



CHANCEN

WEITERBILDUNG UND LAUFBAHN

GASTGEWERBE UND HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

Finanziert
durch den L-GAV
des Gastgewerbes



DU MACHST KARRIERE WIR BEZAHLEN

**Profitiere vom Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV
(Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes)!**

Finanzierung auf allen sechs Stufen:

- Grundangebote
- Weiterbildungslehrgänge
- Nachholbildungen
- Berufsprüfungen
- Höhere Fachprüfungen
- Höhere Fachschule

Wer profitiert von den L-GAV-Vergünstigungen?

Finanziell unterstützt werden:

- Mitarbeitende, (Anstellung mind. 20 %), deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung (für einige Angebote gelten spezielle Bedingungen) zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht. Die Anzahl der Kursbesuche pro Person ist unbeschränkt.
- Pro Jahr und Betrieb erhält eine nicht zwingend dem L-GAV unterstellte Person (z.B. Betriebsleitende und deren Familienangehörige) ebenfalls Zugang zu einem Angebot. Aus rechtlichen Gründen gilt dies nur für Betriebe, welche zusätzlich auch Mitarbeitende beschäftigen, die zwingend dem L-GAV unterstellt sind. Wird beispielsweise ein Betrieb nur von einem Ehepaar geführt, das keine Mitarbeitenden beschäftigt, können keine Vergünstigungen gewährt werden.
- Waren Sie bis sechs Monate vor der Anmeldung noch in einem gastgewerblichen Betrieb angestellt und zwingend dem L-GAV unterstellt, können Sie unter gewissen Voraussetzungen ebenfalls von der L-GAV Finanzierung profitieren. Bitte melden Sie sich dazu bei der Abteilung Subventionen bei Hotel & Gastro formation Schweiz, Tel. 041 392 77 53.

Eine Initiative von:





**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/Facilitymanagement wurde von Corona hart getroffen, hat sich aber wieder erholt. Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, bieten Arbeitgeber und Verbände attraktive Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten an. Auch Quer- und Wiedereinsteiger/innen finden gute Beschäftigungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Eine Tätigkeit in der Gastronomie bietet Vorteile wie Internationalität, Nähe zu Menschen, eine wachsende Palette von Funktionen sowie attraktive Karrieremöglichkeiten.

Hotellerie und Gastronomie spüren Auswirkungen von geopolitischen und wirtschaftlichen Veränderungen und Pandemien schnell. Sie müssen proaktiv agieren und konstruktiv mit Herausforderungen umgehen können.

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

Viel Freude beim Gestalten Ihrer Laufbahn.

Dank

Wir danken allen beteiligten Personen, Firmen und Verbänden 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 33 Titeln, welche im Vier-Jahres-Rhythmus aktualisiert werden. Das gesamte Editionsprogramm finden Sie auf Seite 58.

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

Interviews Gastgewerbe

«Die gastronomische Landschaft wandelt sich stetig»

Interview mit Massimo Suter, Vizepräsident von GastroSuisse

8

«Es ist eine gute Zeit, in unsere Branche einzusteigen»

Interview mit Marie Forestier, Vizepräsident HottellerieSuisse

10

Allgemeine Infos zur Branche Gastgewerbe

12

Interview Hauswirtschaft/Facility Management

«Die Branche eignet sich auch gut für Frauen nach der Familienphase»

Interview mit Elvira Schwegler, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh und der Oda Hauswirtschaft Schweiz

18

Allgemeine Infos zur Branche Hauswirtschaft/Facility Management

20

AUS- UND WEITERBILDUNG

24

Einstieg in die Branche

24

Fachausbildungen und Kurse

26

Berufsprüfungen BP

28

Höhere Fachprüfungen HFP

29

Höhere Fachschulen HF

30

Fachhochschulen FH, Uni

31

GASTGEWERBE

33

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung

34

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Saba Krezdorn, Hotelfachfrau EFZ

35

Lukas Alber, Gastro-Betriebsleiter BP

36

37

Irene Georges-Steiner, Leitung Gastronomie, Spital Affoltern am Albis: «Wir sind gemeinsam stolz, wenn die Statistik beweist, dass wir gut arbeiten, die Patientinnen und Patienten zufrieden sind und der Bekanntheitsgrad des Panoramas steigt.»



| | |
|---|-----------|
| Irene Georges-Steiner, Chefköchin BP | 37 |
| Torsten Marmé, Sommelier BP | 38 |
| Aleksandra Bürgin, Hotelmanagerin HF NDS | 39 |
| Florian Bettschen, Küchenchef HFP | 40 |
| Weiterbildungen und Berufsfunktionen | 41 |

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT 45

| | |
|---|-----------|
| Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung | 46 |
| Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten | |
| Nadia Schmid, Bäuerin BP | 47 |
| Sabrina Nüesch, Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft BP | 48 |
| Monika Rauber, Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft HFP | 49 |
| Antonia Enz, Betriebsleiterin in Facility Management HF | 50 |
| Michael Isenring, Facility Manager FH (BSc) | 51 |
| Silvia Schaub, Journalistin und Geschäftsführerin | 52 |
| Weiterbildungen und Berufsfunktionen | 53 |

SERVICE 56

| | |
|--|-----------|
| Adressen, Tipps und weitere Informationen | 56 |
| Impressum | 57 |
| Bestellinformationen | 57 |
| Editionsprogramm | 58 |
| Index | 59 |

40

Florian Bettschen, Betriebsleiter und Vorsitzender der Geschäftsleitung, Casino Bern: «Für den Erfolg braucht es ein gutes Team. Für meine Leute halte ich die Hand ins Feuer.»



51

Michael Isenring, Regionenleiter & Mandatsleiter Prime Tower, Equans Switzerland Facility Management AG, Zürich: «Mein Job ist breit gefächert und ich versuche, Brücken zu schlagen zwischen den Bedürfnissen der Nutzer und den technischen Möglichkeiten einer Anlage.»



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.

SHL
Schweizerische
Hotelfachschule Luzern

5* HOTEL AUF BALI ODER MOUNTAIN RESORT IN ZERMATT?

Mit dem anwendungsorientierten Hospitality Management Studium der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern steht dir die Welt offen.

→ Jetzt informieren!
shl.ch

strickhof

Die Weiche für die Zukunft schon gestellt?

Leiter/in in Facility Management und Maintenance (HFP)

Jetzt weiterbilden und weiterkommen!

Bereit für die Führung des Teams?

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP)

Jetzt weiterbilden und Talent entdecken!

BRANCHENPULS AUS- UND WEITERBILDUNG



«Die gastronomische Landschaft wandelt sich stetig»

Einige Jahre amtierte Massimo Suter als Vizepräsident von GastroSuisse. Er engagiert sich für die Aus- und Weiterbildung und befasst sich mit der wirtschaftlichen Sicherheit der Unternehmen. Nachhaltigkeit liegt ihm am Herzen.

Welche Ziele verfolgten Sie als Vorstandsmitglied bei GastroSuisse?

Wir streben nach finanzieller Stabilität, um sicherzustellen, dass unsere Mitglieder die notwendige Unterstützung erhalten, um wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Dies beinhaltet die Entwicklung von Strategien zur Bewältigung wirtschaftlicher Herausforderungen und die Bereitstellung von Ressourcen zur Förderung des Unternehmenswachstums. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf Innovation und Digitalisierung. Durch die Einführung digitaler Lösungen und die Förderung innovativer Ansätze können wir die Effizienz steigern, neue Geschäftsmöglichkeiten erschliessen und die Wettbewerbsfähigkeit unserer Mitglieder stärken. Mit der Fokussierung auf ihre Kernkompetenzen wollen wir ihre Wettbewerbsposition stärken und ihnen helfen, sich in einem zunehmend anspruchsvollen Marktumfeld zu behaupten. Durch den Aufbau enger Beziehungen mit unseren Mitgliedern, die regelmässige Kommunikation und die Bereitstellung massge-

schneiderter Unterstützung möchten wir genau das bieten, was sie benötigen. Zudem wollen wir das Image unserer Branche verbessern und unsere Anliegen auf politischer Ebene wirksam zu vertreten.

Welche drei Themen bedeuten für Sie die grösste Herausforderung?

Erstens steht die Grundausbildung und kontinuierliche Weiterbildung im Fokus. Die gastronomische Landschaft wandelt sich stetig, sei es durch sich ändernde Verbraucherpräferenzen, technologische Fortschritte oder regulatorische Anpassungen. Zweitens ist die finanzielle Sicherheit eine grundlegende Säule für den Erfolg und die Nachhaltigkeit von gastronomischen Betrieben. Schliesslich spielen das politische Engagement und Lobbying eine entscheidende Rolle, um die Interessen der Gastronomiebranche wirksam zu vertreten. Ob es um die Schaffung fairer Rahmenbedingungen, die Bekämpfung bürokratischer Hürden oder die Förderung einer positiven Wahrnehmung unserer Branche geht, wir müssen aktiv daran arbeiten, politische Entscheidungsträger zu sensibilisieren und unsere Anliegen auf politischer Ebene zu vertreten.

Sie haben auch im Bereich Tourismus gearbeitet. Wie beurteilen Sie die Schnittstelle Gastronomie-Tourismus?

Die Schnittstelle zwischen Gastronomie und Tourismus ist von entscheidender Bedeutung für die Attraktivität der Schweiz als Tourismusland.

Um diese Schnittstelle optimal zu gestalten, müssen wir mehrere Schlüsselaspekte berücksichtigen. Erstens ist es wichtig, die Qualität und Vielfalt der gastronomischen

«Innovation und Digitalisierung spielen eine immer grössere Rolle.»

