



CHANCEN

WEITERBILDUNG UND LAUFBAHN

GASTGEWERBE UND HAUSWIRTSCHAFT/ FACILITY MANAGEMENT

**Studieren Sie
das Management von**

Immobilien

Gebäudesystemen

Services und Events

Workplaces

Bachelor in Facility Management | www.zhaw.ch/ifm/bachelor

Wir gestalten Lebenswelten.





Dominique Weiersmüller, dipl. Berufs- und Laufbahnberaterin, BIZ Biel



Regula Zellweger, Psychologin FH, dipl. Berufs- und Laufbahnberaterin

verantwortliche Fachredaktorinnen für dieses Chancenheft

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Branche Gastgewerbe und Hauswirtschaft/Facility Management bietet mit Vorteilen wie Internationalität, Nähe zu Menschen und einer breiten Betätigungspalette attraktive Karrieremöglichkeiten. Dienstleistungsbereitschaft und Offenheit für unregelmässige Arbeitszeiten sind jedoch Voraussetzungen. Ziel ist – entsprechend der Ausrichtung des Unternehmens – das Wohlbefinden von Gästen, Bewohnern oder Patienten.

Als Reaktion auf den Fachkräftemangel unternehmen Verbände und Bildungsanbieter viel, um karrierefördernde Aus- und Weiterbildungen anzubieten. Auch Quer- und Wiedereinsteiger finden gute Beschäftigungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Gastgewerbe und Hotellerie stehen oft in einem engen Zusammenhang mit dem internationalen Tourismus – und damit mit den internationalen Auswirkungen von Pandemien, Naturkatastrophen und politischen und wirtschaftlichen Entwicklungen. Dies zwingt Unternehmer in diesem Bereich, präventiv zu denken und konstruktiv mit Herausforderungen umzugehen.

Facility Management hat Schnittstellen zur Gebäudetechnik. Hauswirtschaft und Hotellerie überschneiden sich immer mehr mit dem Gesundheitsbereich. Damit erhöhen sich die Wahlmöglichkeiten für Weiterbildung, für die berufliche Positionierung in der Arbeitswelt und die Gestaltung von Nischen für eine berufliche Selbstständigkeit.

Viel Freude beim Gestalten Ihrer Laufbahn.

Dank

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen herzlich für ihre Mitarbeit. Dieses Heft wird unterstützt vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI.

ALLE INFORMATIONEN IN ZWEI HEFTREIHEN

Die Heftreihe «**Chancen: Weiterbildung und Laufbahn**» präsentiert branchenspezifische Angebote im Bereich der höheren Berufsbildung: Kurse, Lehrgänge, Berufsprüfungen, höhere Fachprüfungen, höhere Fachschulen. Auch die Angebote der Hochschulen werden kurz vorgestellt, aber nicht vertieft. Die Reihe besteht aus insgesamt 32 Titeln, welche im Vier-Jahres-Rhythmus aktualisiert werden. Das gesamte Editionsprogramm finden Sie auf Seite 52.

Ausführliche Informationen zu allen Studien an Fachhochschulen, Universitäten, ETH und Pädagogischen Hochschulen vermittelt die zweite Heftreihe des SDBB «**Perspektiven: Studienrichtungen und Tätigkeitsfelder**».



Die Reihe besteht aus insgesamt 48 Titeln, welche ebenfalls im Vier-Jahres-Rhythmus aktualisiert werden.

Alle diese Medien können unter www.shop.sdbb.ch online bestellt oder bei den Berufsinformationszentren BIZ der Kantone ausgeliehen werden.

Weitere Informationen zu den Heftreihen finden sich auf www.chancen.sdbb.ch und www.perspektiven.sdbb.ch.

INHALT GASTGEWERBE UND HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

BRANCHENPULS

7

Interview Gastgewerbe

«Wir müssen uns international über hohe Qualität positionieren»

Interview mit Daniel C. Jung, Stellvertretender Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung von GastroSuisse, Verband für Hotellerie und Restauration 8

«Im internationalen Vergleich sehr gute Löhne und Arbeitsbedingungen»

Interview mit Andreas Züllig, Präsident von HotellerieSuisse und Stiftungsrat der Hotelfachschule SSTH Passug 10

Allgemeine Infos zur Branche Gastgewerbe 12

Interview Hauswirtschaft/Facility Management

«Quereinsteiger/innen sind in der Regel motivierte Arbeitnehmende»

Interview mit Elvira Schwegler, Geschäftsführerin des Berufsverbands Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh und der OdA Hauswirtschaft Schweiz 16

Allgemeine Infos zur Branche Hauswirtschaft/Facility Management 18

AUS- UND WEITERBILDUNG

21

Einstieg in die Branche 21

Fachausbildungen und Kurse 22

Berufsprüfungen (BP) 24

Höhere Fachprüfungen (HFP) 25

Höhere Fachschulen HF 26

Fachhochschulen FH, Uni 27

32

Lukas Alber, Mitinhaber «Zum guten Heinrich» und Freelancer, Zürich: «Meine Funktion ist vielseitig, als Mitglied der Geschäftsleitung bin ich für die Finanzen zuständig und für die Strategie und Ziele mitverantwortlich. Ich helfe in der Küche oder arbeite bei Cateringaufträgen mit.»



GASTGEWERBE 29

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung 30

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Nadine Aubry, Dipl. Hotelmanagerin NDS HF 31

Lukas Alber, Gastro-Betriebsleiter (BP) 32

Fiona Liengme, Sommelière (BP) 33

Florian Bettschen, Küchenchef (HFP) 34

Weiterbildungen und Berufsfunktionen 35

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT 39

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung 40

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Angela Ullmann, Betriebsleiterin in Facility Management HF 41

Therese Meier, Bäuerin (BP) 42

Sonja Schläpfer, Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (BP) 43

Monika Rauber, Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP) 44

Michael Isenring, Facility Manager FH (BSc) 45

Christina Schneiter, Quereinsteigerin B&B 46

Weiterbildungen und Berufsfunktionen 47

SERVICE 50

Adressen, Tipps und weitere Informationen 50

Impressum 51

Bestellinformationen 51

Editionsprogramm 52

Index 53

31

Nadine Aubry, Rooms Divisions Manager, The Dolder Grand, Zürich: «Die Ausbildung zur Dipl. Hotelmanagerin NDS HF hat mir ein vielfältiges Wissen praxisnah vermittelt: von Teamentwicklung über strategisches Marketing bis hin zu Finanzmanagement, Bau und Planung.»



44

Monika Rauber, Leitung Hauswirtschaft, Schützen Rheinfelden AG, Rheinfelden: «Als Führungsperson will ich à jour bleiben und meine Mitarbeitenden und Lernenden am Puls der Zeit ausbilden.»



Dieses Heft wurde in enger Zusammenarbeit mit der Redaktion von berufsberatung.ch erarbeitet. Auf dem offiziellen Portal der schweizerischen Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung www.berufsberatung.ch stehen **ergänzende und aktuelle Informationen** bereit:



Berufe

Informationen über alle Berufe der Grundbildung, Berufe der höheren Berufsbildung und Berufsmöglichkeiten nach einem Hochschulstudium. Bilder und Filme geben Einblick in die Arbeitswelt eines Berufs. Die wichtigsten beruflichen Funktionen im Schweizer Arbeitsmarkt werden kurz beschrieben.

Aus- und Weiterbildungen

Freie Lehrstellen der Schweiz und rund 25 000 Aus- und Weiterbildungen sowie weitere wichtige Informationen für alle Bildungsstufen und Altersklassen (inkl. Tipps zur Finanzierung von Aus- und Weiterbildungen).

Das interaktive Bildungsschema zeigt die Bildungslandschaft und übliche Aus- und Weiterbildungswege.

Arbeit und Beschäftigung

Einstiegsmöglichkeiten in den Arbeitsmarkt, Tipps zu Laufbahnplanung, Stellensuche, Bewerbung und Vorstellungsgespräch. Informationen zu Arbeit und Ausbildung im Ausland.

Adressen und Informationsstellen

Links zu Berufs-, Studien- und Laufbahnberatungsstellen, Stipendienstellen, Ausbildungsstätten, Weiterbildungsinstitutionen, Schulen und Hochschulen.

Berufsvorbereitung
Berufsbildung
Höhere Fachschulen
Weiterbildung



Ein Beruf für Multitalente.



Dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft EFA

- Flexible Studienmodelle, Vollzeit oder praxisbegleitend, 2 bis 4 Jahre
- Eidg. anerkanntes Diplom HF oder eidg. Fachausweis EFA

Jetzt mehr erfahren: www.bffbern.ch
Mail: hf@bffbern.ch Tel. 031 635 28 32



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Hauswirtschaftliche Berufsbildung

Suchen Sie den Wiedereinstieg ins Berufsleben, bei dem Ihre Erfahrung im Haushalt zählt?

Durch die nachfolgenden Kurse an der Fachschule Viventa erhöhen Sie Ihre Chancen für eine vielseitige Tätigkeit im hauswirtschaftlichen Umfeld.

Haushaltleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis

Die Ausbildung kombiniert praxisorientierten Unterricht mit der Vermittlung von breitem theoretischem Grundwissen zur optimalen Vorbereitung auf den eidgenössischen Fachausweis.

- Erweiterung des bestehenden Wissens über Ernährung, Pflege von Wohnräumen und Wäsche
- Planung, Organisation und Kontrolle der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen sowie Personalführung

Die Ausbildung beginnt jeweils im August und dauert vier Semester (62 Tage à 8 Lektionen).

Grundlagenkurs Hauswirtschaft

Fehlen Ihnen nebst theoretischen Grundlagen auch fundierte Deutschkenntnisse zum ersten Schritt in eine hauswirtschaftliche Tätigkeit?

Im Grundlagenkurs erwerben Sie die notwendige Sprachkompetenz Deutsch und gleichzeitig Basiswissen der Hauswirtschaft.

Die Ausbildung beginnt jeweils im August und dauert drei Semester.

Auskunft / Anmeldung

Detaillierte Informationen sowie die aktuellen Broschüren finden Sie auf unserer Webseite: www.stadt-zuerich.ch/viventa



Wir beraten Sie auch gerne unter Telefon 044 413 50 00.

Fachschule Viventa
Wipkingerplatz 4
8037 Zürich
viventa@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

BRANCHENPULS AUS- UND WEITERBILDUNG



«Wir müssen uns international über hohe Qualität positionieren»

Daniel C. Jung beschäftigt sich als Stellvertretender Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung von GastroSuisse intensiv mit Fragen der Zukunft seiner Branche. In Politik und Öffentlichkeit vertritt er die Interessen von Hotels, Restaurants und anderen gastgewerblichen Betrieben, setzt sich für unternehmerfreundliche Rahmenbedingungen ein und engagiert sich für Aus- und Weiterbildung.

Wie beurteilen Sie die zukünftige Arbeitsmarkt-Entwicklung?

Grundsätzlich sind heute und in Zukunft in allen vier klassischen Berufsfeldern des Gastgewerbes – in der Küche, im Service, in der Hauswirtschaft und am Hotel-Empfang – kompetente Personen gefragt. Nischen sind letztlich Spezialisierungen und dienen der klaren Marktpositionierung eines Betriebs.

Braucht man in diesem Berufsfeld überdurchschnittlich hohe Frustrationstoleranz und Dienstleistungsbereitschaft?

Das Verhältnis zwischen Gast und Gastgeber hat sich in den letzten Jahren tiefgreifend verändert. Selbst in Fünfsternehäusern erwartet heute der Gast einen unverkrampften und offenen Dialog mit den Mitarbeitenden des Hotels. Das heisst nicht, dass die Dienstleistungsbereitschaft an Bedeutung verloren

hat. Im Gegenteil. Insbesondere die Frage der Augenhöhe zwischen Gast und Gastgeber ist von den Sozialkompetenzen her äusserst anspruchsvoll. Der eine Gast bevorzugt es kollegial, der andere hat eine traditionellere Erwartung. Die Gäste von anderen Kontinenten und aus anderen Kulturen haben teilweise andere, soziale Gewohnheiten. Der unmittelbare und intensive Kontakt mit dem Gast und Kunden ist branchentypisch. Es setzt voraus, dass Mitarbeitende im Gastgewerbe generell Menschen mit all ihren persönlichen und kulturellen Facetten mögen.

Welche wichtigsten Gründe motivieren für einen Beruf in Gastronomie und Hotellerie, welche führen dazu, dass Berufsleute diesen Wirtschaftssektor verlassen?

Einerseits ist der Umgang mit unterschiedlichsten, interessanten Gästen und Persönlichkeiten hochinteressant. Auch das kreative Arbeiten mit Lebensmitteln und das Gestalten von Räumen können sehr erfüllend sein. Andererseits sind gastgewerbliche Mitarbeitende oft dann bei der Arbeit, wenn die Gäste frei haben. Viele sehen es aber als Vorteil, beispielsweise dann ins Fitnesscenter oder shoppen zu gehen, wenn andere arbeiten. Mittlere bis grössere Betriebe haben,

was Arbeitszeitmodelle angeht, ungleich mehr Spielraum als kleinere. Diese könnten

«Das ganze Gastgewerbe ist und bleibt ein ausgeprägtes People-Business»

sie meines Erachtens – mit Blick auf spezifische Bedürfnisse von Mitarbeitenden – noch mehr nutzen.

Was empfehlen Sie jungen, karriereorientierten Berufsleuten?

Grundsätzlich gilt zu unterscheiden, ob jemand eher eine fachliche, handwerkliche oder eine führungsorientierte, unternehmerische Karriere anpeilt. Im ersten Fall geht es um die fachliche Weiterbildung zum Beispiel zum Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis und Stellen bei interessanten, spannenden Küchenchefs. Im zweiten Fall empfehle ich die dreistufige Unternehmerausbildung von G1, G2 und G3, der diplomierten Gastro-Unternehmerin auf der obersten Stufe.

Wie stark sind Gastronomie und Hotellerie mit dem Tourismus verbunden?

Abhängig von Standort und Konzept besteht



eine grössere oder geringere Verbundenheit mit dem Tourismus. Als Hochlohn- und Hochpreisland müssen wir uns international über hohe Qualität positionieren, was wir auch tun. Zudem ist die Hotellerie wie die Gastronomie besonders abhängig von oft unvorhersehbaren Entwicklungen wie Epidemien, Naturkatastrophen oder Wechselkursen.

Wie zeigt sich die Digitalisierung in der Gastronomie und in der Hotellerie?

Digitalisierung geht stets den Prozessen entlang. So werden sie neu definiert, automatisiert oder teilautomatisiert. Dies gilt sowohl für die Prozesse rund um den Gast, als auch in der Küchen-Produktion und der Hauswirtschaft. Das ganze Gastgewerbe ist und bleibt aber auch in Zukunft ein ausgeprägtes People-Business und verlangt nach Fachkräften.

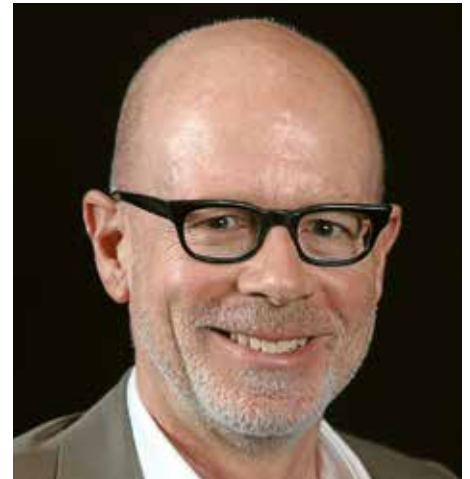
Welche Kompetenzen und Fähigkeiten werden in Zukunft verstärkt gefragt sein?

Berufe und Tätigkeiten werden in Zukunft noch klarer zwei Gruppen mit unterschiedlichen Kompetenzen und Fähigkeiten zugeordnet. Zur ersten Gruppe zählen die kommunikationsintensiven, kundenorientierten Tätigkeiten, die hohe Sozial-, Sprach- und Kulturkompetenzen verlangen. Bei der zwei-

ten, produktionsorientierten Gruppe sind ausgeprägte Fach-, Technik- und Methodenkompetenzen gefragt. Über alle Funktionen hinweg wird ein hohes Mass an Agilität immer wichtiger. Dies, um den schnellen Entwicklungen begegnen zu können. Lebenslanges Lernen ist angesagt.

Wie beurteilen Sie die Genderfrage: Wie viel Prozent der Lernenden sind weiblich? Wie sehen Sie den Frauenanteil im Management von Unternehmen?

Der Frauenanteil der Lernenden ist von Beruf zu Beruf sehr unterschiedlich. Der weibliche Anteil beim Kochberuf beläuft sich auf 40 Prozent. Der Frauenanteil bei den Restaurantfachleuten liegt bei 90 Prozent, bei den Hotelfachleuten bei 90 Prozent und den Hotel-Kommunikationsfach- und -Kaufleuten ebenfalls bei 90 Prozent. Im Vergleich zu anderen Branchen ist der Frauenanteil im Management deutlich höher.



Der gelernte Betriebsökonom **Daniel C. Jung** begann seine Laufbahn als junger Unternehmensberater bei einer grossen Treuhand- und Beratungsgesellschaft in Zürich. Vor seinem Wechsel zu GastroSuisse war er Mandatsleiter von Nonprofit-Organisationen, Leiter des Schweizerischen Instituts für Unternehmerschulung in Zürich sowie Dozent in den beiden Fachgebieten Personalmanagement und Investitionen. Er absolvierte zudem ein Nachdiplomstudium in Verbandsmanagement an der Universität Freiburg. Daniel C. Jung ist Stellvertretender Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung GastroSuisse, Berufsbildung & Dienstleistungen.



«Im internationalen Vergleich sehr gute Löhne und Arbeitsbedingungen»

Als Präsident von HotellerieSuisse, Stiftungsrat der Hotelfachschule SSTH Pasug und als Eigentümer und Gastgeber des 4*-Hotels Schweizerhof in Lenzerheide ist Andreas Züllig am Puls der Berufswelt Hotellerie. Er kennt die aktuelle Situation und kann zukünftige Entwicklungen einschätzen.

Weshalb ist eine Laufbahn im Bereich Hotellerie heute und in Zukunft attraktiv?
Die Hotellerie ist eine Branche, die den heutigen Bedürfnissen der Jungen sehr entgegenkommt. Wer eine sinnstiftende Arbeit sucht und gerne mit Menschen zusammen ist, findet in der Hotellerie die richtige Aufgabe. In welchem anderem Job sonst bekommt

man auf Leistungen ein direktes Feedback und die entsprechende Wertschätzung? Zudem ist die Palette der Aus- und Weiterbildungsangebote breit und entspricht unterschiedlichsten individuellen Fähigkeiten, Neigungen und Laufbahnzielen.

Welche Aufgaben sieht Ihr Berufsverband auf der politischen Ebene?

Wichtig scheint uns, dass die Berufslehre nicht noch weiter durch Regulierungen und Vorschriften benachteiligt wird. Wir brauchen gut ausgebildete und motivierte Mitarbeitende. Eine Akademisierung der Berufslehre gilt es zu verhindern. Der Weg über die berufliche Aus- und Weiterbildung muss auch in Zukunft ebenbürtige Karrieren er-

möglichen, wie jener über Gymnasium und Hochschulstudium. Hier haben die Politik und der Verband eine wichtige Aufgabe, um falsche Anreize und Entwicklungen zu verhindern.

Die Schweizer Hotellerie im internationalen Konkurrenzkampf – wie positionieren sich Schweizer Hotels.

Die Schweizer Hotellerie ist international bekannt für eine hohe Qualität. Im Moment helfen uns auch noch die im internationalen Vergleich sehr guten Löhne und Arbeitsbedingungen. Die Lebensqualität in der Schweiz ist für mich, neben der Landschaft und den attraktiven Städten, ein USP (Unique Selling Point).

INSERAT



Bereichsleiter/-innen Hotellerie-Hauswirtschaft EFA

**Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang
auf die Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis.**

Für Personen im hauswirtschaftlichen Bereich eines Grossbetriebs (Heim, Spital, Hotel, Tagungszentrum usw.), die Leitungsaufgaben übernehmen oder im Begriff dazu sind.

Anmeldung und Information: 058 105 94 50 oder bl_hh@strickhof.ch



Strickhof, Weiterbildung Facility Management, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich
www.strickhof.ch/weiterbildung/facility-management



Dipl. Leiter/-innen in Facility Management und Maintenance

**Neuer berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang
auf die Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom.**

Für Fachspezialist/-innen aus einer Sparte des Facility Managements (FM) oder der Maintenance, die ihre berufliche Qualifikation über weitere Fachgebiete ausweiten, Prozesse gesamthaft überblicken und eine zentrale Führungsfunktion einnehmen wollen.

Anmeldung und Information: 058 105 94 50 oder leiter_fm@strickhof.ch



Neues
Ausbildungs-
konzept

Strickhof, Weiterbildung Facility Management, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich
www.strickhof.ch/weiterbildung/facility-management

Hotels und Restaurationsbetriebe offerieren nicht nur Essen, Trinken und Betten – sie vermitteln einzigartige Erlebnisse. Wie?

Man muss dem Gast neben einer zeitgemässen Infrastruktur und einem hohen Dienstleistungsgrad emotionale Erlebnisse bieten. Ein Frühstücksbuffet mit regional produzierten Lebensmitteln oder einzigartige Erlebnisse und Tipps machen einen Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wie reagiert die Branche auf die neuen Anforderungen an die Aus- und Weiterbildungen im Zuge der Digitalisierung und der sich verändernden Werte?

Es ist ein kontinuierlicher Wandel auf verschiedenen Ebenen, den wir tatkräftig unterstützen. So füllen zum Beispiel die Lernenden des Berufs Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ ihre Lern- und Leistungsdokumentation nicht mehr wie früher in einem physischen Ordner aus. Sie tun dies heute elektronisch. Die Studierenden in unserem Nachdiplomstudium zum Hotelmanager NDS HF benutzen seit einiger Zeit keine physischen Unterlagen mehr in ihrer Weiterbildung. Vom Lehrbuch zum Stundenplan bis hin zu den

Notizen: alles ist digital und auf die Lernbedürfnisse von heute angepasst. Oder die Studierenden der Hotelfachschule Thun arbeiten an gemeinsamen Projekten mit der Partnerschule in Australien. Online über eine Kollaborationsplattform.

Trends wie zero waste, regional, energieeffizient, biologisch, vegan...?

Selbstverständlich ist die Nachhaltigkeit in unserer Branche ein grosses Thema. Bei HotellerieSuisse haben wir für das Thema Nachhaltigkeit eine Mitarbeiterin, die sich um diese Themen kümmert und unsere Mitglieder mit Workshops und Infoveranstaltungen sensibilisiert. Auch ist es wichtig, sich mit verschiedenen Partnern zu vernetzen.

«Man muss dem Gast emotionale Erlebnisse bieten»

Bei dem Thema Food Waste sind wir zum Beispiel Partner der Organisation «United against waste» der ersten Stunde.



Andreas Züllig absolvierte die Hotelfachschule in Lausanne. Er hat seinen Beruf von der Pike auf gelernt und arbeitete in unterschiedlichen Funktionen in verschiedenen Hotels. 1994 erwarb er ein 4*-Superior-Hotel. Der sparsame Umgang mit Energie, der Einsatz natürlicher Materialien, die soziale Verantwortung, die gezielte Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und die Verwendung lokaler Produkte sind ihm ein grosses Anliegen.

Berufspolitisch engagiert sich Andreas Züllig als Präsident von HotellerieSuisse, im Vorstandsausschuss von economiesuisse, im Vorstand des Schweizerischen Gewerbeverbands, als Vizepräsident von Graubünden Ferien, im Wirtschaftsforum Graubünden und als Verwaltungsrat der EHL Hotelfachschule Passugg SSTH.



Rolle der Schweiz in der Gastronomie und Hotellerie

Traditionell hat die Schweizer Gastronomie und Hotellerie international ein gutes Image. Dieses wurde bereits vor über hundert Jahren von Hoteliers wie dem Walliser César Ritz geprägt. Heute besteht der gute Ruf nicht zuletzt aufgrund der hervorragenden Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Diese werden auch gern von Ausländern wahrgenommen, die sich damit im Heimatland qualifizieren wollen.

Dass in der Gastronomie und Hotellerie Auslanderfahrungen von Vorteil sind, beweist die Tatsache, dass bereits Lernende Berufserfahrung im Ausland sammeln können. Ermöglicht wird dies durch «Xchange», ein Austauschprogramm der Arbeitsgemeinschaft Alpenländer und der internationalen Bodenseekonferenz. Im Gastgewerbe ist es relativ unkompliziert, auf europäischem und internationalem Parkett zu arbeiten. Egal ob als Koch, Restaurantfachmann, Hotelfachfrau oder mit einer anderen Beschäftigung – das Gastgewerbe bietet unzählige Möglichkeiten, berufliche Erfahrung im Ausland zu sammeln. Dadurch erhöhen sich die Karrierechancen, die Fremdsprachenkenntnisse und die interkulturellen Kompetenzen. Sogar für Quereinsteigende sind Auslandeinsätze möglich – und auch gewünscht. Die nationale und internationale Vernetzung innerhalb der Branche ist hervorragend, weil viele Erwerbstätige in der Gastronomie und Hotellerie eine Zeit lang im Ausland gearbeitet haben.

Seismograf der Gesellschaft

Die «Landschaft der Gastronomie und Hotellerie» passt sich sehr schnell dem veränderten Verhalten und den sich wandelnden Werten der Gesellschaft an. So zeigt sich die aktuelle Schnelllebigkeit und der Trend zur Fun-Gesellschaft beim Marktanteil «Essen» (ohne Detailhandel) im markanten Anstieg in der Schnellverpflegungsgastronomie und etwas geringer in der Vergnügungsgastronomie (Bars, Clubs). Betriebsgastronomie und Verpflegung aus Automaten haben hingegen stagniert, während die herkömmliche Gastronomie stark und die länderspezifische Gastronomie leicht weniger gefragt sind. Bei den top bewerteten Erfolgskriterien steht die Freundlichkeit des Personals an erster Stelle, gefolgt von der Lage des Betriebs und der Qualität der Produkte. Engagierte, gut ausgebildete Mitarbeitende sind im Gastgewerbe unabdingbar, wenn die einzelnen Betriebe schwarze Zahlen schreiben wollen. Die grössten Herausforderungen der Branche bestehen in der Steigerung von Umsatz und

Absatz, im Umgang mit den steigenden Betriebskosten und in der Rekrutierung von Fachkräften.

Trends

In der Gastronomie und Hotellerie führen neben fundierten Fachkompetenzen und steter Weiterbildung auch Flexibilität und Kreativität bei der Positionierung im Markt zum Erfolg. Unternehmer positionieren sich mit Alleinstellungsmerkmalen im Markt. Unternehmen, die Nachhaltigkeit auf die Fahne schreiben, kommen einem wachsenden Bedürfnis ihrer Kundschaft entgegen.

