



**Fachmann, Fachfrau  
Hauswirtschaft** EFZ

**Hauswirtschafts-  
praktiker,  
Hauswirtschafts-  
praktikerin** EBA



Saubere Bettwäsche, gesundes Essen, freundlicher Service, wohnliche und gereinigte Räume: Dafür sind Fachleute Hauswirtschaft unter anderem zuständig.

Mit Fachwissen, Organisationstalent und Freundlichkeit sorgen sie in Heimen, Spitälern und Hotels für das Wohlbefinden der Bewohner, Patientinnen und Gäste. Weil sie von der Wäscherei bis zur Küche in vielen verschiedenen Bereichen tätig sind, ist die Arbeit der Fachleute Hauswirtschaft sehr interessant.



# Anforderungen

## Ich habe einen Sinn für Ordnung, Hygiene und Organisation

Fachleute Hauswirtschaft sorgen für Wohnlichkeit, Ordnung und Sauberkeit. Um ihre vielfältigen Aufgaben genau und effizient hinzukriegen, organisieren sie ihre Arbeit schlaue.

## Ich bin einfühlsam und kontaktfreudig

Heimbewohner und Patientinnen sind oft in schwierigen Lebenssituationen. Es ist wichtig, mit ihnen und ihren Angehörigen offen, freundlich und verständnisvoll zu kommunizieren.

## Ich bin kräftig und ausdauernd

Vor allem die Reinigung der Räume kann körperlich anstrengend sein. Auch sonst arbeiten die Berufsleute meist stehend. Darum brauchen sie eine gute Gesundheit und eine gewisse Ausdauer.

## Ich bin vielseitig und flexibel

Service, Wäscherei, Reinigung der Räume, Küche, Administration: Fachleute Hauswirtschaft führen immer wieder andere Arbeiten aus. Sie können sich schnell auf wechselnde Aufgaben einstellen.

## Ich bin geschickt

Fachleute Hauswirtschaft dekorieren Räume passend zu Anlass oder Jahreszeit und arrangieren Blumenschmuck. Geschickte Hände und ein Sinn für Ästhetik sind dafür wichtig.

✓ Nur mit Ausdauer und Geschicklichkeit können die Berufsleute ihre vielfältigen Aufgaben meistern.



# Arbeitsumfeld

## Allrounder in Spitälern und Heimen

Die meisten Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in Alters- und Pflegeheimen sowie in Spitälern und Kliniken. Einige sind auch in Hotels tätig. Sie sind innerhalb des Betriebs an sehr verschiedenen Arbeitsplätzen anzutreffen: in der Wäscherei, in der Küche, im Restaurant, im Frühstücksraum und in der Cafeteria, im Büro für administrative Arbeiten sowie in Zimmern, Korridoren und Aufenthaltsräumen für Reinigungsarbeiten.

## Freundlichkeit und Diskretion

Die Berufsleute arbeiten regelmässig in den Zimmern der Patienten und Heimbewohnerinnen. Wenn diese Aufmerksamkeit brauchen oder ein Gespräch wünschen, gehen die Fachleute Hauswirtschaft darauf ein, ohne zu vergessen, ihre Aufgaben diskret zu erledigen. Dabei helfen ihnen klar definierte Abläufe. Einsätze am Wochenende, seltener auch in der Nacht, kommen vor.

# Ausbildung EFZ



## Voraussetzung

Abgeschlossene Volksschule



## Dauer

3 Jahre



## Lehrbetrieb

Alters- und Pflegeheime sowie Spitäler und Kliniken aller Art und Grösse, selten auch in Hotels.



## Berufsfachschule

Der Unterricht findet an einem Tag pro Woche statt. Die Standorte sind über die ganze Schweiz verteilt. Im Fachunterricht dominieren folgende Themen: Empfangen, Beraten und Bedienen von Patientinnen und Bewohnern, Reinigung, Raumgestaltung, Textilpflege und Wäscherei, Zusammenstellen und Zubereiten von Menüs, Administration, Förderung der eigenen Gesundheit sowie jener der Patienten und Bewohnerinnen. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport. Es werden keine Fremdsprachen unterrichtet.



