerbe, die im Schuljahr 2011/12 erfolgreich eine Lehre, Vollzeitausbildung oder Matura abgeschlossen haben. Das Schuljahr 2011/12 bietet sich an, um einen ausreichend langen Zeitraum (fünf Jahre) für die rückblickende Bewertung der Arbeitserfahrung sicherzustellen. Die Kontaktdaten der Absolventen wurden von den verschiedenen Schulen bzw. der Deutschen Berufsbildung zur Verfügung gestellt. Die Befragung wurde im Sommer (Juli, August) 2017 telefonisch bzw. online durchgeführt.

Insgesamt nahmen 200 Absolventen (44,3 Prozent) an der Befragung teil (siehe Tabelle 1.1). Die Fachschul- und Lehrabsolventen (72 Personen) der Landeshotelfachschule „Cesare Ritz“ in Meran konnten nicht befragt werden, da die Schule keine Kontaktdaten für diese Gruppe bereitgestellt hat. Der Grund für die Nichtbefragung der restlichen 179 Absolventen lag vor allem darin, dass mit den vorhandenen Informationen die Person nicht mehr kontaktiert werden konnte: Nur wenige Kontaktierte verweigerten dagegen eine Befragung. In diesem Zusammenhang ist es von Interesse, wie viele der Absolventen nicht mehr in Südtirol leben. Das Amt für Arbeitsmarktbeobachtung konnte den Großteil (158) der 200 befragten Absolventen eindeutig einem Wohnsitz zuordnen. Dabei zeigt sich, dass der

---

2 Insgesamt sind sogar mehr als 40 Prozent jener Personen, welche eine Lehre in Berufen des Gastgewerbes begonnen haben, im Bereich Gastgewerbe tätig. Vgl. Amt für Arbeitsmarktbeobachtung (2014). Das Berufsleben nach der Lehre. Arbeitsmarkt News 07/2014. Online verfügbar unter: [http://www.provinz.bz.it/arbeitswirtschaft/arbeitsstatistik/arbeitsmarkt-news.asp?641\\_year=2014](http://www.provinz.bz.it/arbeitswirtschaft/arbeitsstatistik/arbeitsmarkt-news.asp?641_year=2014), Zugriff am 16.10.2017.

3 Vgl. Amt für Arbeitsmarktbeobachtung (2014). Die Berufswahl der Berufsfachschüler und –schülerinnen. Arbeitsmarkt News 09/2014. Online verfügbar unter: [http://www.provinz.bz.it/arbeitswirtschaft/arbeitsstatistik/arbeitsmarkt-news.asp?641\\_year=2014](http://www.provinz.bz.it/arbeitswirtschaft/arbeitsstatistik/arbeitsmarkt-news.asp?641_year=2014), Zugriff am 16.10.2017.

Großteil dieser Absolventen in Südtirol zum Zeitpunkt der Befragung ihren Wohnsitz hatte, während nur wenige (2,5 Prozent) im Ausland oder im restlichen Staatsgebiet ansässig waren. Von den 179 Absolventen, die nicht befragt werden konnten, wurde dagegen für 109 Personen eine Wohnsitzinformation gefunden. Auch in diesem Fall zeigt sich ein vergleichsweise bescheidener Anteil von Personen mit Wohnsitz außerhalb von Südtirol (5,5 Prozent). Damit ist davon auszugehen, dass die von uns befragte Stichprobe ein vernünftiges Abbild der Grundgesamtheit darstellt.

Tabelle 1.1

<b>Eckdaten der Erhebung</b>			
Anzahl			
Ausbildung		Absolventen 2011/12	Davon befragt
Koch	Berufsfachschule Kochen	79	18
	Lehre Koch	68	23
	<b>Insgesamt</b>	<b>147</b>	<b>41</b>
Servierfachkraft	Berufsfachschule Service	49	13
	Lehre Servierfachkraft	39	11
	<b>Insgesamt</b>	<b>88</b>	<b>24</b>
<b>Absolvent der Hotelfachschule</b>		<b>216</b>	<b>135</b>
<b>Insgesamt</b>		<b>451</b>	<b>200</b>

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Im vorliegenden Bericht werden die Ergebnisse der Erhebung für folgende Ausbildungsgruppen ausgewiesen: Koch, Servierfachkraft und Absolventen der Hotelfachschulen. Als „Köche“ werden jene Personen zusammengefasst, welche 2012 eine Kochlehre oder die Berufsfachschule für Kochen abgeschlossen haben. Analog dazu werden die Personen, die in diesem Schuljahr eine Lehre als Servierfachkraft oder die Berufsfachschule für Service abgeschlossen haben als „Servierfachkräfte“ zusammengefasst. „Absolventen der Landeshotelfachschulen“ sind schließlich die erfolgreichen Absolventen einer fünfjährigen Landeshotelfachschule.

Der Bericht gliedert sich wie folgt. Der Abschnitt 2 beschreibt die berufliche Entwicklung der befragten Absolventen. Das dritte Kapitel untersucht die Bewertung der Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe. Was sind die Vor- und Nachteile? Welche Gründe führen dazu, dass das Gastgewerbe nicht gewählt wird? Das vierte Kapitel schließlich zeigt auf, wie die Absolventen der Schulen für das Gastgewerbe ihre Ausbildung im Rückblick bewerten.

## 2. BERUFLICHE ENTWICKLUNG DER BEFRAGTEN ABSOLVENTEN

Der Großteil der befragten Absolventen des Schuljahres 2011/12 ist zum Zeitpunkt der Erhebung, also fünf Jahre nach dem Abschluss der Ausbildung, erwerbstätig. Rund drei Viertel (73,5 Prozent) üben eine berufliche Tätigkeit im Gastgewerbe aus, 18,5 Prozent sind dagegen in einem anderen Sektor tätig. Weitere 5 Prozent befinden sich in einer Ausbildung und 3 Prozent waren weder berufstätig noch in Ausbildung.

Zwischen den Ausbildungsgruppen zeigen sich deutliche Unterschiede. Der Großteil der ausgebildeten Köche (85,4 Prozent) und Servierfachkräfte (91,7 Prozent) ist im Gastgewerbe tätig. Die Absolventen der Landeshotelfachschulen sind dagegen nicht nur überdurchschnittlich häufig in einem anderen Sektor tätig (23,7 Prozent), sondern auch vergleichsweise häufig noch in Ausbildung (6,7 Prozent).

Insgesamt gesehen hat sich fast ein Drittel der befragten berufstätigen Absolventen für die Selbstständigkeit entschieden. Am höchsten ist der Anteil mit 43,5 Prozent bei den (gelernten) Servierfachkräften. Die Köche befinden sich dagegen deutlich häufiger in einem abhängigen Arbeitsverhältnis.