Das Prädikat «green» wird auch international als Wettbewerbsfaktor immer wichtiger. Nachhaltigkeit in der Gastronomie fängt nicht erst bei einem ausgeklügelten Müll-Management an, sondern kann viel weitergehen. Bio- und Fairtrade-Produkte, die möglichst aus der Region stammen, werden verwendet. Erneuerbare Energien ersetzen herkömmliche, Energie wird gespart. Nicht nur in der Küche und im Service wird umweltfreundliches Verhalten

VERGLEICH DER BESCHÄFTIGUNGSARTEN IN BERUFSFELDERN

	Berufsfeld Gastgewerbe: Küche	Alle Berufsfelder
Durchschnittliche Anzahl Wochenstunden (bei 100% Pensum)	43 h	43 h
Anteil Beschäftigte mit Wochenendarbeit (Samstag/Sonntag)	78 %	44 %
Anteil Beschäftigte mit Abend- oder Nachtarbeit (19.00 – 6.00 Uhr)	60 %	43 %
Teilzeitquote (Anteil Beschäftigte mit Teilzeitarbeit)	25 %	31 %

Quelle: arbeitsmarkt.ch



gezeigt, auch in der Hauswirtschaft denkt man um. Die Toilettenspülung ist wassersparend, Handtücher und Bettwäsche werden nicht täglich gewechselt, Toilettenartikel sind umweltfreundlich hergestellt und die Verpackungen sind organisch abbaubar. Der Gebrauch von schädlichen Substanzen, beispielsweise in Pestiziden, Farben, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, wird minimiert. Umweltschädigende Produkte werden möglichst durch umweltfreundliche Mittel und Anwendungen ersetzt.

«Hausgemacht ist Trend», kommuniziert GastroSuisse. «Vor Ort und frisch zubereitete Gerichte sind bei Konsumentinnen und Konsumenten überaus beliebt. Die Nachfrage nach hausgemachten Speisen zählt zu den wichtigsten Konsumtrends in der Gastronomie.»

Rund drei Millionen Menschen sind in der Schweiz von Allergien betroffen. Die Gastronomie reagiert. «allergiehôtel.info» listet Hotels auf, die sich für Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten besonders engagieren.

Auch Garten-Hotels werben gemeinsam, um Gäste zu gewinnen, die Ruhe in einer grünen Oase suchen.

Schichtarbeit, Schliessungszeiten und Saisonalität

Es lässt sich nicht verschweigen, dass im Gastgewerbe dann am meisten zu tun ist, wenn andere Mittagspause, Feierabend oder Ferien geniessen. Deshalb wechseln Fachkräfte insbesondere während der Familienphase oft in eine andere Branche oder suchen einen Bereich mit regelmässigen Arbeitszeiten, beispielsweise in einer Betriebskantine, die abends und an Wochenenden geschlossen ist.

Dienstleistungsbereitschaft

Der Erfolg von Gastronomieunternehmen hängt in hohem Mass von der Dienstleistungsbereitschaft der Mitarbeitenden ab. Dies gilt nicht nur für Restaurants und Hotels, sondern auch für Erwerbstätige in Institutionen wie Heimen, Spitälern und sogar Gefängnissen. Die

Devise «Der Gast ist König» darf aber nicht auf Kosten der Mitarbeitenden gehen. Unternehmer müssen die Balance finden zwischen Bedürfnissen der Leistungsempfänger und denen der Mitarbeitenden. Wer in der Gastronomie professionell arbeitet, muss über gute Sozialkompetenzen verfügen: Dienstleistungsbereitschaft, Kommunikationskompetenzen und eine relativ hohe Frustrationstoleranz.

Vulnerabilität

Weltweite Einflüsse wie der Finanzmarkt, Umweltkatastrophen und Pandemien bekommen die Gastronomie wie auch der Tourismus meist als erste Branchen zu spüren. Ist Sparen angesagt, werden Ferien gestrichen und man geht nicht mehr auswärts essen. Das heisst, diese Branche muss schnell reagieren und mit Herausforderungen flexibel und konstruktiv umgehen. Zu Zeiten des Corona-Virus schulten beispielsweise innovative Restaurantbetreiber ihr Personal und boten ihre Dienste Spitälern an. Andere organisierten Take-away oder Hauslieferdienst.

INSERAT

eine Idee
besser

Das wbz ist EduQua zertifiziert und seit mehr als 30 Jahren in der Weiterbildung tätig. Sie finden bei uns unter anderem folgende Lehrgänge:

- **Grundlagenkurs Haushaltleiter/-in***
- **Haushaltleiter/-in mit eidg. Fachausweis**
- **Leiter/-in in Facility Management und Maintenance mit eidg. Diplom**

* Sind Sie Quer- oder Wiedereinsteigerin und möchten einen eidg. Fachausweis erlangen? Dies ist möglich mit zwei resp. sechs Jahre Erfahrung im Führen eines Familien- oder Privathaushalts und Teilnahme im Grundlagenkurs (oblig.)

**Alle Weiterbildungen und Infoabend-Daten:
www.wbzlenzburg.ch**

Weiterbildungszentrum Lenzburg (wbz)
Neuhofstrasse 36, 5600 Lenzburg, Telefon 062 885 39 02
weiterbildung@wbzlenzburg.ch, www.wbzlenzburg.ch



Bereitete der hohe Frankenkurs in den letzten Jahren grosse Sorgen, so gilt es neu, sich mit veränderten Bedürfnissen der Gäste, den Folgen einer Epidemie sowie den veränderten Wetterbedingungen und dem Klimawandel auseinanderzusetzen.

Quereinstieg

Im Gastgewerbe und in der Hauswirtschaft sind Quereinsteiger/innen willkommen. Mit der entsprechenden Weiterbildung kann man schnell Fuss fassen. Die Grafik bestätigt, dass die Branche auf die Rekrutierung von Quereinsteigenden zählt. Für eine längerfristige und erfolgreiche Karriereplanung empfiehlt es sich, einen eidgenössisch anerkannten Abschluss anzustreben. Für Personen, die einen Abschluss beispielsweise als Hotelfachfrau/-mann, Hotellerieangestellte/r, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft oder Hauswirtschaftspraktiker/in anstreben, bietet beispielsweise der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh ein individuelles Coaching an, das auf das Qualifikationsverfahren vorbereitet. Interessierte am Lehrabschluss für Erwachsene müssen Berufserfahrung nachweisen und die gleiche Prüfung bestehen wie auch regulär Lernende mit einem Lehrvertrag, also in allen Fächern des ordentlichen Qualifikationsverfahrens gemäss Prüfungsreglement – inklusive Allgemeinbildung. Von den Erwachsenen erfordert dies viel Selbstorganisation und eine finanzielle Absicherung, ist aber eine gute Voraussetzung für eine erfolgreiche Laufbahngestaltung.

Mindestlöhne in der Gastronomie

Der L-GAV regelt die Mindestlöhne im Gastgewerbe – und ist für Hotels und Restaurants in der Schweiz verbindlich.

AUSBILDUNGSABSCHLÜSSE GASTGEWERBE				
STUFE	2017		2018	
	Total	m/w	Total	m/w
Berufsprüfung (BP)				
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft	78	4/74	71	5/66
Bereichsleiter/in Restauration	36	8/28	30	9/21
Chef/fe de Réception	1	0/1	21	4/17
Chefkoch/-köchin	131	104/27	150	120/30
Gastro-Betriebsleiter/in	80	41/39	87	50/37
Gästabetreuer/in im Tourismus	-	-	6	2/4
Sommelier/ière	18	8/10	19	6/13
Höhere Fachprüfung (HFP)				
Gastro-Unternehmer/in	22	14/8	21	13/8
Küchenchef/in	13	12/1	14	12/2
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie	-	-	11	10/1
Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft	-	-	5	0/5
Leiter/in Restauration	-	-	0	0/0
Höhere Fachschule (HF)				
Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice	403	165/238	430	190/240
Hotelmanager/in	24	17/7	18	12/6
Fachhochschule (FH)				
Hospitality Management (BSc)	559	214/345	593	242/351
Global Hospitality Business (MSc)	49	24/25	26	13/10

Quelle: www.bfs.admin.ch

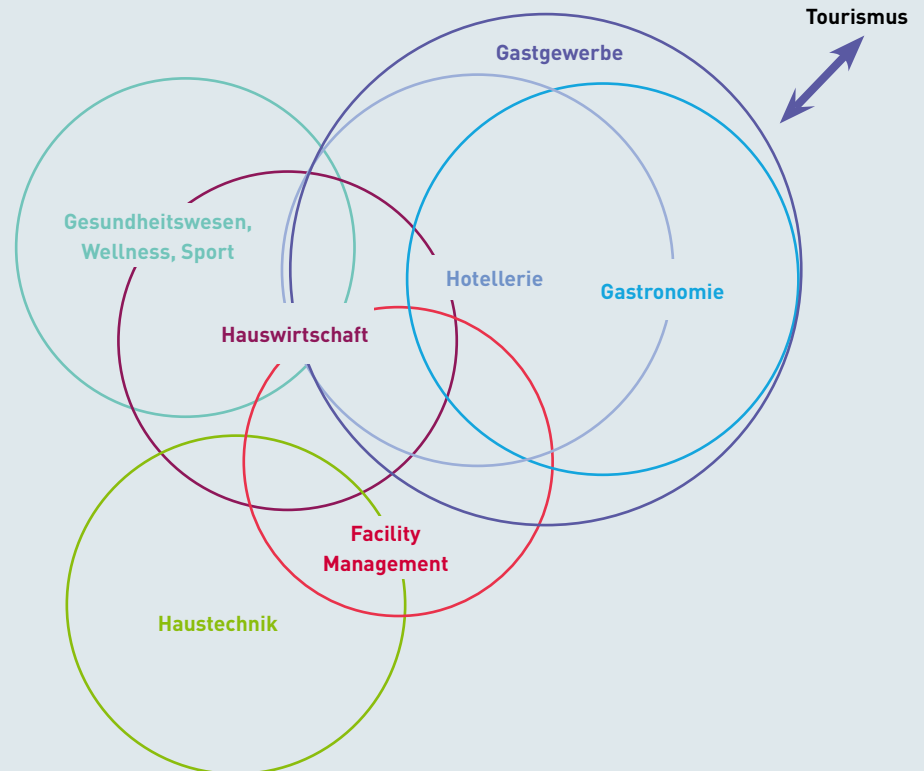


Die Schweizer Gastronomie in Zahlen

- Das Gastgewerbe ist für die Schweiz wirtschaftlich relevant. Es bezahlt 7,5 Prozent des gesamten Mehrwertsteueraufkommens.
- Die Personalkosten im Gastgewerbe mit 50,9 Prozent übersteigen die Warenkosten mit 26,8 Prozent bei Weitem.
- 2019 schuf die Gastronomie fast 10 000 neue Arbeitsstellen und bediente gegenüber 2017 2,4 Prozent mehr Gäste.
- Im Jahr 2018 verzeichnet die Schweizer Beherbergungsbranche mit 38,8 Millionen Logiernächten einen neuen Rekord.
- Bevölkerungsarme Gemeinden und bestimmte Regionen sind stärker als urbane Regionen vom «Beizensterben» betroffen.
- Trotz steigender Gästezahlen hat der Konsum von Essen und Trinken ausser Haus 2019 um 702 Millionen Franken abgenommen.
- Das Gastgewerbe verzeichnete 2019 einen Preisanstieg von 0,5 Prozent. Die Zunahmen in der Restauration und in der Hotellerie sind beinahe identisch.
- Pro Kopf betragen 2019 die durchschnittlichen jährlichen Ausgaben von Herrn und Frau Schweizer im Restaurant 3176 Franken.
- Viel mehr Frauen als Männer arbeiten Teilzeit.
- Die meisten Betriebe in der Gastronomie sind KMU.
- 58 Prozent der Betriebe machen einen Jahresumsatz bis 850 000 Franken.
- Fast die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe, 43,8 Prozent, sind Ausländer und Ausländerinnen.

Vernetzung Gastronomie, Hauswirtschaft und Facility Management

Das Gastgewerbe und der Tourismus standen schon immer in einer engen Wechselwirkung. Für eine erfolgreiche Positionierung im Arbeitsmarkt kann es ein Vorteil sein, wenn man sich an Schnittstellen positionieren kann. Das heisst, man verfügt über Kompetenzen von zwei oder mehreren Bereichen. Beispielsweise setzt man auf eine Grundausbildung im Hotel mit Weiterbildungen im Wellnessbereich.



Quelle: Gastrosuisse, Branchenspiegel 2019



«Quereinsteiger/innen sind in der Regel motivierte Arbeitnehmende»

Elvira Schwegler engagiert sich als Geschäftsführerin des Berufsverbands Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh und der Oda Hauswirtschaft Schweiz für den Nachwuchs an gut ausgebildeten Fachkräften und setzt sich für die Imageförderung der hauswirtschaftlichen Berufe ein. Sie ist eine exzellente Vernetzerin mit Partnerorganisationen und Behörden.

Die hauswirtschaftlichen Berufe haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Welche Tendenzen prägen die neuen Ausrichtungen am meisten?

Erstens: Die Angebote von Hotels und Heimen und Spitälern werden sich immer ähnlicher. Einerseits wird in Heimen und Spitälern vermehrt professionelle Hotellerie gefordert, andererseits gewinnen gesundheitliche Aspekte mit Wellness- und Kurangeboten in zahlreichen Hotels an Bedeutung. Dies führte dazu, dass es in Zukunft kaum mehr Sinn machen wird, zwei verschiedene Grundbildungen anzubieten. 2019 startete das Projekt für einen neuen Beruf, der 2022 oder 2023 im Markt implementiert wird. Der neue Beruf soll die beiden Berufe Hotelfachfrau/Hotelfachmann und Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft und deren Attestbildungen Hotellerieangestellte/r und Hauswirtschaftspraktiker/in vereinen. Da

mit stehen nach Abschluss der Grundbildung unzählige Möglichkeiten für die individuelle Laufbahngestaltung offen.

Zweitens: Ein elementarer Aspekt im Berufsalltag ist der Kontakt zur Kundschaft und deren professionelle Beratung.

Drittens: Die Digitalisierung und Robotisierung ist auch in der Hauswirtschaft im Vormarsch. Kenntnisse in Informatik und Offenheit für technische Innovationen sind unabdingbar. So wird bei einigen Berufstätigkeiten bereits vieles elektronisch mit iPad oder iPhone dokumentiert. Moderne Haustechnik wie beispielsweise Storen oder Klimaanlage sind mit iPad steuerbar. Roboter kommen auf den Markt, die sinnvoll eingesetzt und kompetent bedient werden müssen. Zudem kommen immer mehr digitale Lehrmittel zum Einsatz.

Mit einer Grundbildung im Bereich Hauswirtschaft hat man eine Menge Wahlmöglichkeiten. Welche Organisationen und Institutionen sind mögliche Arbeitgeber? Wo wird es in Zukunft mehr Arbeitnehmende im Bereich Hauswirtschaft brauchen?

Die grössten Arbeitgeber sind Hotels, Heime und Spitälern. In Zukunft werden auch andere Unternehmen und Beherbergungsbetriebe ausbilden. Durch die älter wer-

dende Gesellschaft benötigt es mehr hauswirtschaftliche Dienstleistungen explizit für Personen 60plus, dies in verschiedenen, allenfalls neu entstehenden Organisationen und Unternehmen.

Wie ist ein Quereinstieg in den Bereich Hauswirtschaft möglich? Was macht Quereinsteigerinnen zu attraktiven Arbeitnehmerinnen?

Quereinsteiger sind in der Regel motivierte Arbeitnehmer. Sie kennen bereits mindestens ein anderes Berufsfeld und haben sich als Erwachsene explizit mit dem neuen Berufsfeld auseinandergesetzt. Sie bleiben in der Regel dem neuen Berufsfeld treu.

Für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft gibt es in einigen Kantonen eigene Klassen für Erwachsene für einen Berufsabschluss nach Artikel 32 der Berufsbildungsverordnung.

Hauswirtschaft wird in der öffentlichen Meinung noch sehr als Berufsfeld für Frauen wahrgenommen. Und Frauenberufe haben generell tiefere Löhne als explizite Männerberufe. Welches Image der Berufe in Hauswirtschaft wünschen Sie sich?

Es stimmt, dass in der Regel für Frauenberufe noch immer tiefere Löhne ausbezahlt



werden. Und dass Hauswirtschaft immer noch ein Frauenberuf ist. Die Gleichberechtigung ist in der Wirtschaft noch nicht voll angekommen. Diesbezüglich gibt es Bestrebungen zur Verbesserung. Es wird gefordert, dass die Löhne den anderen Löhnen der Hotellerie gleichgestellt sind, was vielerorts umgesetzt wird.

Leider ist es immer noch so, dass Frauen weniger oft und weniger nachhaltig als Männer Lohnerhöhung fordern. Dass sie lebenslanges Lernen verinnerlichen und im Rahmen ihrer Laufbahngestaltung eigenverantwortlich umsetzen müssen, ist oft zu wenig bewusst.

Wie schätzen Sie den Arbeitsmarkt für Fachpersonen der Hauswirtschaft ein? Welche Kompetenzen sind für eine erfolgreiche Karriere in diesem Bereich wichtig?

Die Arbeitsmarktchancen für gut ausgebildete Fachkräfte mit gewinnender Persönlichkeit sind sehr gut. Es gilt, fachlich auf dem neuesten Stand zu sein und Freude am Beruf auszustrahlen. Da sie mit vielen unterschiedlichen Personen zusammenarbeiten, sollen sie ein Flair für zwischenmenschliche Beziehungen und

Kommunikation haben. Lebenslanges Lernen, Freude, Gesundheit und gute Einsatzbereitschaft sind für eine erfolgreiche Karriere unabdingbar.

Welche Gründe sprechen dafür, eine berufliche Laufbahn im Bereich Hauswirtschaft anzustreben?

Es ist ein Berufsfeld, das in den nächsten Jahrzehnten expandieren wird. Insgesamt gibt es viele unterschiedliche Unternehmen in der gesamten Schweiz, wo dieser Beruf ausgeübt werden kann – und auch im Ausland findet man Stellen. Dadurch haben die Berufsleute viele Wahlmöglichkeiten. Zusätzlich gibt es gute Weiterbildungsmöglichkeiten und die Chance, eine Leitung in der Hotellerie anzustreben und in einer Geschäftsleitung Einsitz zu nehmen.

Ich wünsche mir für die Zukunft, dass mehr Männer diesen Beruf erlernen und dass die

«Kenntnisse in Informatik und Offenheit für technische Innovationen sind unabdingbar»

Gesellschaft mehr anerkennt, dass Hauswirtschaft ein anspruchsvoller, gesellschaftlich relevanter Tätigkeitsbereich ist.



Elvira Schwegler ist Geschäftsführerin von OdA Hauswirtschaft Schweiz und des Berufsverbands Hotellerie-Hauswirtschaft. Sie ist dipl. Verbands-/Non-Profit Managerin und arbeitet seit 20 Jahren für das Berufsfeld Hauswirtschaft. Sie weist eine jahrzehntelange Karriere in Non-Profit-Organisationen und in der Bildung aus und hat mehrere Abschlüsse in der Hotellerie-Hauswirtschaft mitgestaltet.



WELTTAG DER HAUSWIRTSCHAFT

Der Welttag der Hauswirtschaft findet seit 1982 jeweils am 21. März statt. Jedes Jahr steht er unter einem anderen Motto. Dabei soll vor allem darauf hingewiesen werden, dass Hauswirtschaft weit mehr als Kochen und Putzen umfasst. Die Bevölkerung wird darauf sensibilisiert, dass professionelles hauswirtschaftliches Wissen und Können eine Grundlage des Alltags darstellt.

Hauswirtschaft kämpft gegen ein schlechtes Image, das von den Medien oft geschürt wird. Es gibt Missstände bei Hausangestellten in Privathaushalten. Dies betrifft aber nur einen kleinen Sektor dieses breiten Betätigungsfelds. Es ist falsch, davon generell auf die Branche Hauswirtschaft zu folgern.

«Menschen ein Zuhause geben» ist das Motto des Welthauswirtschaftstages 2020. Die International Federation for Home Economics (IFHE) verdeutlicht damit öffentlichkeitswirksam, dass Hauswirtschaft die Grundlage bildet, damit Menschen sich zu Hause fühlen. Egal ob sie sich in einem Hotel, einem Spital, einem Heim oder in der eigenen Wohnung befinden. Betriebe, Unternehmen, Schulen, Bildungseinrichtungen und Organisationen wurden am Welttag der Hauswirtschaft dazu aufgerufen, auf die Bedeutung der Hauswirtschaft für die Lebensqualität aller Menschen aufmerksam zu machen.

VIelfÄLTIGE ARBEITSWELT

Professionelle Hauswirtschaft ist anspruchsvoll. Sie beinhaltet die Planung und die Organisation der gesamten hauswirtschaftlichen Bereiche Wohnen und Reinigungstechnik, Wäscheversorgung, Ernährung und Verpflegung sowie Gästebetreuung und Service. Professionelle Hauswirtschaftlerinnen arbeiten an vielen Orten: in privaten Haushalten, Einrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senioren und Menschen mit Beeinträchtigung, Sozialstationen, Kranken-, Erholungs- und Rehabilitationseinrichtungen, Tagungsstätten, Jugendherbergen, Hotels, Restaurants und Dienstleistungszentren.

Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind verantwortlich für die optimale Versorgung der Bewohner oder Gäste, für die Einhaltung hygienischer Gesetze und der Arbeitssicherheit, für die Nachhaltigkeit und die Einhaltung des Budgets. In grossen Organisationen – Heimen, Spitälern, Bildungszentren, Banken und Versicherungen – gehören weitere technische, kaufmännische und infrastrukturelle Dienstleistungen zu den hauswirtschaftlichen Aufgaben. Sie umfassen beispielsweise zusätzlich Immobilienbewirtschaftung und Gebäudeunterhalt.

Lohn Hauswirtschaft

Für Ungelernte beträgt der Mindestlohn ab 2020 19.20 Franken, für Gelernte bis zu 23.20 Franken pro Stunde.

Jahreslohn Fachleute Hauswirtschaft mit Abschluss: ca. 47 000 bis 60 000 Franken Durchschnittlich verdienen Fachleute Hauswirtschaft 4000 Franken pro Monat. (Quelle Lohncheck.ch)

GESUNDHEIT

Hauswirtschaft und Facility Management tragen dazu bei, eine gesundheitsfördernde Lebenswelt zu schaffen. Sie tragen zum Wohlergehen von Menschen bei. Eine kluge Kombination von Infrastruktur, Versorgung und Betreuung ist unentbehrlich für die individuelle Gesundheit. Leider wird in der Gesundheitsförderung immer noch unterschätzt, welch wichtigen Beitrag Fachpersonen der Hauswirtschaft und des Facility Managements dazu leisten.

Gesundheit hängt mit Prävention zusammen. Dazu gehören Hygienestandards, deren Wichtigkeit man sich während der Coronakrise stärker bewusst wurde, beispielsweise Lebensmittelhygiene, Händehygiene, Hygiene in der Reinigung und bei der Wäsche, Hygiene in Gebäuden.

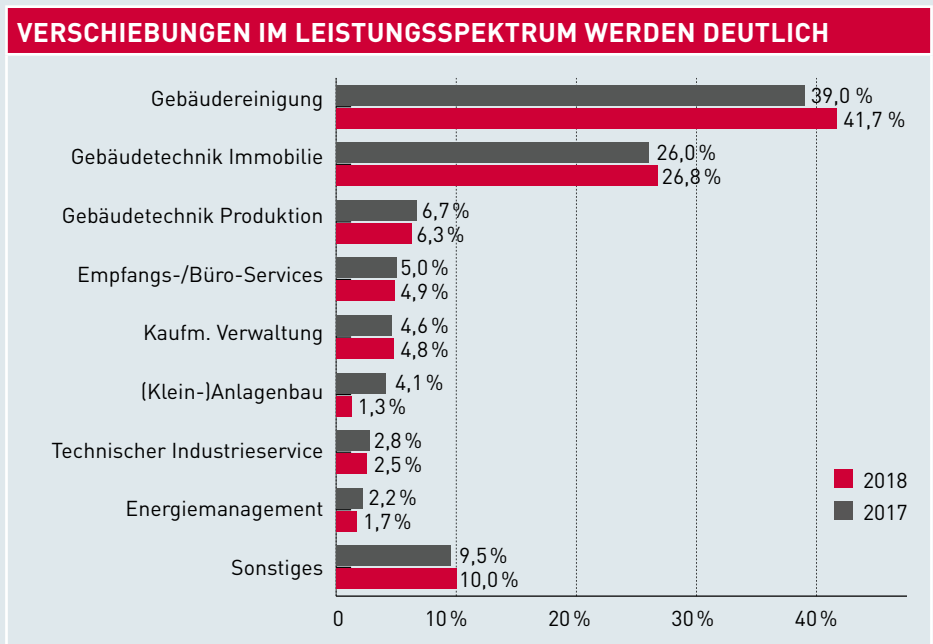
Nachhaltigkeit

Hauswirtschaft und Facility Management vermitteln und fordern nachhaltiges Verhalten:

- Reduktion von Abfällen (z.B. Food waste)
- nachhaltiger Umgang mit Textilien
- nachhaltiger Umgang mit Ressourcen im Haushalt, beispielsweise beim Verbrauch von Energie und Wasser
- nachhaltiger Einsatz von Apparaten und Anlagen
- Chemikalien möglichst vermeiden oder sparsam einsetzen
- optimal recyceln

Facility Management

Facility Management bedeutet das ganzheitliche Management von Dienstleistungen, Gebäuden und Einrichtungen. Wer sich für Immobilien, Gebäudetechnik, Ökologie, Digitalisierung, Projekt- und Eventmanagement, innovative Services und Arbeitsplatzkonzepte interessiert, wählt den Beruf Facility Manager. Facility Manager sorgen für gesunde Lebens- und Arbeitsräume, indem sie Arbeitsplätze gestalten, Immobilien nachhaltig managen, Gebäudesysteme optimieren und innovative Services und Events realisieren.



Quelle: Lünedonk – Studie 2019

Nachfolgend einige Aussagen zum Schweizer FM basierend auf einer Studie von Marktforscher Lünendonk (2018).

- Marktentwicklung: Das durchschnittliche Wachstum der Top Ten der untersuchten Unternehmen beträgt 6,8 Prozent.
- Personal: 78,4 Prozent der Arbeitnehmer aller befragten Firmen sind bei den Top-Ten-Unternehmen angestellt. Allein Marktführer ISS beschäftigt 12.207 Mitarbeitende.

Zusammen mit Bouygues Energies & Services (2451 Mitarbeitende) und Vebeo (6035 Mitarbeitende) beschäftigen die grössten drei FM-Dienstleister 46 Prozent aller FM-Arbeitnehmenden in der Schweiz.

- Wettbewerber: Bouygues Energies & Services und ISS sind in allen drei Bereichen, im Infrastrukturellen FM, im Kaufmännischen FM und im Technischen FM als wichtige Wettbewerber vertreten.

VIELFÄLTIGE BERUFLICHE ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN

Gruppen-, Abteilungs-, Betriebs- und Geschäftsführung/-leitung

Planung, Organisation und Kontrolle von Entwicklungen im Arbeitsgebiet Hauswirtschaft/Facility Management in öffentlichen und privaten Unternehmen

Entwicklung von Geräten, Einrichtungen und Produkten in Industriebetrieben für Gross- und Familienhaushalte

Schulung und Unterricht

Beratung rund um hauswirtschaftliche Fachfragen

TEILGEBIETE DES FACILITY MANagements

Das Facility Management lässt sich in folgende Gebiete unterteilen:

Hospitality Management

Immobilienmanagement, Immobilienbewirtschaftung

Technisches Management

Consumer Science

Das vorliegende Heft «Gastgewerbe und Hauswirtschaft Facility Management» beleuchtet die Teilbereiche Hospitality Management und Consumer Science. Die anderen Teilgebiete werden im Heft «Gebäudetechnik» behandelt.