## Überbetriebliche Kurse

Die überbetrieblichen Kurse finden in Partnerbetrieben der OdA Hauswirtschaft statt. Sie dauern vier Tage pro Lehrjahr. Die Standorte sind über die ganze Schweiz verteilt. Die Themen sind ähnlich wie in der Berufsfachschule, werden jedoch stärker aus praktischer Sicht behandelt.



## Abschluss

Fähigkeitszeugnis  
«Fachmann Hauswirtschaft/  
Fachfrau Hauswirtschaft EFZ»



## Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.





◀ Mit der Mangel gelingt das Bügeln der Küchenwäsche schnell und makellos.

**Ramon Hohl**  
18, Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ  
im 2. Lehrjahr,  
arbeitet in einem  
Alters- und  
Pflegeheim

# Wäscherei, Küche, Reinigung: Alles Welten für sich?

In einem Alters- und Pflegeheim in schönster Höhenlage schaut Ramon Hohl neben einem Tisch, den er eben liebevoll gedeckt hat, in die sonnige Umgebung. Ein prächtiger Arbeitsplatz – der auch noch mit sehr vielfältigen Tätigkeiten punkten kann.

Wie sieht sein typischer Arbeitstag aus? Ramon Hohl kann diese Frage nur schwer beantworten. «Je nachdem, in welchem Fachbereich ich eingeteilt bin, sind meine Aufgaben ganz unterschiedlich.»

## Zimmer reinigen

In der Reinigung ist der Lernende einerseits für saubere Fenster und Böden in den Ess- und Aufenthaltsräu-

men zuständig. Andererseits reinigt er regelmässig die Zimmer der Bewohnerinnen und Bewohner. Ramon Hohl klopft an, und mit einem freundlichen «Guten Morgen» betritt er das Zimmer. Er staubt die Möbel und den Fernseher einer Bewohnerin ab, saugt den Boden und die Teppiche – und reinigt im Bad das Waschbecken. «Einmal in der Woche machen wir zudem eine gründliche Reinigung der Zimmer», erklärt der Lernende. Er achtet streng auf die Hygiene. Reinigungstücher, die er im Bad benutzt, haben eine spezielle Farbe, damit sie nicht aus Versehen im Wohnbereich zum Einsatz kommen.

## Imposante Maschinen

Häufig ist Ramon Hohl in der Wäscherei anzutreffen. Imposante Waschmaschinen und Tumbler dominieren die Szenerie. Aber der angehende Fachmann Hauswirtschaft sortiert erst einmal die Wäsche der Bewohnerinnen und Bewohner. «Wenn ich die Wäsche gut sortiere und mit der richtigen Dosierung wasche, schont dies die Textilien – und gleichzeitig reduziert es die Umweltbelastung.» Handtücher und Bettwäsche werden mit der Mangel gebügelt. Eine Mangel besteht aus einer stromgetriebenen Walze und einer beheizten Mulde.



Handtücher und Bettwäsche werden zwischen Walze und Mulde durchgepresst. Bei Kleidern kommt ein ganz normales Bügeleisen zum Einsatz.

## Nähe und Distanz

Nochmal eine ganz andere Welt ist die Küche. Hier schneidet Ramon Hohl Gemüse, kocht kleine Gerichte, richtet Salatteller an oder arrangiert Desserts. Wenn die Bewohnerinnen und Bewohner zum Essen kommen, schöpft er ihnen die Suppe und bringt ihnen Teller und Getränke an den Tisch. Hin und wieder hilft er den Mitarbeitenden der Aktivierung dabei, einen Anlass durchzuführen – zum Beispiel Spielnachmittage, gemeinsames Backen oder auch Ostereierfärben. «Der Kontakt mit den älteren Menschen macht mir immer wieder Freude. Ich interessiere mich für sie und ihre Erzählungen. Doch ich muss die nötige Distanz halten. Sonst würden mich die Todesfälle, die es bei uns immer wieder gibt, zu sehr belasten», sagt der Lernende etwas nachdenklich.

✓ Reinigungsarbeiten sind ein wichtiger Teil des Arbeitsalltags.





# Viel mehr als nur Saubermachen

«Altersheime, Spitäler, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung: Ich habe verschiedene Praktika absolviert, um den Ort zu finden, der mir am besten zusagt», erklärt Daniela De Oliveira Costa. «Ich habe mich für die Klinik entschieden, weil es hier abwechslungsreich ist. Und ich kann einen Beitrag zum Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten leisten.»