Angebote kontinuierlich zu verbessern und sicherzustellen, dass sie den Bedürfnissen und Erwartungen der Touristen gerecht werden. Dies erfordert eine enge Zusammenarbeit zwischen Gastronomen, Tourismusorganisationen und anderen relevanten Akteuren. Zweitens spielt der Bildungsbereich eine entscheidende Rolle bei der Stärkung dieser Schnittstelle. Durch gezielte Aus- und Weiterbildungsprogramme können wir sicherstellen, dass unsere Fachkräfte über das erforderliche Know-how und die Fähigkeiten verfügen, um den anspruchsvollen Anforderungen des Tourismusmarktes gerecht zu



werden. Dies umfasst nicht nur gastronomische Fertigkeiten, sondern auch Kenntnisse über kulturelle Vielfalt, Serviceorientierung und nachhaltige Praktiken.

Letztendlich ist eine starke Partnerschaft zwischen Gastronomie und Tourismus entscheidend für den langfristigen Erfolg beider Branchen und für das positive Image unseres Landes als Reiseziel von Weltklasse.

Welchen Einfluss haben neue Technologien und KI auf die Gastronomie?

Innovation und Digitalisierung spielen eine immer grösse Rolle in der Gastronomiebranche, insbesondere im Bereich Bildung und Weiterbildung. Die Integration digitaler Tools und Technologien ermöglicht es, Schulungsprozesse effizienter und Lerninhalte interaktiver zu gestalten und den Zugang zu Bildungsmöglichkeiten zu erweitern.

Die künstliche Intelligenz (KI) wird weiterhin einen erheblichen Einfluss auf die Gastronomie haben. Die Art und Weise, wie wir Essen bestellen, zubereiten und geniessen, wird sich verändern, beispielsweise die Nutzung von Chatbots und virtuellen Assistenten für die Kundenkommunikation und Bestellabwicklung. Restaurants können effizienter mit ihren Kunden interagieren und personalisierte Empfehlungen aussprechen, was zu einer optimierten Kundenerfahrung führt.

Ein aufstrebender Bereich ist die Personalisierung von Speisekarten und Angeboten mithilfe von KI-Algorithmen, die das Verhalten der Gäste analysieren und Empfehlungen für individuelle Geschmackspräferenzen aussprechen. Dadurch können Restaurants ihr Angebot besser auf die Bedürfnisse ihrer Kunden abstimmen.

Die Automatisierung von Küchengeräten gestaltet die Zubereitung von Speisen effizienter und präziser. Intelligente Küchengeräte können beispielsweise Temperatur, Feuchtigkeit und Garzeit automatisch anpassen, um optimale Ergebnisse zu erzielen und den Arbeitsaufwand für das Küchenpersonal zu reduzieren.

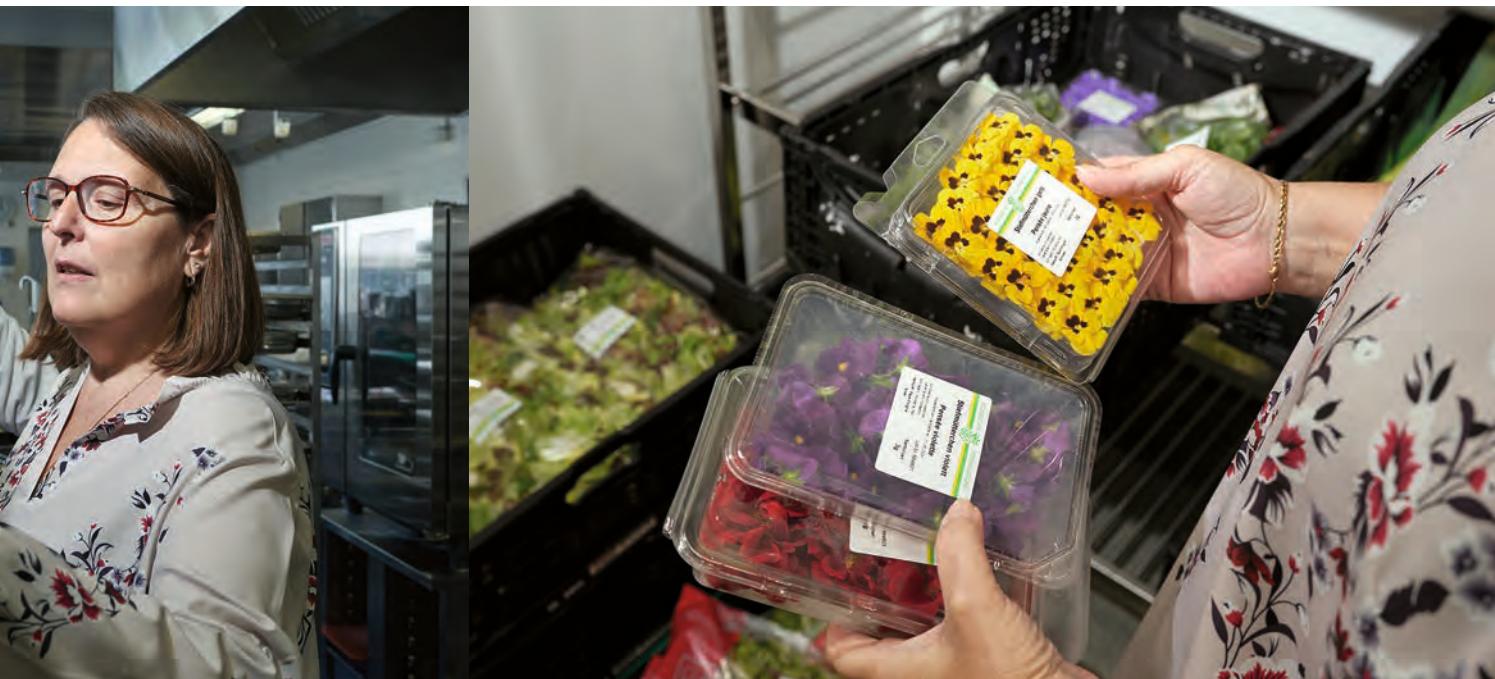
Zudem kann KI dazu beitragen, Betriebsabläufe zu optimieren und Kosten zu senken, indem sie Datenanalysen und Prognosen für Bestellmengen, Lagerbestände und Personalplanung durchführt. Indem sie Muster und Trends in den Daten erkennt, kann KI dazu beitragen, Verschwendungen zu minimieren, die Effizienz zu steigern und das Geschäftswachstum zu fördern.

Insgesamt wird die KI die Gastronomiebranche in vielerlei Hinsicht transformieren, von der Kundeninteraktion über die Küchenautomatisierung bis hin zur Betriebsführung.



Massimo Suter absolvierte die Höhere Fachschule für Hotel- und Tourismusmanagement im Tessin. Er sammelte Berufserfahrung im Tourismus und in der Gastronomie und führt seit 2014 das Ristorante della Torre in Morcote.

Seit 2014 engagiert er sich bei GastroSuisse, 2018 bis 2024 als Vizepräsident, sowie als Präsident von GastroTicino. Er ist Präsident des Kassenvorstands der Ausgleichskasse sowie Stiftungsrat und Mitglied des Anlageausschusses der GastroSocial Pensionskasse. Zudem amtierte er als Vorstandsmitglied von Schweiz Tourismus.



«Es ist eine gute Zeit, in unsere Branche einzusteigen»

Marie Forestier amtiert seit 2023 als Vizepräsidentin von HotellerieSuisse. Sie überzeugt durch ihr Know-how im strategischen und operativen Hotelmanagement, im Projektmanagement in den Bereichen Nachhaltigkeit und Innovation sowie im Krisenmanagement.

Welche Herausforderungen sprechen Sie als Vizepräsidentin von Hotellerie-Suisse besonders an?

Zwei wichtige Aspekte sind besonders relevant. Erstens der Mangel an qualifizierten Arbeitskräften. Um diesem effektiv entgegenzuwirken, müssen wir das Image unserer Branche verbessern und die Attraktivität unserer vielfältigen Berufe hervorheben. Dazu gehört, junge Menschen zu ermutigen, unsere Branche zu wählen, und die berufliche Ausbildung zu fördern. Zudem müssen die Betriebe besser auf die Bedürfnisse der neuen Generation eingehen. Es gilt, Verständnis zwischen den Generationen zu schaffen. Ich bin überzeugt, dass wir voneinander viel lernen und profitieren können.

Zweitens setze ich mich für Nachhaltigkeit in der Beherbergungsbranche ein. Es gilt, umweltfreundliche Initiativen und Projekte zu fördern, Pilotprojekte durchzuführen und innovative Ideen weiterzutreiben.

Welche Folgen hat die Pandemie auf das Innovationsverhalten von Unternehmen im Gastronomiebereich?

Wir mussten in kürzester Zeit umplanen, umdenken und uns anpassen. Das hat dem Innovationsgeist in der Branche einen Schub verliehen. Unsere Mitglieder haben während der Pandemie ihre Konzepte an die Bestimmungen angepasst und neue Produkte entwickelt. Durch die neuen Gästebedürfnisse haben viele Betriebe neue Dienstleistungen und Produkte eingeführt.

Wie wirken sich KI und Digitalisierung auf den Arbeitsalltag in einem Hotel aus?

Durch Digitalisierung und Einbezug von KI können administrative Aufwände für die Mitarbeitenden wie die Pflege von Kunden-daten reduziert oder Prozesse wie Check-in und Check-out als Alternative den Gästen überlassen werden. Gerade angesichts des Arbeitskräftemangels könnte die Digitalisierung eines der Mittel sein, um diesen zu bekämpfen.

KI kann auch bei der Preisgestaltung oder dem Revenue Management helfen und die Effizienz steigern. Durch die Analyse von historischen Daten und aktuellen Markt-trends können die Betriebe optimale Preise

für Zimmer festlegen, um die Auslastung zu maximieren und gleichzeitig den Gewinn zu steigern. Weiter besteht die Möglichkeit, Kundenbedürfnisse aufgrund von bestehenden Daten zu antizipieren und den Aufenthalt für die Gäste zu personalisieren.

«Unsere Branche braucht Vielfalt und Frauen in Führungspositionen.»

Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Hotelbranche präsent.