AUSBILDUNGSABSCHLÜSSE HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

STUFE	2017		2018	
	Total	m/w	Total	m/w
Berufsprüfungen (BP)				
Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter	129	0 / 129	153	0 / 153
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft	78	4 / 74	71	5 / 66
Haushaltleiter/in	26	1 / 25	21	1 / 20
Höhere Fachprüfung (HFP)				
Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter	2	0 / 2	7	0 / 7
Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft	0	0 / 0	5	0 / 5
Leiterin/in in Facility Management	56	48 / 8	33	28 / 5
Höhere Fachschule (HF)				
Betriebsleiter/in in Facility Management	25	2 / 23	23	2 / 21
Fachhochschule (FH)				
Facility Management (BSc)	62	32 / 30	53	26 / 27
Facility Management (MSc)	17	7 / 10	12	6 / 6

Quelle: www.bfs.admin.ch



Ihre
Zukunft



Höhere Fachschule für Technik

Leiter/in Facility
Management
und Maintenance

eidg. Diplom

Hauswart/in

eidg. Fachausweis

Weitere Informationen unter
058 228 27 40 | gbsg.ch

Kanton St. Gallen
Baukaderschule



Gewerbliches Berufs- und
Weiterbildungszentrum St. Gallen



Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
HotellerieSuisse



Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen.

• Lehrgänge auf die Berufsprüfungen

- Chefkoch/-köchin
- Bereichsleiter/in Restauration
- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Chef de Réception

• Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen

- Küchenchef/in
- Leiter/in Restauration
- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

**Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamt-
arbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.**

• Angebote für Berufsbildungsverantwortliche

- Berufsbildnerkurs
- Tageskurs für Ausbildner (fachspezifische Vertiefung/Refresher)

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 |
6353 Weggis | Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Einstieg in die Branche

Welche beruflichen Grundbildungen führen ins Gastgewerbe?

Im Gastgewerbe existieren folgende dreijährige berufliche Grundbildungen zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis EFZ: Hotelfachmann/-frau EFZ, Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus EFZ, Koch/Köchin EFZ, Restaurantfachmann/-frau EFZ und Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ. Letztere arbeiten beispielsweise bei einer Restaurantkette, in der Gemeinschaftsverpflegung oder einem Cateringservice. 2017 starteten zum ersten Mal 112 Personen in ihre Ausbildung zum neuen Beruf Hotelfachmann/-frau EFZ. In den Berufen Hotellerieangestellte/r EBA, Küchenangestellte/r EBA und Restaurantangestellte/r EBA besteht die Möglichkeit, eine zweijährige berufliche Grundbildung mit Attestabschluss EBA zu machen.

Welche beruflichen Grundbildungen führen in die Hauswirtschaft und das Facility Management?

Der klassische Weg in die Hauswirtschaft und das Facility Management führt über eine berufliche Grundbildung zum/zur Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ oder die entsprechende zweijährige Grundbildung Hauswirtschaftspraktiker/in EBA. Mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis bestehen gute Aufstiegsmöglichkeiten, beispielsweise können mit einer Weiterbildung zum/zur Betriebsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP oder zum/zur Betriebsleiter/in in Facility Management HF interessante Führungsaufgaben übernommen werden. Auch nach einer beruflichen Grundbildung im Bereich der Gebäudetechnik (z.B. Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ) kann der Weiterbildungsweg ins Facility Management führen.

Kann man den Berufsabschluss als Erwachsene/r nachholen?

Der Abschluss einer beruflichen Grundbildung ist für Erwachsene über eine Nachholbildung möglich. Der weitaus häufigste Weg ist die direkte Zulassung zum Qualifikationsverfahren (Abschlussprüfung) und ist im Artikel 32 der Berufsbildungsverordnung BBV geregelt. Personen mit mindestens fünf Jahren Berufspraxis und Fachkom-

petenzen auf Niveau Lehrabschluss können das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) auf diesem Weg erreichen. Das theoretische Wissen (Allgemeinbildung und Fachkenntnisse) erwerben die Erwachsenen entweder im Selbststudium oder durch den Besuch des regulären Berufsfachschulunterrichts.

In der Hauswirtschaft und im Gastgewerbe existieren spezielle modulare Kurse für Erwachsene, um auf verkürztem Weg zu einem Lehrabschluss zu gelangen. Beispielsweise können ungelernete Angestellte in der Hotellerie, der Küche und der Restauration mit vier Jahren Berufserfahrung und genügend Deutschkenntnissen die zweijährige Attestausbildung (EBA) um ein Jahr verkürzt absolvieren.

Angestellte, die dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) unterstehen, können sich bei Hotel & Gastro formation www.hotelgastro.ch für Subventionen anmelden.

Weitere Informationen finden Sie auf www.berufsberatung.ch > Berufsabschluss für Erwachsene.

Quereinstieg in die Hauswirtschaft, das Gastgewerbe und das Facility Management

Alle diese Bereiche bieten Ungelernten oder Personen mit einer anderen Vorbildung die Möglichkeit, in einfache Funktionen der Branche beruflich einzusteigen. Es existieren schweizweit anerkannte Basiskurse für Quereinsteigende in die Hauswirtschaft, die Küche, den Service und die Systemgastronomie. Dort wird wichtiges theoretisches Wissen zu Themen wie Gästekommunikation, Hygienevorschriften oder Lebensmittellagerung vermittelt. In einzelnen technischen Funktionen des Facility Managements ist es möglich, mit einer beruflichen Grundbildung aus der Branche Gebäudetechnik einzusteigen.

Mögliche Kurse befinden sich auf der Seite 22 dieses Hefts oder sind unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

GASTGEWERBE

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Hotelfachmann/-frau EFZ
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ¹
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT¹
Koch/Köchin EFZ
Restaurantfachmann/-frau EFZ
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ
Zusatzjahr Diätkoch/Diätköchin EFZ²
www.berufehotelgastro.ch

¹ Diese berufliche Grundbildung kann auch an einer privaten Hotel-Tourismus-Handelschule absolviert werden.

www.hotelleriesuisse.ch; www.ssth.ch

² Diätkoch/Diätköchin ist eine Aufbaulehre und kann im Anschluss an Koch/Köchin EFZ in einem Jahr absolviert werden.

Aktuell ist eine Änderung in Planung:

Voraussichtlich wird die Ausbildung auf Stufe Berufsprüfung verlegt.

www.hotelgastrounion.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Hotellerieangestellte/r EBA
Küchenangestellte/r EBA
Restaurantangestellte/r EBA
www.berufehotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ
www.hauswirtschaft.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Hauswirtschaftspraktiker/in EBA
www.hauswirtschaft.ch

VERWANDTE GRUNDBILDUNGEN

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ
www.betriebsunterhalt.ch
Gebäudereiniger/in EFZ
www.allpura.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Gebäudereiniger/in EBA
www.allpura.ch
Unterhaltspraktiker/in EBA
www.betriebsunterhalt.ch



Detaillierte Informationen zu den einzelnen Berufen unter www.berufsberatung.ch/berufe

Fachausbildungen und Kurse

Weshalb eine Fachausbildung oder einen Kurs machen?

Hier werden neue berufliche Qualifikationen erworben, bestehende erneuert, vertieft oder erweitert. Kurse und Fachausbildungen vermitteln theoretische und praktische Kenntnisse und werden meist berufsbegleitend absolviert. Sie können eine Vorberei-

tung auf einen Ein- oder Umstieg sein, eine fachliche Vertiefung ermöglichen oder als Zwischenschritt auf dem Weg zu einer Berufsprüfung dienen. Teilweise richten sich diese Kurse an Personen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis, teilweise ist ein einschlägiger Abschluss keine Voraussetzung.



Lukas Alber, Gastro-Betriebsleiter BP, bietet nachhaltige Kochkurse für Kinder an. Siehe Porträt Seite 32

Welchen Stellenwert haben Fachkurse?

Im Facility Management, der Hauswirtschaft und dem Gastgewerbe haben Kurse einen hohen Stellenwert. Arbeitskräfte können ihr Fachwissen aufbessern und in ihren Arbeitsalltag einbauen. Im Facility Management sind beispielsweise Kurse im Bereich Energiemanagement, Flächenmanagement, Kostenoptimierung oder Umzugsmanagement gefragte Themen. In der Hauswirt-

schaft ist die Wissensverbesserung in den Bereichen Hygiene, Reinigungstechniken, Textilreparaturmethode oder Wäscheversorgung beliebt. Auf www.berufsberatung.ch/weiterbildung finden sich viele Kursangebote mit Informationen zu Kursanbietern, Kursinhalten und Kosten, die laufend aktualisiert werden. Ebenso auf www.karrierehotelgastro.ch

Spezielle Kurse für Quereinsteiger/innen

In der Hauswirtschaft und der Gastronomie sind 50 Prozent der Mitarbeitenden ungelernete Arbeitskräfte. Eine Nachqualifikation für diese Personen wäre sinnvoll. Das Nachholen der beruflichen Grundbildung auf dem Weg des Berufsabschlusses für Erwachsene ist anspruchsvoll und oft aufgrund eingeschränkter Sprachkenntnisse

LEHRGÄNGE UND SPEZIALISIERUNGEN

GASTGEWERBE

Barfachkurs

www.wirtepatent.ch
www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Care Gastronomie

Inhalte: Ernährung, Esskultur und Kochkunst für die Bedürfnisse alter Menschen
Hauptzielgruppe: Koch/Köchin EFZ, Chefkoch/-köchin BP, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP
www.careum-weiterbildung.ch

Einstiegskurs Gastronomie

www.wirtepatent.ch
www.mein-progresso.ch

Fachkurs Qualitätsmanagement und Produktionssicherheit (Lebensmittel- und Gastrobranche)

www.bfh.ch/hafl

Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse («Wirteprüfung»)

Teil der Gastro-Unternehmerausbildung in drei Stufen G1–G3 (mit Durchlässigkeit zur BP und HFP)

Aufgrund kantonsspezifischer Zusatzaufgaben (kantonales Gastgewerbegesetz) ist die Kursteilnahme beim Anbieter des eigenen Kantons empfohlen.
www.gastrosuisse.ch

Liste der kantonalen Anbieter unter www.gastrosuisse.ch → Angebote → Bildung

Lehrgänge «Progresso» in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie für ungelernete Fachkräfte

Anstellung im entsprechenden Fachbereich von mind. 20 Prozent
www.hotelgastro.ch
www.mein-progresso.ch

Lehrgänge «Perfecto Futura» in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Service für stellenlose Fachkräfte (ohne Grundbildung in der Gastronomie)

Zuweisung über die RAV
www.hotelgastro.ch

Lehrgänge «Riesco» Integrations-Vorlehre für Migranten

Zielgruppe Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen, Deutschniveau mind. A2
www.hotelgastro.ch

Pizzaiolo/-a

www.gastroformazione.ch (Kantonales Diplom des Kt. Tessin)
www.cosimos-pizzafachschule.ch

Rezeptionskurs

www.hotelbildung.ch/reception
www.gastrosuisse.ch

Sommelier/-ière

www.gastrosuisse.ch (Fachrichtungen: Bier, Wasser, Wein, Spirituosen; Abschluss: Kurszertifikat)
www.weinausbildung.ch (Fachrichtungen: Käse, Schaumwein, Wein; Abschluss: Kurszertifikat oder eidgenössisch anerkannter Fachausweis zum/zur Sommelier/-ière)
www.belvoirpark.ch Fachrichtung: Wein; Abschluss: Eidgenössisch anerkannter Fachausweis zum/zur Sommelier/-ière

Themenspezifische Seminare

Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (z.B. Allergien, Food Waste, Führung, Hygienevorschriften)
www.svg.ch
www.weiterbildung.curaviva.ch

nicht direkt möglich. Eine sehr gute Einstiegsalternative sind die niederschweligen «Progresso»-Lehrgänge für ungelernte Fachkräfte in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie. Diese Lehrgänge werden von Hotel&Gastroformation angeboten und über den L-GAV (Gesamtarbeitsvertrag) finanziell mitgetragen. Mit dem «Progresso»-Zertifikat bietet sich die Möglichkeit, eine verkürzte modulare Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) in den Fachbereichen Küche, Service und Hauswirtschaft zu absolvieren. www.hotelgastro.ch

Was braucht es, um einen gastgewerblichen Betrieb selber führen zu können?

Die gesetzlichen Vorschriften zum Führen eines gastgewerblichen Betriebs sind kantonal unterschiedlich geregelt. Die



Fiona Liengme, Sommelière BP, möchte den Berufsbildnerinnenkurs absolvieren. Siehe Porträt Seite 33

Vorschriften verlangen keine unternehmerischen Qualifikationen. Ohne betriebswirtschaftliches Wissen ist es jedoch schwierig, einen Gastronomie-Betrieb erfolgreich zu führen. Das Ausbildungskonzept von GastroSuisse trägt diesen Vorschriften, dem Bedarf der Branche und dem Bedürfnis der Teilnehmenden Rechnung. Das Zertifikat des Gastro-Grundseminars (G1) von Gastro-

Suisse ist in der ganzen Schweiz anerkannt und entspricht dem Fähigkeitsausweis («Wirteprüfung»). Aufgrund kantonspezifischer Zusatzaufgaben (kantonales Gastgewerbegesetz) ist die Kursteilnahme beim Anbieter des eigenen Kantons empfohlen. In sechs Modulen wird die Basis zur Führung eines gastgewerblichen Betriebs vermittelt. Darauf aufbauend kann die Berufsprüfung zum Gastro-Betriebsleitenden BP (G2) und die höhere Fachprüfung mit dem Abschluss Gastro-Unternehmer/in HFP (G3) absolviert werden. Die Liste der kantonalen Anbieter ist unter www.gastrosuisse.ch > Angebot > Bildung abrufbar.

Vegetarisch-vegan geschulte/r Koch/Köchin

Zielgruppe: diplomierte/r Koch/Köchin oder 4-jährige Berufspraxis
www.dha-akademie.de

Private Hotelfach- und Hotelmanagementenschulen

Abschluss mit schuleigenen, teils internationalen Diplomen
Hauptzielgruppe: Internationale Studierende
www.swissprivateschoolregister.com
(Register mit definierten Qualitätskriterien)

Lehrgänge im Ausland

Globale Bildungspartner des Dachverbands HotellerieSuisse (Swiss Hotel Association (SHA) Affiliate Schools)
Hauptzielgruppe: ausgebildete Fachkräfte mit Interesse an Auslandsfahrten
www.hotelleriesuisse.ch
www.weiterbildung-inklusive.ch

Weitere Kurse

(z.B. Bar, Gästesicherheit, Service, Wein)
www.gastrosuisse.ch
www.gastrounion.ch
www.hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch
www.hotelgastro.ch
www.karrierehotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Butler/in

www.shl.ch (Hotelfachschule Luzern)
www.butlerschool.com; www.starkeyintl.com
(Ausbildungen im Ausland)

Care Gastronomie

Inhalte: Ernährung, Esskultur und Kochkunst für die Bedürfnisse alter Menschen
Hauptzielgruppe: Koch/Köchin EFZ, Chefkoch/-köchin BP, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP
www.careum-weiterbildung.ch

Hauswirtschaft und Betreuung SRK

www.redcross-edu.ch/de/lehrgang-hauswirtschaft-und-betreuung-srk

Hüttenwart/in

www.sac-cas.ch

Themenspezifische Seminare Facility Management (z.B. Energiemanagement, Flächenmanagement, Kostenoptimierung, Umzugsmanagement)

www.fmpro-swiss.ch
www.iaisynergis.ch

Hauswirtschaft

(z.B. Hygiene, Reinigungstechniken, Textilreparaturmethoden, Wäscheversorgung)
www.allpura.ch
www.fmpro-swiss.ch
www.weiterbildung.curaviva.ch

Landwirtschaft (z.B. Agrarpolitik, Betriebsentwicklung, Produktdeklaration, Saisonküche)

www.inforama.ch
www.liebegg.ch
www.strickhof.ch



Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Lehrgängen sind unter den vermerkten Webseiten der Ausbildungsanbieter oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

Berufsprüfungen (BP)

Was ist eine Berufsprüfung?

Berufsprüfungen (BP) gehören im schweizerischen Bildungssystem zur höheren Berufsbildung. Mit einer Berufsprüfung wird eine praxisorientierte Weiterbildung mit einem eidgenössischen Fachausweis abgeschlossen. Dieser qualifiziert für Stellen, in denen vertiefte Fachkenntnisse und/oder Führungskompetenz erforderlich sind. Die Abschlüsse sind staatlich anerkannt und stehen unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBF. Zur besseren Anerkennung im Ausland kann der englische Titel «Federal Diploma of Higher Education» verwendet werden. Oftmals ist die bestandene Berufsprüfung auch Voraussetzung für die Zulassung zu einer höheren Fachprüfung (HFP).

Wer wird zu den Prüfungen zugelassen?

Für Berufsprüfungen sind Zulassungsbedingungen festgelegt: In der Regel sind dies eine berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ sowie einige Jahre Berufspraxis im betreffenden Tätigkeitsfeld. Zu einigen Prüfungen werden auch Leute ohne EFZ zugelassen, wenn sie entsprechend längere Berufspraxis vorweisen, z. B. Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP). Detaillierte Informationen über die Zulassung zu den einzelnen Berufsprüfungen sind bei den zuständigen Verbänden erhältlich oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe zu finden.

Wie kann man sich auf die Prüfungen vorbereiten?

Der Besuch von Vorbereitungskursen ist für die Prüfungszulassung in der Regel unumgänglich, gemäss Berufsbildungsgesetz jedoch nicht zwingend. Die angebotenen Kurse sind von unterschiedlicher Dauer und werden berufsbegleitend absolviert. Detaillierte Informationen zu den einzelnen Kursen sind bei den zuständigen Verbänden oder Bildungsanbietern erhältlich. Die Kursangebote sind auch über www.berufsberatung.ch/weiterbildung zu finden.

Absprachen mit dem Arbeitgeber

Die Vorbereitungskurse auf eine Berufsprüfung finden teilweise auch während der Arbeitszeit statt. Deshalb sollten die

Rahmenbedingungen vorgängig mit dem Arbeitgeber besprochen und allenfalls mit einem Weiterbildungsvertrag geregelt werden.

Finanzierung

Für Kurse, die auf Berufsprüfungen vorbereiten, werden direkte Bundesbeiträge ausgerichtet. Wer die Berufsprüfung absolviert, kann eine Rückvergütung von maximal 50 Prozent der bezahlten Kurskosten beim Bund beantragen. www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung. Mitarbeitende aus der Gastronomie & Hotellerie, die zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstehen, werden zusätzlich subventioniert. (www.weiterbildung-inklusive.ch)

Gastgewerbe, Hauswirtschaft und Facility Management

Auf der Stufe der Berufsprüfung existieren im Bereich der Gastronomie und der Hauswirtschaft vielfältige Laufbahnmöglichkeiten. Je nach Interesse kann eine Führungsposition, wie beispielsweise die Berufsprüfung zum/zur Bereichsleiter/in Restauration BP oder eine Fachspezialisierung zum/zur Sommelier/-ière BP die passende Weiterbildung sein.

Besonders im Bereich Hauswirtschaft kann mit einer Berufsprüfung grosse Verantwortung, wie beispielsweise eine Teilbereichsleitung, übernommen werden. Im letzten Jahr haben insgesamt 71 Personen den eidgenössischen Fachausweis zum/zur Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft erhalten.

Berufsprüfung – und dann?

Berufsleute mit einer Berufsprüfung sind gut qualifizierte Fachkräfte und auf dem Arbeitsmarkt gefragt. Wer sich nach der Berufsprüfung für Arbeitsbereiche mit höheren Anforderungen und anspruchsvollen Führungsaufgaben qualifizieren möchte und über mehrjährige Berufserfahrung verfügt, kann die höhere Fachprüfung (HFP) absolvieren und ein eidgenössisches Diplom erwerben (siehe folgende Seite).

GASTGEWERBE

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP)
Bereichsleiter/in Restauration (BP)
Chef/fe de Réception (BP)
Chefkoch/-köchin (BP)
Gastro-Betriebsleiter/in (BP)
Sommelier/-ière (BP)
www.hotelleriesuisse.ch
www.hotelgastro.ch
www.karrierehotelgastro.ch
www.gastrosuisse.ch

Gästebetreuer/in im Tourismus (BP)
www.stv-fst.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter (BP)
www.landfrauen.ch

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP)
www.examen-schweiz.ch
www.hotelgastro.ch

Haushaltleiter/in (BP)
www.haushaltleiterin.ch

VERWANDTE BERUFSPRÜFUNGEN

Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU (BP)
www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Führungsfachmann/-frau (BP)
www.hotelleriesuisse.ch

Hauswart/in (BP)
www.pruefung-hauswart.ch

Instandhaltungsfachmann/-frau (BP)
www.fmpro-swiss.ch

Sicherheitspezialist/in in Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens (BP)
www.hplus-bildung.ch

Vorbereitungskurse auf Berufsprüfungen sind berufsbegleitend und dauern in der Regel 2 bis 5 Semester.

➔ **Detaillierte Informationen** zu den aufgeführten Berufsprüfungen finden sich auf den vermerkten Webseiten oder unter: www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe.
Allgemeine Informationen unter www.sbf.admin.ch/berufsbildung → Bildung → Höhere Berufsbildung → Berufs- und Höhere Fachprüfungen

Höhere Fachprüfungen (HFP)

Was ist eine höhere Fachprüfung?

Die höheren Fachprüfungen (HFP) gehören im schweizerischen Bildungssystem zur höheren Berufsbildung. Mit einer höheren Fachprüfung wird eine praxisorientierte Weiterbildung mit einem eidgenössischen Diplom abgeschlossen. Sie bestätigt spezifische Kompetenzen im betreffenden Berufsfeld auf einem hohen Niveau und kann Basis sein für eine Führungsposition oder für selbstständige Erwerbsarbeit. Die Abschlüsse sind staatlich anerkannt und stehen unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI. Zur besseren Anerkennung im Ausland kann der englische Titel «Advanced Federal Diploma of Higher Education» verwendet werden.

Wer wird zu den Prüfungen zugelassen?

Für höhere Fachprüfungen sind Zulassungsbedingungen festgelegt: Oft wird eine entsprechende Berufsprüfung sowie zusätzliche Berufserfahrung verlangt, meist ein Teil davon bereits in einer Führungsposition. Berufsleute mit einer anderen Vorbildung müssen entsprechend längere Berufserfahrung im Gebiet der höheren Fachprüfung vorweisen können. Die detaillierten Zulassungsbedingungen für die verschiedenen höheren Fachprüfungen sind unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe unter dem jeweiligen Beruf abrufbar.

Als erster Schritt für die höhere Fachprüfung zum/zur Leiter/in in Facility Management existiert keine dazugehörige Berufsprüfung. Möglich ist deshalb eine Zulassung beispielsweise mit einer Berufsprüfung als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Gebäudereinigungsfachmann/-frau, Immobilienbewirtschafter/in oder Instandhaltungsfachmann/-frau.

Wie kann man sich auf die Prüfungen vorbereiten?

Vorbereitungskurse sind für die Prüfungszulassung meistens unumgänglich, gemäss Berufsbildungsgesetz jedoch nicht zwingend. Detaillierte Informationen zu den einzelnen Weiterbildungen und Prüfungsanforderungen sind bei den zuständigen Verbänden oder Kursanbietern erhältlich. Die Kursangebote sind ebenfalls auf www.berufsberatung.ch/weiterbildung zu finden.

Abspraken mit dem Arbeitgeber

Die Vorbereitungskurse auf eine höhere Fachprüfung finden teilweise auch während der Arbeitszeit statt. Deshalb sollten die Rahmenbedingungen vorgängig mit dem Arbeitgeber besprochen und allenfalls mit einem Weiterbildungsvertrag geregelt werden.

Finanzierung

Für Kurse, die auf höhere Fachprüfungen vorbereiten, werden direkte Bundesbeiträge ausgerichtet. Wer die höhere Fachprüfung absolviert, kann eine Rückvergütung von maximal 50 Prozent der bezahlten Kurskosten beim Bund beantragen. www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung. Mitarbeitende aus der Gastronomie & Hotellerie, die zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstehen, werden zusätzlich subventioniert. (www.weiterbildung-inklusive.ch)

Gastgewerbe, Hauswirtschaft und Facility Management

In allen drei Bereichen sind Absolventen/-innen auf dem Niveau der höheren Fachprüfung sehr gefragte Führungspersonen. Sie sind fachliche hoch spezialisiert und besitzen zusätzlich Kenntnisse in Personalführung und Betriebswirtschaft. Ein Beispiel verdeutlicht dies: Florian Bettschen, Küchendirektor des Casinos Bern, bildete sich, nach seiner Ausbildung zum Chefkoch (BP), weiter zum Küchenchef (HFP). Nun setzt er mit seinen Neukonzeptionen eigene Akzente, in der Küche eines renommierten Hauses. Zugleich profitiert das Küchenteam von seinem Wissen und seinem Führungsstil.

Auch Gastro-Unternehmer/innen (HFP) besitzen ausgezeichnete Karten, um an Führungspositionen im Gastgewerbe zu gelangen. Dank ihrer langjährigen Berufserfahrung verfügen sie über ein bestens ausgebautes Netzwerk. Im letzten Jahr wurde dieser Titel an 21 Personen verliehen.

GASTGEWERBE

Gastro-Unternehmer/in (HFP)

Küchenchef/ in (HFP)

Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (HFP)

Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP)

Leiter/in Restauration (HFP)

www.hotelleriesuisse.ch

www.hotelgastro.ch

www.karrierehotelgastro.ch

www.gastrosuisse.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin (HFP)

www.landfrauen.ch

Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP)

www.hotelgastro.ch

Leiter/in in Facility Management (HFP)

Neue Prüfungsordnung Leiter/in in Facility Management und Maintenance (HFP) In Vernehmlassung

www.fmpro-swiss.ch

www.berufsberatung.ch/weiterbildung

WEITERE VERWANDTE HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

Hausmeister/in (HFP)

www.pruefung-hausmeister.ch

Instandhaltungsleiter/in (HFP)

Neue Prüfungsordnung Leiter/in in Facility Management und Maintenance (HFP) In Vernehmlassung

www.fmpro-swiss.ch

Vorbereitungskurse auf höhere Fachprüfungen sind berufsbegleitend und dauern in der Regel 2 bis 4 Semester.

➔ **Detaillierte Informationen** zu den aufgeführten höheren Fachprüfungen finden sich auf den vermerkten Webseiten oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe.

Allgemeine Informationen unter www.sbf.admin.ch/berufsbildung → Bildung → Höhere Berufsbildung → Berufs- und Höhere Fachprüfungen

Höhere Fachschulen HF

Was ist eine höhere Fachschule?