Tabelle 2.1

Stellung im Erwerbsleben der Absolventen des Jahrgangs 2011/12 im Sommer 2017								
Verteilung in Prozent								
	Berufstätig		In Ausbildung	Nicht berufstätig / nicht in Ausbildung	Insgesamt	Falls berufstätig		
	Im Gastgewerbe	In anderem Sektor				Selbstständig	Unselbstständig	Insgesamt
Koch	85,4	9,8	2,4	2,4	100	20,5	79,5	100
Servierfachkraft	91,7	4,2	0,0	4,2	100	43,5	56,5	100
Absolvent der Hotelfachschule	66,7	23,7	6,7	3,0	100	32,0	68,0	100
<b>Insgesamt</b>	<b>73,5</b>	<b>18,5</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>100</b>	<b>31,0</b>	<b>69,0</b>	<b>100</b>

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Welche Berufe haben die ausgebildeten Köche, Servierfachkräfte und Absolventen der Hotelfachschulen, die im Gastgewerbe tätig sind, gewählt? Die folgenden Ergebnisse beziehen sich dabei nur auf die unselbstständig Beschäftigten, die im Gegensatz zu den selbstständig Beschäftigten zumeist einem klaren Berufsprofil zugeordnet werden können.

Die Köche und Servierfachkräfte üben häufig ihren gelernten Beruf aus. 24 der 27 gelernten Köche, welche in einem unselbstständigen Arbeitsverhältnis im Gastgewerbe arbeiten, sind

als Koch tätig. Außerdem üben 10 der 13 befragten, unselbstständig im Gastgewerbe beschäftigten Servierfachkräfte, ihren erlernten Beruf aus. Die fünfjährige Maturaausbildung in den Landeshotelfachschulen ist grundsätzlich breit angelegt und bereitet, im Gegensatz zur Koch- und Servierfachkraftausbildung, nicht auf einen ganz bestimmten Beruf vor. So ist es nicht verwunderlich, dass die Absolventen dieser Schulen ein vielfältiges Berufsspektrum aufweisen (siehe Tabelle 2.2, welche die verschiedenen Berufe zu Kategorien zusammenfasst). Allerdings üben auch viele ehemalige Hotelfachschüler, die in einem unselbstständigen Beschäftigungsverhältnis im Gastgewerbe tätig sind, eine Tätigkeit als Servierkraft (27,6 Prozent) oder als Koch (13,8 Prozent) aus. Außerdem ist ein Viertel der befragten Absolventen dieser Schulen als Rezeptionist tätig. Ein weiteres wichtiges Berufsfeld ist der Bereich „Büro, Verwaltung, Sekretariat“.

Eine Hälfte der 32 befragten Absolventen der Hotelfachschulen, die dagegen in einem anderen Sektor beschäftigt sind, sind im Berufsbereich „Büro, Verwaltung, Sekretariat“ tätig, während sich die andere Hälfte auf eine Vielzahl von sonstigen Berufen wie z.B. Lehrer oder Reiseberater verteilt.

Tabelle 2.2

<b>Ausgeübte Berufe (a) der befragten Absolventen von Landeshotelfachschulen – Sommer 2017</b>	
Verteilung der unselbstständig Beschäftigten, die im Gastgewerbe tätig sind, in Prozent	
Servierkraft (Kellner)	27,6
Rezeptionist	24,1
Koch	13,8
Büro/Verwaltung/Sekretariat	13,8
Barist	5,2
Konditor	3,5
Führungskraft	1,7
Hilfskraft	1,7
Andere Berufe	1,7
Mehrere Tätigkeiten	6,9

(a) Genannte Berufe wurden zu Kategorien zusammengefasst.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

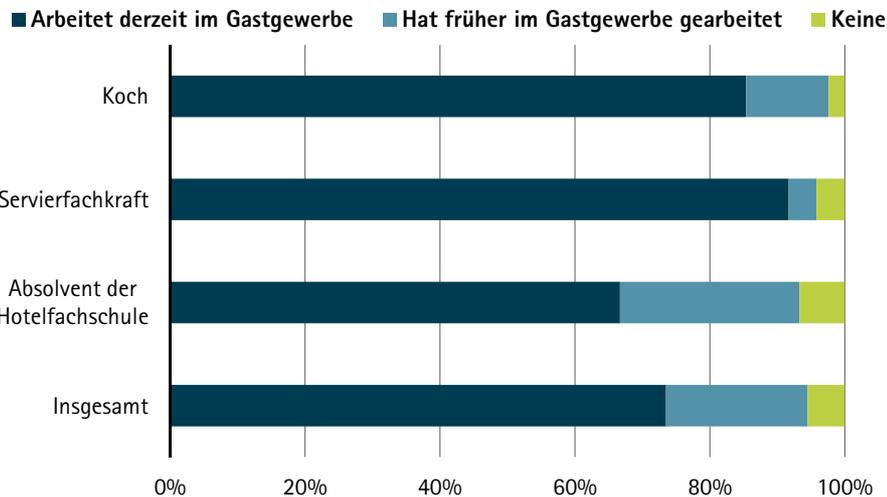
Interessant ist auch, ob die befragten Absolventen im untersuchten Zeitraum von 2012 bis 2017 eine Arbeitserfahrung im Gastgewerbe nachweisen können. Weiter oben wurde bereits aufgezeigt, dass drei Viertel der Absolventen fünf Jahre nach Abschluss ihrer Ausbildung im Gastgewerbe tätig sind. Weitere 21 Prozent sind zwar derzeit nicht mehr im Gastgewerbe tätig, konnten aber zumindest Arbeitserfahrung in diesem Sektor sammeln.<sup>4</sup> Nur die Absolventen der Hotelfachschulen waren vergleichsweise häufig überhaupt nie (6,7 Prozent) im Gastgewerbe tätig.

4 Im Großteil der Fälle dauerte diese Arbeitserfahrung länger als ein Jahr.

Abbildung 2.1

### Arbeitserfahrung der befragten Absolventen im Zeitraum 2012–2017 im Gastgewerbe

Verteilung in Prozent



Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Die allgemeinbildende Hotelfachschule schließt mit der Matura ab und ermöglicht deshalb ein weiterführendes Studium. So überrascht es nicht, dass rund 10 Prozent der Absolventen im untersuchten 5-Jahreszeitraum ein Studium abgeschlossen haben. Von den 41 gelernten Köchen haben dagegen zwei Personen einen Maturaabschluss erlangt. Ein Koch hat die Meisterprüfung abgelegt. Von den 24 befragten Servierfachkräften hat keine eine weitere schulische Ausbildung abgeschlossen.