Viele Beherbergungsbetriebe setzen auf nachhaltige Praktiken beispielsweise mit Einsatz von regionalen und saisonalen Le-bensmitteln, dem Einsatz in sozialen Projekten oder bei energetischen Sanierun-gen. Hotelièren und Hoteliers können ihre Bemühungen mittels Gätekommunikation transportieren und beispielsweise an Nachhaltigkeitsprogrammen wie Swisstainable teilnehmen oder sich zertifizieren lassen. Häufig stellt die Nachhaltigkeit auch ein es-senzielles Auswahlkriterium in der Standort-frage von Kongressen oder Seminaren dar.

Sie engagieren sich auch für gute Sozialleistungen für Beschäftigte in der Hotellerie.



Ich wünsche mir, dass moderne und inklusive Managementpraktiken stärker implementiert werden. Mir liegt am Herzen, dass die Mitarbeitenden in der Branche kontinuierlich gefördert und unterstützt werden, damit sie sich sowohl beruflich als auch persönlich weiterentwickeln können.

Zusätzlich sollen Mitarbeitenden angemessene Wohnmöglichkeiten zur Verfügung gestellt werden.

Was raten Sie einer jungen Frau, die im Bereich Hotellerie Karriere machen will?

Junge Frauen sollen sich mutig engagieren und die Chancen ergreifen, die sich ihnen bieten. Es gilt, an sich selbst und die eigenen Fähigkeiten zu glauben. Ein Aufenthalt

im Ausland ist bereichernd, erweitert den Horizont und ermöglicht, neue Kulturen zu entdecken. Eines ist sicher: Unsere Branche braucht Vielfalt und Frauen in Führungspositionen. Diese Diversität macht sie erfolgreich und wird auch in Zukunft essenziell bleiben. Es ist eine gute Zeit für junge Frauen, in unsere Branche einzusteigen, in einem dynamischen Umfeld zu arbeiten und diese Chancen zu nutzen.



Marie Forestier, Absolventin der Hotelfachschule Lausanne, führt seit zehn Jahren das Hotel Bon Rivage in La Tour-De-Peilz, nachdem sie zuvor Erfahrungen in der Schweiz und in Asien gesammelt hat. Sie prägt seit vier Jahren die Verbandsleitung von HotellerieSuisse, seit 2023 als Vize-präsidentin. Ihr fundiertes Branchenwissen bringt sie unter anderem als Stiftungsrätin Berufliche Vorsorge BVG ein. Marie Forestier ist verheiratet und Mutter zweier Kinder.

INSERAT

| | | | | | | |
|--|---|--|--|-----------------------------|--|--|
| | | | | Infoabend Daten/Anm. | | |
| | <p>Das Weiterbildungszentrum Lenzburg (wbz) ist ein Kompetenzzentrum für Berufsleute, die mehr erreichen wollen. Unter anderem bereiten wir Sie gerne auf folgende Abschlüsse vor:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bereichsleiter:in Hotellerie-Hauswirtschaft, eidg. Fachausweis■ Berufsbildner:innenkurs, eidg. anerkannter Ausweis■ Leiter:in in Facility Management und Maintenance, eidg. Diplom <p>Bei uns erwarten Sie: Motivierte Referent:innen, moderne Seminarräume, ein eigenes Parkhaus mit Ladeinfrastruktur, ÖV-Anschluss und Restaurant</p> <p>Weitere Kurse und Lehrgänge sowie Daten von Infoabenden: www.wbzlenzburg.ch</p> <p>PS: Suchen Sie einen zentral gelegenen Tagungsort? Wir vermieten unsere Räumlichkeiten. Kapazität: Bis 252 Personen.</p> | | | | | |

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



DEFINITIONEN

Das Gastgewerbe vereint die Bereiche Gastronomie und Hotellerie. Die Gastronomie ist der Teilbereich des Gastgewerbes, der sich mit der Bewirtung von Gästen befasst. Restaurants sind in der Gastronomie Gaststätten, in denen Speisen zubereitet, Getränke angeboten und dort nach Bestellung im Gastraum verzehrt werden. Service bedeutet die Bedienung und die Bedienung von Gästen, während Restauration ein synonymer Begriff für einen gastronomischen Betrieb ist.

Hotellerie bezieht sich auf die Branche, die sich mit der Bereitstellung von Unterkunft, Gastfreundschaft und damit verbundenen Dienstleistungen für Reisende und Gäste befasst. Es umfasst alle Aspekte des Hotelmanagements, angefangen von der Planung und dem Bau von Hotels bis hin zur Verwaltung des täglichen Betriebs.

Anpassungsfähigkeit des Schweizer Gastgewerbes

Einige Jahre sind seit Beginn der grössten Krise für die Schweizer Gastronomie vergangen. Die Auswirkungen der Covid-19-Pandemie auf Gastgewerbe, Hotellerie und Restauration sind definitiv überstanden. Aber die Pandemie hat ihre Spuren hinterlassen, es kam zu Veränderungen und Verschiebungen von Gleichgewichten, an die sich die Branche anpassen musste.

Man ist sich bewusst, dass eine mögliche Pandemie nicht das einzige Ereignis sein wird, das von der Branche Anpassungsfähigkeit verlangen wird. Die geopolitische Lage ist so unsicher wie nie in den letzten Jahrzehnten. Umweltprobleme, demografische Entwicklungen, Energiemangel, Währungsschwankungen und die Auswirkungen der Klimaveränderung betreffen das Gastgewerbe oft schneller und stärker als die gesamte Schweizer Wirtschaft.

Traditionell hat das Schweizer Gastgewerbe international noch immer ein gutes Image. Das Tourismusland Schweiz punktet bei inländischen und ausländischen Gästen mit Attributen wie Sicherheit, Vielfalt und «kurze Distanzen». Zudem besteht der gute Ruf nicht zuletzt aufgrund der hervorragenden Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Diese werden auch gern von Ausländerinnen und Ausländern wahrgenommen, die sich damit im Heimatland qualifizieren wollen.

Im Gastgewerbe ist es relativ unkompliziert, auf europäischem und internationalem Parkett zu arbeiten. Das Gastgewerbe bietet unzählige Möglichkeiten, berufliche Erfahrung im Ausland zu sammeln. Dadurch erhöhen sich die Karrierechancen, die Fremdsprachenkenntnis-

se und die interkulturellen Kompetenzen. Die nationale und internationale Vernetzung innerhalb der Branche ist hervorragend, weil viele Erwerbstätige in der Gastronomie selbst eine Zeit lang im Ausland gearbeitet haben und internationale Ketten erlauben, ohne den Arbeitgeber zu wechseln, Erfahrungen im Ausland zu sammeln.

Berufstreue

33 Prozent der Lernenden in der Hotellerie und Gastronomie wollen in ihrem Beruf weiterarbeiten und 24 Prozent denken wohl darüber nach. Die Zahl der Auszubildenden, die über ihre Zukunft in der Hotellerie und Gastronomie nachdenken, ist seit Jahren stabil. Die Abwanderung junger Menschen in andere Geschäftsfelder kann die Branche jedoch noch nicht stoppen. 18 Prozent der befragten Jugendlichen wollen den Beruf verlassen.

Quelle: Umfrage 2024, Hotel & Gastro Union

Ausländische Arbeitskräfte im Gastgewerbe

Fast zwei Drittel der befragten gastgewerblichen Betriebe geben an, dass ihr Betrieb auf ausländisches Personal angewiesen ist (65 Prozent). Mehr als die Hälfte von ihnen beschäftigt permanent (58 Prozent) und nicht nur gelegentlich (42 Prozent) Mitarbeitende aus dem Ausland. Als Hauptgrund geben die meisten Betriebe den Mangel an Schweizer Personal an (84,9 Prozent). Der zweithäufigste Grund für die Beschäftigung ausländischer Arbeitskräfte ist, dass diese über andere spezielle Fähigkeiten verfügen, die auf dem Schweizer Markt schwer zu finden sind (11,1 Prozent der Betriebe).

Niederschwelliger Berufseinstieg

Das Gastgewerbe zieht nicht nur gut ausgebildete Fachkräfte aus dem Ausland an, sondern schöpft auch das in der Schweiz vorhandene Arbeitskräftepotenzial mit niederschwelligen Stellenangeboten und verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten aus. Auch Flüchtlinge

werden, soweit möglich, integriert. Ein Viertel der befragten Betriebe (24,5 Prozent) beschäftigt anerkannte Flüchtlinge oder vorläufig Aufgenommene (Ausweis B oder F) in ihrem Betrieb. Personen aus dem Asylbereich helfen vor allem in der Küche und im Service aus oder arbeiten im Housekeeping, im Backoffice und in der Reinigung. Die betreffenden Personen verrichten praktisch ausschliesslich Hilfsarbeiten. Auf diese Weise können sie ihre Sprachkenntnisse verbessern, Fachwissen im Gastgewerbe erlangen und gleichzeitig einen wertvollen Beitrag für den Betrieb leisten.

Quelle: Branchenspiegel Gastrouisse

International gut positioniert

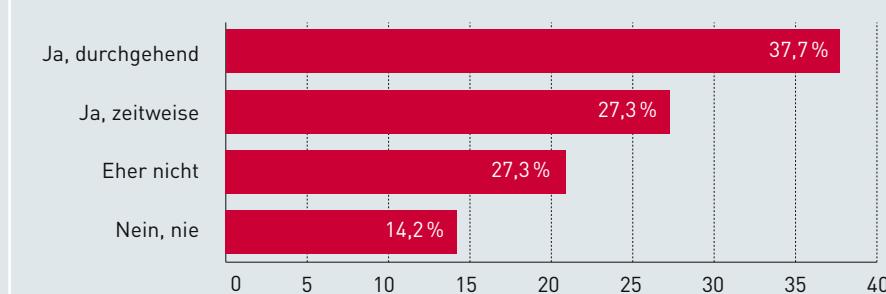
In der Branche kann ein Beschäftigungszuwachs nachgewiesen werden. Im Jahr 2023 konnte das Gastgewerbe durchschnittlich mehr Stellen besetzen als im Jahr 2019. Zuletzt beurteilten 89 Prozent der Betriebe die Zahl der Beschäftigten als ausreichend. Gleichzeitig steigen die Verweildauer des Personals und die Zuflüsse aus anderen Branchen.