Die höheren Fachschulen HF gehören im schweizerischen Bildungssystem zur höheren Berufsbildung. Ausbildungen an höheren Fachschulen werden mit einem eidgenössischen Diplom HF abgeschlossen. Die Lehrgänge werden vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI anerkannt. Zur besseren Anerkennung im Ausland kann der englische Titel «Advanced Federal Diploma of Higher Education» verwendet werden. Die internationale Anerkennung ist noch nicht geregelt. Der Verbandstitel «Professional Bachelor ODEC» ermöglicht eine internationale Vergleichbarkeit der Diplome (www.odec.ch)

Was vermitteln höhere Fachschulen?

Mit einer Ausbildung an einer höheren Fachschule HF erwerben die Berufsleute Fach- und Führungskompetenzen und vertiefen ihre Allgemeinbildung. An den Hotelfachschulen (Ausbildung zum/zur Hôtelier/ière – Restaurateur/-trice HF) finden die Theorie und Praxismodule moduliert statt, wodurch ein hoher Praxistransfer entsteht. Im Facility Management und an den Hotelfachschulen existieren Vollzeit und berufsbegleitende Ausbildungsgänge.

Zulassungsbedingungen

Bei der Ausbildung zum/zur Betriebsleiter/in in Facility Management HF wird eine abgeschlossene berufliche Grundbildung EFZ vorausgesetzt. Bei Anmeldungen mit einem Mittelschulabschluss muss ein Jahr Berufserfahrung vorgewiesen werden. Zusätzlich soll ein schriftliches Aufnahmeverfahren bestanden werden. Für Fachpersonen Hauswirtschaft EFZ und Hotelfachleute EFZ verkürzt sich die Ausbildungsdauer. Im letzten Jahr haben 21 Frauen und 2 Männer erfolgreich die HF im Facility Management absolviert.

Die Ausbildung zum/zur Hôtelier/ière – Restaurateur/-trice HF baut auf einer beruflichen Grundbildung EFZ in der Gastronomie oder Hotellerie auf. Wer von einer branchenfremden Grundbildung EFZ kommt oder einen Mittelschulabschluss mitbringt, absolviert zuerst eine mehrmonatige, vollberufliche Tätigkeit in der Gas-

tronomie/ Hotellerie. Sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch sind Zusatzvoraussetzungen.

Welches Wissen besitzen Absolventen/-innen einer Hotelfachschule HF?

Letztes Jahr haben 430 Personen erfolgreich eine Hotelfachschule abgeschlossen. Sie kennen alle Bereiche eines Hotelbetriebs (Housekeeping, Küche, Front-Office und Service) und verstehen, wie ein Betrieb funktioniert. Absolvierende wissen, wie Mitarbeitende geführt werden und können sich ein Netzwerk aufbauen. Sie sind in Hotelbetrieben im In- und Ausland tätig. Arbeitserfahrung nach dem Abschluss verbessert die Einstiegschancen ins Hotelmanagement.

In welchen Funktionen arbeiten Betriebsleitende in Facility Management HF?

Mit ihrer fundierten Fachkompetenz sind sie in Spitälern, Alters- und Pflegeheimen, Spitex-Organisationen, gewerblich-industriellen Wäschereibetrieben und in Reinigungsunternehmen tätig. Dort führen sie Mitarbeitende und sind Bindeglied zwischen Leitung, Haustechnik, Kunden und Lieferanten. Bei Planungsarbeiten in der Materialbeschaffung, dem Energiemanagement und der Reinigung achten sie auf ökologische und ökologische Faktoren.

Diplom der HF – und dann?

In der Hotellerie existiert das HF Nachdiplomstudium (NDS) zum/zur Hotelmanager/in, das sich an HF-Absolvierende mit mehrjähriger Führungserfahrung richtet. Vermittelt werden komplexe Zusammenhänge in der Unternehmensorganisation und die Kenntnisse in der Unternehmensführung werden vertieft.

Wer noch eine längere Weiterbildung in Angriff nehmen will, kann an den Fachhochschulen FH ein Studium im gleichen oder einem verwandten Fachbereich absolvieren. Häufig sind Berufsleute mit dem Diplom einer höheren Fachschule HF und einigen Jahren Berufserfahrung direkt zu Weiterbildungsstudiengängen (CAS, DAS, MAS) an den Fachhochschulen FH zugelassen.

GASTGEWERBE

Hôtelier/-ière – Restaurateur/-trice HF

www.shl.ch (Luzern)
www.ssth.ch (Passugg)
www.hfthun.ch (Thun)
www.belvoirpark.ch (Zürich)
www.ssat.ch (Bellinzona)
www.ehg.ch (Genf)

Hotelmanager/in NDS HF (Nachdiplomstudium)

www.hotelbildung.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Betriebsleiter/in in Facility Management HF

www.bffbern.ch

WEITERE VERWANDTE AUSBILDUNGEN AN HÖHEREN FACHSCHULEN

Tourismusfachmann/-frau HF

www.hft.ch (Luzern)
www.hftgr.ch (Graubünden)
www.ist-edu.ch (Zürich, Lausanne)

➔ **Detaillierte Informationen** zu einzelnen Ausbildungsgängen an höheren Fachschulen HF unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung und auf den vermerkten Webseiten

Allgemeine Informationen zu den höheren Fachschulen unter www.sbf.admin.ch → Bildung → Höhere Berufsbildung → Höhere Fachschulen oder Konferenz der Höheren Fachschulen HF www.k-hf.ch oder Schweizerischer Verband der Absolventen Höherer Fachschulen HF www.odec.ch

Fachhochschulen FH, Uni

Was ist ein Studium an der Fachhochschule?

Die Fachhochschulen FH bieten praxisbezogene Studiengänge und Weiterbildungen auf Hochschulstufe an. Der Abschluss auf Bachelorstufe ist eine gute Grundlage für den Berufseinstieg. Aufbauend existieren auch Abschlüsse auf Masterstufe, beispielsweise den englischsprachigen Studiengang «Master of Science in Facility Management». Dort vertiefen Führungskräfte ihre Kenntnisse zu technischen Innovationen, betrieblichen Prozessen und nachhaltigen Unternehmenszielen.

Welcher Unterschied existiert zu den Universitäten?

Das Studium an den Universitäten ist primär wissenschaftlich ausgerichtet. Hier wird der Fokus auf die Grundlagenforschung und deren Methodik gerichtet, berufspraktische Kompetenzen werden weniger stark gewichtet. An universitären Hochschulen schliesst die Mehrheit der Studierenden auf Masterstufe ab. Absolvierende beider Hochschultypen arbeiten als hochwertige Spezialistinnen und Spezialisten oder nehmen höhere Kaderfunktionen ein.

Wege an eine Fachhochschule

Zum Studium an einer Fachhochschule FH wird zugelassen, wer eine berufliche Grundbildung mit Berufsmaturität oder eine Fachmaturität/gymnasiale Maturität mit einschlägiger Berufspraxis besitzt. Die Berufsmaturität kann parallel zur beruflichen Grundbildung erworben werden (Variante BM1) oder auch nach Abschluss (BM2).



Michael Isenring, BSc Facility Management FH, realisiert innovative Services und Events. (Porträt S. 45)

Es existieren auch alternative Wege, um an die FH zu gelangen: Beispielsweise können diplomierte Hôteliere/-ières – Restaurateurs/-trices HF in drei Semestern einen Fachhochschulabschluss erwerben, indem

sie in das Bachelorstudium «International Hospitality Management» einsteigen. In diesen drei Semestern bauen die Studierenden auf ihren bereits erworbenen Kenntnissen auf und legen den Fokus auf die konzeptionelle und strategische Ebene des Hotelmanagements.

Wie ist der Bachelorstudiengang im Facility Management aufgebaut?

Das Bachelorstudium «Facility Management» wird in deutscher Sprache absolviert und kann in der Vollzeitvariante (sechs Semester) oder im berufsbegleitenden Modell (acht Semester; Berufstätigkeit 50 Prozent) studiert werden. Es existieren vier unterschiedliche Vertiefungsrichtungen: Gebäudesysteme, Immobilien, Service & Event und Workplace.

Ist ein Studium an einer Universität mit der Berufsmaturität möglich?

Ein zusätzlicher Zwischenschritt, die sogenannte Passerelle, eröffnet Absololvierenden einer Berufs- oder Fachmaturität den Weg an die universitären Hochschulen der Schweiz. Dieser Bildungsgang bereitet in

STUDIENGÄNGE FH/UNI/ETH

GASTGEWERBE

BACHELORSTUFE FH

Bei den folgenden Bachelorstudienprogrammen sind Auslandsaufenthalte ein (möglicher) Bestandteil.

Hospitality Management (BSc)

Abschluss: BSc in Betriebsökonomie, Vertiefung Hospitality Management

Unterrichtssprache: Deutsch oder Englisch

Varianten und Voraussetzungen:

Absolventenmodell: Abschluss Hôtelier/-ière – Restaurateur/-trice HF an der Hotelfachschule Luzern (Dauer: 4 Semester)

Ausbildungsbegleitendes Modell: Berufs- oder gymnasiale Maturität (Dauer: 8 bis 10 Semester; Studium wird in Kooperation mit der Hotelfachschule Luzern durchgeführt) www.hslu.ch

International Hospitality Management (BSc)

Abschluss: BSc in Hospitality Management

Unterrichtssprache: Französisch oder Englisch

Dauer: 3 Semester

Varianten und Voraussetzungen:

Absolventenmodell: Hôtelier/-ière –

Restaurateur/-trice HF einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule

(Dauer: 3 Semester)

Akademischer Weg: Berufs- oder gymnasiale Maturität (Dauer: 1 Aufbaujahr und 6 Semester Studium)

www.ssth.ch

www.ehl.ch

International Business Administration (BSc)

Abschluss: International Business Administration with Specialisation Tourism & Hospitality Management

Unterrichtssprache: Englisch

Voraussetzungen:

Berufsmaturität Fachrichtung Wirtschaft

und Dienstleistung: Direktzugang

Andere Maturität / Höhere Fachschule* /

Höhere Berufsbildung*: 1 Jahr Berufspraxis oder Aufnahmeprüfung

*Bildungs- und Praxisleistungen werden ans Studium angerechnet

www.hslu.ch

International Hospitality Business (BSc)

Unterrichtssprache: Englisch

Voraussetzungen: Berufs- oder gymnasiale

Maturität; Mindestalter: 17,5 Jahre; Englisch

Niveau: Cambridge First Certificate (entspricht

Niveau B2 des Gemeinsamen Europäischen

Referenzrahmens für Sprachen (GER)); Gültiges Visum für die Schweiz

www.glion.edu (Privatschule)

zwei bis drei Semestern auf die Ergänzungsprüfung vor, die von der Schweizerischen Maturitätskommission organisiert wird.

Wie sind die Arbeitsmarktchancen?

Mit einem Fachhochschulabschluss in Hotelmanagement steht man beim Berufseinstieg in Konkurrenz zu Personen aus der höheren Berufsbildung (z.B. Gastro-Unternehmer/in HFP), denn diese verfügen in der Hotellerie bereits über ein langjähriges Netzwerk. Für den Zugang zu interessanten Stellen in der

Hotellerie ist es deshalb wichtig, nach Studienabschluss als Erstes breite Arbeitserfahrungen zu erwerben. Da man nach einer FH über breites betriebsökonomisches Fachwissen verfügt, erweitern sich die Stellenoptionen jedoch über die Hotellerie hinaus, hinein in KMUs, Profit- und Non-Profit-Organisationen aller Branchen. Das Bachelorstudium in Facility Management schlossen letztes Jahr 27 Frauen und 26 Männer ab, auf Masterstufe waren es 12 Personen. Facility Manager/innen FH sind aufgrund des wachsenden

Kostendrucks und der notwendigen Produktivitätssteigerung gefragte Fach- und Führungskräfte, sowohl in der Privatwirtschaft wie bei Unternehmen der öffentlichen Hand.

STUDIENGÄNGE FH/UNI/ETH

GASTGEWERBE

MASTERSTUFE FH

Bei den folgenden Masterstudienprogrammen sind Auslandsaufenthalte ein (möglicher) Bestandteil. Studiensprache ist ausschliesslich Englisch.

Business Administration

Vertiefung Tourism
www.hslu.ch

Vertiefung Tourism & Change

www.fhgr.ch

Global Hospitality Business (MSc)

Kollaboration: École hôtelière de Lausanne, Hong Kong Polytechnic University, University of Houston
www.ehl.ch

Hospitality (MSc)

Programme: Finance & Hotel Development; Hospitality, Entrepreneurship & Innovation; International Hospitality Management; Luxury Management & Guest Experience; Real Estate
www.glion.edu

Hospitality (MBA)

Studienoption: 80 % online
www.ehl.ch

NACHDIPLOM-STUDIENGÄNGE FH

Hospitality (EMBA)

Programm in China

Hospitality Administration (EMBA)

Vollzeitprogramm
www.ehl.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

BACHELORSTUFE FH

Facility Management (BSc)

Vertiefungen: Gebäudesysteme, Immobilien, Service & Events, Workplace
Varianten: Vollzeit (6 Semester); Berufsbeigleitend (8 Semester; Berufstätigkeit 50 %)
www.zhaw.ch/lsvm

MASTERSTUFE FH

Facility Management (MSc)

Unterrichtssprache: Englisch
www.zhaw.ch/lsvm

NACHDIPLOMAUSBILDUNG FH

Facility Management (MAS)

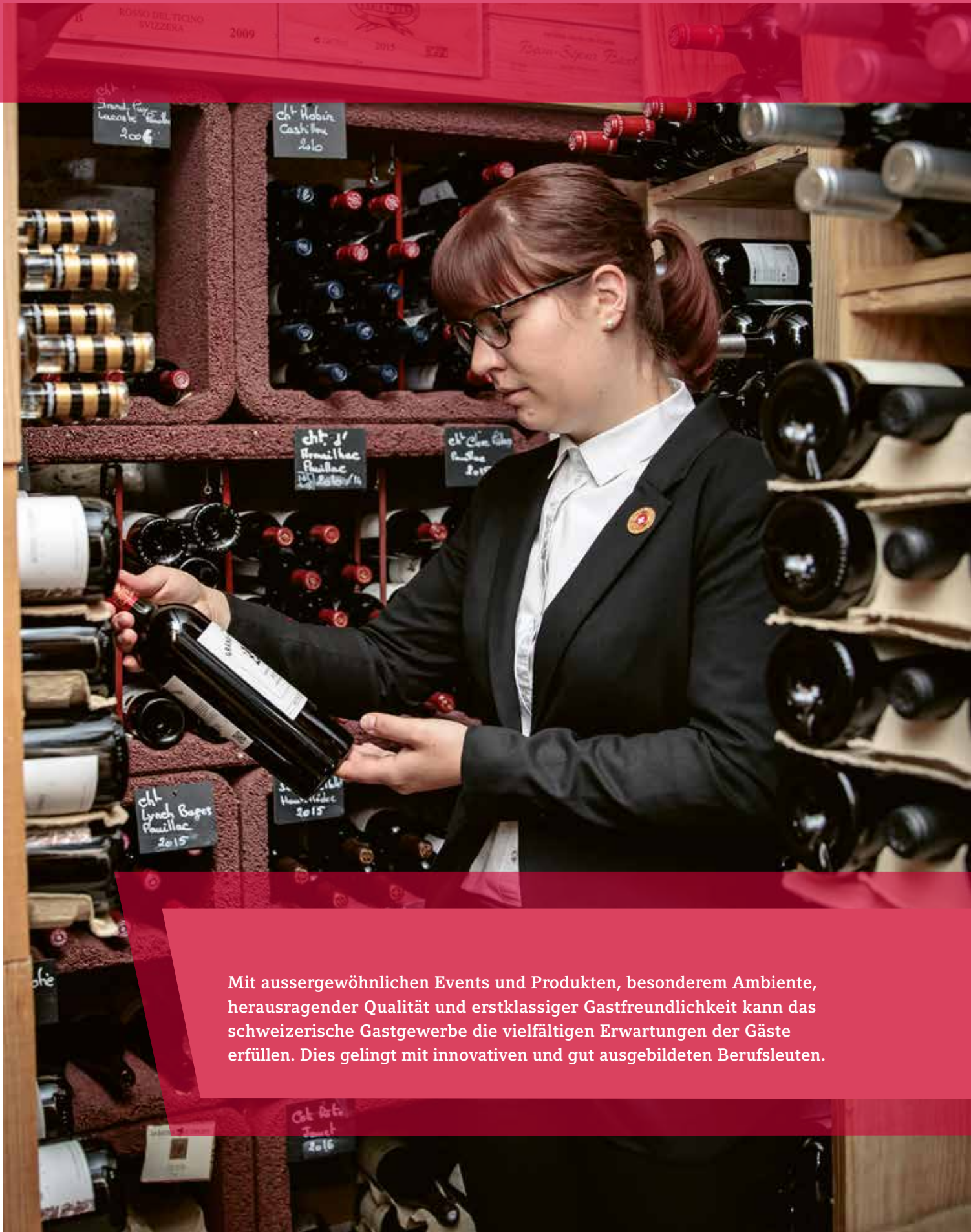
Auswahl von vier der folgenden CAS: Contracting, Energiemanagement, Gebäudemanagement, Immobilienökonomie, Leadership, Life Cycle Management Immobilien, Ökonomie und Prozesse, Workplace Management
Pflichtmodule: CAS Strategisches Facility Management, Masterarbeit
Unterrichtssprache: Deutsch
www.zhaw.ch/lsvm

Facility Management (DAS)

Auswahl von drei der folgenden CAS: Energiemanagement, Gebäudemanagement, Immobilienökonomie, Leadership, Life Cycle Management Immobilien, Strategisches Facility Management, Workplace Management
Unterrichtssprache: Deutsch
Zulassung: Auch für Betriebsleiter/innen in Facility Management (HF) oder Leiter/innen in Facility Management (HFP)
www.zhaw.ch/lsvm

➔ **Weitere Informationen** zu Studiengängen auf Bachelor- und Masterstufe siehe Heft «Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management» aus der Heftreihe «Perspektiven»
Detaillierte Informationen zu den einzelnen Ausbildungsgängen an den Hochschulen unter www.berufsberatung.ch/studium und www.studyprogrammes.ch
Weitere Informationen zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch

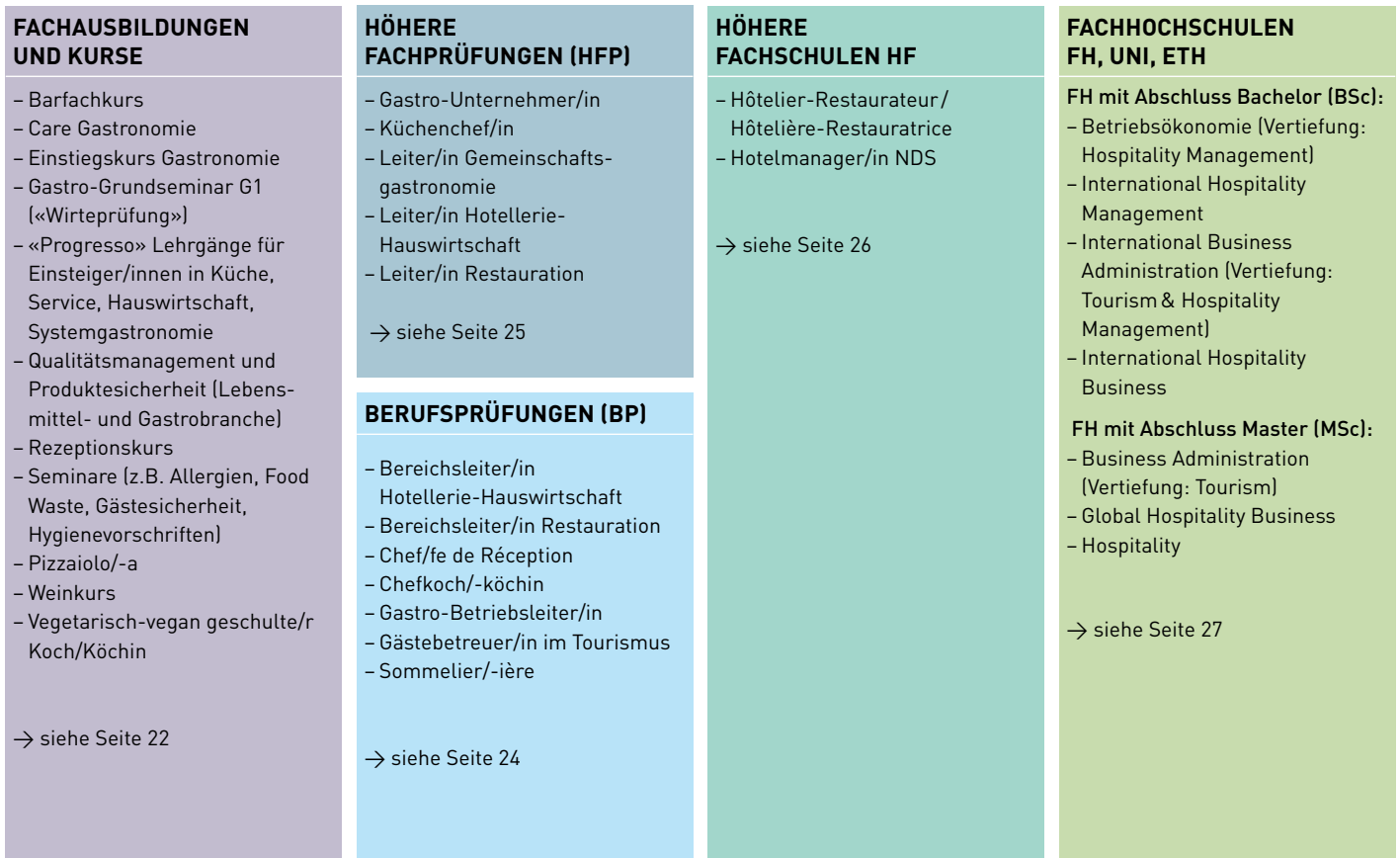
GASTGEWERBE



Mit aussergewöhnlichen Events und Produkten, besonderem Ambiente, herausragender Qualität und erstklassiger Gastfreundlichkeit kann das schweizerische Gastgewerbe die vielfältigen Erwartungen der Gäste erfüllen. Dies gelingt mit innovativen und gut ausgebildeten Berufsleuten.

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung

NACHDIPLOMAUSBILDUNGEN: NDS HF, CAS, DAS, MAS → www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe



BERUFLICHE GRUNDBILDUNG MIT EIDG. FÄHIGKEITZEUGNIS EFZ
BERUFLICHE GRUNDBILDUNG MIT EIDG. BERUFSATTEST EBA

→ siehe Seite 21

GYMNASIALE MATURITÄT, FACHMATURITÄT, BERUFSMATURITÄT

➔ Aktuelle Tabelle mit detaillierten Infos über die Aus- und Weiterbildungen siehe www.berufsberatung.ch → Aus- und Weiterbildung

KURZ ERKLÄRT

Die **berufliche Grundbildung** gliedert sich in die zweijährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) und die drei- und vierjährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Sie zählen zusammen mit den allgemeinbildenden Schulen (Gymnasien, Fachmittelschulen) zur Sekundarstufe II.
 → Weitere Informationen siehe Seite 21

Die **Berufsmaturität** kann während oder nach einer drei- oder vierjährigen Grundbildung absolviert werden. Sie erlaubt in der Regel den prüfungsfreien Zugang zu einem Fachhochschulstudium im entsprechenden Berufsfeld.

Mit der **Passerelle** können Absolvierende einer Berufs- oder Fachmaturität nach einer Zusatzprüfung an einer Schweizer Universität oder an einer Eidgenössischen Technischen Hochschule studieren.

Die **höhere Berufsbildung** umfasst den praktisch ausgerichteten Teil der Tertiärstufe und gliedert sich in die eidgenössischen Berufsprüfungen, die eidgenössischen höheren Fachprüfungen und die höheren Fachschulen.

Eidgenössische Berufsprüfungen (BP) schliessen mit einem eidgenössischen Fachausweis ab. Sie führen zu einer fachlichen Vertiefung oder Spezialisierung und zu Führungspositionen. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss und Berufserfahrung.
 → Weitere Informationen siehe Seite 24

Wer die **Eidgenössische höhere Fachprüfung (HFP)** besteht, erhält ein eidgenössisches Diplom. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss, Berufserfahrung und je nach Prüfung eidgenössischer Fachausweis.
 → Weitere Informationen siehe Seite 25

Höhere Fachschulen HF werden mit einem eidgenössisch anerkannten Diplom mit Zusatz «HF» abgeschlossen. Eidgenössisch geregelt sind sowohl die Ausbildung wie auch die Prüfung. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss und Berufserfahrung.
 → Weitere Informationen siehe Seite 26

Fachhochschulen FH werden nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: EFZ mit Berufsmaturität, Fachmaturität oder gymnasiale Maturität mit Zusatzqualifikationen.
 → Weitere Informationen siehe Seite 27

Universitäten und Eidgenössisch Technische Hochschulen ETH werden ebenfalls nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: gymnasiale Maturität oder Berufsmaturität/Fachmaturität mit Passerelle.
 → Weitere Informationen siehe Seite 27

An der Schnittstelle von Hotellerie und Wirtschaft



Ihre Zukunft sieht Nadine Aubry in der Direktion eines Hotels. Mit dem Abschluss «Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement» und der Berufserfahrung in renommierten 4-Sterne-Hotels wie den Radisson Blu Hotels in Basel und in St. Gallen und dem 5-Sterne-Hotel The Dolder Grand in Zürich ist sie auf bestem Weg zu diesem Ziel. Dass sie sich an der Schnittstelle von Hotellerie und Wirtschaft positionieren wollte, war ihr bereits während der Grundbildung zur Kauffrau Hotel-Gastro-Tourismus klar.

Klare Berufsentscheide

An der Rezeption eines Hotels zu stehen, war schon immer ein Traum von Nadine Aubry. Sie hätte sich auch andere Berufe mit Menschen – im Gesundheitswesen oder im Sozialbereich – vorstellen können. Nach der Fachmaturität entschloss sie sich erst mal für einen Sprachaufenthalt. Weil sie aber ein verlockendes Angebot des Radisson Blu Hotels in Basel bekam, stieg sie sofort in die Ausbildung zur Kauffrau Hotel-Gastro-Tourismus ein. Während der KV-Grundbildung wuchs ihre Sicherheit, in der Welt der Hotellerie am richtigen Platz zu sein: «Während andere wochenlang administrative Arbeiten erledigten und Archive anlegten, war ich täglich im Kundenkontakt. Aufgaben wie Gäste begrüßen, ein- und auschecken, Reservierungen entgegenneh-

men sowie Hotelführungen und Verkaufsgespräche führen waren nur ein kleiner Teil meines breiten Aufgabenspektrums. Die Planung und Durchführung von Meetings und Anlässen, Menüabsprachen und Rechnungsstellung kamen hinzu. Oft waren die Arbeitstage lang, aber das Vertrauen und die Wertschätzung der Vorgesetzten und der Einfluss, den man auf die Gästezufriedenheit hat, begeisterten mich.»

