

«Wir sorgen dafür, dass sich die Bewohner/-innen wohlfühlen»

Michaela Kohler ist Fachfrau Hauswirtschaft – aus Leidenschaft. An den Schweizer Berufsmeisterschaften 2016 holte sie die Silbermedaille. Heute – mit 23 Jahren – leitet sie in einem Pflegezentrum ein vierzehnköpfiges Team.



«Wir sind acht Stunden am Tag auf den Beinen»: Michaela Kohler (links) gibt einer Lernenden Tipps für das Qualifikationsverfahren.

Rolf Marti

Frau Kohler, was macht eine Fachfrau bzw. ein Fachmann Hauswirtschaft?

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in Hei-

men, Spitälern, Kliniken oder Hotels. Wir sorgen dafür, dass sich die Bewohnerinnen und Bewohner bzw. die Gäste in ihrem Umfeld wohlfühlen. Unsere Arbeit findet zu einem guten Teil im Hintergrund

statt. Wir sind für die Raumpflege, die Wäscherei und – je nach Betrieb – für die Küche verantwortlich. Zudem arbeiten wir in der Restauration. Das heisst, wir bedienen die Bewohnerinnen und Bewohner in

der Cafeteria, im Restaurant oder auf den Zimmern. Leider kämpft unser Beruf oft mit Vorurteilen. Viele denken ausschliesslich ans Putzen. Aber das greift definitiv zu kurz.

Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf?

Die Vielfalt der Arbeiten: Wir sind am Morgen beispielsweise in der Reinigung, am Mittag in der Küche oder im Service, am Nachmittag in der Wäscherei tätig. Dann gefällt mir der Kontakt zu den Menschen. Für die Bewohnerinnen und Bewohner unseres Alterszentrums sind wir wichtige Bezugspersonen. Während der Zimmerreinigung entstehen oft intensive Gespräche. Einige Bewohnerinnen und Bewohner unterstützen uns auch bei der Arbeit. Sie helfen Wäsche zusammenlegen, Tische abräumen, Gemüse schälen usw. Schliesslich schätze ich, dass in unserem Beruf sowohl Teamarbeit als auch eigenverantwortliches Arbeiten gefragt ist.

Wie sieht das Anforderungsprofil für angehende Fachleute Hauswirtschaft aus?

Wer sich für diesen Beruf interessiert, sollte fit und flexibel sein. Wir sind acht Stunden am Tag auf den Beinen, und jeder Tag verläuft anders. Wichtig sind zudem Kontaktfreudigkeit, Einfühlungsvermögen, gute Umgangsformen, Organisationstalent, geschickte Hände sowie Sinn für Ordnung und Hygiene. Schliesslich sollte man fließend Deutsch sprechen und Schweizerdeutsch verstehen.

Letztes Jahr haben Sie an den zweiten Schweizer Berufsmeisterschaften für Fachleute Hauswirtschaft / Hotellerie teilgenommen. Was hat Sie motiviert?

Berufsmeisterschaften sind eine coole Sache, das habe ich schon bei meiner Schwester gesehen. Sie wurde Schweizermeisterin bei den Detailhandelsfachleuten. Als ich erfuhr, dass es neu auch in unserem Beruf eine Schweizermeisterschaft gibt, habe ich mich sofort angemeldet.

Sie haben die Silbermedaille gewonnen. Was bedeutet bzw. was bringt Ihnen dieser Erfolg?

Ich habe an der Rangverkündigung vor Freude geweint. Mein Ziel war das Finale. Dass es gleich aufs Podest gereicht hat, macht mich stolz. Beruflich hat mein Resultat dazu beigetragen, dass ich mit 23 Jahren bereits die Abteilung Hauswirtschaft in der Altersbetreuung Worb leiten darf. Ich habe an den Berufsmeisterschaften gezeigt, was ich kann und dass ich bereit bin, mich zu engagieren.

Welche Verantwortung bringt die neue Funktion mit sich?

Ich trage die Verantwortung für die Abteilung Hauswirtschaft und leite ein Team mit 14 Leuten – notabene als Jüngste von allen – und bin auch für die Ausbildung der Lernenden verantwortlich. Aber ich habe schon vor der Wahl in der Altersbetreuung Worb gearbeitet und wusste, dass das ganze Team hinter meiner Kandidatur steht.

Zurzeit streben Sie über eine berufs begleitende Weiterbildung die Berufsprüfung als Bereichsleiterin Hotellerie/Hauswirtschaft an. Eine direkte Folge Ihrer neuen Funktion?

Ja, ich will mir das nötige Hintergrundwissen für meine neue Funktion aneignen. Die berufsbegleitende Weiterbildung dauert eineinhalb Jahre. Ich werde 80 Prozent

arbeiten und an einem Tag pro Woche zur Schule gehen.

Und danach? Haben Sie weitergehende berufliche Ziele?

Ich bin jetzt schon weiter gekommen als erwartet... (lacht). Zuerst will ich mich in meine neue Aufgabe einarbeiten und Führungserfahrung sammeln. Es war immer mein Wunsch, einmal ein Team zu leiten. Vielleicht absolviere ich später an der höheren Fachschule den Studiengang zur Dipl. Betriebsleiterin in Facility Management. Aber das ist Zukunftsmusik.

einsteiger@erz.be.ch

Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in Heimen, Spitälern, Hotels und Gastronomiebetrieben. Sie sorgen für das Wohlbefinden der Menschen, die im Betrieb ein- und ausgehen. Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre und schliesst mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) ab. Weitere Informationen und offene Lehrstellen unter www.hauswirtschaftbern.ch

Tag der Hauswirtschaft

Am 21. März 2017 findet der Welttag der Hauswirtschaft statt. Das diesjährige Motto lautet «Hauswirtschaftliche Bildung – entscheidend für gesunde und nachhaltige Lebensstile!». Mit verschiedenen Aktionen soll die Bevölkerung sensibilisiert werden, dass hauswirtschaftliches Wissen und Können eine Grundlage des Alltags darstellt.