Zwar hat sich die Personalsituation entspannt, aber der Fachkräftemangel beschäftigt das Gastgewerbe weiterhin – wie in vielen anderen Branchen. Der Mangel an gut ausgebildeten Personen bleibt kein kurzzeitiges Phänomen. Ganz Europa leidet unter Fachkräftemangel. Dies aufgrund der demografischen Entwicklung und einer zunehmenden Akademisierung. Steigende Betriebskosten, sinkende Margen und während der Pandemie angehäufte Schulden stellen einzelne Unternehmer in der Gastronomie vor Herausforderungen. Generell aber bleiben die Aussichten positiv. Das Gastgewerbe hat seine Resilienz und Flexibilität unter Beweis gestellt. Viele gastgewerbliche Betriebe blicken zuversichtlich in die Zukunft.

Herausforderungen im Gastgewerbe

Die grössten Herausforderungen der Branche bestehen im Umgang mit den steigenden Betriebskosten, in der Steigerung des Umsatzes und in der Rekrutierung von Fachkräften.

IST IHR BETRIEB AUF AUSLÄNDISCHES PERSONAL ANGEWIESEN?



Quelle: Erhebungen GastroSuisse

Spiegel der Gesellschaft

Das Gastgewerbe passt sich schnell dem veränderten Verhalten und den sich wandelnden Werten der Gesellschaft an. Es gilt, am Puls zu bleiben und die Angebote proaktiv auf die Bedürfnisse der aktuellen und potenziellen Kundinnen und Kunden abzustimmen.

Es gibt immer mehr Menschen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren möchten. Saisonal und lokal sind Stichworte, mit denen Gastrobetriebe erfolgreich werben. Zero Food-Waste wird propagiert. Verpackungsmüll wird möglichst vermieden. Konsumenten wollen nicht nur wissen, woher die Rohprodukte kommen, sondern auch, wie sie produziert wurden. Nachhaltigkeit und Gesundheit sind Themen, mit denen sich auch die Verantwortlichen in der Gastronomie befassen müssen.

Immer mehr Betriebe bieten Take-away und Hauslieferung an, denn moderne Lebens- und Konsumgewohnheiten, grosse Mobilität, demografische Entwicklung sowie die fortschreitende Digitalisierung führen zu einer stetig ansteigenden Nachfrage nach dem Konsumieren von Produkten aus der Gastronomie im eigenen Heim.

Weil der Anteil Menschen, die entweder eine Lebensmittelintoleranz oder zumindest eine -sensitivität haben oder aus anderen Gründen auf bestimmte Inhaltsstoffe verzichten möchten, ständig wächst, werden vermehrt die Bestandteile von Lebensmitteln deklariert.

Männer und Frauen im Gastgewerbe

Nach wie vor besetzen Männer häufiger Vollzeitstellen im Gastgewerbe als Frauen. In der Hotellerie ist dieser Unterschied zwischen den Geschlechtern weniger stark ausgeprägt. In der Hotellerie arbeiten aber im Vergleich

DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN 2023



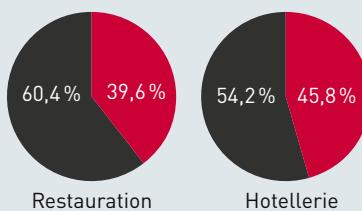
Quelle: Erhebungen GastroSuisse

zur Gastronomie mehr Frauen als Männer in einem Teilzeitpensum. Insgesamt waren im Jahr 2023 52,8 Prozent der Beschäftigten im Gastgewerbe Frauen, fast 3 Prozentpunkte weniger als noch im Jahr 2019 mit 55,2 Prozent. Die Teilzeitarbeit bleibt für 42,5 Prozent

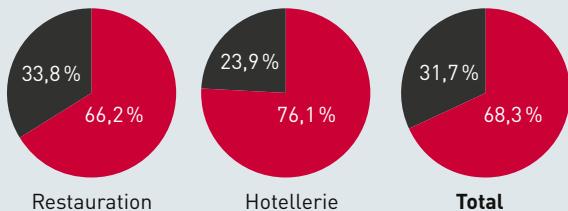
aller Beschäftigten im Gastgewerbe das bevorzugte Arbeitspensum. Im Jahr 2023 arbeiteten 54,4 Prozent der weiblichen Beschäftigten und 29,2 Prozent der männlichen Beschäftigten im Gastgewerbe in Teilzeit.

BESCHÄFTIGTE NACH GESCHLECHT UND PENSUM (2023)

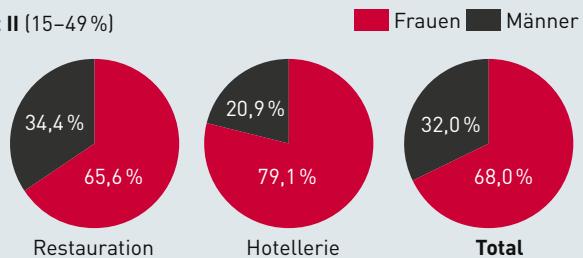
Vollzeit (90 % und mehr)



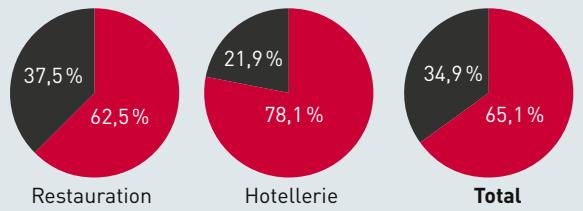
Teilzeit I (50–89 %)



Teilzeit II (15–49 %)



Teilzeit III (<15 %)



Quelle: Branchenspiegel GastroSuisse

Mutationen im Handelsregister

Mit der Pandemie rollte auch eine Konkurswelle durch die Wirtschaft, die auch die Gastronomie stark traf – und es immer noch tut. Bei vielen Restaurants schaut unter dem Strich weniger Profit heraus als vor der Corona-Pandemie, so eine Umfrage von GastroSuisse. Dabei gaben 62 Prozent von 1600 gastgewerblichen Betrieben an, dass ihre Marge 2023 tiefer lag als noch 2019.

Das Schweizer Gastgewerbe erlebte 2023 ein Jahr der Gegensätze. Die Hotellerie verzeichnet gemäss Handelsregister im Jahr 2023 schweizweit einen Netto-Zuwachs von 1,7 Prozent mit 99 Unternehmen, während die Anzahl gastronomischer Unternehmen um -0,4 Prozent um 119 Unternehmen gesunken ist. Der Rückgang in der Gastronomie lässt sich wahrscheinlich auf die zunehmende Marktkonzentration in dieser Branche zurückführen, bei der grössere Unternehmen kleinere verdrängen. Im Gegenzug sind die Lösungen im Vergleich zum Vorjahr stark angestiegen und befinden sich nun wieder auf dem Niveau von vor der Covid-19-Pandemie.

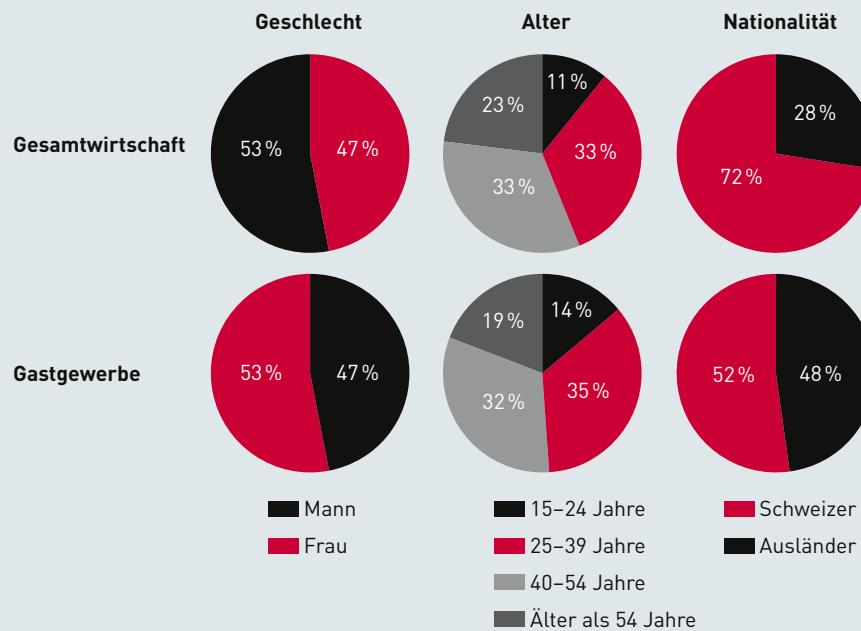
Während einige Regionen hohe Zuwächse verzeichnen, kämpfen andere mit abnehmenden Zahlen.

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Bedürfnis der Kundschaft, es gibt auch gesetzliche Anforderungen, die mehr Nachhaltigkeit einfordern. 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 weiter gehen. 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 gezeigt, auch in der Hauswirtschaft denkt man um. Die Toilettenspülung ist wassersparend, Handtücher und Bettwäsche werden nicht täglich gewechselt, Toilettensachen 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.