Daniela De Oliveira Costa stammt aus Portugal und kam 2008 in die Schweiz. Nach einem Motivationssemester folgte eine berufliche Grundbildung als Hauswirtschaftspraktikerin EBA, bevor sie die Lehre zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ in Angriff nahm. Die junge Frau hat beide Ausbildungen in einem Spital gemacht. Heute arbeitet sie in einer psychiatrischen Klinik. «Ich bin gerne mit ganz verschiedenen Menschen in Kontakt», erklärt sie.

## Überraschende Vielfalt

Daniela De Oliveira Costa erledigt eine Vielzahl von Aufgaben in verschiedenen Bereichen des Spitals: «Ich kümmere mich um den Unterhalt der Zimmer und Gemeinschaftsräume, empfangen Patienten, arbeite in der Wäscherei oder bestelle Bettwäsche, Reinigungsmittel, Lebensmittel oder Büromöbel. Viele Leute haben eine falsche Vorstellung des Berufs und glauben, dass ich nur saubermache. Das ist aber überhaupt nicht der Fall», betont sie.

Die junge Frau ist bei Abwesenheit der Vorgesetzten deren Stellvertreterin:

«Ich teile zum Beispiel das Personal in die verschiedenen Abteilungen ein.»

Daniela De Oliveira Costa übernimmt auch gewisse Projekte: «Vor kurzem habe ich mit meinen Kolleginnen Kleiderproben durchgeführt, um neue Uniformen zu bestellen.»

## Freundlichkeit, Vorsicht und Gelassenheit

In der Klinik hat Daniela De Oliveira Costa mit Patienten zu tun, die unter psychischen Störungen leiden. «Wir sind stets freundlich und höflich. Wir fragen zum Beispiel: «Kann ich Ihr Bett machen?» oder «Können Sie bitte Ihre Schuhe wegstellen?». Ich muss stets aufmerksam sein und die Sicherheit der Patientinnen, aber auch meine eigene im Auge behalten. Geht es einem Patienten schlecht, rufe ich



Die Fachfrau Hauswirtschaft bespricht die anstehenden Aufgaben mit ihren Mitarbeiterinnen.

sofort das Pflegepersonal, ebenso bei einem Sturz. In diesem Beruf muss man ruhig bleiben können.»

## Immer auf dem neuesten Stand

Als Berufsbildnerin kümmert sich Daniela De Oliveira Costa zurzeit um zwei lernende Fachfrauen Hauswirtschaft. Sie ist auch Expertin für den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfungen: «Das ist ein Pluspunkt in meinem Lebenslauf. Dank diesen beiden Aufgaben bleibe ich stets auf



Die Kleider der Patientinnen und Patienten werden einzeln und von Hand gebügelt.

**Daniela De Oliveira Costa**  
25, Fachfrau Hauswirtschaft EFZ, arbeitet in einem Spital

dem neuesten Stand der Ausbildung.» Die Fachfrau Hauswirtschaft wird bald die Koordination der Hauswirtschaft im Spital übernehmen und ein kleines Team führen. Später möchte sie zudem die eidgenössische Berufsprüfung als Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft ablegen.





Hauswirtschaftspraktiker/in EBA:  
2-jährige berufliche Grundbildung

## «Ich bin noch nie auf schlechte Laune gestossen»

### **Pranvera Fetahu**

16, Hauswirtschaftspraktikerin  
EBA im 1. Lehrjahr;  
arbeitet in einem  
Alters- und  
Pflegeheim

#### **Warum hast du diese Ausbildung gewählt?**

Ich ging am Ende der Schulzeit in die Berufsberatung. Dort stellte sich heraus, dass ich sehr gerne Kontakt zu älteren Menschen habe. Schon mit der zweiten Bewerbung habe ich dann diese Lehrstelle gefunden.

#### **Was hast du bisher alles gelernt und gemacht?**

Im ersten halben Jahr war ich je einen Monat in allen Abteilungen: im Service, in der Reinigung, in der Küche und in der Wäscherei. Ich helfe unter anderem bei der Reinigung von Zimmern, beim Kochen und Servieren der Mahlzeiten und beim Waschen und Bügeln der vielen Wäsche.