Neben der schulischen Ausbildung spielt auch die kontinuierliche Weiterbildung im Beruf eine Rolle. So haben sich die Absolventen aller Ausbildungsgruppen in gleichem Maße weitergebildet, z.B. zum Sommelier oder Barist.

### 3. DAS GASTGEWERBE ALS ARBEITSPLATZ

#### 3.1 Gründe nicht (mehr) im Gastgewerbe zu arbeiten

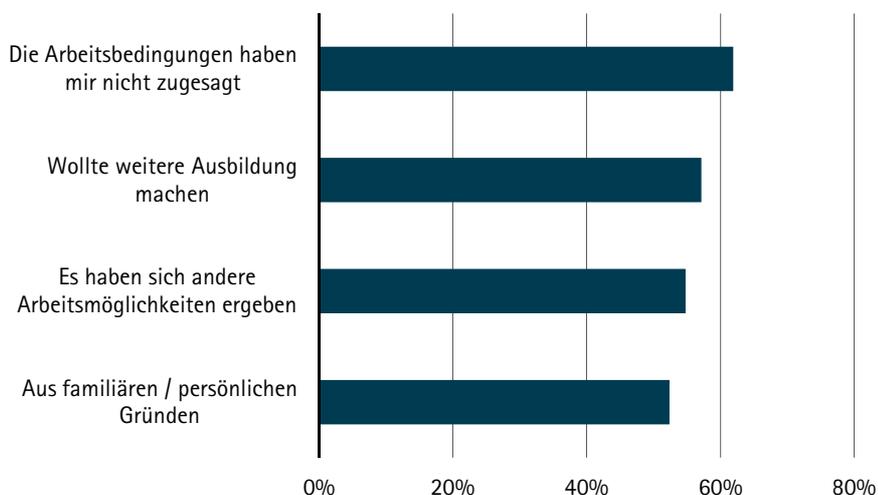
Wie das Kapitel 2 aufgezeigt hat, haben nur 5,5 Prozent der befragten Absolventen des Schuljahres 2011/12 seit Abschluss ihrer Ausbildung nie im Gastgewerbe gearbeitet. Der häufigste Grund dafür war, dass sich andere Arbeitsmöglichkeiten ergeben haben. Dagegen haben rund 21 Prozent der befragten Absolventen im untersuchten Zeitraum 2012 bis 2017 zwar Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt, sind aber zum Zeitpunkt der Befragung nicht mehr in diesem Sektor tätig.

Die Gründe dafür sind, wie in Abbildung 3.1 dargestellt, vielfältig. An erster Stelle steht die Unzufriedenheit mit den Arbeitsbedingungen. Eine genauere Nachfrage ergibt, dass damit vor allem die (zu) langen Arbeitszeiten bzw. die Tatsache, auch am Wochenende oder an Ferien- bzw. Feiertagen arbeiten zu müssen, gemeint sind. Dies würde, so die weitere Meinung der Befragten, die Vereinbarkeit mit dem Privat- und Familienleben erschweren. Bei vielen Personen war allerdings auch der Wunsch nach einer weiteren Ausbildung dafür ausschlaggebend, die Arbeitstätigkeit im Gastgewerbe zu beenden. Außerdem haben sich sehr häufig auch andere Arbeitsmöglichkeiten ergeben. Nicht zuletzt führten vielfach familiäre/persönliche Gründe zur Beendigung der Arbeitstätigkeit im Gastgewerbe.

Abbildung 3.1

#### „Warum arbeiten Sie nicht mehr im Gastgewerbe?“

Anteil der Absolventen, welche nicht mehr im Gastgewerbe arbeiten, in Prozent; Mehrfachantworten möglich



Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

### 3.2 Allgemeine Bewertung der Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe

Die Auswertungen dieses Abschnittes beziehen sich auf jene befragten Absolventen des Schuljahres 2011/12, welche seit dem Abschluss ihrer Ausbildung Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben. Unterschieden wird dabei zum einen zwischen den Absolventen die derzeit im Gastgewerbe arbeiten bzw. jenen, die nicht mehr in diesem Sektor arbeiten. Zum anderen werden die Bewertungen der drei Ausbildungsgruppen Koch, Servierfachkraft und Absolventen der Hotelfachschulen miteinander verglichen. Ausgewiesen wird auch das unterschiedliche Urteil der unselbstständig bzw. selbstständig Beschäftigten: Die Auswertungen beziehen sich in diesem Fall allerdings nur mehr auf jene Personen, die derzeit im Gastgewerbe arbeiten.

Insgesamt gesehen sind die befragten Absolventen mit vielen Aspekten der Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe zufrieden. Am besten bewertet werden die internationalen Arbeitsmöglichkeiten sowie der gut erreichbare bzw. nahe Arbeitsort (Tabelle 3.1). Auch die Sicherheit des Arbeitsplatzes sowie die persönliche Weiterentwicklung werden gelobt. Nicht zuletzt werden die Wertschätzung durch den Gast und die Wertschätzung durch den Arbeitgeber sowie die Höhe des Einkommens überwiegend positiv bewertet. Etwas kritischer wird das Ansehen bzw. Image der Branche in der Bevölkerung eingestuft, überwiegend negativ sogar die Arbeitszeiten und (häufig damit verbunden) eine erschwerte Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Tabelle 3.1

„Wie beurteilen Sie allgemein die Arbeit im Gastgewerbe anhand der folgenden Kriterien?“					
Verteilung der Befragten (a) in Prozent					
	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	1,6	2,6	15,9	77,2	2,6
Arbeitsort	0,5	4,8	15,9	76,2	2,6
Sicherer Arbeitsplatz	3,2	6,3	14,8	73,0	2,6
Persönliche Weiterentwicklung	3,2	5,8	19,6	70,4	1,1
Aufstiegsmöglichkeiten	1,6	9,0	23,3	64,0	2,1
Wertschätzung durch den Gast	3,2	5,8	25,4	61,9	3,7
Einkommen	3,7	6,3	23,8	61,4	4,8
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	3,2	9,0	21,7	60,8	5,3
Ansehen/Image in der Bevölkerung	3,7	17,5	24,3	50,8	3,7
Arbeitszeiten	20,1	28,6	27,0	21,7	2,6
Vereinbarkeit Familie und Beruf	17,5	42,3	19,0	18,5	2,6

(a) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung im Schuljahr 2011/12 Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