Luxus pur

Die Arbeit in einem 5-Sterne-Haus bringt Begegnungen an Luxus gewöhnte Menschen. So kann beispielsweise der ganze Dolder Grand Spa nach der abendlichen Schliessung für 2000 Franken für zwei Stunden gemietet werden. Mit einem Lächeln erzählt Nadine Aubry: «Es gab dort auch schon einen Hochzeitsantrag – und die Auserwählte hat Ja gesagt.» In der 5-Sterne-Hotellerie sind die Ansprüche der Gäste enorm. «Diese Erwartungen gilt es nicht nur zu erfüllen, sondern sogar zu übertreffen. Wenn man dies als Team schafft, beflügelt es ungemein.»

Mit der Weiterbildung «Hotelmanagement NDS HF» holte sich Nadine Aubry das theoretische Rüstzeug für eine Führungsfunktion. Die Ausbildung setzte sich mit den Modulen Mensch, Markt, Mittel und Hospitality sowie einer Projekt- und einer

NADINE AUBRY, Rooms Divisions Manager, The Dolder Grand, Zürich

- 15 Fachmaturität: Gymnasium und Fachmittelschule Münchenstein
- 19 Berufliche Grundbildung Kauffrau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus-, Handelsschule KV Basel / Radisson Blu Hotel, Basel
- 21 Meeting & Event Coordinator / Reservation Agent: Radisson Blu Hotel, Basel
- 22 Meeting & Event Manager: Radisson Blu Hotel, St. Gallen
- 25 Spa Operations Manager / Spa Front Office Manager: The Dolder Grand, Zürich
- 28 Abschluss Hotelmanagement NDS HF-, Hotelbildung Hotellerieuisse
- 30 Rooms Division Manager: The Dolder Grand, Zürich

Diplomarbeit aus einem breiten Themenspektrum zusammen. «Vielfältiges Wissen von Teamentwicklung über strategisches Marketing bis hin zu Finanzmanagement, Bau und Planung wurde praxisnah vermittelt. Für meine Zukunft werde ich nicht nur das erworbene Wissen anwenden, sondern auch das gute Netzwerk nutzen.»

Breites Arbeitsfeld

Rooms Division Manager sind verantwortlich für den kompletten Zimmerbereich, sorgen für reibungslose Abläufe und die Einhaltung der Standards in den Bereichen Guest Relations, Housekeeping und Reservierung in grossen Hotels. Seit Kurzem hat Nadine Aubry die neue Herausforderung als Rooms Division Manager angenommen. Mit der Führung der Abteilungen Front Office, Concierge, Bell Desk und Butler sind dies wichtige Anlaufstellen der Gäste. Bell Desk, übersetzt «Glöckchentisch», ist der Haupteingang und die Vorfahrt. Hier entscheidet der erste Eindruck über die Kundenzufriedenheit. «Ich kenne die Unternehmung seit über fünf Jahren, aber es ist eine komplett neue Herausforderung!» Sie hat längst bewiesen, dass sie hervorragend arbeitet, erhielt sie doch im Radisson Blu Hotel die Auszeichnungen «Innovation Award» und «Employee of the Year». (RZ)

Koch mit ethischen Grundsätzen



Darf ich heute noch Fleisch kochen? Wenn ja, unter welchen Voraussetzungen? Welche Produkte sind umweltfreundlich? Ist der Gast immer König, egal was er wünscht?» Solche Fragen stellt sich Lukas Alber. Der gelernte Koch, Gastro-Betriebsleiter und Freelancer mit unterschiedlichsten Funktionen in der Gastrowelt will seinen Werten betreffend Umwelt und Nachhaltigkeit im Berufsalltag treu sein.

Als Mitinhaber und Allrounder des «Zum guten Heinrich», eines Schweizer Catering-Anbieters, der auf Nachhaltigkeit setzt, kann Lukas Alber seine Ideale verwirklichen. «Die heutige Lebensmittelproduktion und generell der Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen muss überdacht und verändert werden. Die Themen Food Waste und Zero Waste sind im Moment omnipräsent. Wir treten aber nicht mit dem Mahnfinger auf, sondern wollen eine Vorbildfunktion wahrnehmen – und beweisen, dass es geht. Sehr gut sogar!»

Beim «Zum guten Heinrich» wird auf die Herkunft der Produkte geachtet. Wenn Fleisch, dann Suppenhuhn oder Kuhfleisch. Ausschliesslich saisonales Gemüse von Bauern aus der Region wird verarbeitet. Der Hauptlieferant ist ein Demeter-Betrieb.

Von der Pike auf

Kochen hatte ihm schon immer Spass gemacht. «Ich habe in verschiedenen Betrieben geschnuppert, in Restaurants, Hotels

und Spitälern. Im Zunfthaus zum Rüden in Zürich fand ich eine ideale Lehrstelle: Eine exquisite Küche, ein mittelgrosses Küchenteam, Restaurantbetrieb und Banketträumlichkeiten, der Küchenchef war nett und obendrauf war das Restaurant an den Wochenenden meistens geschlossen.» Als Jungendlicher war der letzte Punkt besonders attraktiv, denn Köche haben Arbeitszeiten, die sich zeitlich oft nicht mit dem Freizeitverhalten vereinen lassen. «Der Wechsel von der Schulbank an den Kochherd war am Anfang nicht leicht. Dank einem guten Lehrbetrieb und einem verständnisvollen Küchenchef bin ich gut in der Arbeitswelt angekommen.»

Allrounder

Lukas Alber sammelte nach der Lehre Berufserfahrung in Südafrika und Kanada. Er kommentiert diese Zeit: «Andere Kultur, andere Arbeitseinstellung. Für mich eine wichtige Zeit. Vor allem menschlich.»

Nun steht der «gute Heinrich» im Zentrum seiner Berufstätigkeit: «Meine Funktion ist vielseitig, als Mitglied der Geschäftsleitung bin ich für die Finanzen zuständig und für die Strategie und Ziele mitverantwortlich. Ich helfe in der Küche oder arbeite bei Cateringaufträgen mit.»

Er leitet auch Kurse. Im Zentrum stehen dabei Sensibilisierung, Wissenstransfer und Freude wecken am umweltbewussten Kochen – auch in Kursen für Kinder. Er en-

LUKAS ALBER, Mitinhaber «Zum guten Heinrich» und Freelancer, Zürich

- 15 Berufliche Grundbildung Koch EFZ: Zunfthaus Rüden, Zürich
- 25 Chef Tournant: Restaurant Buitenverwachting, Kapstadt, Südafrika
- 27 Souschef: Hotel Banff Park Lodge, Alberta, Kanada
- 29 Gastro-Betriebsleiter (BP): GastroZürich, Zürich
- 29 Head Chef: Mark Company, Catering Services, Zürich
- 34 Food & Finanzen: Zum guten Heinrich, Zürich
- 35 Mitglied im Projektteam mit dem «Zum guten Heinrich»: Projekt FOGO, Zürich

gagiert sich in verschiedenen Projekten und bringt seine Kompetenzen als Fachmann für Nachhaltigkeit in der Gastronomie ein.

Projekt FOGO

Mit FOGO entsteht in Zürich Altstetten eine kleine Containerstadt. Kombiniert sind hier Wohnraum für Flüchtlinge und junge Erwachsene in Ausbildung mit innovativer Gastronomie, Kleingewerbe, Kultur- und Bildungsangeboten. Mit dem «Zum guten Heinrich» ist Lukas Alber stark involviert. Er engagiert sich bei der Entwicklung von «die Cuisine», einem Labor der Agro-Foodbranche, wo innovative Ideen rund ums Essen realisiert werden. Themen wie Nachhaltigkeit, Innovation und kulturelle Integration stehen im Vordergrund. Es werden Kochkurse, Schulungen und Talks stattfinden und ein Foodlab entstehen, wo nachhaltige Produkte entwickelt werden.

Involviert in das Projekt ist auch «Cuisine sans frontières». Diese Organisation bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Dazu baut sie in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf. Sie ist und war unter anderem in Kolumbien, Brasilien, Ecuador, Georgien, Kenia, im Kongo und im Zentrum Juch in Zürich aktiv. (RZ)

«Neugierig den Winzern zuhören»



Als Sommelière arbeiten Sie auch im Service. Was sind Ihre besonderen Aufgaben?

Ich lege meinen Schwerpunkt auf den Weinservice: Ich bediene die Gäste, gehe auf ihre Bedürfnisse ein, berate sie in Weinfragen und präsentiere die Weine. Zum Menü schlagen wir eine Weinbegleitung vor, dabei erläutere ich den Gästen gerne, aus welchen Gründen wir einen bestimmten Wein zu welchem Gang ausgewählt haben. Als Sommelière halte ich stets die Augen und Ohren offen, um Neues zu entdecken. Ich höre den Winzern gut zu, um zu erfahren, wie ein Weinjahrgang ausfällt. Ich beobachte die Natur, die Temperaturen und das Wetter, um mir selbst ein Bild von einem aktuellen Jahrgang zu machen.

Wichtig ist auch ein Gespür für Menschen und ihre Bedürfnisse zu besitzen. Einige Gäste schätzen mehr Aufmerksamkeit und möchten ein wenig Plaudern, andere mögen es lieber zurückhaltend. Neben dem Bedienen von Gästen gehören die Degustation mit den Lieferanten und die drauffolgende Beratung mit dem Maître d'Hôtel zu meinem Alltag. In dieser Besprechung überlegen wir gemeinsam, welche Weine wir wie einsetzen wollen.

Zudem bilden wir im «Des Trois Tours» auch Lernende aus und ich helfe in deren Ausbildung mit. Um selbstständig Lernende zu begleiten, möchte ich sehr gerne den Berufsbildnerinnenkurs absolvieren.

Was beschäftigt Sie als Berufsfrau?

Im positiven Sinne erlebe ich es als grosse Bereicherung, meine Passion für den Wein und die Gastronomie mit den Gästen teilen zu dürfen: Mein Fachwissen weiterzugeben und auch vom Wissen der (weinkundigen) Gäste zu profitieren. Die Herausforderung ist, die Gäste immer wieder mit etwas Neuem zu überraschen. Kritisch denke ich an die Klimaerwärmung. Diese ist ein ganz grosses Thema in der Weinwelt. Wie gehen die Reben und die Natur damit um? Was muss man im Weinbau, im Keller verändern oder anpassen? Ich bin gespannt auf die Entwicklung und sehr beeindruckt, was den Winzern und Önologen jedes Jahr wieder gelingt.

Weshalb sollte jemand die Weiterbildung zur Sommelière anpacken?

Es ist bekannt, dass die Gastronomie ein Nachwuchsproblem hat und wir zu wenig junge Menschen für unsere spannende und vielseitige Arbeit begeistern können. Meines Erachtens muss sich ganz eindeutig etwas an den Arbeitsbedingungen ändern. Die Ausbildung zur Sommelière ist extrem vielseitig und man kann sich ein grosses Fachwissen aufbauen. Sie fördert das Verständnis, woraus sich ein Wein zusammensetzt und zu welchen Nahrungsmitteln er aus welchen Gründen passen könnte. So können der Inhalt und das Potenzial einer Flasche eingeschätzt werden, ohne diese zu

FIONA LIENGME, Sommelière, Restaurant Des Trois Tours, Bourgouillon

- 18 Berufliche Grundbildung Köchin EFZ: Hotel Des Alpes, Düdingen
- 20 Berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau EFZ: Restaurant Des Trois Tours, Bourgouillon
- 20 Cheffe de Service: Restaurant Eisblume Worb, Worb
- 23 Sommelière: Restaurant Des Trois Tours, Bourgouillon
- 24 Sommelière (BP): Weinausbildung GmbH & GastroZürich, Nuolen am Zürichsee & Zürich

probieren oder zu öffnen, wobei man auch als Fachperson immer wieder Überraschungen erlebt. Nebst einer Tätigkeit im Service ist als Sommelière ein beruflicher Schritt in den Weinhandel auch eine mögliche Berufsperspektive.

Wie sehen Ihre persönlichen Zukunftspläne aus?

Da ich viel zu gerne in der Gastronomie und mit den Gästen arbeite, schlägt mein Herz nach wie vor für den Service. Während meiner Tätigkeit in der «Eisblume Worb» kümmerte ich mich selbst um die gesamte Getränkekonzeption. Dort konnte ich meiner Kreativität freien Lauf lassen und entwickelte auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung zum Menü, was viele Gäste als sehr innovativ erlebten. Mein Ziel ist es, in der Zukunft meinen eigenen Betrieb zu eröffnen: Ein kleines Restaurant zu führen und meine eigene Weinauswahl zusammenzustellen und mich wieder der Kreation von Getränken zu widmen. (dw)

Mit Wettbewerben zum Erfolg



2019 war ein besonderes Jahr für Florian Bettschen, beruflich und privat. Einerseits wurde das renommierte Casino Bern nach einer längeren Renovationsphase wiedereröffnet, mit Florian Bettschen als Küchendirektor. Andererseits wurde er im Herbst Vater. Küchendirektor eines Hauses, das neben Gastronomie auf oberstem Level Kultur und Events anbietet, und Vater, der sein Kind intensiv in seiner Entwicklung begleiten will – eine Herausforderung!

Florian Bettschens Arbeitsplatz ist die Küche, Kochen ist seine Leidenschaft. Seine Erfolge an nationalen und internationalen Kochwettbewerben liess die Fachwelt schon früh auf ihn aufmerksam werden.

Renovation und Wiedereröffnung

Vor der Eröffnung des Casinos ging alles drunter und drüber. Für die Neukonzeption der Küche zeichnet Florian Bettschen verantwortlich. Nun werden innovative und traditionelle Gastronomieerlebnisse mit haus-eigenen Kulturveranstaltungen kombiniert und Angebote für Tagungen, Kongresse und Seminare enger mit der selbstgeführten Gastronomie verzahnt. Als am 5. September 2019 das Casino seine Türen wieder öffnete, lief alles reibungslos ab, nicht zuletzt dank dem grossen Einsatz des Küchendirektors.

An vorderster Front

Bei seiner letzten Stelle mit einer Funktion als Mitglied der Geschäftsleitung nahm die

Büroarbeit für ihn zu viel Raum ein. Er liebt das Führen seiner Küchenmannschaft und geht immer mit gutem Vorbild voran. Er sieht sich als praxisorientierter Coach. Er trägt die Kochbluse mit Stolz und wechselt sie zwar souverän, aber nicht besonders gern mit weissem Hemd und Krawatte aus. «Meine Leute müssen mich spüren», meint er und zeigt trotz klaren Führungsansprüchen seine weiche Seite. «Für den Erfolg braucht es ein gutes Team. Für meine Leute halte ich die Hand ins Feuer.»

Er bezeichnet seine Kreativität und seine Liebe zu den Menschen als seine wichtigsten Erfolgsfaktoren. Die Zeit der chole-rischen Köche ist definitiv vorbei. In einer modernen Küche herrscht professionelle Konzentration und das oft wortlose, perfekte Zusammenspiel von Teamplayern.

Zukunft

Seine ganze Familie ist heute stolz auf ihn. Das Grosi hat ihn bereits als kleinen Jungen mit dem Kochvirus infiziert und die Familie gibt ihm bis heute Geborgenheit und Rückendeckung. Und nun, 2019, beginnt eine neue Ära für den erfolgreichen Küchenchef: Vater sein und eine herausfordernde Stelle. Florian Bettschen weiss, was er will und wie er es will. Einzig die Gesundheit könnte ihm einen Strich durch die Rechnung machen. Schon einmal hat der Körper gemeldet: «Es genügt!» So weit wird er es nicht mehr kommen lassen.

FLORIAN BETTSCHEN, Leitung Küche, Casino Bern

- 16 Berufliche Grundbildung Koch EFZ: Sporthotel, Adelboden
- 22 Chef de Partie Entremetier: Hotelfachschule Thun
- 23 Berufsbildner
- 23 Gastronomiekoch (heute Chefkoch (BP): Hotel & Gastro formation, Weggis
- 27 Küchenchef (HFP), Hotel & Gastro formation, Weggis
- 29 Küchenchef, Mitglied der Geschäftsleitung: Congress Hotel Seepark, Thun
- 34 Leitung Küche: Casino Bern, Kultur-Kulinarik-Event, Bern

Denn der Kreis, wofür er sich verantwortlich fühlt, ist 2019 gewachsen.

Das Berner Symphonieorchester bleibt mit seinen Konzerten die Hauptmieterin des grossen Casino-Saals. Dort wird ein professionell geführtes Orchester die Zuhörer erfreuen. Für die harmonische, innovative Gastronomie hat das Casino mit Florian Bettschen einen jungen, professionellen «Dirigenten» für kulinarische Sinfonien, dem das Wohl der Gäste und der Mitarbeitenden am Herzen liegt. (RZ)

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

BEREICHSLEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT (BP)

Arbeitet nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv und ist für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hotellerie-Hauswirtschaft zuständig. Übernimmt fachliche und organisatorische Verantwortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation.

➔ **Porträt von Sonja Schläpfer** auf Seite 43

BEREICHSLEITER/IN RESTAURATION (BP)

Arbeitet in der Führung, Planung und Organisation eines Betriebs der Hotellerie, der Restauration oder der Gemeinschaftsgastronomie. Sorgt für effiziente Arbeitsabläufe im Service- und Verkaufsbereich. Gestaltet ein Marketingkonzept, stellt Personal ein, führt und schult es.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE (PH)

Unterrichtet an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Vermittelt den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leitet sie zu selbstständigem Lernen an.

CHEF/FE DE RÉCEPTION (BP)

Übernimmt in einem Gastroununternehmen Aufgaben in den Bereichen Empfang/Réception sowie in der Personaladministration. Kennt Aufbau, Funktionsweise und Zusammenhänge des Finanz- und Rechnungswesens und die Grundlagen des Marketings.

CHEFKOCH/-KÖCHIN (BP)

Verfügt über vertiefte Fachkenntnisse in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion. Organisiert und optimiert Arbeitsabläufe und führt Mitarbeitende.

➔ **Porträt von Florian Bettschen** auf Seite 34

GÄSTEBETREUER/IN IM TOURISMUS (BP)

Empfängt, betreut, informiert und berät Gäste aus aller Welt am Frontdesk eines Tourismusbüros, in Hotels, bei Transportunternehmen,

Reiseveranstaltern oder anderen touristischen Anbietern. Plant und gestaltet auch Führungen, Ausflugsprogramme, Reisen und organisiert Events und Projekte.

GASTRO-BETRIEBSLEITER/IN (BP)

Führt einen kleinen bis mittleren Gastrobetrieb. Betreut Gäste, sorgt für optimale Abläufe, plant das Angebot und sorgt für die Preisgestaltung. Führt die Buchhaltung und leitet Mitarbeitende.

➔ **Porträt von Lukas Alber** auf Seite 32

GASTRO-UNTERNEHMER/IN (HFP)

Führt einen Gastronomiebetrieb nach fachlichen und unternehmerischen Kriterien. Leitet die Bereiche Food & Beverage und Marketing, führt die Mitarbeitenden.

HÔTELIER/-IÈRE-RESTAURATEUR/-TRICE (HF)

Ist in der Lage, ein Hotel als Besitzer/in oder Pächter/in zu führen. Trägt die Verantwortung für den gesamten Hotelbetrieb (auch betriebswirtschaftlich) oder nimmt eine Kaderposition ein. Ist wichtige/r Ansprechpartner/in für Hotelgäste, zum Beispiel für Stammkunden/-innen oder bei besonderen Anliegen.

HOTELMANAGER/IN (HF NDS)

Ist im Management eines Hotelbetriebs tätig oder führt einen Betrieb als Geschäftsinhaber/in respektive Geschäftsführer/in. Versteht komplexe Zusammenhänge der Unternehmensorganisation und -führung. Begreift das Zusammenspiel des Hotelbetriebs mit der Umwelt. Geht wirtschaftliche Problemstellungen an und arbeitet auf nachhaltige Lösungen hin. Ist für die Führung von Mitarbeitenden verantwortlich.

➔ **Porträt von Nadine Aubrey** auf Seite 31

KÜCHENCHEF/IN (HFP)

Übernimmt anspruchsvolle Führungs-, Fach-, Planungs- und Kommunikationsaufgaben im Bereich der Produktion. Verfügt über ausgezeichnete Kochkenntnisse, überwacht die Küchenbrigade, sorgt für einen effizienten Arbeitsablauf und befasst sich mit den anfallenden organisatorischen Aufgaben rund um den Küchenbereich. Verfolgt die Trends und die Bedürfnisse der Gäste und gestaltet ein qualitativ gutes Angebot mit angemessenem Preis-Leistungs-Verhältnis.

➔ **Porträt von Florian Bettschen** auf Seite 34

LEITER/IN GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE (HFP)

Führt Gastronomiebetriebe in Firmen, Spitälern, Alterswohn- und Ferienheimen, Schulen,

Universitäten oder Bildungszentren. Ist verantwortlich für attraktive, gesunde und ausgewogene Mahlzeiten. Kümmernt sich um Einkauf/Lagerhaltung sowie Angebotsplanung. Weiss Bescheid über Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Budgetierung und Kalkulation. Führt Personal und übernimmt Ausbildungsfunktionen.

LEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT (HFP)

Ist im höheren Kader in der Hotellerie, in Heimen oder Spitälern tätig und leitet den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Führt und rekrutiert Mitarbeitende und ist über das Finanz- und Rechnungswesen informiert. Kennt die wesentlichen Elemente im Hauswirtschaftsbereich und kann diese entsprechend analysieren, bewerten und optimieren.

➔ **Porträt von Monika Rauber** auf Seite 44

LEITER/IN RESTAURATION (HFP)

Übernimmt anspruchsvolle Führungs- und Organisationsarbeiten in den Bereichen Gästebetreuung, Service und Verkauf in Gastronomiebetrieben. Leitet die entsprechenden Abteilungen nach fachlichen und unternehmerischen Kriterien, sorgt für reibungslose Abläufe. Repräsentiert das Unternehmen gegenüber den Gästen.

SOMMELIER/-IÈRE (BP)

Berät in Restaurants die Gäste bei der Auswahl des passenden Weins. Ist in vielen Fällen auch für den Einkauf zuständig und sorgt für die richtige Lagerung des Weins. Kann auch eine eigene Weinhandlung führen: stellt Sortiment zusammen, verhandelt Preise, berät die Kundschaft und macht an Messen auf ihr Geschäft aufmerksam.

➔ **Porträt von Fiona Liengme** auf Seite 33

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

Unter Berufsfunktionen und Spezialisierungen sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER/IN

Unterstützt den/die Front Office Manager/in eines Hotels. Trägt oft Teilverantwortung für einen Bereich (Empfang, Reservation, Telefonzentrale, Büro). Hilft im operativen Geschäft mit.

ASSISTENT/IN SEMINARLEITUNG

Unterstützt die Seminarleitung in allen Wünschen, wie Bereitstellen von Getränken, Snacks und Früchten etc., Einrichten der Räumlichkeiten, Vorbereiten der technischen Hilfsmittel.

BANKETT-ASSISTENT/IN

Unterstützt den/die Bankett-Manager/in bei der Organisation von Banketten, Seminaren und Kongressen. Trägt Teilverantwortung für bestimmte Bereiche.

BANKETT-MANAGER/IN

Leitet, koordiniert und organisiert die gesamte Bankett-, Seminar- und Kongressabteilung in Grossbetrieben des Gastgewerbes. Sorgt für Werbung und Verkauf der Veranstaltungen. Arbeitet mit Personal aus Küche, Bar und Service zusammen, organisiert Leihpersonal. Ist für Abrechnung und Schlussreinigung verantwortlich.

BERUFSBILDNER/IN

Ist zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Führt die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein. Definiert Lernziele, begleitet, unterstützt und fördert die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilt die Lernergebnisse.

BUFFET MITARBEITER/IN

Arbeitet eng zusammen mit Küche und Service, stellt Getränke und Essen bereit, sorgt für Nachschub und hilft beim Schöpfen.

CONCIERGE

Steht ganz im Dienste des Hotelgasts und versucht, möglichst alle Wünsche zu erfüllen z.B. Weckdienst, Organisation von Ausflügen, Besorgen von Theaterbilletten, Reservationen in anderen Hotels oder Empfang und Spedition von Handgepäck.

DIREKTIONSASSISTENT/IN HOTEL/RESTAURANT

Ist die rechte Hand des Hoteldirektors/der Hoteldirektorin bzw. des Betriebsleiters/der Betriebsleiterin eines Restaurationsbetriebs. Trägt oft Teilverantwortung für einen Bereich (Buchhaltung, Réception etc.).

FRONT OFFICE MANAGER/IN

Trägt die Verantwortung für die Bereiche Empfang (Front Office) eines Hotels, meist inklusive Telefonzentrale, Reservierung und Gästebetreuung (Guest Relation). Sorgt für die optimale Zimmerbelegung. Koordiniert die Dienst- und Urlaubsplanung der Mitarbeitenden. Erkennt Engpässe im operativen Geschäft und springt bei Bedarf ein.

FOOD & BEVERAGE ASSISTANT

Unterstützt den/die Food & Beverage Manager/in. Trägt Teilverantwortung für bestimmte Bereiche.

FOOD & BEVERAGE MANAGER/IN

Leitet und koordiniert die Einkaufs-, die Produktions- und die Verkaufsabteilungen in gastronomischen Grossbetrieben. Gestaltet in Zusammenarbeit mit dem/der Küchenchef/in die Menü- und Getränkekarten und hat wichtige Koordinationsfunktion bei Banketten.

GÄSTEBETREUER/IN

Führt in einem gastgewerblichen Betrieb alle anfallenden Arbeiten in der Gästebetreuung an der Réception (Front Office) aus. Kümmerst sich um das Wohl der Gäste vom Tag der Ankunft bis zu ihrer Abreise und ist deren erste Ansprechperson. Nimmt Reservationen entgegen, beantwortet Anfragen und kümmert sich um Reklamationen. Organisiert den Gepäckdienst, Transportdienste und Ticketbestellungen. Informiert die Hotelgäste über Freizeitmöglichkeiten im Hotel und in der Umgebung.

GASTRONOMIE- UND HOTELLERIE-BERATER/IN

Berät als Selbstständige/r, als Mitarbeiter/in einer Beratungsfirma oder eines Verbands Restaurations- und Hotelleriebetriebe. Ist meist auf einen Bereich spezialisiert z. B. Betriebswirtschaft, Marketing, Einrichtung, Personal usw.

HOTELMANAGER/IN

Führt einen Hotelbetrieb als Geschäftsinhaber/in oder -führer/in oder ist Teil des Managements eines Hotelbetriebs.

KÜCHE: CHEF/FE DE PARTIE

Leitet eine Abteilung oder einen Posten in der Küche (z.B. Chef-Saucier). Ihm/ihr sind ein oder mehrere Köche/Köchinnen mit weniger Erfahrung unterstellt.

KÜCHE: CHEF/FE ENTREMÉTIER

Bereitet Suppen, Gemüse und Teigwaren sowie Mehl-, Käse- und Eierspeisen zu.

KÜCHE: CHEF/FE GARDEMANGER

Überwacht die gesamte kalte Küche, d.h. das Zuschneiden und Vorbereiten des rohen Fleisches und des Fisches sowie die Herstellung von kalten Saucen, Vorspeisen, Fleischfüllungen, kalten Platten usw. Bereitet je nach Grösse des Betriebs auch Süssspeisen zu.

KÜCHE: CHEF/FE PÂTISSIER

Bereitet warme, kalte und gefrorene Süssspeisen zu. Bereitet für die warme Küche auch alle Teigarten zu wie Zöpfe, Brote, Pasta.