#### **Wie erlebst du den Kontakt zu Bewohnern und im Team?**

Reinigungsarbeiten mache ich oft alleine. Am meisten Kontakt mit den Leuten und ihren Angehörigen entsteht bei meinen Einsätzen im Service. Teamarbeit ist vor allem in der Küche wichtig. Ich erlebe überall viel Freundlichkeit und bin noch nie auf schlechte Laune gestossen.

#### **Gibt es auch Gefahren bei der Hausarbeit?**

Vor Unfällen beim Reinigen, etwa bei den Fenstern, habe ich keine Angst. Am ehesten könnte ich mich in der Küche mit einem Messer schneiden.

#### **Für wen eignet sich dieser Beruf?**

Ich empfehle diesen Beruf allen, die in ihrer Arbeit Vielfalt und den Kontakt mit Menschen suchen.







^ Ohne Teamarbeit geht es in der Hauswirtschaft nicht.

## Was ist eine EBA-Ausbildung?

Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Hauswirtschaftspraktiker/in. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Hauswirtschaftspraktiker/in arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du ins 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

### Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die praktischen Arbeiten entsprechen weitgehend jenen der Fachleute Hauswirtschaft EFZ.


 **Berufsfachschule**


- 1 Tag pro Woche
- V.a. praktische Fächer, z.B. Reinigung, Raumgestaltung, Küche und Wäscherei
- Keine Fremdsprachen
- Standorte in der ganzen Schweiz

 **Überbetriebliche Kurse**

- Die überbetrieblichen Kurse finden während vier Tagen pro Jahr in Partnerbetrieben der OdA statt.
- Die Themen entsprechen jenen im Fachunterricht in der Berufsfachschule, werden jedoch stärker aus praktischer Sicht behandelt und geübt.

### Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Zusätzliche Verantwortung: Beispielsweise erstellen sie Einsatz- und Menüpläne.

 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche
- Zusätzlich Zusammenstellen von Menüs, Empfang und Gesundheitsförderung
- Keine Fremdsprachen
- Standorte in der ganzen Schweiz

 **Überbetriebliche Kurse**

- Die überbetrieblichen Kurse finden während vier Tagen pro Jahr in Partnerbetrieben der OdA statt.
- Die Themen entsprechen jenen im Fachunterricht in der Berufsfachschule, werden jedoch stärker aus praktischer Sicht behandelt und geübt.





^ **Wäscherei** Wäsche sortieren, die Waschmaschine richtig beladen und bedienen, trocknen und bügeln: In der Wäscherei fallen viele verschiedene Aufgaben an.

> **Einrichten von Räumen** Zimmer, Bad und Aufenthaltsräume sollen wohnlich sein. Fachleute Hauswirtschaft sorgen für schön gedeckte Tische und den passenden Blumenschmuck.



^ **Reinigung** Zimmer, Bad, Korridore, Aufenthaltsräume: Fachleute Hauswirtschaft reinigen schnell, gründlich und umweltschonend.



^ **Mahlzeiten vorbereiten** Gemüse schneiden, Salatteller arrangieren, einfache Gerichte kochen: Die Berufsleute sind auch Allrounder in der Küche.



^ **Service** Fachleute Hauswirtschaft servieren Mahlzeiten oder Getränke im Essraum – oder bringen sie den Patientinnen oder Bewohnern ans Bett.



< **Kontakte mit Menschen** Die Berufsleute haben regelmässig Kontakt mit Patientinnen und Bewohnern. Dabei verhalten sie sich höflich und verständnisvoll.



> **Administration und Organisation** Briefe schreiben, Abrechnungen und Arbeitspläne erstellen, Anlässe organisieren: Fachleute Hauswirtschaft erledigen auch Computerarbeit.



^ **Materialbewirtschaftung** Fachleute Hauswirtschaft haben die Lagerräume im Griff. Sie kontrollieren zum Beispiel, was geliefert und was verbraucht wird.





## Arbeitsmarkt

Jedes Jahr schliessen etwa 400 Jugendliche ihre berufliche Grundbildung zur Fachfrau/zum Fachmann Hauswirtschaft ab. Bei den Hauswirtschaftspraktiker/-innen sind es etwa 250. Die Chancen, eine Lehrstelle zu finden, stehen gut.

Ausgelernte Berufsleute sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gesucht. Spitäler und Heime gibt es überall, so dass man meistens eine Stelle in der Wohnregion findet. Auch in der Spitex oder bei Anbietern von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen für Dritte gibt es immer wieder Stellen.