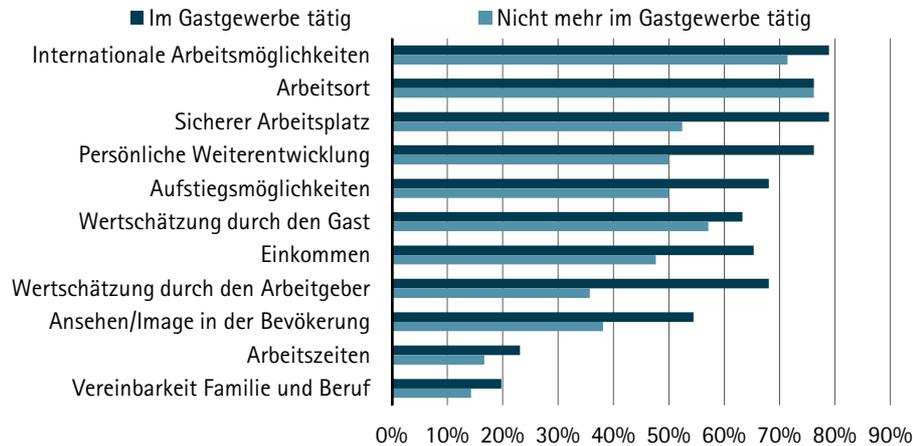
Die Absolventen, die nicht mehr im Gastgewerbe arbeiten, sind weniger mit den untersuchten Arbeitsbedingungen in diesem Sektor zufrieden als jene Personen, die auch derzeit noch darin tätig sind. Die größten Unterschiede gibt es in Bezug auf die Wertschätzung durch den Arbeitgeber, das Einkommen, die Arbeitsplatzsicherheit, die Aufstiegsmöglichkeiten sowie die persönliche Weiterentwicklung. Zwar sind für beide Gruppen die Arbeitszeiten und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf die kritischsten

Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe, allerdings fällt das Urteil der Personen, die nicht mehr im Gastgewerbe tätig sind, besonders negativ aus (siehe dazu Tabelle A-2 im Anhang).

Abbildung 3.2

**„Wie beurteilen Sie allgemein die Arbeit im Gastgewerbe anhand der folgenden Kriterien?“**

Anteil der Befragten mit Einschätzung „gut“ in Prozent



(a) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung im Schuljahr 2011/12 Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

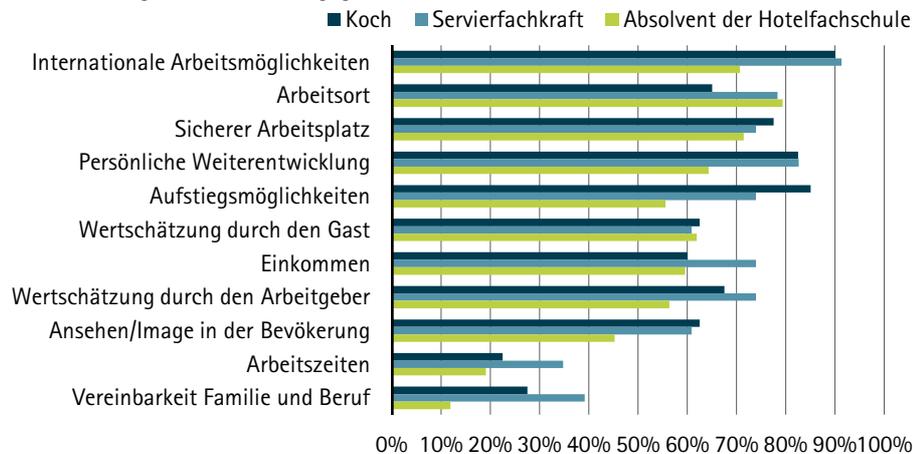
© 2018 WIFO

Auch der Vergleich der Urteile der drei Ausbildungsgruppen miteinander ergibt Unterschiede. Die Abgänger der Hotelfachschulen sind mit den meisten Aspekten (etwas) weniger zufrieden als ausgebildete Köche und Servierfachkräfte. Die Servierfachkräfte sind deutlich häufiger mit dem Einkommen zufrieden als die ehemaligen Hotelfachschüler. Aufstiegsmöglichkeiten werden dagegen von Köchen deutlich besser eingestuft.

Abbildung 3.3

**„Wie beurteilen Sie allgemein die Arbeit im Gastgewerbe anhand der folgenden Kriterien?“**

Anteil der Befragten mit Einschätzung „gut“ in Prozent



(a) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung im Schuljahr 2011/12 Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

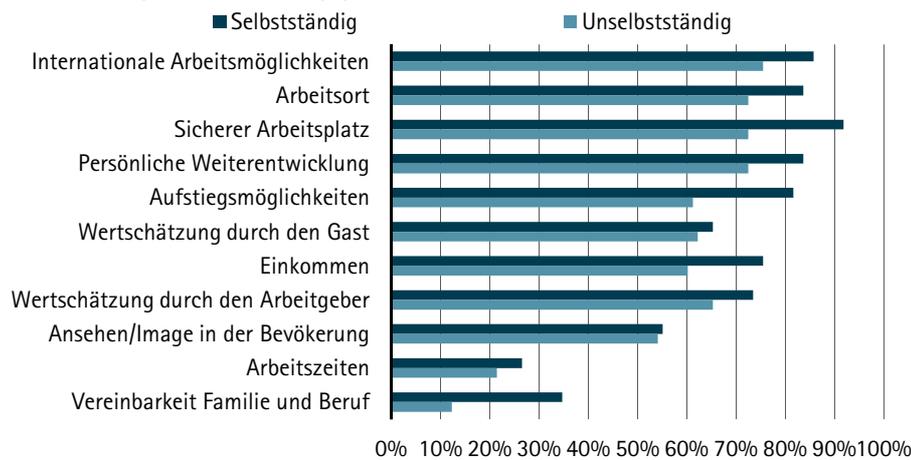
© 2018 WIFO

Unterschiede zeigen sich nicht zuletzt in Bezug auf die Stellung im Beruf. Die derzeit im Gastgewerbe tätigen Selbstständigen bewerten die Arbeitsbedingungen durchwegs besser als die abhängig Beschäftigten. Deutlich zufriedener sind die Selbstständigen insbesondere mit dem Einkommen, der Vereinbarkeit Familie und Beruf, den Aufstiegsmöglichkeiten sowie der Sicherheit des Arbeitsplatzes.