KÜCHE: CHEF/FE SAUCIER

Ist verantwortlich für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch. Stellt alle Grundbrühen und Saucen her.

KÜCHE: COMMIS/E DE CUISINE

Gelernter Koch/gelernte Köchin ohne Vorsetzungsfunktion. Ist in kleineren Betrieben direkt dem Küchenchef/der Küchenchefin unterstellt, in grösseren Restaurants einem Chef de Partie. Arbeitet auf verschiedenen Posten, beispielsweise als Commis-Saucier.

KÜCHE: SOUS-CHEF/CHEFFE

Stellvertreter/in des Küchenchefs oder der Küchenchefin. Unterstützt diese/n bei administrativen, küchentechnischen Arbeiten und der Ausbildung der Lernenden.

PERSONALCHEF/IN, HUMAN RESOURCES MANAGER/IN GASTGEWERBE

Trägt die Verantwortung für die Rekrutierung, Einstellung und Betreuung der Mitarbeitenden in Hotel und/oder Restaurant, inkl. Lohnwesen. Erledigt die Formalitäten bei Stellenantritt (z.B. Arbeitsbewilligungen für Ausländer/innen) und bei Austritten (z.B. Zeugnisse). Ist oft auch in der Personalschulung tätig.

PIZZAIOLO/-A

Ist auf die Herstellung von Pizza spezialisiert, von der Wahl der Zutaten bis hin zum Belag und dem Backvorgang. Backt die Pizza im traditionellen Holzofen oder im Elektro-/Gasofen. Benötigt viel Geschick im Kneten, Drehen, Belegen und Backen von frischen Pizzen.

PORTIER/-IÈRE

Ist für die Spedition von Gepäck zuständig und erledigt verschiedene Arbeiten im Bereich Hauswirtschaft. Ist dem/der Concierge oder der Hauswirtschaft unterstellt.

RÉCEPTIONIST/IN

Empfängt die Gäste, teilt die Zimmer zu und verwaltet die Schlüssel. Ist direkte/r Ansprechpartner/in für die Gäste. Erledigt die Formalitäten und Rechnungsstellung beim Check-out. Ist auch zuständig für Geldwechsel, Hotelsafebetreuung usw.

RESTAURATION: BARISTA

Arbeitet in einer Kaffeebar. Ist für die Zubereitung und den Service von Getränken auf Basis von Espresso zuständig. Beherrscht die «Latte Art», bei der beim Eingiessen der aufgeschäumten Milch in den Espresso ein Cappuccino mit Muster entsteht. Benötigt Kenntnisse in Bezug auf Kaffeesorten, -röstung, Bedienung und Wartung von Espressomaschinen und Mahlwerken.

RESTAURATION: BARKEEPER

Bedient und berät die Gäste an der Bar. Stellt Cocktails her, empfiehlt Spezialitäten und bereitet nach Bedarf Snacks zu. Kennt die unterschiedlichen Herstellungsarten von Spirituosen und weiss, wie sie ausgeschenkt werden. Bereitet die Bar vor: bereitstellen von Eis, Fruchtsäften und füllt die Barschublade auf.

RESTAURATION: CHEF/FE DE RANG

Ist Chef/in einer Station, d.h. einer bestimmten Anzahl Tische. Führt möglicherweise ein bis zwei Mitarbeitende im Service. Ist dem Chef de Service unterstellt.

RESTAURATION: CHEF/FE DE SERVICE

Trägt die Verantwortung für die Service-Brigade in einem der Teilbereiche Bar, Speisesaal oder Restaurant oder der gesamten Abteilung Service. Ist wichtige/r Ansprechpartner/in für die Gäste bei besonderen Anliegen.

RESTAURATION: COMMIS/E DE RANG

Ist gelernte/r Restaurantfachmann/-frau ohne Vorgesetztenfunktion. Berät und bedient die Gäste. Ist in der Regel dem Chef de Rang unterstellt.

RESTAURATION: TEE-SOMMELIER/-IÈRE

Berät, was beim Teetrinken zu beachten ist, erklärt die Herkunft und Zubereitung verschiedener Teesorten und serviert diese fachgerecht.

RESTAURATION: SOMMELIER/-IÈRE

Spezialisiert sich auf ein Produkt wie Wein, Wasser, Bier, Tee, Whisky, Spirituosen, Brot oder Käse. Berät den Gast, was zu beachten ist, erklärt die Herkunft, die Herstellung und Verarbeitung der verschiedenen Produkte und serviert diese fachgerecht.

→ **Porträt von Fiona Liengme auf Seite 33**

ROOMS DIVISIONS MANAGER/IN

Ist verantwortlich für den kompletten Zimmerbereich, sorgt für reibungslose Abläufe und die Einhaltung der Standards in den Bereichen Guest Relations, Housekeeping und Reservierung in grossen Hotels. Je nach Hotel gehört die Führung des Front Office, des Concierge-Service, des Bell Desk und Butlerservice dazu.

→ **Porträt von Nadine Aubrey auf Seite 31**

SALES & MARKETING ASSISTENT/IN HOTELLERIE

Trägt die Verantwortung für den Verkauf des Hotelangebots im In- und Ausland. Macht Werbung durch Inserate, Direktkontakte mit Reiseveranstaltern, Social Media, Mailings etc. Pflegt den Kontakt zu Gästen auch in ihrer Abwesenheit durch «follow-letters» oder Hotelzeitschriften.

STEWARD/STEWARDESS, KOCH/KÖCHIN (HOCHSEESCHIFFFARHT)

Arbeitet im gastronomischen Service der Hochseeschiffahrt. Ist zuständig für die Verpflegung von Passagieren und Besatzungsmitgliedern. Führt alle dazu notwendigen Vor- und Nacharbeiten durch.

WIRT/IN

Ist Gerant/in, Besitzer/in oder Pächter/in eines Gastronomiebetriebs. Trägt die volle Verantwortung für den gesamten Betrieb (auch betriebswirtschaftlich) und ist Ansprechpartner/in für Gäste (Stammkundschaft oder bei besonderen Anliegen). Ist in kleinen Betrieben oft selbst in der Küche oder im Service tätig.

→ **Porträt von Lukas Alber auf Seite 32**

Hochschulberufe

(in alphabetischer Reihenfolge)

Unter Hochschulberufen finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschul Umfeld.

HOTELLERIE-MANAGER/IN (FH)

Übernimmt komplexe Aufgaben in der Leitung von internationalen Hotelketten und Dienstleistungsunternehmen im Tourismusbereich oder führt ein eigenes Unternehmen. Hat vertiefte betriebswirtschaftliche Fachkenntnisse in Finanzmanagement, strategischem Management und Organisation. Kann auch in der Forschung, Entwicklung und Beratung tätig sein.



Erhalten Sie
Fr. 100 Rabatt*
mit dem Code:
CHANCEN100

Wirtepatent?

Weiterbildungen in der Gastronomie – einfach von zu Hause

- + Individuelle Betreuung
- + Flexibilität
- + Höchste Qualität
- + Variable Kursdauer
- + Sofort beginnen

www.wirtepatent.ch



Unser Kursangebot

Wirtepatentkurse

Grundkurs Gastronomieführung

Servicekurs

Barkurs

Weinkurs Gastronomie

Weinkurs Privatpersonen

* Gültig auf die Wirtepatentkurse und
den Grundkurs Gastronomieführung.

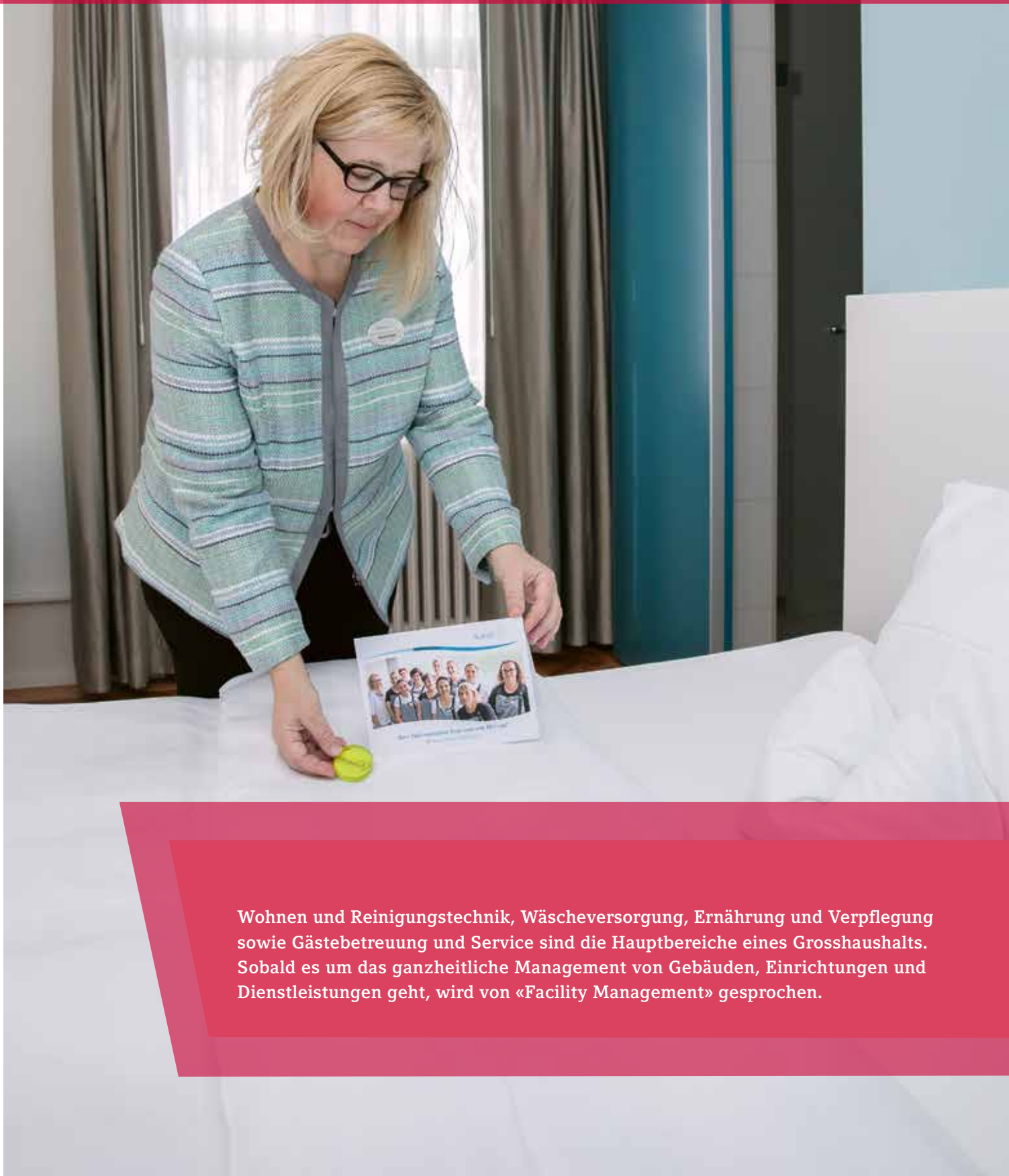
In 14 Schritten zum
eigenen Restaurant

www.gastropedia.ch



**Gastro
pedia**
Lösungen für die Gastronomie

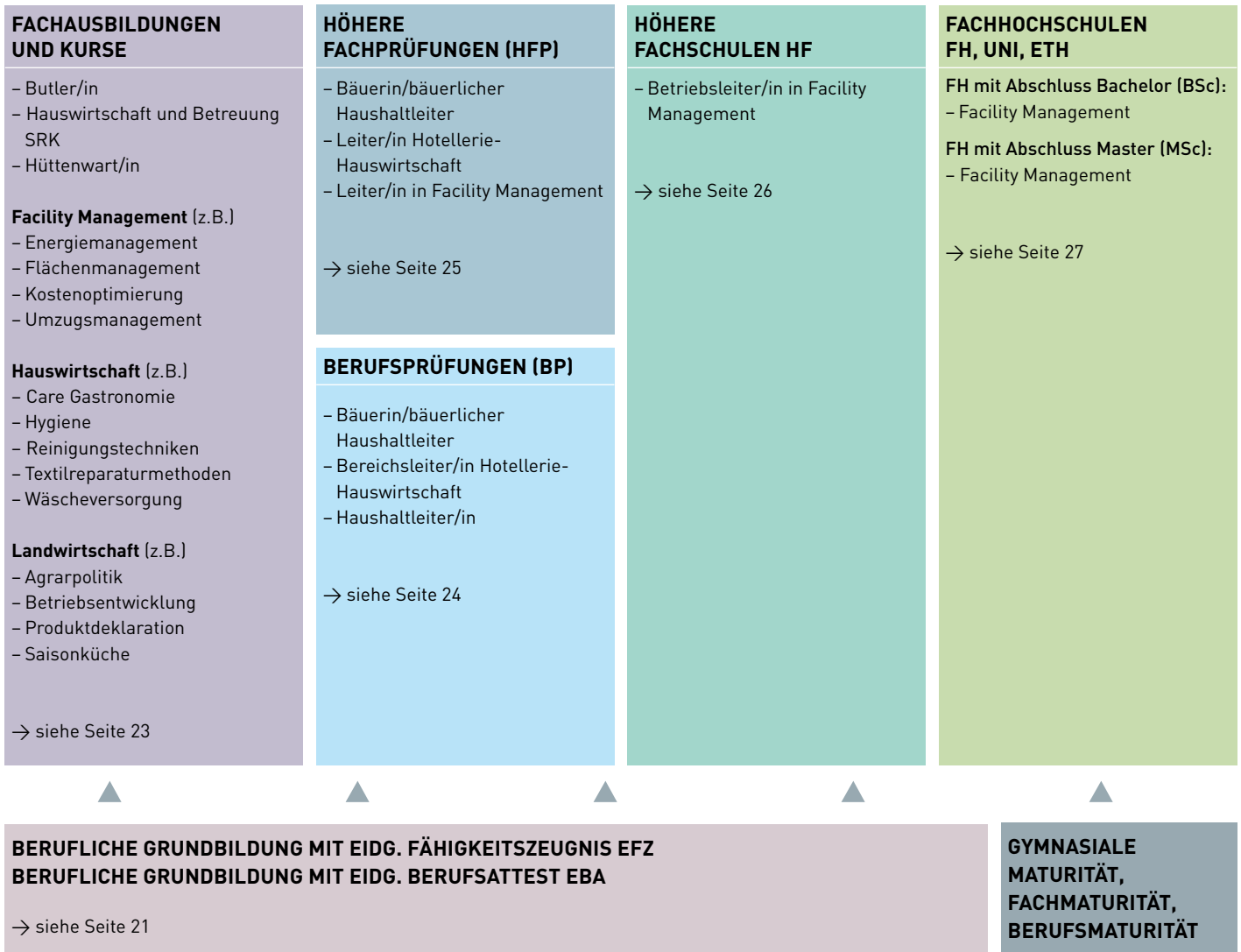
HAUSWIRTSCHAFT FACILITY MANAGEMENT



Wohnen und Reinigungstechnik, Wäscheversorgung, Ernährung und Verpflegung sowie Gästebetreuung und Service sind die Hauptbereiche eines Grosshaushalts. Sobald es um das ganzheitliche Management von Gebäuden, Einrichtungen und Dienstleistungen geht, wird von «Facility Management» gesprochen.

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung

NACHDIPLOMAUSBILDUNGEN: NDS HF, CAS, DAS, MAS → www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe



➔ Aktuelle Tabelle mit detaillierten Infos über die Aus- und Weiterbildungen siehe www.berufsberatung.ch → Aus- und Weiterbildung

KURZ ERKLÄRT

Die **berufliche Grundbildung** gliedert sich in die zweijährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) und die drei- und vierjährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Sie zählen zusammen mit den allgemeinbildenden Schulen (Gymnasien, Fachmittelschulen) zur Sekundarstufe II.
 → Weitere Informationen siehe Seite 21

Die **Berufsmaturität** kann während oder nach einer drei- oder vierjährigen Grundbildung absolviert werden. Sie erlaubt in der Regel den prüfungsfreien Zugang zu einem Fachhochschulstudium im entsprechenden Berufsfeld.

Mit der **Passerelle** können Absolvierende einer Berufs- oder Fachmaturität nach einer Zusatzprüfung an einer Schweizer Universität oder an einer Eidgenössischen Technischen Hochschule studieren.

Die **höhere Berufsbildung** umfasst den praktisch ausgerichteten Teil der Tertiärstufe und gliedert sich in die eidgenössischen Berufsprüfungen, die eidgenössischen höheren Fachprüfungen und die höheren Fachschulen.

Eidgenössische Berufsprüfungen (BP) schliessen mit einem eidgenössischen Fachausweis ab. Sie führen zu einer fachlichen Vertiefung oder Spezialisierung und zu Führungspositionen. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss und Berufserfahrung.
 → Weitere Informationen siehe Seite 24

Wer die **Eidgenössische höhere Fachprüfung (HFP)** besteht, erhält ein eidgenössisches Diplom. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss, Berufserfahrung und je nach Prüfung eidgenössischer Fachausweis.
 → Weitere Informationen siehe Seite 25

Höhere Fachschulen HF werden mit einem eidgenössisch anerkannten Diplom mit Zusatz «HF» abgeschlossen. Eidgenössisch geregelt sind sowohl die Ausbildung wie auch die Prüfung. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss und Berufserfahrung.
 → Weitere Informationen siehe Seite 26

Fachhochschulen FH werden nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: EFZ mit Berufsmaturität, Fachmaturität oder gymnasiale Maturität mit Zusatzqualifikationen.
 → Weitere Informationen siehe Seite 27

Universitäten und Eidgenössisch Technische Hochschulen ETH werden ebenfalls nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: gymnasiale Maturität oder Berufsmaturität/Fachmaturität mit Passerelle.
 → Weitere Informationen siehe Seite 27

Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs



Nach fünfjähriger Tätigkeit als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin des gesamten Bereichs Hauswirtschaft in der psychiatrischen Privatklinik Littenheid, fand Angela Ullmann eine neue Herausforderung als Leiterin Hotellerie im Alters- und Pflegeheim Wiesliacher.

Wofür sind Sie zuständig?

In meiner neuen Aufgabe bin ich für die Erstellung und Verbesserung von Arbeitsprozessen, einen reibungslosen Ablauf und eine konstruktive Arbeitsatmosphäre im Bereich Hotellerie verantwortlich. Dazu zählen die Reinigung, die Lingerie, der Bewohnerservice, der technische Dienst und die Gastronomie. Wichtig ist mir die Koordination der einzelnen Bereiche untereinander. Zusätzlich bin ich für die Führung der Mitarbeitenden im Bereich Hotellerie und für das Troubleshooting zuständig. Das bedeutet ich bin Kontaktperson für Bewohner/-innen und Angehörige bei Anliegen rund um den Bereich Hotellerie.

Ich bin auch in strategische Bereiche involviert. So unterstütze ich unsere Geschäftsleitung bei der Gestaltung von Konzepten gemäss unserer strategischen Stossrichtung. Aktuell war ich während einer intensiven Bauphase Ansprechperson für die Bauleitung, die ich bei Fragen rund um das Facility Management entlastete.

Was empfinden Sie als herausfordernd?

In meiner vorgängigen Funktion als Betriebsleiterin des Bereichs Hauswirtschaft hatte ich die Gelegenheit, mich im gleichen Fachbereich mit Partnern auszutauschen und gemeinsam Lösungen auszuarbeiten. Ich musste mich in meiner neuen Funktion daran gewöhnen, dass ich diese Diskussionspartner nun nicht mehr habe und vieles alleine entscheiden muss und auch darf. Die nächste höhere Stelle ist nun die Geschäftsführung. Der Vorteil davon ist, dass sich für mich die Kommunikations- und Entscheidungswege in Bezug auf strategische und strukturelle Prozesse stark verkürzt haben. Trotz meines breiteren Handlungsspielraums ist der gegenseitige Umgang in unserem Betrieb sehr familiär und persönlich, was mir sehr gut gefällt.

Welche Werte sind Ihnen wichtig?

Während meiner Ausbildung war die Selbstreflexion immer sehr wichtig, um mein eigenes Verhalten beurteilen und verbessern zu können. Dadurch weiss ich nun als Chefin besser, was mir wichtig ist. Es ist mir ein Anliegen, klar zu kommunizieren und zu vermitteln, dass unsere Arbeit unverzichtbar ist. Das ist nur glaubwürdig, wenn ich meinen Mitarbeitenden in allen Bereichen eine hohe Wertschätzung entgegenbringe. Mein Herzblut steckt in der Führung

ANGELA ULLMANN, Leiterin Hotellerie, Alters- und Pflegeheim Wiesliacher oekas, Zürich

- 19 Berufliche Grundbildung Fachfrau Hauswirtschaft EFZ: Klinik Schloss Mammern, Mammern
- 18 Sprachaufenthalt und Lehrlingsaustausch Italienisch: Altersheim Stella Maris, Bedano
- 22 Betriebsleiterin in Facility Management HF: BFF, Bern
- 22 Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin: Clenia Privatklinik Littenheid, Littenheid
- 23 Sprachaufenthalt Englisch: Santa Monica, Kalifornien (USA)
- 24 CAS in Gebäudemanagement: Institut für Facility Management ZHAW, Wädenswil
- 27 Leiterin Hotellerie: Alters- und Pflegeheim Wiesliacher oekas, Zürich

der Mitarbeitenden. Ihnen möchte ich meine Haltung weitervermitteln, dass man alles lernen kann, wenn Wille und Leidenschaft vorhanden sind. Mit den heutigen Anforderungen an Standards, Geräte und Richtlinien dürfen die Bereiche Hauswirtschaft, technischer Dienst und Gastronomie auf keinen Fall unterschätzt werden.

Was hat Sie motiviert direkt nach der Grundbildung die höhere Fachschule (HF) zu besuchen?

Ich wollte einen Beruf lernen, der abwechslungsreich ist und bei dem ich anpacken kann. Ich habe es immer geliebt, den Menschen um mich herum etwas Gutes zu tun und sie in den verschiedensten Situationen zu unterstützen. Als Betriebsleiterin in Facility Management HF kann ich in den unterschiedlichsten Betrieben tätig sein und mich in zahlreiche Teilgebiete spezialisieren.

Welchen Ratschlag geben Sie angehenden Betriebsleiter/innen in Facility Management HF mit auf ihren Berufsweg?

Der Aufbau und die Pflege eines guten und stabilen Netzwerks sind wertvoll. Durch ein aktives Netzwerk kennt man Menschen, die in anderen Betrieben in einer ähnlichen Leitungsposition sind. Diese können sich in die eigenen Arbeitsentscheidungen und -problemstellungen schnell und gut hinein-denken und stehen mit konkreten Ratschlägen zur Seite. So muss man das Rad nicht immer neu erfinden. (DW)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Das Wetter bestimmt mit»



Therese Meier leitet gemeinsam mit ihrem Partner den familiären Ackerbaubetrieb in Zetzwil. Als Bäuerin organisiert und führt sie den bäuerlichen Haushalt. Sie produziert und verarbeitet selber Nahrungsmittel und wirkt auf dem gemeinsamen Landwirtschaftsbetrieb mit. Durch ihr Wissen kann sie aktiv mitreden und ihren Lebenspartner bei wichtigen Betriebsentscheidungen unterstützen.

Zusätzlich ist sie in einer auswärtigen Tätigkeit als HR Business Partner bei der Emmi Schweiz AG angestellt. Das Paar hat einen einjährigen Sohn.

Wie sehen Ihre saisonalen Aufgaben aus?

Im Frühling bin ich mit der Vorbereitung des Gemüsegartens und der Blumenbeete beschäftigt (Pflanz- und Saatzeit). Im Sommer ist meine Mitarbeit bei der Heu-, Getreideernte auf dem Feld und bei der Gemüseernte im Garten wichtig. Ich verarbeite das Gemüse fachgerecht: Alles – was nicht direkt konsumiert wird – wird eingekocht, sterilisiert und heiss eingefüllt, so können wir diese Vorräte auch im Winter geniessen. Im Herbst ernte und verarbeite ich weitere Gemüsesorten und räume den Garten für den Winter ab. Hinzu kommt meine Unterstützung bei Arbeiten auf dem Feld. Im Winter ist es bei uns – da wir keine Tiere auf dem Betrieb haben – eher ruhiger. Dann stecke ich viel Zeit in die Buchhaltung und Administration: Online müssen Betriebsstruktur-

daten erhoben, Gesuche und Anmeldungen im Agriportal getätigt und Unterlagen für die Kontrollen vorbereitet werden.

In der Landwirtschaft müssen wir sehr flexibel sein. Wenn das Wetter stimmt, hat die Arbeit des Landwirtschaftsbetriebs Priorität (z. B. Ernte). Dann können wir nicht zuwarten und andere – vorgängig eingeplante – Tätigkeiten vorziehen.

Sie führen den Landwirtschaftsbetrieb als partnerschaftliches Projekt

Ich bin selbst auf einem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen und habe mir in meiner Ausbildung zur Bäuerin mit eidg. Fachausweis sehr viel Fachwissen erarbeitet. Gerade in meinen Wahlmodulen im Bereich Ackerbaubetrieb lernte ich viel über Ackerkulturen und führe mit meinem Lebenspartner Fachgespräche auf Augenhöhe. Ich verstehe, welche Tätigkeiten er aus welchen Gründen macht und er nimmt meine Anregungen und Ideen für die Weiterentwicklung unseres Landwirtschaftsbetriebs sehr ernst.

Welche Herausforderungen existieren?

Auf Betriebsebene sind saisonale Arbeitsspitzen teilweise belastend. Mittlerweile kennen wir diese gut und haben eingespielte Abläufe. Die Doppelbelastung vom gemeinsamen Arbeiten und unseren externen Anstellungen stellt eine Herausforderung dar. Zahlreiche politische Vorgaben prägen die schweizerische Landwirtschaft

THERESE MEIER, Bäuerin (BP), Ackerbaubetrieb, Zetzwil

- 20 Berufliche Grundbildung Kauffrau EFZ mit Berufsmaturität: Wirtschaftsschule KV, Baden
- 20 Anstellungen bei Gemeinde-/Stadtverwaltungen und im Personalwesen
- 27 Sachbearbeiterin Marketing und Verkauf: Wirtschaftsschule KV, Baden
- 28 Sachbearbeiterin Personalwesen: Wirtschaftsschule KV, Baden
- 29 HR Fachfrau (BP): NBW Betriebswirtschaftliche Weiterbildung, Zürich
- 33 HR Business Partner: Emmi Schweiz AG, Luzern
- 35 Bäuerin: Hofübernahme Ackerbaubetrieb durch Generationswechsel, Zetzwil
- 37 Bäuerin (BP): Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Gränichen

und stellen alle Bauernfamilien wiederholt vor Herausforderungen. Konsumenten verbinden das Leben in der Landwirtschaft in erster Linie mit viel Idylle und Romantik, die dazugehörige harte Arbeit wird weniger gesehen. Die Landwirtschaft soll Topprodukte zu einem tiefen Preis produzieren.

Wie erlebten Sie die Ausbildung zur Bäuerin mit eidg. Fachausweis?