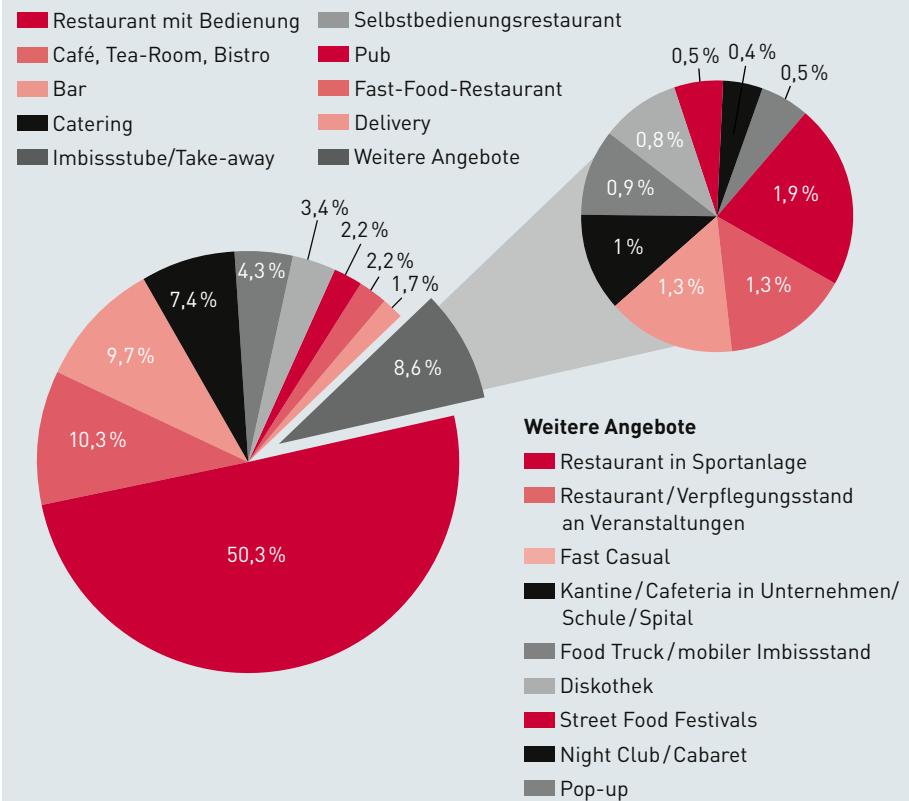
Unter dem Label «Swissustainable», der Verschmelzung der beiden Begriffe «Swiss» und «Sustainable», propagiert Schweiz Tourismus Nachhaltigkeit. «Responsible Hotels of Switzerland» fasst Hotels zusammen, die sich besonders für Nachhaltigkeit engagieren.

ANTEIL DES GASTGEWERBES AN DER BESCHÄFTIGUNG UND DER ERWERBSTÄTIGKEIT (2023)



Quelle: BFS – Beschäftigungsstatistik (BESTA), Schweizerische Arbeitskräfteerhebung (SAKE)

GASTGEWERBLICHES ANGEBOT (MEHRFACHNENNUNGEN MÖGLICH; 2023)



Quelle: GastroSuisse

Schichtarbeit, Schliessungszeiten und Saisonalität

Leider lässt die Tatsache nicht verschweigen, dass Erwerbstätige in der Gastronomie dann am meisten zu tun haben, wenn andere Mittagspause, Feierabend oder Ferien geniessen. Dies punkten einzelne Mitarbeitende aber auch als Vorteil.

Fachkräfte wechseln insbesondere während der Familienphase in eine andere Branche oder suchen einen Bereich mit regelmässigen Arbeitszeiten, beispielsweise in einer Betriebskantine, die abends und an Wochenenden geschlossen ist.

In der Restauration ist ein Viertel der Betriebe das ganze Jahr über geöffnet. Ein Fünftel schliesst für ein bis zwei Wochen, ein Viertel für drei bis vier Wochen und ein Fünftel für fünf bis sechs Wochen. Lediglich rund 10 Prozent der Restaurants machen mehr als sechs Wochen Betriebsferien.

In der Hotellerie ist diese Quote deutlich höher: Dort haben fast ein Drittel der Betriebe mindestens sieben Wochen im Jahr geschlossen. Dagegen schliessen Hotels seltener nur für ein bis vier Wochen. In der Hotellerie besteht also die Tendenz, entweder das ganze Jahr über geöffnet zu haben oder aber den Betrieb für mindestens sieben Wochen zu schliessen.

Die Branchenunterschiede bei der Schliessungszeit zeigen sich auch bei der Saisonalität. Nur 14,2 Prozent der Restaurants werden als Saisonbetrieb geführt, während dieser Anteil in der Hotellerie bei 33,5 Prozent liegt. 85,8 Prozent der Restaurants sind Ganzjahresbetriebe. Saisonbetriebe befinden sich vorwiegend in ländlichen Tourismusgebieten.

Dienstleistungsbereitschaft

Der Erfolg von Unternehmen im Gastgewerbe 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, Spitätern und 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, Kommunikationskompetenz und eine relativ hohe Frustrationstoleranz.

Arbeitszeit und Mindestlöhne in der Gastronomie

Die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit beträgt für alle Mitarbeitenden in der Gastronomie 42 Stunden pro Woche. Bei Saisonbetrieben darf durchschnittlich 43,5 und bei Kleinbetrieben 45 Stunden pro Woche gearbeitet werden.

Im Gastgewerbe gelten seit dem 1. Januar 2024 neue Mindestlöhne. Die Erhöhungen für die diversen Lohnstufen bewegen sich zwischen Fr. 84.– und Fr. 117.– pro Monat. Alle Mindestlöhne steigen real um Fr. 5.– pro Monat. Diese Erhöhung ist angedacht, um die Teuerung auszugleichen. Auch die Löhne für Praktikantinnen und Praktikanten steigen, hier beträgt die Erhöhung Fr. 56.– pro Monat.

MINDESTLÖHNE GEMÄSS ART. 10 L-GAV

Wie bisher gelten die folgenden Lohnstufen und Mindestlöhne für Mitarbeitende, die das 18. Altersjahr vollendet haben:

| | | | |
|------------|---|------------|------------------|
| Stufe Ia | ohne Berufslehre | Fr. 3666.– | brutto pro Monat |
| Stufe Ib | ohne Berufslehre und mit Progresso-Ausbildung | Fr. 3892.– | brutto pro Monat |
| Stufe II | Eidg. Berufsattest (EBA) | Fr. 4018.– | brutto pro Monat |
| Stufe IIIa | Eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) | Fr. 4470.– | brutto pro Monat |
| Stufe IIIb | EFZ und mit 6 Tage berufsspezifische Weiterbildung* | Fr. 4576.– | brutto pro Monat |
| Stufe IV | Berufsprüfung nach Art. lit. a BBG | Fr. 5225.– | brutto pro Monat |

*Ab dem Folgemonat nach Vollendung der kompletten 6 Tage Weiterbildung

Quelle: GastroSuisse



arbeitsmarktinfo.ch

Eine stets aktualisierte Quelle, um sich über den Arbeitsmarkt zu informieren, sind die gesamtschweizerischen Arbeitsmarktinformationen. Man findet Antworten auf Fragen wie: Kann ich Teilzeit arbeiten? Wie hoch ist die Arbeitslosigkeit? Welche Stellen sind offen gemeldet? Welche Anforderungen werden in den Stelleninseraten verlangt? Haben sich diese Werte in den vergangenen Jahren verändert?

Facility Management wird hier der Haustechnik zugeordnet.

Das Schweizer Gastgewerbe in Zahlen

1. Im Jahr 2023 erwirtschaftete das Gastgewerbe im Durchschnitt pro Quartal ein Umsatzwachstum von 7 Prozent des Vorjahresquartals. Gemäss Mehrwertsteuerstatistik lag der Gesamtumsatz der Branche im Jahr 2021 bei rund 22 Milliarden Franken.
2. Die Schweizer Hotellerie erzielte bei der Betteneauslastung und den Logiernächten einen Rekord. Insgesamt verzeichnete sie mit rund 41,8 Millionen Logiernächten ein Plus von rund 10 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Mit fast 21 Millionen Logiernächten erreichte die Branche bei den ausländischen Gästen den vierthöchsten Wert seit Messbeginn.
3. 44 Prozent der befragten Mitglieder stellen ein verändertes Konsumverhalten im Gastgewerbe infolge der Covid-19-Pandemie fest. Zwei von drei Betrieben verzeichnen einen Rückgang des Mittagsgeschäfts.
4. Clubs und Event-Locations empfangen durchschnittlich 78'057 Gäste pro Jahr und Betrieb und bieten kulturelle Veranstaltungen an. Sie erwirtschafteten im Jahr 2023 durchschnittlich 2,24 Millionen Franken. 59,1 Prozent des Umsatzes generieren sie mit Getränken, 25 Prozent mit Eintritten.
5. 62 Prozent der gastgewerblichen Betriebe melden eine tiefere EBIT-Marge als im Jahr 2019. Die EBIT-Marge ist eine Unternehmenskennzahl, die den Anteil des operativen Gewinns am Umsatz eines Unternehmens darstellt. So lassen sich Rentabilität und operative Effizienz der Firma beurteilen – ohne Steuern und Fremdkapitalzinsen zu berücksichtigen. 95,8 Prozent führen höhere Waren- oder Energiekosten als Hauptgrund an, gefolgt von höheren Personalkosten.