Abbildung 3.4

**„Wie beurteilen Sie allgemein die Arbeit im Gastgewerbe anhand der folgenden Kriterien?“**

Anteil der Befragten mit Einschätzung „gut“ in Prozent



(a) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung im Schuljahr 2011/12 Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

**3.3 Die größten Vor- und Nachteile der Arbeit im Gastgewerbe**

Die Absolventen der Schulen für das Gastgewerbe des Schuljahres 2011/12 wurden auch gebeten, die größten Vor- und Nachteile der Arbeit im Gastgewerbe zu benennen. Die Antworten dieser offenen Fragen wurden entsprechend zu Kategorien zusammengefasst.

Bei den von den Absolventen von sich aus genannten Vorteilen steht der Kontakt mit Menschen an erster Stelle (44 Prozent der Befragten). Ein Drittel sieht den „Inhalt“ der Arbeit als großen Vorteil, insbesondere die abwechslungsreiche und befriedigende Tätigkeit. Für jeweils rund ein Viertel der Befragten gehören auch das Einkommen und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung zu den größten Pluspunkten der Arbeit im Gastgewerbe.

Tabelle 3.2

**„Welche Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe sind/waren für Sie persönlich die größten Vorteile?“**

Anteil der Befragten (a) in Prozent

Kategorien (b)	%
Kontakt mit Menschen	43,9
Inhalt und Art der Tätigkeit	35,4
Einkommen	25,9
Persönliche Weiterentwicklung	25,4
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	20,1
Sicherheit des Arbeitsplatzes	15,3
Aufstiegsmöglichkeiten	11,1
Arbeitszeiten	7,4
Wertschätzung durch den Gast	7,4
Arbeitsort	2,1
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	2,1
Ansehen/Image in der Bevölkerung	1,1
Vereinbarkeit Familie und Beruf	1,1

(a) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

(b) Antworten wurden zu Kategorien zusammengefasst.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Köche empfinden den Inhalt ihrer Tätigkeit häufiger als großen Vorteil der Arbeit im Gastgewerbe als die beiden anderen Ausbildungsgruppen, ebenso wie die Aufstiegsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung. Den Kontakt mit Menschen erkennen dagegen die anderen Ausbildungsgruppen häufiger als Vorteil (siehe Tabelle B-1 im Anhang).

Zur besseren Veranschaulichung der größten Vorteile im Gastgewerbe, sollen folgende ausgewählte Zitate der befragten Absolventen dienen:

- > „Es gibt zahlreiche berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten. Man hat die Möglichkeit viele verschiedene Menschen kennenzulernen und neue Kontakte zu knüpfen. Es ist möglich schnell aufzusteigen. Man kann bei der Arbeit die Kreativität gut ausleben und durch Personalzimmer und -verpflegung viele Kosten sparen.“
- > „Positiv ist der ständige Kontakt mit Menschen und das Lob vom Kunden. Mir gefällt es, die Verantwortung für die Organisation des Services zu übernehmen. Außerdem eröffnen sich internationale Arbeitschancen.“
- > „Man hat viel mit Gästen zu tun und kann in den schönsten Orten arbeiten. Außerdem ist man in Bewegung und das Arbeiten mit Leuten, die Urlaub machen, ist schön.“
- > „Man kann eigene Entscheidungen treffen, wenn man selbstständig ist. Positiv ist der Kontakt mit dem Gast: Man kann neue Mentalitäten und Länder kennenlernen und den Gast glücklich machen.“

Die Analyse der größten Nachteile der Arbeit im Gastgewerbe bestätigt die Ergebnisse des Abschnitts über die Bewertungen der Arbeitsbedingungen. So zählen rund drei Viertel der befragten Personen, welche seit ihrem Abschluss im Gastgewerbe gearbeitet haben, die Arbeitszeiten zu den größten Nachteilen einer Tätigkeit in diesem Sektor. Von rund einem Drittel dieser Personen wird die Vereinbarkeit von Familie und Beruf besonders negativ bewertet. Weitere große Nachteile sind, aus Sicht der befragten Absolventen, der Stress und die körperliche Belastung der Arbeit.

Tabelle 3.3

<b>„Welche Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe sind/waren für Sie persönlich die größten Nachteile?“</b>	
Anteil der Befragten (a) in Prozent	
Kategorien (b)	%
Arbeitszeiten	78,3
Vereinbarkeit Familie und Beruf	31,2
Stress/Belastung	15,9
Wertschätzung durch den Gast	7,9
Einkommen	6,9
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	6,9
Sicherheit des Arbeitsplatzes	3,7
Ansehen/Image in der Bevölkerung	1,1
Arbeitsort	1,1

(a) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.  
 (b) Antworten wurden zu Kategorien zusammengefasst.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung) © 2018 WIFO

Auffallend ist, dass die gelernten Köche Stress und körperliche Belastung deutlich häufiger als besonders negative Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe empfinden als die beiden anderen Gruppen (siehe Tabelle B-2 im Anhang).

Auch zu den Nachteilen wird eine Reihe von Zitaten der befragten Absolventen beispielhaft vorgestellt:

- > „Ungünstige Work/Life Balance und Vereinbarkeit mit Familie. Am Wochenende arbeiten sowie die fehlende Wertschätzung von Gast und Arbeitgeber.“
- > „Wochenendarbeit, wenig Urlaub, wenig Freizeit, Feiertagsarbeit, Nachtschichten, körperliche Anstrengung, Stress.“
- > „Es ist schwierig den Kontakt mit Freunden und Familie bei diesen Arbeitszeiten zu pflegen. Freizeitaktivitäten, wie die Mitgliedschaft in einem Verein oder Engagement in der Gemeinde, sind nicht möglich.“
- > „Der größte Nachteil ist sicher das ungünstige Verhältnis von Arbeitszeit/Freizeit. Einen Tag je Woche frei zu haben ist zu wenig, vor allem wenn man eine eigene Familie gründen möchte. Die Bezahlung ist, wenn man sie auf die einzelnen Arbeitsstunden berechnet, miserabel. Nur durch die vielen Stunden ist das Gehalt am Ende des Monats gut.“
- > „Arbeitszeiten, Stress, unsichere Vertragsbedingungen (Saisonsarbeit), keine Sicherheit.“