In meinen Augen ist sie eine Lebensschule. Das praxisorientierte erste Ausbildungsjahr kann jede/r Frau/Mann täglich bei der Haushaltsführung umsetzen. In den Bereichen Gartenbau, Reinigung und Verarbeitung von Produkten erlebte ich einen grossen Wissenszuwachs. Zur Optimierung eines Haushalts war die Zeitplanung ein zentrales und wiederkehrendes Thema. Auf theoretischer Ebene wurden wir in den Fächern landwirtschaftliches Recht, Buchhaltung und Betriebslehre geschult. Spannend erlebte ich das Fach Familie und Gesellschaft, da es im gegenseitigen Austausch sehr persönlich geprägt war: Viele Frauen wohnen mit ihren Schwiegereltern in einem gemeinsamen Haushalt. Das generationsübergreifende Zusammenleben und -arbeiten stellt die Bäuerin und ihren Mann erneut vor Herausforderungen, die geklärt und gelöst werden müssen. Dank dieser Ausbildung baute ich ein wichtiges Freundschafts- und Austauschnetz für den praktischen Hofalltag auf. (DW)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Raumpflege ist ein Stück Lebensqualität»



Frau Schläpfer leitet den Bereich Services der Alters- und Pflegeheime Teufen, die aus zwei Wohnhäusern bestehen. Sie trägt die Gesamtverantwortung für die Hauswirtschaft, die Gastronomie und den Einkauf.

Welches sind Ihre täglichen Herausforderungen?

Ich bin für die Zusammenführung und Vereinheitlichung der beiden Wohnhäuser in meinem Fachbereich zuständig. Dazu zählen Rekrutierung von neuen Mitarbeitenden, die Einführungen von neuen Reinigungssystemen oder die Ablaufoptimierung in der Wäscheversorgung. Ich kümmere mich um die Organisation der Gastronomie und des Einkaufs und hinterfrage Schnittstellen innerhalb der Organisation. Zusammen mit den Teamleitungen erstelle ich diverse Konzepte oder berechne Stellenpläne.

In meiner Funktion ist koordinatives Arbeiten zentral: Mit einer unkomplizierten, offenen und lösungsorientierten Haltung kann ich bereichsübergreifend sehr viel erreichen. Ich mag es, wenn unvorhergesehene und herausfordernde Situationen eintreten, bei welchen ich direkt handeln und schnell umorganisieren muss.

Wofür stehen Sie ein?

«Putzen ist keine Notwendigkeit, sondern ein Stück Lebensqualität, das sich jedes

Mal als Geschenk erweist, und zwar an diejenigen, welche die Räume benutzen, die von uns gepflegt werden.» Dieses Zitat von Linda Thomas verdeutlicht den Stellenwert und die dazugehörige Achtung des Fachgebiets Raumpflege. Mit dieser Haltung begegne ich meinem Arbeitsteam bei der täglichen Arbeit. Nur durch Wertschätzung werden Mitarbeitende gefördert und bewahren die Freude an ihrer Tätigkeit. Die Hauswirtschaft ist meiner Meinung nach das Fundament eines Hauses, denn ohne Sauberkeit und Hygiene wird es für viele Berufsgruppen schwierig, gute Arbeit zu leisten.

Welche Entwicklungen gibt es in der Hauswirtschaft?

Unser Arbeitssektor ist ebenfalls von Kostensenkungen betroffen: Alles soll noch schneller, effizienter und kostengünstiger erledigt werden. Die Digitalisierung ist bei uns eng an Fortschritten in der Robotik verknüpft. Ganz konkret verändert dies beispielsweise die Arbeitsgestaltung bei Reinigungsprozessen und in der Wäscheversorgung, da immer mehr (Teil-)Arbeitsschritte von Maschinen erledigt werden. Häufig stellt sich die Frage: Wie können wir kostensenkende Massnahmen einführen, bei welchen unsere Mitarbeitenden trotzdem gesund bleiben.

Bei der Ausarbeitung neuer Ausbildungskonzepte ist es unsere Aufgabe, die künftige

SONJA SCHLÄPFER, Bereichsleitung Services & Kadermitglied, Alters- und Pflegeheime, Teufen

- 19 Berufliche Grundbildung Fachfrau Hauswirtschaft EFZ: BZGS, St. Gallen
- 23 Bereichsleiterin Hauswirtschaft: Alters- und Pflegeheim, Kirchberg
- 24 Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (BP): Bildungszentrum Strickhof, Wädenswil
- 30 Leitung Infrastrukturelles Facility Management: Spitalverbund Appenzell Ausserrhodon, Herisau
- 33 Chefexpertin Hauswirtschaft (EBA und EFZ): Kantone AI / AR / SG / TG & FL
- 34 Co-Geschäftsführung: Genossenschaft «Baumwipfelpfad Neckertal», Mogelsberg
- 35 Anstellung Bereichsleitung Services & Kadermitglied: Alters- und Pflegeheime Teufen, Teufen

tige Generation von Fachpersonen Hauswirtschaft für die Zukunft fit zu machen. Zugleich müssen wir den Spagat schaffen, auch langjährige Mitarbeitende, welche seit 15 bis 20 Jahren im selben «Trott» arbeiten, an die neuen Standards heranzuführen. In Zukunft wird mehr eigenverantwortliches Handeln anstelle einer strikten Befolgung eines Reinigungsplans gefragt sein.

Wie geht es bei Ihnen beruflich weiter?

Ich interessiere mich sehr für den Ausbildungsbereich: Neben meiner Tätigkeit als Chefexpertin für das Qualifikationsverfahren der Hauswirtschaftsberufe EBA und EFZ, bin ich auch als Prüfungsexpertin der Berufsprüfung zum/zur Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft tätig. Ab diesem Jahr bin ich als Expertin an den Schweizer Berufsmeisterschaften «SwissSkills» im Einsatz. Spannend finde ich die gesamte Weiterentwicklung des Berufsfelds und die Frage, welche Fertigkeiten in Zukunft gebraucht werden. Beispielsweise prüfen wir in einer Projektgruppe Vereinheitlichungsmöglichkeiten der zwei verwandten Berufe Fachfrau Hauswirtschaft EFZ und Hotelfachfrau EFZ. Aktuell befinde ich mich in der Weiterbildung zur betrieblichen Mentorin und strebe diese Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis an. (DW)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Gezielte Laufbahngestaltung



Als sich Monika Rauber nach der Grundbildung bei der Post entschloss, in die Berufswelt Hotellerie-Hauswirtschaft zu wechseln, schloss sie zuerst ihre zweite Lehre zur Hotelfachfrau EFZ im Hotel Schweizerhof in Luzern ab. Es folgten zwei Jahre Berufserfahrung im Hotel Seeburg in Luzern. Dann packte sie zielorientiert die nächste Weiterbildung an und absolvierte die Berufsprüfung Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (BP). Mit dem darauffolgenden Stellenwechsel zur Schützen Rheinfelden AG mit damals zwei Hotels und Klinik konnte sie mehr Verantwortung übernehmen. Parallel dazu nahm sie die Weiterbildung Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP) in Angriff.

«Nach einem Aufenthalt in den USA wollte ich eine neue berufliche Richtung einschlagen. Besonders wichtig war mir dabei eine abwechslungsreiche, vielfältige und lebendige Herausforderung mit viel Verantwortung – auch für Mitarbeitende und für die Lernenden. Das habe ich in meiner neuen Aufgabe gefunden und bin immer noch sehr zufrieden mit meinem zweiten, erfüllenden Bildungsweg», erklärt Monika Rauber. «Ich muss nicht im Vordergrund stehen und halte die Fäden lieber im Hintergrund in den Händen.»

Schnittstelle Hotellerie – Klinik

«Der «Schützen» entwickelte sich in den letzten Jahren stetig und damit auch meine

Aufgaben», erzählt Monika Rauber. «Heute gehören drei Hotels und sechs Aussenstationen zum Unternehmen mit insgesamt 200 Betten und 10 000 Quadratmetern Fläche. Das interessante Klinik-im-Hotel-Konzept des «Schützen» beinhaltet auch die Mitarbeit und Mitgestaltung in diversen internen Fachgruppen – wie zum Beispiel Nachhaltigkeit, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz oder Qualitätssicherung.» «Ich gestalte meinen Tag in klaren Abläufen und arbeite nach diesen. Das hilft mir, meinem Team und meinen Vorgesetzten.»

Umsichtige Planung

Grundsätzlich lassen sich die Arbeiten von Monika Rauber in drei Bereiche einteilen: fachliche Aufgaben, Büroarbeiten und Führungsaufgaben. Zu den fachlichen Arbeiten gehören die klassischen Kontrollaufgaben aller in der Hauswirtschaft anfallenden Aufgaben im Bereich Wäscheversorgung, Reinigung und Unterhalt, Qualität, Sicherheit oder Gesundheitsschutz. Die Büroarbeiten umfassen die Planung der Arbeitszeiten, der laufenden Zwischen- und Grundreinigungen und des Einkaufs. Zudem Koordination und Kommunikation mit anderen Abteilungen, externen Dienstleistern und Lieferanten sowie die Teilnahme an Sitzungen. Zu den Führungsarbeiten gehören Mitarbeitergespräche, die Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitenden und Lernenden sowie der Kontakt zu den Gästen.

MONIKA RAUBER, Leitung Hauswirtschaft, Schützen Rheinfelden AG

- 17 Berufslehre Uniformierte Postbeamtin (gibt es heute nicht mehr): Kreispostdirektion, Aarau
- 20 Auslandsaufenthalte in USA und Frankreich
- 28 Berufliche Grundbildung Hotelfachfrau EFZ: Hotel Schweizerhof, Luzern
- 30 Leitung Hauswirtschaft: Hotel Seeburg, Luzern
- 32 Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (BP), Hotel & Gastro formation, Weggis
- 35 Leitung Hauswirtschaft: Schützen Rheinfelden AG, Rheinfelden (Klinik im Hotel, drei Hotels, sieben Aussenstationen)
- 37 Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP): Hotel & Gastro formation, Weggis

Internationale Möglichkeiten

Ausserberuflich engagiert sich Monika Rauber als Prüfungsexpertin bei Qualifikationsverfahren, Berufsprüfungen Hotellerie-Hauswirtschaft und in der Jury von SwissSkills, den Schweizer Berufsmeisterschaften. Zudem übernimmt sie verschiedene Arbeiten im Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft.

Auslandsaufenthalt lohnt sich

«Durch einen Auslandsaufenthalt erhält man ein besseres Verständnis und Toleranz – wichtig in unserem Beruf, wo Mitarbeitende und Gäste aus der ganzen Welt kommen. Zudem machen Auslandsaufenthalte selbstständiger und selbstbewusster, stärken Führungsqualitäten und erhöhen die Fremdsprachenkompetenzen.»

Monika Rauber war eng in die Planung einer aktuellen Erweiterung und Modernisierung eines Hotels involviert. «Meine Erfahrung und mein Wissen fliessen direkt in die Ausgestaltung mit ein.» Das Mitgestalten machte ihr viel Freude. Heute setzt sie alles daran, bei Veränderungen durch Erfahrungsaustausch und stete Weiterbildung die Nase vorn zu haben. «Als Führungsperson will ich à jour bleiben und meine Mitarbeitenden und Lernenden am Puls der Zeit ausbilden.» Zum Ausgleich hält sie sich gerne in der Natur auf, treibt Sport, arbeitet in ihrem Garten und liest viel. (RZ)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Ein Beruf für Generalisten



Am Anfang standen bei Michael Isenring zwei Berufslehren als Elektroinstallateur und Elektroniker, parallel dazu schloss er die technische Berufsmaturität ab. «Mich haben jedoch auch die kaufmännischen Abläufe eines Unternehmens interessiert.» 2013 setzte er sich intensiv mit seiner Laufbahngestaltung auseinander. «Ich entschied mich, den Bachelor in Facility Management an der Fachhochschule in Wädenswil zu absolvieren. Neben dem Studium habe ich am Flughafen gearbeitet, wo ich Kulturverständnis erlernte und meine Sprachkenntnisse optimierte.» Das praxisorientierte Studium bildet eine gute Basis für eine erfolgreiche Karriere.

«Das vielfältige und vielschichtige Umfeld des Facility Managements hat viele verborgene und interessante Themengebiete», erzählt Michael Isenring. Es gilt, sich gezielt zu vernetzen. «Mit guten Ideen aus dem Team kann man oft die Arbeit vereinfachen, das Rad muss nicht jedes Mal neu erfunden werden.»

Facility Manager auf dem Prime Tower Areal Zürich

Er lobt die vielseitigen Aufgaben und beruflichen Positionierungsmöglichkeiten. «Als Facility Manager Sorge ich dafür, dass in einem Gebäude alles funktioniert. Ich optimiere Gebäudesysteme mit der baulichen Infrastruktur und der Nutzung. Meine Arbeit trägt zu reibungslosen Arbeitsabläufen

bei. Ich organisiere und realisiere innovative Services und Events. Dabei habe ich auch immer die Wirtschaftlichkeit im Fokus, arbeite interdisziplinär und habe Führungsverantwortung. Meine Ziele als Facility Manager sind generell die Gesundheit und das Wohlbefinden der Erwerbstätigen und Gäste auf dem Prime Tower Areal – und dass hier die Arbeitenden ihre individuellen Arbeitsziele effizient und effektiv erreichen.»

Mit 32 Jahren trägt Michael Isenring als Teamleiter Facility Management FM auf dem Prime Tower Areal in Zürich grosse Verantwortung. Das 126 Meter hohe Bauwerk mit 36 Stockwerken befindet sich in Zürich West. Der Prime Tower bietet rund 2000 Arbeitsplätze, das dazugehörige Geschäftsgebäude «Plattform» weitere 1000. Daneben umfasst das Areal zwei weitere Gebäude mit einer Mietfläche von 7500 Quadratmetern.

Isenring beschreibt seine Arbeit: «Sie beinhaltet das technische FM, das heisst Gebäudeunterhalt und Unterhalt der technischen Anlagen, sowie das infrastrukturelle FM, das Reinigung, Arealpflege und Entsorgung umfasst. In mein Ressort fallen auch Safety & Security, also Brandschutz, Evakuierung und Bewachung sowie der Empfang. Ich koordiniere die Arbeiten und bringe bei Projekten die Sicht des Betriebs ein. Ich rapportiere der Verwaltung die relevanten Zahlen und Ereignisse. In Zusammenarbeit mit der Verwaltung und der

MICHAEL ISENRING,
Teamleiter Facility Management,
Bouygues E&S Schweiz AG

17 Berufliche Grundbildung Elektromonteur EFZ (heute Elektroinstallateur EFZ) mit Berufsmaturität: TBZ Technische Berufsschule, Zürich

21 Berufliche Grundbildung Elektroniker EFZ: Swisstronics Manufacturing AG, Bronschhofen

26 Facility Management FH (BSc): ZHAW, Wädenswil

26 Berater Energie und Sicherheit: Cham Paper Group Switzerland, Cham

26 Sales Advisor: The Nuance Group AG, Flughafen Zürich

28 Mitarbeiter Projekte Facility Management: Universität, Zürich

31 Teamleiter Facility Management: Bouygues E&S Schweiz AG, Zürich

32 Digital Real Estate (CAS): HWZ, Zürich

Eigentümerin erarbeiten wir Optimierungen im laufenden Betrieb. Natürlich gehören zu meinem Job auch die kaufmännischen Themen aus finanzieller Sicht sowie das Vertragsmanagement.»

Kommunikation und Dienstleistungsbereitschaft

Michael Isenring schätzt die Abwechslung und den Kontakt mit vielen Menschen aus unterschiedlichen Berufen und Kulturen. «Mein Job ist breit gefächert, enorm anspruchsvoll, aber auch spannend und interessant. Ich versuche, Brücken zu schlagen zwischen den Bedürfnissen der Nutzer und den technischen Möglichkeiten einer Anlage. Die heutigen Technologien sind anspruchsvoll und erfordern stete Weiterentwicklung und Weiterbildung. Die Fragestellungen sind komplex und eng miteinander verknüpft; es braucht für jeden Planungsschritt das Verständnis für das ganze System. Ein kleiner Eingriff bei einer Anlage kann grosse Auswirkungen auf andere Anlagen oder das ganze System haben.»

Karriereorientierten Facility Managern rät er, sich stetig weiterzubilden. Unabdingbar sei zudem die fest verankerte Dienstleistungsbereitschaft, Offenheit für Neues und die Bereitschaft, das Unmögliche möglich zu machen. (RZ)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Den Traum vom B&B verwirklicht



Die Gastfreundschaft hat im «Schwalbenhof» lange Tradition. Bereits die Schwiegereltern von Christina Schneider produzierten als Bauern nicht nur hochwertige und naturbelassene Nahrung, sie öffneten den Hof auch Dritten als einen Ort der Ruhe, der Naturverbundenheit und zum Krafttanken. In diesem Sinne führt seit drei Jahren die fünfte Generation, Florian und Christina, gemeinsam mit Familie Scharrenberg Zollinger, den Betrieb in einer Hofgemeinschaft weiter. Es wurden zwei neue Wohnhäuser gebaut, in denen die zwei Familien leben. Was sollte nun mit den alten Gebäuden geschehen? Christina Schneider und ihre ehemalige Primarschulfreundin, Clara Scharrenberg, begannen davon zu träumen, ein B&B einzurichten und Schulungsräume zur Verfügung zu stellen. Sie waren sich einig: «Ein leeres wunderschönes altes Haus, ein Bauerngarten, wo Gemüse für eine frische saisonale Küche wächst, ein Hühnerhof, wo jeden Tag frische Eier gelegt werden, weitere hofeigene Produkte wie Apfelsaft, Beeren und Nüsse – und vor allem zwei Frauen, die mit Leib und Seele an einem Strick ziehen... wir müssen es probieren!» Während vier Monaten wurde geschliffen, gebürstet, gespachtelt, gestrichen und mit Liebe eingerichtet. Ende August 2018 wurde offiziell eröffnet.

Gäste, die das Landleben lieben

«Ich heisse alle unsere Gäste mit Offenheit und Wertschätzung willkommen. Dabei ist

es mir wichtig, authentisch zu sein», erzählt Christina Schneider. «Unser B&B zeichnet sich dadurch aus, dass wir unsere Gäste wie ein Mitglied der Gemeinschaft behandeln. Man fühlt sich hier zu Hause.»

Als Geschäftsführerin ihres B&B kann Christina Schneider auf Ressourcen aus ihrer früheren Tätigkeit als Sozialarbeiterin zurückgreifen: Organisation und Koordination, Arbeitsplanung, Strategieentwicklung, Reflexion, Fremdsprachen, Kommunikation, Umgang mit unterschiedlichen Menschen, Durchsetzungsvermögen, Empathie und Menschenkenntnis.

Zeitliche Flexibilität

Wie alle anderen Beherbergungsbetriebe führen B&Bs eine Gästekontrolle durch und stellen Meldescheine aus. Diese sind der Polizei zum Zweck der Identitätsfeststellung zur Verfügung zu stellen. Es braucht zeitliche Flexibilität, denn wenn Gäste erwartet werden, muss jemand vor Ort präsent sein. Christina Schneider zeigt jeweils die Räumlichkeiten und erklärt die Hausregeln. Jeden Morgen wird ein Frühstück mit Produkten vom Hof serviert.

Wenn die Gäste abgereist sind, gibt es einiges zu tun: Bettwäsche und Frotteewäsche waschen und Betten frisch beziehen. Auf die Frotteetücher wird eine kleine Schokolade gelegt. Die Küche, Toiletten und Badezimmer werden gereinigt, verbrauchtes Material wird aufgefüllt.

CHRISTINA SCHNEITER, Co-Leitung B&B Schwalbenhof, Hauptikon

19 Gymnasiale Maturität Typus B, Zürich

24 Sozialarbeiterin und Coach in der Arbeitsintegration: Gemeinnützige Einsatzplätze des AOZ, Zürich

27 Sozialarbeiterin/Soziokulturelle Animatorin BSc(FH): Hochschule für Soziale Arbeit, Luzern

27 Betreuerin (Sozialpädagogik): Martin Stiftung, Herrliberg / Soziale und berufliche Integration von Migrantinnen und Migranten, Projektarbeit: AOZ Zürich

38 Mitglied der Schwalbenhofgemeinschaft, Co-Leitung des B&B Schwalbenhof: Hauptikon

38 Selbstständig als Entwicklungscoach / ZRM Coach

Wasser, Tee und Kaffee kann gegen ein Entgelt bezogen werden, also müssen auch diese Produkte aufgefüllt und abgerechnet werden. Der Gartensitzplatz wird wieder auf Vordermann gebracht. Über Blumenschmuck aus dem Garten freuen sich die Gäste besonders.

Dranbleiben

Christina Schneider und Clara Scharrenberg bringen einiges unter einen Hut: Sie sind Mütter schulpflichtiger Kinder, arbeiten Teilzeit in ihren erlernten Berufen, produzieren Hofprodukte und führen das Schwalbenhof-B&B. «Das klingt nach Superwomen. Das sind wir auch, aber nicht so, wie die hippe «SuperMamaWoman» gern dargestellt wird. Wir schaffen das, weil alle auf dem «Schwalbenhof» zusammenhalten, Potenziale statt Defizite sehen und weil wir alle Freude daran haben, Talente und Ressourcen zu teilen», erklärt Christina Schneider und zitiert alt Bundesrat Adolf Ogi, der einmal sagte: «Man muss Menschen mögen.» Sie mag Menschen und sieht menschliche Beziehungen als Königsweg zur persönlichen Entwicklung und zur Förderung einer tragfähigen, zukunftsorientierten und verantwortungsvollen Gesellschaft. «Deshalb bin ich Sozialarbeiterin geworden und arbeite heute als Coach für Persönlichkeitsentwicklung – und darum liebe ich meine Arbeit als Gastgeberin im Schwalbenhof-B&B!» (RZ)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

BÄUERIN/BÄUERLICHER HAUSHALTLEITER (BP)

Ist verantwortlich für den hauswirtschaftlichen Bereich eines landwirtschaftlichen Betriebs. Führt den Haushalt, verwertet die Rohstoffe und verkauft Hofprodukte, bewirtschaftet den Garten und hält Kleintiere. Schult und führt Angestellte.

➔ **Porträt von Therese Meier auf Seite 42**

BÄUERIN/BÄUERLICHER HAUSHALTLEITER (HFP)

Besitzt vertiefte hauswirtschaftliche, landwirtschaftliche und unternehmerische Kenntnisse, um einen bäuerlich-hauswirtschaftlichen oder landwirtschaftlichen Betrieb zu leiten. Erstellt Unternehmenskonzepte, plant die Finanzen, führt das Personal, organisiert den Produktvertrieb.

BEREICHSLEITER/IN HOTELLERIEHAUSWIRTSCHAFT (BP)

Arbeitet nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv und ist für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hotellerie-Hauswirtschaft zuständig. Übernimmt fachliche und organisatorische Verant-

wortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation.

➔ **Porträt von Sonja Schläpfer auf Seite 43**

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE (PH)

Unterrichtet an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Vermittelt den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leitet sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSLEITER/IN IN FACILITY MANAGEMENT (HF)

Übernimmt die Verantwortung für die Bereiche Verpflegung/Gastronomie, Reinigung und Wäscheversorgung/Textilpflege. Ist ausserdem zuständig für die Personalplanung und -rekrutierung, für administrative Aufgaben im Personalbereich, die betriebsinterne Aus- und Weiterbildung sowie Beurteilung der Mitarbeitenden. Auch betriebswirtschaftliche Überlegungen wie Leistungserfassung, Kosten-Nutzen-Vergleiche, Qualitätsentwicklung, Erfolgskontrollen sowie der Einkauf gehören zum Tätigkeitsgebiet.

➔ **Porträt von Angela Ullmann auf Seite 41**

FACHMANN/-FRAU FÜR UNTERNEHMENSFÜHRUNG (BP)

Arbeitet in eigentümergeführten Unternehmen. Übernimmt Führungs- und Managementaufgaben und ist massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.

FÜHRUNGSFACHMANN/-FRAU (BP)

Übernimmt Führungsaufgaben im unteren bis mittleren Kader von Betrieben in unterschiedlichen Branchen und Berufsfeldern. Führt Verhandlungen mit verschiedenen Parteien und überprüft die Fortschritte auf dem Weg zum Erreichen der Organisationsziele.

HAUSHALTLEITER/IN (BP)

Plant einen eigenen oder fremden anspruchsvollen, vielseitigen Haushalt und führt alle nötigen Arbeiten selbstständig und kompetent aus. Behält den Überblick über den Haushalt dank vernetztem Denken und koordiniertem Handeln. Kann Mitarbeitende anstellen und Lernende ausbilden. Ist z.B. in sozialtherapeutischen Wohngemeinschaften, Tagesschulen, Kindertagesstätten, Jugendherbergen, Spitex-Organisationen, und hauswirtschaftlichen Bereichen von Grossbetrieben oder kleineren Hotels tätig.

HAUSMEISTER/IN (HFP)

Plant, organisiert und leitet den Unterhalt von grossen Liegenschaften. Übernimmt strategische Planungsaufgaben im persönlichen, organisatorischen und kaufmännischen Bereich.



HAUSWART/IN (BP)

Sorgt für Unterhalt, Wartung und Reinigung von Geschäfts- und Wohnliegenschaften, Industriebauten und öffentlichen Gebäuden sowie für deren Umgebung und Grünflächen. Ist Ansprechperson für Nutzende. Je nach Grösse und technischer Ausstattung der Liegenschaft unterschiedliche Aufgaben und Verantwortlichkeiten.

INSTANDHALTUNGSFACHMANN/-FRAU (BP)

Ist zuständig für Kontrolle, Wartung und Instandsetzung von haustechnischen Anlagen sowie von Produktionsanlagen. Trifft Massnahmen zur Vermeidung von Schäden und Produktionsunterbrüchen. Sorgt für die Werterhaltung und für eine möglichst lange Lebensdauer von Maschinen und Anlagen. Berücksichtigt dabei ökologische und wirtschaftliche Kriterien.

INSTANDHALTUNGSLEITER/IN (HFP)

Erstellt und realisiert Instandhaltungskonzepte für Haustechnik- und Produktionsanlagen. Übernimmt in Industriebetrieben Projekt- oder Abteilungsleitung.

LEITER/IN IN FACILITY MANAGEMENT (HFP)

Ist operative Führungsperson und kann eine Facility-Management-Organisation in allen unternehmerischen, fachlichen und personellen Belangen selbstständig und kostenbewusst leiten. Ist Ansprechpartner/in für das strategische Management und die Fachleute vor Ort.

LEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT (HFP)

Ist im höheren Kader in der Hotellerie, in Heimen oder Spitälern tätig und leitet den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Führt und rekrutiert Mitarbeitende und ist über das Finanz- und Rechnungswesen informiert. Kennt die wesentlichen Elemente im Hauswirtschaftsbereich und kann diese entsprechend analysieren, bewerten und optimieren.

➔ [Porträt von Monika Rauber auf Seite 44](#)

SICHERHEITSSPEZIALIST/IN IN INSTITUTIONEN DES GESUNDHEITS- UND SOZIALWESENS (BP)

Plant Schutz- und Sicherheitsmassnahmen für Heime und Spitäler. Ist verantwortlich für deren Konzeption, Umsetzung und Kontrolle sowie die entsprechende Schulung des Personals.