AUSBILDUNGSABSCHLÜSSE GASTGEWERBE 2022 UND 2023

| | 2022 | | | 2023 | | |
|--|-------|--------|--------|-------|--------|--------|
| | Total | Männer | Frauen | Total | Männer | Frauen |
| Berufsprüfungen BP | | | | | | |
| Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft | 76 | 8 | 68 | 67 | 3 | 64 |
| Bereichsleiter/in Restauration | 32 | 10 | 22 | 32 | 10 | 22 |
| Chef/fe de Réception | 22 | 4 | 18 | 23 | 3 | 20 |
| Chefkoch/-köchin | 141 | 110 | 31 | 137 | 109 | 28 |
| Diätkoch/-köchin | - | - | - | 139 | 79 | 60 |
| Gastro-Betriebsleiter/in | 111 | 50 | 61 | 137 | 67 | 70 |
| Sommelier/ière | 23 | 10 | 13 | 11 | 4 | 7 |
| Höhere Fachprüfung HFP | | | | | | |
| Gastro-Unternehmer/in | 33 | 26 | 7 | 31 | 18 | 13 |
| Küchenchef/in | 32 | 28 | 4 | - | - | - |
| Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie | 16 | 11 | 5 | - | - | - |
| Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft | 3 | 0 | 3 | - | - | - |
| Leiter/in Restauration | 2 | 1 | 1 | - | - | - |
| Höhere Fachschule HF | | | | | | |
| Hotelier/e Gastronom/in HF | 480 | 205 | 275 | 484 | 211 | 273 |
| Hotelmanager/in NDS HF | 23 | 12 | 11 | 23 | 14 | 9 |
| Fachhochschule FH | | | | | | |
| Hospitality Management (BSc) | 791 | 501 | 290 | 686 | 276 | 410 |
| Global Hospitality Business (MSc) / Hospitality Management (MSc) | 30 | 15 | 15 | 56 | 26 | 30 |

Quelle: www.bfs.admin.ch

6. Schweizer Fleisch ist im Gastgewerbe gefragt: 78,6 Prozent der befragten Betriebe geben an, dass Schweizer Fleisch ein wichtiges Verkaufsargument sei. Über drei Viertel der Betriebe achten konsequent auf die Herkunft des Fleisches.
7. Im Jahr 2023 beschäftigte das Gastgewerbe durchschnittlich 265 856 Personen. Die Zahl der Vollzeitstellen stieg um + 4,1 Prozent (vgl. Kapitel 5.1). 65 Prozent der gastgewerblichen Betriebe sind auf ausländisches Personal angewiesen.
8. Im Vergleich zum Vorjahr ging der Gesamtkonsum von alkoholischen Getränken um 1 Prozent zurück. Schweizer Weine steigerten jedoch ihren Marktanteil um 1,6 Prozent.
9. 81,8 Prozent der gastgewerblichen Unternehmen wurden schon einmal mit unwahren, irreführenden oder verletzenden Kommentaren auf Bewertungsplattformen konfrontiert. 21 Prozent der Betriebe geben an, dass sie bereits einmal mit angedrohten negativen Online-Bewertungen erpresst wurde.

Quelle: Branchenspiegel GastroSuisse

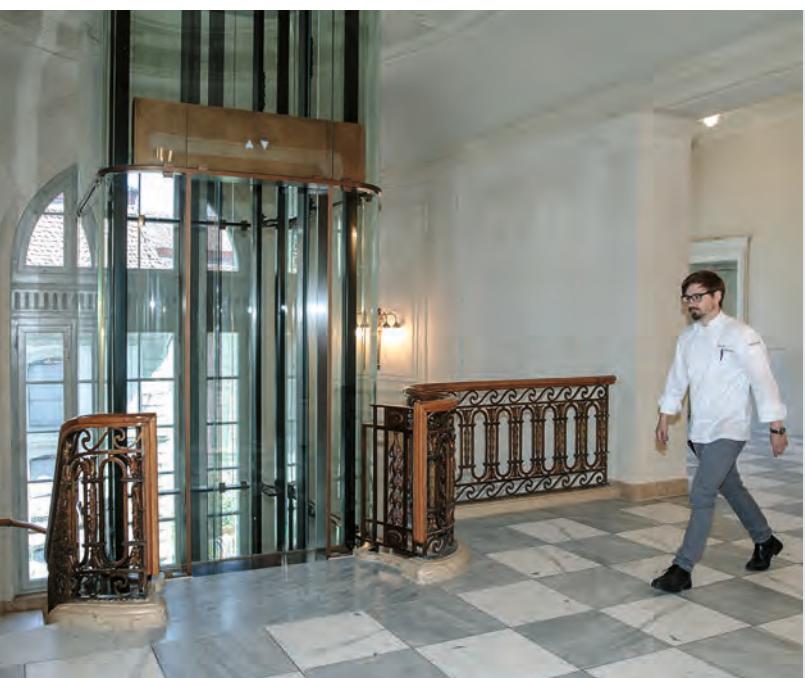
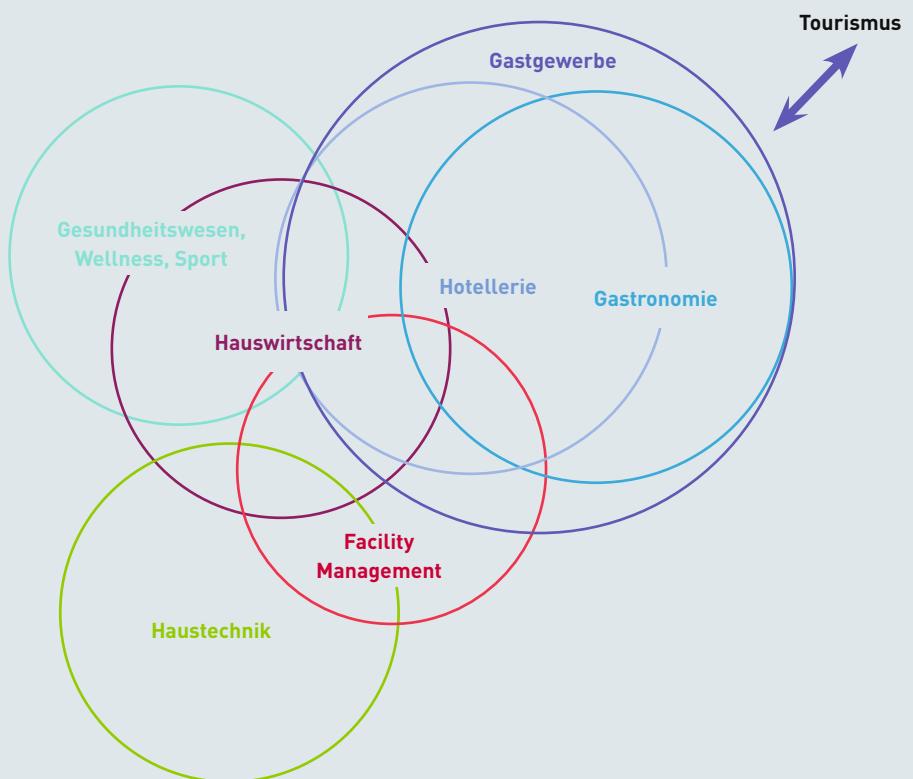
Vernetzung Gastgewerbe, Hauswirtschaft und Facilitymanagement

Das Gastgewerbe und der Tourismus standen schon immer in einer engen Wechselwirkung. Facilitymanagement wird in anderen Systematiken der Haustechnik zugeordnet.

Mit der Tätigkeit von Hauswirtschaftspersonen in Privathaushalten, Kliniken oder Wellnesshotels ergeben sich Schnittstellen mit dem Gesundheitswesen.

Dies gilt auch für die Gastronomie, beispielsweise im Fall von Diätköchen/-köchinnen. Zudem bieten Hotels beispielsweise bestimmte Kuren wie Heilfasten an. Andere Hotels positionieren sich im Wellness- oder Sportbereich. Mit dem Trend zur Erlebnisgastronomie kommen immer mehr Aspekte des Eventmanagements hinzu. Selbstverständlich spielen auch Marketing und Kommunikation im Gastgewerbe eine wichtige Rolle.

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 ergänzt man eine Grundausbildung im Hotel mit Weiterbildungen im Wellnessbereich.



«Die Branche eignet sich auch gut für Frauen nach der Familienphase»

Elvira Schwegler engagiert sich als Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hotellerie & Hauswirtschaft Schweiz (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.

Sie haben viel Erfahrung im Bereich Hauswirtschaft. Was macht diese Branche für Mitarbeitende attraktiv?

Es ist ein spannendes Berufsfeld, das vielerorts ausgeübt werden kann. Zusätzlich bietet es viele Möglichkeiten für unterschiedliche Karrieren sowie Teilzeitarbeit.

Welches Image der Berufe in Hauswirtschaft wünschen Sie sich?

Ich wünsche mir, dass dieser Beruf die Anerkennung erhält, die er verdient, und dass den Mitarbeitenden mehr Wertschätzung entgegengebracht wird.

Es stimmt, dass in der Regel für Frauenberufe noch immer tiefere Löhne ausgezahlt werden. Diesbezüglich gibt es Bestrebungen zur Verbesserung. Es wird gefordert, dass die Löhne den anderen Löhnen der Hotellerie gleichgestellt sind, was heute vielerorts umgesetzt wird. Lebenslanges Lernen

ist in unserem Berufsfeld immer mehr verinnerlicht und wird im Rahmen der Laufbahn gestaltung eigenverantwortlich umgesetzt – dies stärkt den Selbstwert der einzelnen Erwerbstätigen, aber auch des Berufsstandes.

Was hat sich betreffend Aus- und Weiterbildung seit 2020 verändert?

Die Berufe Hotelfachfrau/Hotelfachmann EFZ und Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ sowie deren Attestausbildungen Hotellerieangestellte/r EBA und Hauswirtschaftspraktiker/in EBA haben sich zusammengelegt zur Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA.

Die ersten Lernenden starteten diese Grundbildung im Sommer 2024.

Welche Schlüsse hat man aus den Erfahrungen mit der Pandemie gezogen?

Hygiene/Desinfektion kann überlebenswichtig sein. Vor allem der materialgerechten, hygienisch einwandfreien, effizienten und ökologischen Reinigung sowie dem Aufbereiten infektiöser Wäsche wird viel Wert beigemessen.

Welche Art von Organisationen und Institutionen sind mögliche Arbeitgeber?

Wo wird es in Zukunft mehr Arbeitnehmende im Bereich Hauswirtschaft brauchen?

Die grössten Arbeitgeber sind Hotels, Heime und Spitäler. In Zukunft werden auch andere Unternehmen und Beherbergungsbetriebe ausbilden. Durch die älter werdende Gesellschaft benötigt es mehr hauswirtschaftliche Dienstleistungen explizit für Personen 60plus, dies in verschiedenen, allenfalls neu entstehenden Organisationen und Unternehmen.

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

Wie werden Digitalisierung und KI in der Zukunft im Arbeitsalltag eine Rolle spielen?