## 4. ZUFRIEDENHEIT MIT DER AUSBILDUNG

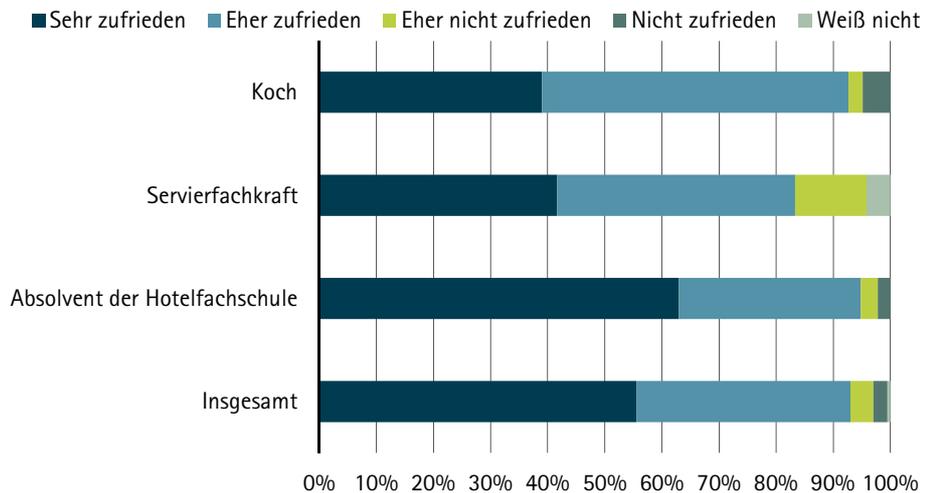
Dieser Abschnitt untersucht, wie die Absolventen von Gastgewerbeschulen ihre Ausbildung rückblickend beurteilen. Die Ergebnisse werden dabei wiederum für die drei Ausbildungsgruppen Koch, Servierfachkraft und Absolventen der Hotelfachschulen ausgewiesen. Die Ergebnisse für die beiden Ausbildungswege Lehre und Berufsfachschule sind in den Tabellen des Anhanges B zu finden.

Es zeigt sich, dass der Großteil der befragten Absolventen (90 Prozent) mit der Ausbildung an der besuchten Schule zufrieden ist. Mehr als die Hälfte (55,5 Prozent) ist sogar „sehr zufrieden“. Die größte Zufriedenheit weisen die Absolventen der Landeshotelfachschulen auf. Interessant ist außerdem, dass die Lehrabsolventen mit ihrer Ausbildung etwas zufriedener sind als die Abgänger der Berufsfachschulen.

Abbildung 4.1

„Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit der Ausbildung an Ihrer Schule?“

Verteilung der Befragten in Prozent



Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

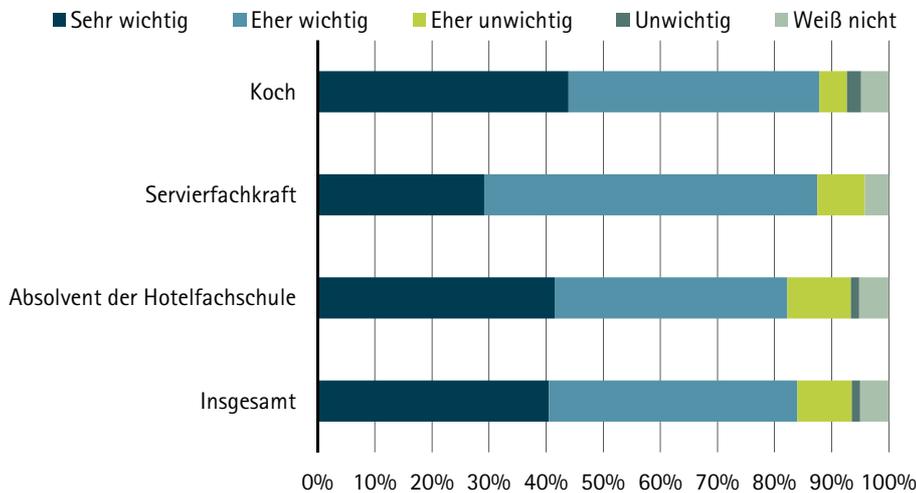
© 2018 WIFO

Die Wahl einer Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie erfolgte häufig, und unabhängig vom Ausbildungsweg, mit dem Ziel im Gastgewerbe zu arbeiten.

Abbildung 4.2

**„Bei der Entscheidung für diese Schule, wie wichtig war die Absicht im Gastgewerbe zu arbeiten?“**

Verteilung der Befragten in Prozent



Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

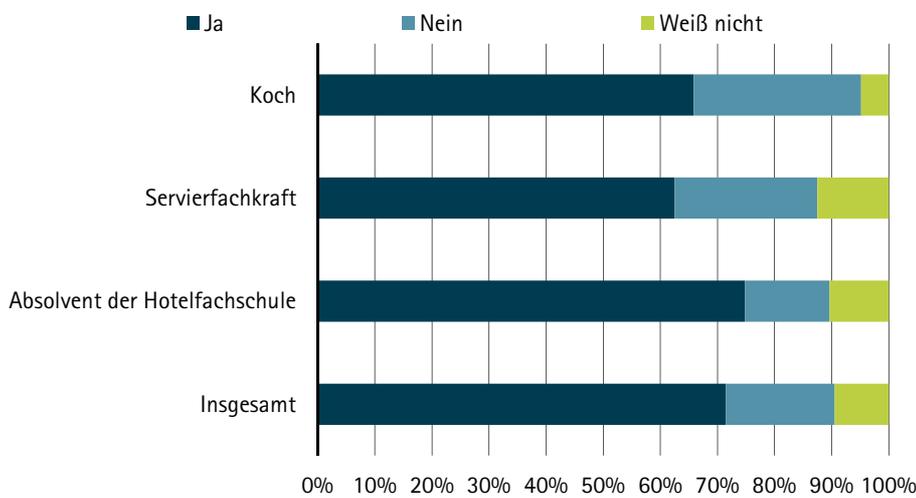
© 2018 WIFO

Nicht zuletzt würden drei Viertel der befragten Absolventen noch einmal eine Ausbildung im Gastgewerbe wählen. Köche und Servierfachkräfte stehen einer Wiederwahl allerdings etwas weniger positiv gegenüber als die Absolventen der Hotelfachschulen. Letztere loben vergleichsweise oft die allgemeine Ausrichtung der Ausbildung, welche verschiedenste Arbeits- und Weiterbildungsmöglichkeiten eröffnet.

Abbildung 4.3

**„Wenn Sie noch einmal wählen könnten, würden Sie sich wieder für eine Ausbildung im Gastgewerbe entscheiden?“**

Verteilung der Befragten in Prozent



Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

## ANHANG A BEWERTUNG DER ARBEITSBEDINGUNGEN

Die Tabellen in diesem Anhang beschreiben die Antworten auf die Frage: „Wie beurteilen Sie allgemein die Arbeit im Gastgewerbe anhand der folgenden Kriterien?“ Die verschiedenen Kriterien sind jeweils absteigend nach der Einschätzung „gut“ geordnet.