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

Unter Berufsfunktionen und Spezialisierungen sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

BEREICHSLEITER/IN SERVICES (HAUSWIRTSCHAFT)

Trägt die Gesamtverantwortung für die Hauswirtschaft, die Gastronomie und den Einkauf in einem Alters- und Pflegeheim.

Kümmert sich um die Rekrutierung neuer Mitarbeitenden, die Einführung von neuen Reinigungssystemen oder die Ablaufoptimierung in der Wäscheversorgung. Trägt die Verantwortung für die Organisation der Gastronomie und des Einkaufs. Ist zuständig für die Erstellung von Konzepten und die Berechnung von Stellenplänen. Hinterfragt Schnittstellen innerhalb der Organisation.

➔ [Porträt von Sonja Schläpfer auf Seite 43](#)

BERUFSBILDNER/IN

Ist zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Führt die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein. Definiert Lernziele, begleitet, unterstützt und fördert die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilt die Lernergebnisse.

BUTLER/IN

Ist in einem grossen Privathaushalt oder in der Luxushotellerie angestellt. Ist im Privathaushalt für das gesamte Haushaltmanagement verantwortlich, leitet das Personal, organisiert den Haushalt und erledigt administrative Arbeiten. Beherrscht die Anstands- und Zeremonieregeln einer gehobenen Gesellschaftsklasse z.B. bezüglich Service, Tischsitten, Einladungsformen oder Begrüssungs- und Vorstellungsregeln. Ist in der Hotellerie für die individuelle Betreuung internationaler Gäste zuständig.



HÜTTENWART/IN

Führt die hauswirtschaftlichen und handwerklichen Arbeiten in einer Hütte aus: kocht einfache Mahlzeiten für Gäste, oft unter erschwerten Bedingungen (z. B. Kochen mit einem Holzherd), reinigt die Lokalitäten, versorgt die Wäsche, ist verantwortlich für Einkauf und Lagerung der Lebensmittel. Erledigt kleinere Reparaturarbeiten im Haus. Häufig teilen sich (Ehe-)Paare diese Aufgaben.

LEITER/IN CAFETERIA/KIOSK

Sorgt für die Organisation und den Einsatz der Mitarbeitenden im Bereich Cafeteria/Kiosk eines Spitals oder Heims. Ist verantwortlich für Bestellung und Einkauf, die Einhaltung der Hygienevorschriften, für Dekoration und Blumenschmuck, Durchführung von Anlässen und für eine freundliche und kompetente Bedienung in der Cafeteria.

LEITER/IN HOTELLERIE

Erstellt Arbeitsprozesse, verbessert Arbeitsabläufe und kümmert sich um eine konstruktive Arbeitsatmosphäre im gesamten Bereich der Hotellerie. In einem Alters- und Pflegeheim kann der Bereich Hotellerie die Reinigung, die Lingerie, den Bewohnerservice, den technischen Dienst und die Gastronomie umfassen. Koordiniert die einzelnen Teilbereiche untereinander. Führt die Mitarbeitenden und wirkt als Troubleshooter/in und Kontaktperson für Bewohner/innen und Angehörige bei Anliegen rund um den Bereich Hotellerie.

➔ **Porträt von Angela Uhlmann**
auf Seite 41

LEITER/IN HOTELLERIE / VERPFLEGUNG

Organisiert den Bereich Roomservice auf den Pflegeabteilungen eines Spitals oder Heims. Kann je nach Organisation des Spitals/Heims auch für den ganzen Verpflegungsbereich und die Küche und/oder den Wäschebereich zuständig sein. Ist verantwortlich für die Führung der Mitarbeitenden, den Einsatz, die Schulung und Instruktion des Personals. Überwacht die Einhaltung von Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen, die Abrechnung der Patientenbezüge und macht die Menükalkulation.

LEITER/IN REINIGUNG

Ist verantwortlich für die Führung der Mitarbeitenden des Reinigungsdienstes. Erstellt Einsatzpläne, organisiert die Schulung und trägt die Budgetverantwortung für diesen Bereich. Übernimmt die Qualitätsprüfung und die Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften, organisiert den Einkauf von Reinigungsmaterial und Haushaltsartikeln, pflegt und fördert den Kontakt zu den anderen Bereichen im Spital oder Heim.

PROJEKTLEITER/IN IM BEREICH GESUNDHEITSWESEN

Ist verantwortlich für die Planung und Begleitung von Um- und Neubauprojekten im Bereich von Spitälern und Heimen. Überprüft Baupläne für Pflegestationen, Grossküchen, Wäschereien usw. auf ihre Funktionalität und beurteilt den Prozessablauf und die räumliche Planung. Arbeitet eng mit allen Abteilungen wie z.B. Pflege, Hauswirtschaft, Ver- und Entsorgung zusammen.

RAUMPFLEGER/IN

Führt Reinigungsarbeiten aus in privaten Haushalten, Spitälern, Heimen, Büroräumlichkeiten und Gastronomiebetrieben. Je nach Stelle gehören z. B. auch Bügel- oder leichte Gartenarbeiten zum Tätigkeitsbereich.

Hochschulberufe

(in alphabetischer Reihenfolge)

Unter Hochschulberufen finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschulumfeld.

FACILITY MANAGER/IN (FH)

Ist verantwortlich für das ganzheitliche Management von Anlagen, Einrichtungen und Dienstleistungen zur Unterstützung des Kerngeschäfts einer Unternehmung. Kümmert sich um die optimale Gestaltung und Vermarktung von Wohn-, Aufenthalts- und Arbeitsplatzverhältnissen. Plant, organisiert und führt in Catering- und Reinigungsunternehmen, Grosswäschereien und in der textilen Versorgung von Unternehmen diese Dienstleistungsbereiche nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Grundsätzen. Übernimmt in Banken, bei Versicherungen und anderen Dienstleistungsunternehmen Managementaufgaben im Eventmanagement, in Guest Services oder in der Logistik.

➔ **Porträt von Michael Isenring**
auf Seite 45



INFORMATIONSMEDIEN

Die folgenden Medien können in der Regel in den Berufsinformationszentren BIZ eingesehen und ausgeliehen werden. Sie können auch beim SDBB Vertrieb bestellt werden: vertrieb@sdbb.ch; www.shop.sdbb.ch

Fachhefte aus der Reihe «Chancen: Weiterbildung und Laufbahn»:

- Tourismus
- Gebäudetechnik

Fachhefte aus der Reihe «Perspektiven: Studienrichtungen und Tätigkeitsfelder»:

- Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management

FACHMEDIEN UND -ZEITSCHRIFTEN

Branchenspiegel GastroSuisse

Kennzahlen aus der Hotellerie und der Gastronomie
www.gastro Suisse.ch

Jahrbuch der Schweizer Hotellerie

Wirtschaftliches Umfeld, Angebot und Nachfrage, Arbeit und Bildung, Best Practice
www.hotelleriesuisse.ch

htr hotel revue

Schweizer Fachzeitung für Hotellerie Gastronomie & Tourismus
www.htr.ch

Gastrojournal

Hintergründe aus Hotellerie, Restauration und Tourismus
www.gastrojournal.ch

Hotellerie Gastronomie Zeitung

Schweizer Branchenzeitung seit 1886
www.hotellerie-gastronomie.ch

Salz & Pfeffer

Unabhängiges Schweizer Fachmagazin für die Gastronomie, die Hotellerie und die Zulieferbranche
Offizielles Publikationsorgan des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
www.salz-pfeffer.ch

fmpro service

Magazin für Facility Management und Maintenance
www.fmpro-swiss.ch

Facility Services

Magazin für Gebäudebewirtschaftung, Unterhalt, Hauswartung, Kommunaltechnik
www.facilityservices-fs.ch

VERBÄNDE UND ORGANISATIONEN GASTGEWERBE

Arbeitgeberverband für Hotellerie und Restauration

www.gastro Suisse.ch

Unternehmerverband Schweizer Hotellerie

www.hotelleriesuisse.ch

CafetierSuisse

Arbeitgeber- und Branchenverband für die individuelle Gastronomie und Ansprechpartner zum Thema Kaffee
www.cafetier.ch

Schweizerischer Tourismusverband

www.stv-fst.ch

Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

www.svg.ch

Berufsorganisation für das Gastgewerbe, die Hotellerie und die Bäckerbranche
www.hotelgastrounion.ch
→ skv (Schweizer Kochverband)
→ bvr (Berufsverband Restauration)
→ bvham (Berufsverband Hotel Administration Management)

Bildungszentrum Hotel & Gastro formation

Zentrum für Aus- und Weiterbildung
Getragen durch die hotelleriesuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union
Mitgliedverbände sind CafetierSuisse und die Swiss Catering Association
www.hotelgastro.ch

Bildungsplattform hotelleriesuisse

www.hotelbildung.ch

Nachwuchsmarketing hotelleriesuisse und GastroSuisse

www.berufehotelgastro.ch
www.karrierehotelgastro.ch

L-GAV

(Landes-Gesamtarbeitsvertrag Gastgewerbe)
www.l-gav.ch



VERBÄNDE UND ORGANISATIONEN HAUSWIRTSCHAFT UND FACILITY MANAGEMENT

CURAVIVA Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf

www.curaviva.ch

OdA Hauswirtschaft Schweiz

www.hauswirtschaft.ch

Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance

www.fmpro-swiss.ch

Weiterbildungsunternehmen für Instandhaltung und Facility Management

www.iaisynnergis.ch

bvhh Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft

www.hotelgastrounion.ch → bvhh

BVHL Berufsverband Haushaltleiterinnen und Haushaltleiter Schweiz

www.haushaltleiterin.ch

IFMA International Facility Management Association

Schweizerische Abteilung der IFMA

www.ifma.ch

WICHTIGE LINKS AUF EINEN BLICK

Das Portal der Schweizerischen Berufs-,
Studien- und Laufbahnberatung informiert
über alles Wissenswerte rund um Berufswahl,
Studium und Weiterbildung

www.berufsberatung.ch

Arbeitsmarkinfos und Beratungsdienste
für Ausbildung und Beruf Aargau ask!

www.arbeitsmarktinfo.ch

Heftreihe «Chancen»

Informiert über sämtliche Aus- und Weiter-
bildungsmöglichkeiten in 32 Branchen

www.chancen.sdbb.ch

Heftreihe «Perspektiven»

Vermittelt einen vertieften Einblick in die
verschiedenen Studienmöglichkeiten an
Schweizer Universitäten und Fachhochschulen

www.perspektiven.sdbb.ch

SBFI Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

www.sbf.admin.ch

Rektorenkonferenz der Schweizer
Hochschulen

www.swissuniversities.ch

STELLENPLATTFORMEN

GASTGEWERBE

Schweizer Stellenportale von Hotel & Gastro
Union und hotelleriesuisse

www.gastrojob.ch

www.hoteljob.ch

Schweizer Jobbörse für Hotel- und
Gastrojobs

www.hoteljob-schweiz.de

Karriere-Plattform für die Hotellerie,
Gastronomie und Touristik im In- und Ausland

www.hotelcareer.ch

Jobbörse auf Seereisen Portal

www.seereisenportal.de

Hotel-, Gastro- und Kreuzfahrtjobs im
In- und Ausland

www.rollingpin.ch

Stellenangebote internationaler Hotels
und Restaurants

www.hoteljob-international.de

Jobbörse Schweiz Tourismus

www.stnet.ch

Stellenangebote Marktführerin
Gemeinschaftsgastronomie

www.sv-group.ch

HAUSWIRTSCHAFT UND FACILITY MANAGEMENT

Stellenmarkt fmpro: Schweizerischer
Verband für Facility Management und
Maintenance

www.fmpro-swiss.ch

Stellenmarkt (Komplett-)Anbieter von
Facility Services

www.iss.ch

Immobilienstellen Facility Management

www.immobilien-jobs.ch

Stellenmarkt OdA Hauswirtschaft Schweiz

www.hauswirtschaft.ch

Jobangebot und -suche: BVHL Berufsverband
Haushaltleiterinnen und Haushaltleiter
Schweiz

www.haushaltleiterin.ch

Hauswirtschaftliche Stellen in Institutionen
und Heimen

www.sojobs.ch

Stellenmarkt Spitexleistungen und Hausdienst
www.bellevie.ch (v.a. Nebenerwerbsstellen)

Vermittlung von Hauspersonal

www.bonnemenagere.ch

www.swissbutlers.ch

Bäuerlich-hauswirtschaftliche Arbeitsstellen

www.landfrauen.ch

IMPRESSUM

6. aktualisierte Auflage 2020

© 2020, SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten

Herausgeber

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufs-
bildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SDBB, Bern, www.sdbb.ch

Das SDBB ist eine Institution des EDK

Projektleitung und Redaktion

René Tellenbach, SDBB

Fachredaktion

Dominique Weiersmüller, dipl. Berufs- und
Laufbahnberaterin, BIZ Biel
Regula Zellweger, Psychologin FH, dipl.
Berufs- und Laufbahnberaterin, Buchautorin

Fachlektorat

Marina Zappatini, Berufs-, Studien- und
Laufbahnberaterin, BIZ Biel

Texte

Dominique Weiersmüller (DW),
Regula Zellweger (RZ)

Fotos

Dominique Meienberg, Zürich

Gestaltungskonzept

Viviane Wälchli, Zürich

Umsetzung

Manuela Boss, Münsingen

Inserate

Gutenberg AG
Feldkircher Strasse 13
9494 Schaan
Tel. +41 44 521 69 00
steven.hercod@gutenberg.li
www.gutenberg.li

Lithos, Druck

Somedia Production, Chur

Artikel Nr.

CH1-2002

BESTELLINFORMATIONEN

Die Heftreihe «Chancen» ist erhältlich bei:

SDBB Vertrieb
Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001
vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Preise

Einzelheft	CHF 15.–
Ab 5 Hefte pro Ausgabe	CHF 12.–
Ab 10 Hefte pro Ausgabe	CHF 11.–
Ab 25 Hefte pro Ausgabe	CHF 10.–

Preise für höhere Auflagen auf Anfrage

Abonnemente

1er-Abo (12 Ausgaben pro Jahr, 1 Heft pro
Ausgabe) CHF 12.–/Heft

Ab 5er-Abos (12 Ausgaben pro Jahr,
5 Hefte pro Ausgabe) CHF 10.–/Heft



2020 | Gastgewerbe, Hauswirtschaft/Facility Management



2020 | Gebäudetechnik



2020 | Banken und Versicherungen



2019 | Medien und Information 2



2019 | Sicherheit



2019 | Öffentliche Verwaltung und Rechtspflege



2019 | Begleitung und Betreuung, Therapie



2019 | Fahrzeuge



2019 | Metall und Uhren



2019 | Nahrung



2019 | Bau



2019 | Logistik



2019 | Medien und Information 1



2018 | Chemie, Kunststoff, Papier



2018 | Beratung



2018 | Handel und Verkauf



2018 | Gesundheit: Pflege und Betreuung



2018 | Natur



2018 | Bühne



2018 | Bewegung und Sport, Wellness und Schönheit



2018 | Holz und Innenausbau



2017 | Marketing, Werbung, Public Relations



2017 | Gesundheit: Medizinische Technik und Therapie



2017 | Kunst und Design



2017 | Tourismus



2017 | Verkehr



2017 | Energieversorgung und Elektroinstallation



2017 | Bildung und Unterricht



2016 | Informatik und Mediamatik (ICT)



2016 | Maschinen- und Elektrotechnik



2016 | Textilien, Mode und Bekleidung



2016 | Management, Immobilien, Rechnungs- und Personalwesen

➔ Weitere Informationen und Online-Bestellung:
www.chancen.sdbb.ch oder www.shop.sdbb.ch

→ Die untenstehenden Begriffe, Berufe und Funktionen können Sie im Internet in die Suchmaske eingeben unter: www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe. Sie erhalten dann detaillierte und ständig aktualisierte Infos zu den entsprechenden Berufen oder Funktionen.

	Laufbahn	Seite		Laufbahn	Seite		Laufbahn	Seite
Berufliche Grundbildungen			Weiterbildungsberufe					
Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ		21	Bäuerlicher Haushaltleiter (BP)	42	47	Direktionsassistent/in Hotel/Restaurant		36
Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ		21	Bäuerlicher Haushaltleiter (HFP)		47	Food & Beverage Assistant		36
Gebäudereiniger/in EBA		21	Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP)	43	35/47	Food & Beverage Manager/in		36
Gebäudereiniger/in EFZ		21	Bereichsleiter/in Restauration (BP)		35	Front Office Manager/in		36
Hauswirtschaftspraktiker/in EBA		21	Berufsfachschullehrer/in für Berufskunde (PH)		35/47	Gästebetreuer/in		36
Hotelfachmann/-frau EFZ		21	Betriebsleiter/in in Facility Management (HF)	41	47	Gastronomie- und Hotellerieberater/in		36
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ		21	Chef/fe de Réception (BP)		35	Hotelmanager/in		36
Hotellerieangestellte/r EBA		21	Chefkoch/-Köchin (BP)	34	35	Hüttenwart/in		49
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT		21	Fachmann/-frau für Unternehmensführung (BP)		47	Küche: Chef/fe de Partie		36
Koch/Köchin EFZ		21	Führungsfachmann/-frau (BP)		47	Küche: Chef/fe Entremétier		36
Küchenangestellte/r EBA		21	Gästebetreuer/in im Tourismus (BP)		35	Küche: Chef/fe Gardemanager		36
Restaurantangestellte/r EBA		21	Gastro-Betriebsleiter/in (BP)	32	35	Küche: Chef/fe Pâtissier		36
Restaurantfachmann/-frau EFZ		21	Gastro-Unternehmer/in (HFP)		35	Küche: Chef/fe Saucier		36
Systemgastroniefachmann/-frau EFZ		21	Haushaltleiter/in (BP)		47	Küche: Commis/e de Cuisine		36
Unterhaltspraktiker/in EBA		21	Hausmeister/in (HFP)		47	Küche: Sous-Chef/Cheffe		36
Zusatzjahr Diätkoch/Diätköchin EFZ		21	Hauswart/in (BP)		48	Leiter/in Cafeteria/Kiosk		49
			Hôtelier/-ière-Restaurateur/-triche		35	Leiter/in Hotellerie	41	49
			Hotelmanager/in HF NDS	31	35	Leiter/in Hotellerie / Verpflegung		49
			Instandhaltungsfachmann/-frau (BP)		48	Leiter/in Reinigung		49
			Instandhaltungsfachmann/-frau (HFP)		48	Personalchef/in, Human Resources Manager/in Gastgewerbe		36
			Küchenschef/in (HFP)	34	35	Pizzaio/-a		36
			Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (HFP)		35	Portier/-ière		36
			Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP)	44	35/48	Projektleiter/in im Bereich Gesundheitswesen		49
			Leiter/in in Facility Management (HFP)		48	Raumpfleger/in		49
			Leiter/in Restauration (HFP)		35	Réceptionist/in		36
			Sicherheitsspezialist/in in Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens (BP)		48	Restauration: Barista		37
			Sommelier/-ière (BP)	33	35	Restauration: Barkeeper		37
Berufliche Funktionen und Spezialisierungen								
Assistant Front Office Manager/in		35				Restauration: Chef/fe de Rang		37
Assistent/in Seminarleitung		36				Restauration: Chef/fe de Service		37
Bankett-Assistent/in		36				Restauration: Commis/e de Rang		37
Bankett-Manager/in		36				Restauration: Tee-Sommelier/ière		37
Bereichsleiter/in Service (Hauswirtschaft)		48				Restauration: Sommelier/ière	33	37
Berufsbildner/in		36/48				Rooms Divisions Manager/in	31	37
Buffet-Mitarbeiter/in		36				Sales & Marketing Assistent/in Hotellerie		37
Butler/in		48				Steward/Stewardess, Koch/Köchin (Hochseeschifffahrt)		37
Conciierge		36				Wirt/in	32	37
						Hochschulberufe		
						Hotellerie-Manager/in (FH)		37
						Facility Manager/in (FH)	45	49



VERFOLGE DEIN ZIEL.

Mit der fundierten, praxisrelevanten und realitätsgetreuen Ausbildung
in Hospitality Management - seit 1909.

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern | Adligenswilerstrasse 22 | CH-6002 Luzern | www.shl.ch



Von der Idee zur Innovation.

Instandhaltungsfachmann/fachfrau
mit eidg. Fachausweis (EFA)

www.zbw.ch



Gastro-Unternehmerausbildung in drei Stufen. Berufsbegleitend.



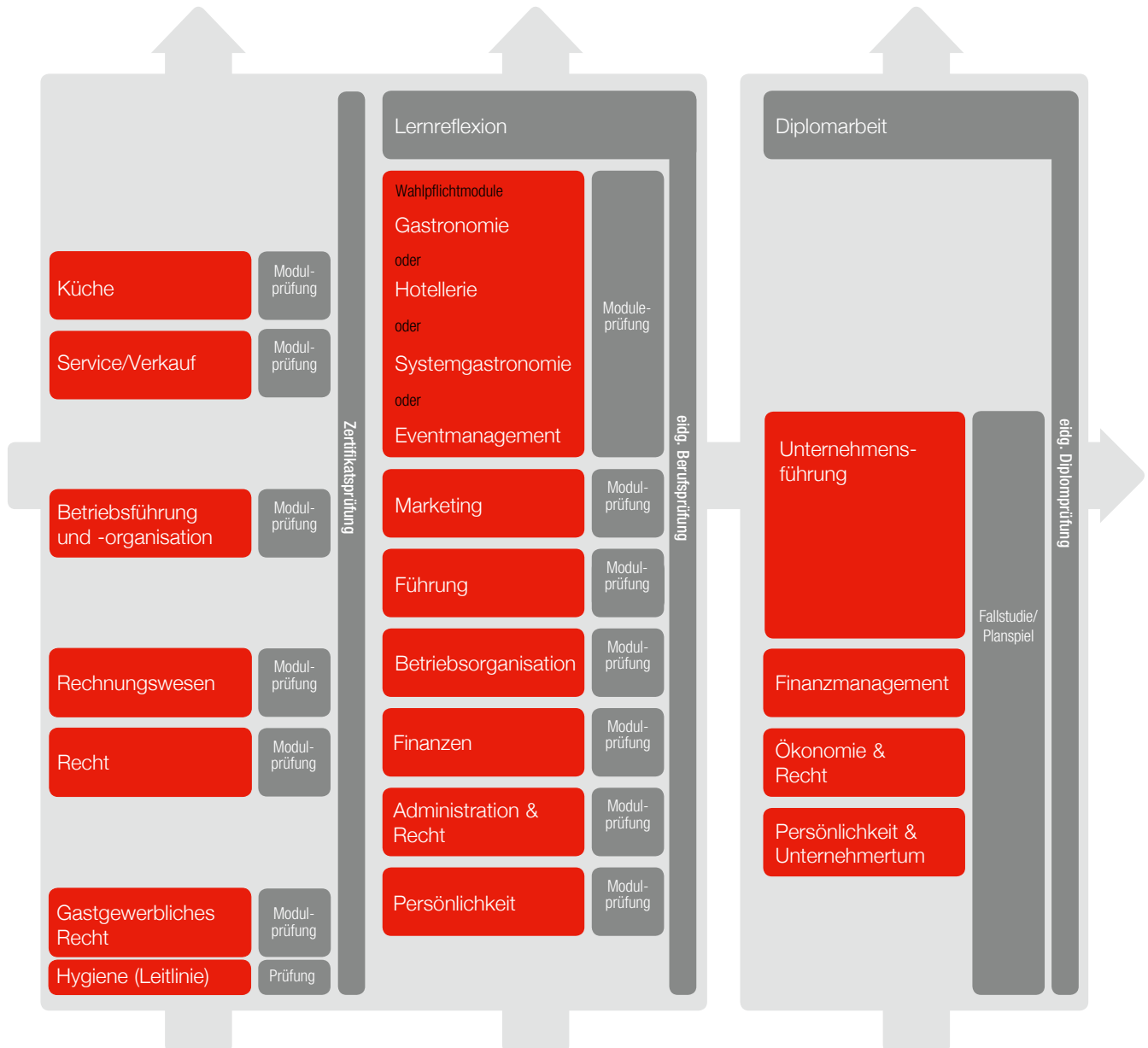
Zertifikat
GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom



GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23 | weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

GASTRO  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

EDU  **QUA**

Schweizerischer Qualitätsstandard für Weiterbildungsinstitute
Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue
Certificat svizzero di qualità per istituzioni di formazione continua

Begib dich auf die attraktiven und vielfältigen Karrierepfade der Hotellerie

HotellerieSuisse bietet mit der Plattform hotelleriesuisse.ch einen umfassenden Überblick der Aus- und Weiterbildungen in der Hotellerie an. Du findest hier allgemeine Informationen zu den Ausbildungen der Branche und weitere Angaben zum Thema Lohn, Karriere, Veranstaltungen, finanzielle Unterstützung sowie News zu Bildungspartnern.

EHL Hotelfachschule Passugg – Starte deine Traum-Karriere in der Hotellerie!

Die EHL Hotelfachschule Passugg (SSTH) bietet faszinierende Möglichkeiten an, von der beruflichen Grundbildung über die Höhere Fachschule bis zum akademischen Bachelorstudium. Die dreijährige Grundbildung **Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ** ist eine 360 Grad Ausbildung in der Hotellerie. Durch den **Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF** erlangst du vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung. In nur drei Semestern kannst du im Anschluss an den HF-Lehrgang **Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF** den **Bachelor in International Hospitality Management** erwerben. Das Programm folgt dabei dem Lehrplan der renommierten Ecole hôtelière de Lausanne. Die SSTH besitzt mit einer über 50-jährigen Geschichte als Hotelfachschule und als Mitglied der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) Gruppe, der weltweiten Nummer 1 unter den Hotelfachschulen, nicht nur grosse Erfahrung, sondern auch höchste Anerkennung in der Branche.

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality | SSTH
Hauptstrasse 12
7062 Passugg
T +41 81 255 11 11
info@ssth.ch
www.ssth.ch



Hotelfachschule Thun – Eine erstklassige Weiterbildung mit innovativem Lernkonzept und künftig eigenem Hotel

Du fühlst dich zu einer Karriere in der Hotellerie und Gastronomie berufen? Dann warten interessante und zukunftsorientierte Berufsperspektiven auf dich. Das Studium an der Hotelfachschule Thun ist das ideale Sprungbrett für attraktive Kaderpositionen im nationalen und internationalen Umfeld oder um selbstständig Betriebe zu führen. Als Ergänzung zum Vollzeitstudium bietet die Hotelfachschule Thun als erste Hotelfachschule der Schweiz die Managementausbildung zur **«dipl. Hôtelière-Restauratrice HF»** bzw. zum **«dipl. Hôtelier-Restaurateur HF»** auch berufsbegleitend an. Künftig entstehen in den bestehenden Gebäuden der Hotelfachschule Thun trendige Gastronomie, Co-Working Spaces für Studierende und Businessgäste, attraktive und moderne Hotelzimmer sowie Serviced Apartments. Studierende und Hoteliers sowie Unternehmen aus der Branche haben die Möglichkeit, eigene Konzepte und Ideen im «Laborhotel» zu verwirklichen und in der Community zu testen. Die Studierenden erhalten durch das «Laborhotel» neben dem Unterricht und dem Praktikum einen zusätzlichen Lernort.

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37
3602 Thun
T +41 33 227 77 77
info@hfthun.ch
www.hfthun.ch

hotelfachschule thun
soul passion system