Digitalisierung und Robotisierung sind auch in der Hauswirtschaft weiterhin im Vormarsch. Kenntnisse in Informatik und Offenheit für technische Innovationen sind unabdingbar. So wird bereits vieles elektronisch mit IPad oder iPhone dokumentiert. Moderne Haustechnik wie beispielsweise



Storen oder Klimaanlagen sind mit iPad steuerbar. Roboter kommen auf den Markt, die sinnvoll eingesetzt und kompetent bedient werden müssen. Zudem sind mit den neuen Berufen alle Lehrunterlagen digital vorhanden.

KI könnte in Zukunft im Bereich Maschinen/Geräte eine Rolle spielen, beispielsweise im Einsatz von vollautomatischen Reinigungsmaschinen oder -robotern. Um beruflich fit zu bleiben, muss in der Aus- und Weiterbildung der Umgang mit modernen Technologien vermittelt werden. Es gilt aber auch, die Funktionalität und Grenzen von KI zu kennen und zu verstehen, um eine kompetente Kontrolle und Anwendung dieser Technologien sicherzustellen.

Welche Persönlichkeitsmerkmale und fachliche Kompetenzen werden in Zukunft gefragt sein?

Gefragt sind Kundenorientierung, körperliche Fitness und Freude an vielseitigen Tätigkeiten. Die neuen Berufe Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beinhalten folgende Schwerpunkte: Auftreten und Kommunizieren, Servieren von Getränken und Speisen, Reinigen und

Gestalten von Räumen, Sicherstellen der Wäscheversorgung sowie Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen.

Eignet sich die Branche für Frauen nach der Familienphase? Gibt es Ausbildungsmöglichkeiten, bei denen die Erfahrungen in der Familienarbeit ange-rechnet werden?

Die Branche eignet sich gut für Frauen nach der Familienphase. Sie sind in der Regel motivierte Arbeitnehmerinnen. Sie kennen be-

«Der Beruf kann im Erwachsenen-alter nach Berufsbildungsgesetz Art. 32 absolviert werden.»

reits mindestens ein anderes Berufsfeld und haben sich als Erwachsene explizit mit dem neuen Berufsfeld auseinandergesetzt. Sie bleiben in der Regel dem Berufsfeld treu. Der Beruf kann im Erwachsenenalter nach Berufsbildungsgesetz Art. 32 absolviert werden. Es gibt in mehreren Kantonen Schulklassen speziell für Erwachsene. Familienarbeit wird nicht angerechnet.



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



HAUSWIRTSCHAFT

Neu: Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft

Der Entscheid für eine Tätigkeit im Bereich Hauswirtschaft führt keinesfalls in eine Sackgasse. Mit dem Schaffen der Grundbildung Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EBA im Jahr 2024 wurde der Wirkungsradius von Hauswirtschaft erweitert. Hauswirtschaft und Hotellerie wird nicht mehr getrennt, sondern kombiniert. Durch eine gezielte Verknüpfung von Kompetenzen aus der Hotellerie und der Hauswirtschaft wurde ein bedeutender Mehrwert sowohl für die Auszubildenden als auch für die Beherbergungsbetriebe sowie Alters- und Pflegeheime geschaffen. Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft empfangen und betreuen Gäste in Hotels, Herbergen oder Einrichtungen des Gesundheitswesens. Sie kümmern sich um Unterkunft, Verpflegung, Logistik und Wäsche. Je nach Grösse des Unternehmens übernehmen sie unterschiedliche Arbeiten, die mit verschiedenen Arbeitsorten verbunden sind. Das Arbeitspensum unterscheidet sich je nach Saison. Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten oft allein, manchmal in Teams. Auch die Arbeitszeit variiert je nach Art des Betriebs, manchmal arbeiten die Berufsleute am Abend oder an Wochenenden. Mit den entsprechenden Weiterbildungen können sie Management- und Führungspositionen übernehmen.

Die nächste Stufe ist eine berufsbegleitende, ein bis zwei Jahre dauernde Weiterbildung zur Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

BP. Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft koordinieren und planen Aufgaben für den Betrieb eines Hotels, Spitals oder Heims. Sie organisieren je nach Arbeitsort zum Beispiel Reinigungs- und Instandhaltungsaufgaben sowie den Textilpflegeprozess. Die Berufsleute kümmern sich auch um die Beschaffung von Material oder die Verpflegung von Gästen, Patientinnen und Mitarbeitenden.

Da die neue Grundbildung erst 2024 gestartet ist, wird zu dieser Weiterbildung auch zugelassen, wer das eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft oder als Hotelfachmann/fachfrau und mindestens drei Jahre Berufserfahrung zu 80 Prozent im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft vorweisen kann, davon ein Jahr Führungserfahrung zu 80 Prozent.

Mehr Kompetenzen und damit optimale Chancen auf dem Arbeitsmarkt erreicht man beispielsweise mit den Abschlüssen dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF oder dipl. Hotelmanagerin / dipl. Hotelmanager NDS HF oder indem man in einem verwandten Bereich ein Fachhochschulstudium antritt, beispielsweise Bachelor of Science in International Hospitality Management, Bachelor of Science in Facility Management oder Bachelor of Science in Betriebsökonomie.

Welttag der Hauswirtschaft

Der Welttag der Hauswirtschaft findet jeweils am 21. März statt. Er wurde 1982 durch den Internationalen Verband für Hauswirtschaft ins Leben gerufen. Jedes Jahr steht der Tag unter einem anderen, aktuellen Motto. Es werden verschiedene Aktionen rund um das Thema veranstaltet. Das Motto 2024 lautete: «Update

für das Betriebssystem Hauswirtschaft». Es weist darauf hin, dass moderne Ansätze, Technologien und Methoden in die Hauswirtschaft integriert werden. Es geht dabei um wesentliche Neuerungen und Entwicklungen, die nicht nur die Effizienz und Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft erhöhen, sondern auch das Wohlergehen und die Diversität der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Mittelpunkt stellen. 2025 soll das Motto «Konsum neu denken» lauten. Die Mottos der kommenden Welthauswirtschaftstage in englischer Sprache: 2026: «You are what you Eat: Feeding the Future», 2027: «Slow down Fast Fashion» und 2028: «Water for Everyday Life».

Herausforderungen der Zukunft

- Wirtschaft ist Care: Die Einführung von Mindestlöhnen für ungelernte und gelernte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist ein entscheidender Schritt zur Anerkennung ihrer wertvollen Arbeit und zur Sicherstellung einer fairen Entlohnung.
- Resilienz ist unerlässlich: Die Gesundheit und Zufriedenheit der Fachkräfte sind von zentraler Bedeutung. Durch gezielte Massnahmen soll eine gesunde Work-Life-Balance gefördert werden.
- Diversity als Stärke: Durch die kulturelle Diversität wird die Arbeitsweise facettenreicher und unterstützt eine offene Unternehmenskultur, die Vielfalt wertschätzt und fördert. Mitarbeitende repräsentieren die Vielfalt der Gesellschaft.
- Digitalisierung als Chance: Die Einführung neuer Technologien und die Digitalisierung von Prozessen spielen eine zentrale Rolle in der Modernisierung der Hauswirtschaft –



von Robotern, die bei alltäglichen Aufgaben unterstützen, bis hin zu computerunterstütztem Facility Management.

- Effizientes nachhaltiges Verhalten als Zukunftsstrategie: Nachhaltige Energiequellen wie Solar- und Fernwärme werden verstärkt genutzt, Foodwaste wird aktiv bekämpft und die Optimierung von Ressourcen stehen im Fokus.

Quelle: Medienmitteilung OdA Hauswirtschaft Schweiz

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 Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter 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 Standards und der Arbeitssicherheit, für die Nachhaltigkeit und die Einhaltung des Budgets. In grossen Organisationen – wie Heimen, Spitätern, Bildungszentren, Banken und Versicherungen – gehören weitere technische, kaufmännische und infrastrukturelle Dienstleistungen zu den hauswirtschaftlichen Aufgaben. Sie umfassen beispielsweise zusätzlich Immobilienbewirtschaftung und Gebäudeunterhalt.

Lohn

OdA Hauswirtschaft Schweiz empfiehlt den Unternehmen nach der Grundbildung folgende Bruttolöhne (Durchschnittsansätze x 13) auszuzahlen:
Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ Anfangslohn von CHF 4100.– bis zu CHF 4500.–

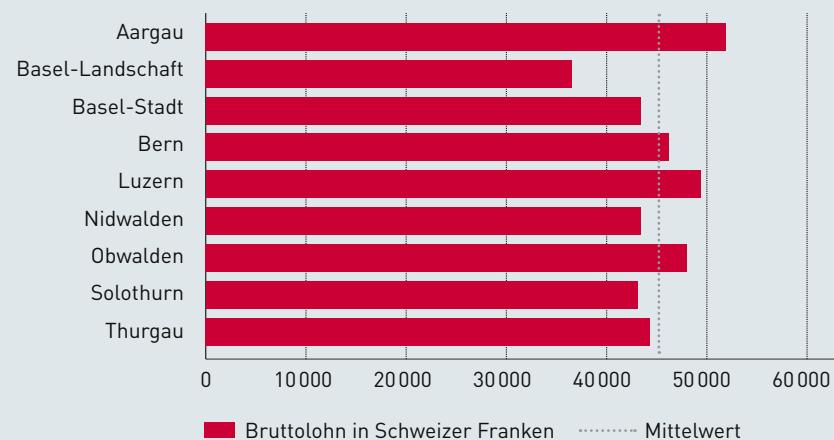
Migranten und Migrantinnen

In der Branche Hauswirtschaft finden überdurchschnittlich viele Migrantinnen und Migranten einen niederschwelligen Berufseinstieg. Der vom Roten Kreuz lancierte Fachkurs SESAM beispielsweise bereitet die Teilnehmenden auf den beruflichen Einstieg in die Pflege oder in die Hauswirtschaft vor und

unterstützt sie mit individuellen Coachings. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten sie ein national gültiges Zertifikat.