Tabelle A-1

<b>Bewertung der zum Zeitpunkt der Befragung im Gastgewerbe tätigen Personen</b>					
Verteilung in Prozent					
	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Sicherer Arbeitsplatz	2,0	6,1	11,6	78,9	1,4
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	1,4	3,4	14,3	78,9	2,0
Arbeitsort	0,7	4,1	17,7	76,2	1,4
Persönliche Weiterentwicklung	2,0	4,1	17,0	76,2	0,7
Aufstiegsmöglichkeiten	2,0	7,5	21,1	68,0	1,4
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	3,4	6,1	18,4	68,0	4,1
Einkommen	2,0	4,8	23,1	65,3	4,8
Wertschätzung durch den Gast	3,4	5,4	23,8	63,3	4,1
Ansehen/Image in der Bevölkerung	4,1	14,3	23,8	54,4	3,4
Arbeitszeiten	12,9	32,7	28,6	23,1	2,7
Vereinbarkeit Familie und Beruf	12,9	42,9	21,8	19,7	2,7

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle A-2

**Bewertung der zum Zeitpunkt der Befragung nicht mehr im Gastgewerbe tätigen Personen**

Verteilung in Prozent

	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Arbeitsort	0,0	7,1	9,5	76,2	7,1
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	2,4	0,0	21,4	71,4	4,8
Wertschätzung durch den Gast	2,4	7,1	31,0	57,1	2,4
Sicherer Arbeitsplatz	7,1	7,1	26,2	52,4	7,1
Aufstiegsmöglichkeiten	0,0	14,3	31,0	50,0	4,8
Persönliche Weiterentwicklung	7,1	11,9	28,6	50,0	2,4
Einkommen	9,5	11,9	26,2	47,6	4,8
Ansehen/Image in der Bevölkerung	2,4	28,6	26,2	38,1	4,8
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	2,4	19,0	33,3	35,7	9,5
Arbeitszeiten	45,2	14,3	21,4	16,7	2,4
Vereinbarkeit Familie und Beruf	33,3	40,5	9,5	14,3	2,4

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle A-3

**Bewertung der Köche, die seit dem Abschluss im Schuljahr 2011/12 Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben**

Verteilung in Prozent

	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	0,0	2,5	7,5	90,0	0,0
Aufstiegsmöglichkeiten	0,0	0,0	15,0	85,0	0,0
Persönliche Weiterentwicklung	0,0	5,0	12,5	82,5	0,0
Sicherer Arbeitsplatz	0,0	5,0	15,0	77,5	2,5
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	7,5	7,5	17,5	67,5	0,0
Arbeitsort	2,5	10,0	20,0	65,0	2,5
Ansehen/Image in der Bevölkerung	2,5	7,5	25,0	62,5	2,5
Wertschätzung durch den Gast	2,5	7,5	22,5	62,5	5,0
Einkommen	5,0	5,0	27,5	60,0	2,5
Vereinbarkeit Familie und Beruf	22,5	35,0	12,5	27,5	2,5
Arbeitszeiten	22,5	37,5	17,5	22,5	0,0

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle A-4

**Bewertung der Servierfachkräfte, die seit dem Abschluss im Schuljahr 2011/12  
Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben**  
Verteilung in Prozent

	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	4,3	0,0	0,0	91,3	4,3
Persönliche Weiterentwicklung	4,3	4,3	4,3	82,6	4,3
Arbeitsort	0,0	0,0	21,7	78,3	0,0
Aufstiegsmöglichkeiten	4,3	4,3	13,0	73,9	4,3
Einkommen	0,0	4,3	13,0	73,9	8,7
Sicherer Arbeitsplatz	4,3	8,7	13,0	73,9	0,0
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	0,0	17,4	8,7	73,9	0,0
Ansehen/Image in der Bevölkerung	8,7	8,7	17,4	60,9	4,3
Wertschätzung durch den Gast	4,3	4,3	26,1	60,9	4,3
Vereinbarkeit Familie und Beruf	8,7	39,1	8,7	39,1	4,3
Arbeitszeiten	13,0	26,1	21,7	34,8	4,3

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle A-5

**Bewertung der Absolventen der Hotelfachschulen, die seit dem Abschluss im Schuljahr  
2011/12 Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben**  
Verteilung in Prozent

	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Arbeitsort	0,0	4,0	13,5	79,4	3,2
Sicherer Arbeitsplatz	4,0	6,3	15,1	71,4	3,2
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	1,6	3,2	21,4	70,6	3,2
Persönliche Weiterentwicklung	4,0	6,3	24,6	64,3	0,8
Wertschätzung durch den Gast	3,2	5,6	26,2	61,9	3,2
Einkommen	4,0	7,1	24,6	59,5	4,8
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	2,4	7,9	25,4	56,3	7,9
Aufstiegsmöglichkeiten	1,6	12,7	27,8	55,6	2,4
Ansehen/Image in der Bevölkerung	3,2	22,2	25,4	45,2	4,0
Arbeitszeiten	20,6	26,2	31,0	19,0	3,2
Vereinbarkeit Familie und Beruf	17,5	45,2	23,0	11,9	2,4

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle A-6

**Bewertung der Selbstständigen, die zum Zeitpunkt der Befragung im Gastgewerbe tätig waren**

Verteilung in Prozent

	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Sicherer Arbeitsplatz	0,0	4,1	2,0	91,8	2,0
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	0,0	2,0	12,2	85,7	0,0
Arbeitsort	0,0	2,0	12,2	83,7	2,0
Persönliche Weiterentwicklung	0,0	6,1	10,2	83,7	0,0
Aufstiegsmöglichkeiten	2,0	2,0	14,3	81,6	0,0
Einkommen	0,0	2,0	14,3	75,5	8,2
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	2,0	6,1	6,1	73,5	12,2
Wertschätzung durch den Gast	4,1	4,1	20,4	65,3	6,1
Ansehen/Image in der Bevölkerung	6,1	14,3	22,4	55,1	2,0
Vereinbarkeit Familie und Beruf	6,1	28,6	24,5	34,7	6,1
Arbeitszeiten	16,3	24,5	28,6	26,5	4,1