### Krisensichere Branche

Der Beruf bietet viele Entwicklungsmöglichkeiten, die auch genutzt werden. Die Berufsprüfung als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft ist mit etwa 100 Abschlüssen pro Jahr sehr beliebt. Es gibt darüber hinaus noch einige andere Weiterbildungen (siehe Übersicht).

Der Gesundheits- und Pflegebereich wächst ständig. Zudem steigen die Anforderungen an die Wohnqualität und die Verpflegung. Das bedeutet, dass der Bedarf an Fachleuten Hauswirtschaft langfristig gross bleiben wird.



## Nachholbildung für Erwachsene

Es gibt viele Frauen und Männer, die seit Jahren im hauswirtschaftlichen Bereich arbeiten, ohne über eine entsprechende berufliche Grundbildung zu verfügen. Für sie gibt es die Möglichkeit, das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ nachträglich zu erlangen. Sie müssen dazu die Module der Nachholbildung besuchen. Am Schluss bestreiten sie das Qualifikationsverfahren zur Fachfrau/zum Fachmann Hauswirtschaft. Ausbildungsangebote gibt es an Berufsfachschulen in der ganzen Schweiz.



## Mehr Informationen

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch), für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

[www.oda-hauswirtschaft.ch](http://www.oda-hauswirtschaft.ch), OdA Hauswirtschaft; Informationen zur Ausbildung, offene Stellen

[www.berufsberatung.ch/lohn](http://www.berufsberatung.ch/lohn), alles rund zum Thema Lohn



## Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

**Kurse:** Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie der OdA Hauswirtschaft  
**Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis:** Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Haushaltleiter/in, Instandhaltungsfachmann/-fachfrau, Gebäudereinigungsfachmann/-fachfrau

**Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom:** Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, Leiter/in Facility Management, Institutionsleiter/in im sozialen und sozialmedizinischen Bereich, Gebäudereiniger/in, Instandhaltungsleiter/in

**Höhere Fachschule HF:** dipl. Betriebsleiter/in Facility Management, dipl. Hôtelier/-ère-Restaurateur/-trice

**Fachhochschule:** Bachelor of Science in Facility Management



### Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

Wer drei Jahre als Fachfrau Hauswirtschaft EFZ gearbeitet und die nötigen Kurse absolviert hat, kann die Berufsprüfung als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP) ablegen. Diese Führungskräfte sind für einen oder mehrere Bereiche, wie z.B. Reinigung oder Wäscherei, zuständig. Sie planen und kontrollieren die Arbeiten, budgetieren und bestellen Material, führen die Mitarbeitenden und bilden Lernende aus.



### Betriebsleiter/in in Facility Management HF

Diese Berufsleute sind dafür verantwortlich, dass innerhalb von Gebäuden alles funktioniert. So planen sie die Einrichtung, holen Offerten ein, verhandeln mit Lieferanten und Handwerksbetrieben und kontrollieren die Arbeiten. Sie sind für Budget und Inventar verantwortlich und führen die Hauswirtschaft und den technischen Dienst. Dabei evaluieren und verbessern sie die betrieblichen Abläufe.

### Impressum

1. Auflage 2019. © 2019 SDBB, Bern.  
Alle Rechte vorbehalten.

#### Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB  
SDBB Verlag, [www.sdbb.ch](http://www.sdbb.ch), [verlag@sdbb.ch](mailto:verlag@sdbb.ch).  
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

**Recherche und Texte:** Peter Kraft, Susanne Birrer, Jean-Noël Cornaz, SDBB  
**Übersetzung:** Myriam Walter, Flims  
**Fachlektorat:** Brigitte Schneiter-von Bergen, Münchenbuchsee; Elvira Schwegler, OdA Hauswirtschaft  
**Fotos:** Maurice Grünig, Zürich; Thierry Parel, Carouge, Dominik Meienberg, Zürich

**Grafik:** Eclipse Studios  
**Umsetzung:** Haller + Jenzer, Burgdorf  
**Druck:** Haller + Jenzer, Burgdorf

#### Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen  
Telefon 0848 999 001, [vertrieb@sdbb.ch](mailto:vertrieb@sdbb.ch),  
[www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch)

#### Artikel-Nr.:

FE1-3028 (Einzelex.), FB1-3028 (Bund à 50 Ex.). Dieses Faltblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFI.