



Mit den neuen Berufen wird es leichter, von der Hotellerie ins Gesundheitswesen zu wechseln und vice versa. BILDER PEXELS

Das Beste aus Hotellerie und Hauswirtschaft

Eine Berufsrevision ist kein leichtes Unterfangen. Es hilft, wenn alle an einem Strang ziehen. Das zeigt das Beispiel der Hotellerie-Hauswirtschaft deutlich.

Die Berufe Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und Hotelfachfrau/Hotelfachmann EFZ sowie deren Pendant auf Stufe EBA weisen sehr viele Überschneidungen auf. So viele, dass die Existenz der einzelnen Berufe laut Umfrage der Kommission für Berufsentwicklung KBE von den meisten Kantonen bereits 2018 in Frage gestellt wurde. Die Kommission kam zum Schluss, dass die Berufe von einer Zusammenlegung profitieren könnten. Dies war der Startschuss für die Weiterentwicklung besagter Berufe.

Der Berufsverband Oda Hauswirtschaft Schweiz sowie die Hotel & Gastro Formation Schweiz widmeten sich zuerst der obligatorischen Fünf-Jahres-Überprüfung ihrer Berufe. Zeitgleich begannen die beiden Parteien damit, gemeinsame Qualifikationsprofile zu entwickeln. Daran beteiligt ist eine Arbeitsgruppe aus sieben Fachfrauen der Hotellerie sowie acht Fachfrauen der Hauswirtschaft. Geleitet wird das Projekt von Susanne Oberholzer, Präsidentin der Oda Hauswirtschaft Schweiz und Nina Theus, Leiterin Berufsentwicklung bei der Hotel & Gastro Formation Schweiz.

Den Umständen Rechnung tragen

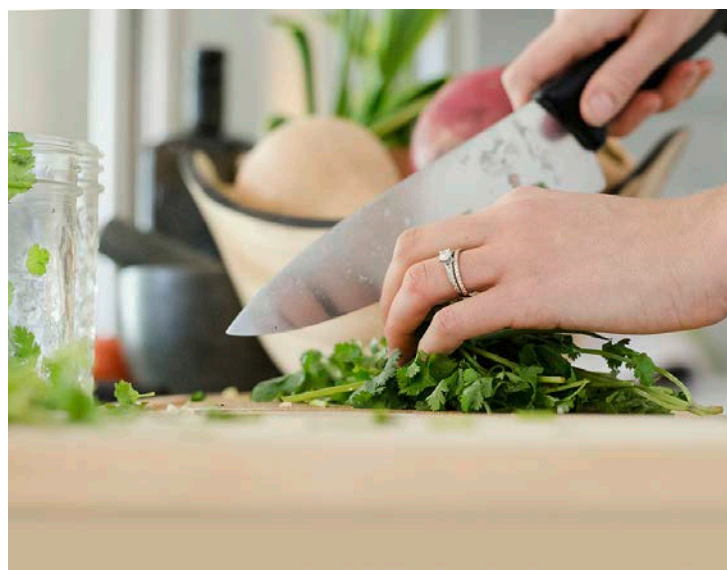
Laut den beiden Co-Projektleiterinnen gestaltete sich die Zusammenarbeit der Arbeitsgruppe von Tag eins an konstruktiv. «Jederzeit standen die beiden neuen gemeinsamen Berufe im Zentrum. Es war stets ein Miteinander.

Die Diskussionen waren sachlich, man wollte aus den bestehenden Berufen Bewährtes mitnehmen und doch Neues, Zukunftsorientiertes ermöglichen», sagt Nina Theus. Die Lernenden und die Marktbedürfnisse hätten jederzeit im Fokus gestanden. Der grösste Unterschied der bestehenden Berufe liege darin, dass in der Hotellerie eine zweite Landessprache oder Englisch zum Tragen komme und in der Hauswirtschaft einfache Speisen zubereitet würden.

«Schwerpunkte mit betrieblichen Leistungszielen tragen den grössten Unterschieden Rechnung.»

NINA THEUS,
HOTEL & GASTRO FORMATION

Für die neuen Berufe können Betriebe zwischen den Schwerpunkten Hotellerie (Sprachen) und Hauswirtschaft (Speisen) wählen.



Für Lernende der Hotellerie gehört künftig auch das Zubereiten einfacher Speisen zur Ausbildung.

«So müssen die Betriebe mit der Einführung der neuen Berufe nicht innert kürzester Zeit Kompetenzen aufbauen, die sie bisher nicht abdecken mussten», sagt Susanne Oberholzer. In der Berufsfachschule gebe es hingegen keine Unterscheidung.