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle A-7

**Bewertung der unselbstständig Beschäftigten, die zum Zeitpunkt der Befragung im Gastgewerbe tätig waren**

Verteilung in Prozent

	Schlecht	Eher schlecht	Eher gut	Gut	Weiß nicht
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	2,0	4,1	15,3	75,5	3,1
Arbeitsort	1,0	5,1	20,4	72,4	1,0
Persönliche Weiterentwicklung	3,1	3,1	20,4	72,4	1,0
Sicherer Arbeitsplatz	3,1	7,1	16,3	72,4	1,0
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	4,1	6,1	24,5	65,3	0,0
Wertschätzung durch den Gast	3,1	6,1	25,5	62,2	3,1
Aufstiegsmöglichkeiten	2,0	10,2	24,5	61,2	2,0
Einkommen	3,1	6,1	27,6	60,2	3,1
Ansehen/Image in der Bevölkerung	3,1	14,3	24,5	54,1	4,1
Arbeitszeiten	11,2	36,7	28,6	21,4	2,0
Vereinbarkeit Familie und Beruf	16,3	50,0	20,4	12,2	1,0

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

## ANHANG B

# GRÖSSTE VOR- UND NACHTEILE DER ARBEIT IM GASTGEWERBE

Tabelle B-1

**„Welche Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe sind für Sie persönlich die größten Vorteile?“**

Anteil der befragten Personen in Prozent

Kategorien (a)	Koch (b)	Servierfachkraft (b)	Absolventen der Hotelfachschulen (b)	Selbstständig (c)	Unselbstständig (c)
Kontakt mit Menschen	27,5	56,5	46,8	46,9	37,8
Inhalt und Art der Tätigkeit	47,5	21,7	34,1	28,6	39,8
Einkommen	22,5	30,4	26,2	24,5	26,5
Persönliche Weiterentwicklung	32,5	17,4	24,6	22,4	22,4
Internationale Arbeitsmöglichkeiten	20,0	26,1	19,0	26,5	16,3
Sicherer Arbeitsplatz	17,5	13,0	15,1	10,2	18,4
Aufstiegsmöglichkeiten	20,0	8,7	8,7	10,2	11,2
Arbeitszeiten	2,5	8,7	8,7	4,1	9,2
Wertschätzung durch den Gast	10,0	8,7	6,3	10,2	6,1
Arbeitsort	5,0	0,0	1,6	2,0	3,1
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	5,0	4,3	0,8	4,1	1,0
Ansehen/Image in der Bevölkerung	2,5	0,0	0,8	2,0	0,0
Vereinbarkeit Familie und Beruf	5,0	0,0	0,0	4,1	0,0

(a) Antworten wurden zu Kategorien zusammengefasst.

(b) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

(c) Personen, die zum Zeitpunkt der Befragung im Gastgewerbe tätig waren.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle B-2

**„Welche Aspekte der Arbeit im Gastgewerbe sind für Sie persönlich die größten Nachteile?“**

Anteil der befragten Personen in Prozent

Kategorien (a)	Koch (b)	Servierfachkraft (b)	Absolventen der Hotelfachschulen (b)	Selbstständig (c)	Unselbstständig (c)
Arbeitszeiten	72,5	78,3	80,2	75,5	75,5
Vereinbarkeit Familie und Beruf	27,5	30,4	32,5	26,5	32,7
Stress/Belastung	27,5	13,0	12,7	18,4	14,3
Wertschätzung durch den Gast	2,5	13,0	8,7	12,2	5,1
Einkommen	5,0	0,0	8,7	4,1	4,1
Wertschätzung durch den Arbeitgeber	2,5	4,3	8,7	4,1	4,1
Sicherer Arbeitsplatz	0,0	0,0	5,6	2,0	3,1
Ansehen/Image in der Bevölkerung	0,0	0,0	1,6	4,1	0,0
Arbeitsort	0,0	0,0	1,6	0,0	1,0

(a) Antworten wurden zu Kategorien zusammengefasst.

(b) Personen, die seit dem Abschluss der Ausbildung Arbeitserfahrung im Gastgewerbe gesammelt haben.

(c) Personen, die zum Zeitpunkt der Befragung im Gastgewerbe tätig waren.

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

## ANHANG C ZUFRIEDENHEIT MIT DER AUSBILDUNG

Tabelle C-1

**„Bei der Entscheidung für diese Schule, wie wichtig war die Absicht im Gastgewerbe zu arbeiten?“**

Verteilung der befragten Personen in Prozent

	Unwichtig	Eher unwichtig	Eher wichtig	Sehr wichtig	Weiß nicht
Koch	2,4	4,9	43,9	43,9	4,9
Servierfachkraft	0,0	8,3	58,3	29,2	4,2
Absolventen der Hotelfachschulen	1,5	11,1	40,7	41,5	5,2
<b>Insgesamt</b>	<b>1,5</b>	<b>9,5</b>	<b>43,5</b>	<b>40,5</b>	<b>5,0</b>
Berufsfachschule	3,2	3,2	48,4	41,9	3,2
Lehre	0,0	8,8	50,0	35,3	5,9

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle C-2

**„Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit der Ausbildung an ihrer Schule?“**

Verteilung der befragten Personen in Prozent

	Nicht zufrieden	Eher nicht zufrieden	Eher zufrieden	Sehr zufrieden	Weiß nicht
Koch	4,9	2,4	53,7	39,0	0,0
Servierfachkraft	0,0	12,5	41,7	41,7	4,2
Absolventen der Hotelfachschulen	2,2	3,0	31,9	63,0	0,0
<b>Insgesamt</b>	<b>2,5</b>	<b>4,0</b>	<b>37,5</b>	<b>55,5</b>	<b>0,5</b>
Berufsfachschule	0,0	9,7	58,1	32,3	0,0
Lehre	5,9	2,9	41,2	47,1	2,9

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO

Tabelle C-3

**„Wenn Sie noch einmal wählen könnten, würden Sie sich wieder für eine Ausbildung im Gastgewerbe entscheiden?“**

Verteilung der befragten Personen in Prozent

	Ja	Nein	Weiß nicht
Koch	65,9	29,3	4,9
Servierfachkraft	62,5	25,0	12,5
Absolventen der Hotelfachschulen	74,8	14,8	10,4
<b>Insgesamt</b>	<b>71,5</b>	<b>19,0</b>	<b>9,5</b>
Berufsfachschule	71,0	22,6	6,5
Lehre	58,8	32,4	8,8

Quelle: WIFO (eigene Erhebung)

© 2018 WIFO





**WIFO**

Institut für  
Wirtschaftsforschung

WIFO – Institut für Wirtschaftsforschung  
I-39100 Bozen

Südtiroler Straße 60  
T +39 0471 945 708

[www.wifo.bz.it](http://www.wifo.bz.it)  
[wifo@handelskammer.bz.it](mailto:wifo@handelskammer.bz.it)



HANDELS-, INDUSTRIE-,  
HANDWERKS- UND LAND-  
WIRTSCHAFTSKAMMER BOZEN