Susanne Oberholzer ist sich sicher, dass sowohl Hotellerie als auch Hauswirtschaft von der Weiterentwicklung profitiert: «Zum einen aufgrund der Durchlässigkeit von Beherbergung und Gesundheitswesen, zum anderen fördert die Weiterentwicklung die zukunftsorientierte berufliche Grundbildung. Damit stärkt sie das Berufsbild der Hotellerie-Hauswirtschaft.» DESIRÉE KLARER

Zum Projekt

Seit 2018 läuft die Revision. Die Inkraftsetzung der neuen Berufe Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ sowie Praktiker/-in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA erfolgt per 1. Januar 2024.



Hier informiert die HGU über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch/byhh
hauswirtschaft.ch



Jetzt Tickets sichern!
hotelgastrounion.ch

Hinter die Kulissen der Swiss Skills geschaut

Der Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft bot einen Blick hinter die Kulissen der Swiss Skills der «Berufe Hotelgastro».

Rund 120 000 Besucherinnen und Besucher pilgerten heuer nach Bern zu den Schweizer Berufsmeisterschaften. Auf dem Gelände wurden 150 Berufe vorgestellt und 85 Meisterschaften ausgetragen. Darunter auch jene der Hotellerie-Hauswirtschaft. Eine tolle Gelegenheit, Interessierten etwas mehr zu den Swiss Skills der «Berufe Hotelgastro» zu erzählen, dachten sich die Regionen Bern und Nordwestschweiz des Berufsverbands Hotellerie & Hauswirtschaft. Mit zehn Besuchenden war der Anlass klein und fein. Umso spannender der Blick hinter die Kulissen der Meisterschaften von Hotellerie-Hauswirtschaft, Küche und Service. Ebenfalls toll war das Buffet, dessen Leckereien Organisatorin Tanja Riedl selbst gemacht hatte.

Exklusive Führung am Stand

Der erste Programmpunkt war eine kurze Rede von Jean-Claude Schmocker, Projektleiter Swiss Skills bei Hotel & Gastro Formation. Er erzählte den Anwesenden etwas zu den Swiss Skills der «Be-



Jean-Claude Schmocker erzählte Spannendes zu den Swiss Skills. ZVG

rufe Hotelgastro» und jenen der Hotellerie-Hauswirtschaft im Spezifischen. Die Anwesenden, darunter drei Lernende Hotellerie-Hauswirtschaft, lauschten seinen Ausführungen gespannt. Rinki Leu, Lernende Fachfrau Hauswirtschaft im dritten Lehrjahr, gefiel der Anlass sehr gut. «Ich hätte gerne selbst an den Swiss Skills mitgemacht. Nur leider bin ich dafür schon etwas zu alt», sagte sie etwas wehmütig.

Die Führung leitete Gilbert Ernst, Eventkoordinator der Swiss Skills der «Berufe Hotelgastro». Er verriet unter anderem, dass der Stand 700 Quadratmeter Fläche betrug und 65 Mitarbeitende am Stand mitwirkten. Den Anlass liessen die Teilnehmenden beim Apéro ausklingen. (DKL)

Inside Hotels: Führung und Motivation im Job

Der Jahresanlass des Berufsverbands Hotel, Administration & Management dreht sich um Motivation, Psychologie und Persönlichkeit.

Jordan Kestle, Geschäftsführer des Berufsverbands, wird den Anlass, der dieses Jahr in den Räumlichkeiten von Memox in der Europaallee Zürich stattfinden wird, eröffnen und den Moderator Daniel Plancic vorstellen. Er ist der Managing Director der SHS Academy, der Weiterbildungsinstitution der Hospitality-Branche, und wird den Anlass mit Beispielen zu unternehmerischem Denken und Handeln aus der Praxis einleiten.

Die Persönlichkeit aus psychologischer Perspektive

Katja Schlegel von der Universität Bern untersucht individuelle Unterschiede in der Fähigkeit von Menschen, emotionale Informationen effektiv wahrzunehmen und zu nutzen. Sie wird in ihrem Beitrag spannende Einblicke in die Persönlichkeit aus psychologischer Perspektive bieten.

Nach einer kurzen Kaffeepause erzählt Christoph Bargholz von der Rhino Innovation GmbH



«Upgrade Your Mindset» ist das Motto von Inside Hotels 2022 UNSPLASH

in Zürich mehr zur Förderung einer innovativen Firmenkultur im eigenen Team. Anschliessend wird er Fragen aus dem Publikum zu Verhalten, Werten und den darauf basierenden Unternehmenskulturen diskutieren und beantworten.

Bevor Daniel Plancic mit Persönlichkeiten aus der Branche eine abschliessende Diskussionsrunde führt, wird Leadership Coach Adrian von Känel spannende Einblicke in die Welt der Coaching-Werkzeuge geben und stellt die offene Frage, ob deren oft fehlender Einsatz eine verpasste Chance im Alltag darstellt. (HGU)

Samstag, 29.10.2022
9.30 bis 15.00 Uhr
Memox Europaallee, Zürich