Bei Bedarf profitieren sie von einem zusätzlichen Jobcoaching, damit sie optimal für den Eintritt in die Berufswelt vorbereitet sind. Für Migrantinnen und Migranten wird zudem eine Integrationsvorlehre als Vorbereitung auf die berufliche Grundbildung angeboten. Während einem Jahr arbeiten die Teilnehmenden als Lernende in einem Betrieb und besuchen an anderthalb Tagen die Berufsfachschule. Die Integrationsvorlehre ist beispielsweise im Kanton Zürich auch im Berufsfeld Hauswirtschaft möglich.

LOHN NACH KANTONEN



Quelle: www.medi-karriere.ch



Der Lohn für Fachleute Hauswirtschaft variiert zwischen den Geschlechtern. Männer verdienen etwas mehr als Frauen. Interessanterweise spielt das Alter kaum eine Rolle für den Verdienst. Frauen ab 25 Jahren verdienen in diesem Beruf unabhängig ihres Alters immer ähnlich, Ausnahme stellt die Gruppe ab 55 Jahren dar. Männer können erst ab 45 Jahren mit einem spürbaren Lohnanstieg rechnen.

Lohntrend

In den Jahren 2019–2021, lag der durchschnittliche Jahreslohn bei CHF 52'000. In den Jahren 2022–2024, erreichte der Durchschnittslohn mit CHF 54'000 pro Jahr seinen Höchststand.

Quelle: www.jobs.ch

FACHMANN/FACHFRAU HAUSWIRTSCHAFT LÖHNE NACH ALTER, GESCHLECHT UND BERUFSERFARIUNG

| Alter | Männer | Frauen |
|-----------------|------------|------------|
| < 25 Jahre | 55'838 CHF | 51'600 CHF |
| 25 bis 35 Jahre | 55'000 CHF | 54'600 CHF |
| 35 bis 45 Jahre | 52'500 CHF | 54'862 CHF |
| 45 bis 55 Jahre | 59'800 CHF | 54'633 CHF |
| > 55 Jahre | 58'685 CHF | 56'988 CHF |

Quelle: www.medi-karriere.ch

Nachhaltigkeit

Hauswirtschaft und Facility Management vermitteln und fordern nachhaltiges Verhalten:

- Reduktion von Abfällen, verhindern von 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

INSERAT

EHL Hotelfachschule Passugg

Entdecke die Welt des internationalen Hotelmanagements!

Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF & Bachelor in International Hospitality Management

 Erlebe die Vielfalt der Hotellerie und bereite dich auf eine globale Karriere vor

 Lebe und Lerne auf unserem internationalen Campus mit Studierenden aus über 35 Ländern

 Werde Teil des internationalen EHL Alumni Netzwerks mit 30'000+ Mitgliedern in 150+ Ländern


Scan den QR Code ein und erfahre mehr über das Hotelmanagement-Studium!

ssth.ehl.edu



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, Immo-

bilien nachhaltig managen, Gebäude systeme optimieren und innovative Services und Events realisieren. Facility Manager und Managerinnen sind «Multitasker». Zwar müssen sie nicht alle Leistungen des Facility Management selbst erbringen können, ihre Aufgabe ist es aber, diese Abläufe in einer Liegenschaft oder Unternehmung zu organisieren und zu überwachen. Dafür braucht es sowohl betriebswirtschaftliches als auch soziales Know-how.

Lohntrend

In den Jahren 2019–2021, lag der durchschnittliche Jahreslohn bei CHF 90'000. In den Jahren 2022–2024 erreichte der Durchschnittslohn mit CHF 91'000 pro Jahr den Höchststand.

Quelle: www.jobs.ch

Ausbildungsabschlüsse Hauswirtschaft / Facility Management 2022 & 2023

Auffallend ist der hohe Frauenanteil im Bereich Hauswirtschaft und der hohe Männeranteil beim Facility Management.

TEILGEBIETE DES FACILITY MANAGEMENTS

Das Facility Management lässt sich in folgende Gebiete unterteilen:

Hospitality Management

Immobilienmanagement,
Immobilienbewirtschaftung

Technisches Management

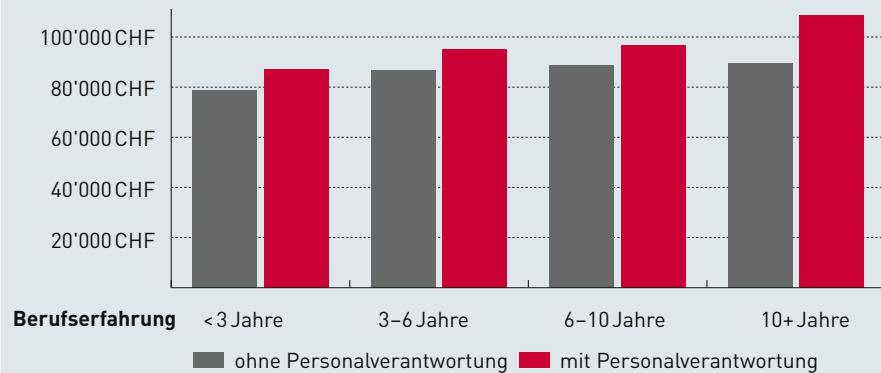
Consumer Science

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

FACILITY MANAGEMENT: PERSONALVERANTWORTUNG UND LOHN

Zu Beginn der Karriere als Facility Manager (mit weniger als 3 Jahren Berufserfahrung) kann man einen durchschnittlichen Lohn von etwa **87'100 CHF** brutto pro Jahr mit Personalverantwortung und **78'600 CHF** ohne Personalverantwortung erwarten.

Nach 10 Jahren Berufserfahrung steigt der Lohn: Ein/e erfahrene/r Facility Manager mit Personalverantwortung verdient im Durchschnitt 108'700 CHF. Ohne Personalverantwortung beträgt der Lohn etwa 89'600 CHF brutto pro Jahr.



Quelle: www.kununu.com

AUSBILDUNGSABSCHLÜSSE HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT 2022 UND 2023

| | 2022 | | | 2023 | | |
|--|-------|--------|--------|-------|--------|--------|
| | Total | Männer | Frauen | Total | Männer | Frauen |
| Berufsprüfungen BP | | | | | | |
| Bäuerin / bäuerlicher Haushaltsleiter | 212 | 0 | 212 | 244 | 3 | 241 |
| Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft | 76 | 8 | 68 | 67 | 3 | 64 |
| Haushaltleiter/in* | 32 | 0 | 32 | 3 | 0 | 3 |
| Höhere Fachprüfung HFP | | | | | | |
| Bäuerin / bäuerlicher Haushaltsleiter | 7 | 0 | 7 | 5 | 0 | 5 |
| Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft | 3 | 0 | 3 | - | - | - |
| Leiter/in in Facility Management & Maintenance | 57 | 50 | 7 | 69 | 63 | 6 |
| Höhere Fachschule HF | | | | | | |
| Betriebsleiter/in in Facility Management | 15 | 2 | 13 | 18 | 2 | 16 |
| Fachhochschule FH | | | | | | |
| Facility Management (BSc) | 52 | 29 | 23 | 59 | 31 | 28 |
| Real Estate & Facility Management (MSc) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Quelle: www.bfs.admin.ch

* per Ende 2023 abgeschafft <https://www.haushaltleiterin.ch/kontakte-links/faq/>

Einstieg in die Branche

Welche beruflichen Grundbildungen führen ins Gastgewerbe?

Im Gastgewerbe führen unterschiedliche dreijährige berufliche Grundbildungen zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis EFZ, beispielsweise zum/zur Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ. Diese arbeiten bei Restaurantketten, in der Gemeinschaftsverpflegung oder einem Cateringservice. In den Berufen Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA, Küchenangestellte/r EBA und Restaurantangestellte/r EBA besteht die Möglichkeit, eine zweijährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest EBA zu machen. Ab Sommer 2025 kann man zusätzlich im Beruf Praktiker/in Systemgastronomie EBA eine zweijährige Ausbildung absolvieren.

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 Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ oder die entsprechende zweijährige Grundbildung Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA. Nach einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis bestehen gute Aufstiegsmöglichkeiten, beispielsweise können mit ei-

ner Weiterbildung zum/zur Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP oder zum/zur Betriebsleiter/in in Facility Management HF interessante Führungsaufgaben übernommen werden. Auch nach einer beruflichen Grundbildung im Berufsfeld 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 auch für Erwachsene möglich. Ein häufig gewählter Weg ist die direkte Zulassung zum Qualifikationsverfahren (Abschlussprüfung) und ist im Artikel 32 der Berufsbildungsverordnung BBV geregelt. Personen mit mindestens fünf Jahren

Berufspraxis und Fachkompetenzen auf Niveau Lehrabschluss können das eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ oder ein eidgenössisches Berufsattest EBA auf diesem Weg erreichen. Das theoretische Wissen (Allgemeinbildung und Fachkenntnisse) erwerben die Erwachsenen entweder im Selbststudium oder durch den Besuch des regulären Berufsfachschul-Unterrichts.

In der Hauswirtschaft und dem Gastgewerbe existieren modulare Kurse für Erwachsene, um auf verkürztem Weg zu einem Lehrabschluss zu gelangen. Ungelehrte 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. (www.hotelgastro.ch > Berufe &

VALIDIERUNG VON BILDUNGSLEISTUNGEN

Erwachsene können ihre Berufserfahrung durch die Validierung von Bildungsleistungen anerkennen lassen. Durch dieses Verfahren kann ein eidgenössisches Berufsattest EBA oder ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ erlangt werden, ohne dass eine berufliche Grundbildung absolviert werden muss. Personen, die ein EFZ oder EBA erlangen möchten, erstellen ein Dossier, das ihre während ihrer Berufstätigkeit erworbenen Bildungsleistungen auflistet. Dieses wird überprüft. Gesetzliche Grundlage für die Validierung von Bildungsleistungen ist Artikel 31 Absatz 1 der Verordnung über die Berufsbildung. Voraussetzung: Erwachsene benötigen eine mindestens fünfjährige Berufserfahrung, davon in der Regel zwei bis fünf Jahre im angestrebten Beruf.



Prüfungen > Eidgenössischer Berufsattest) Angestellte, die dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) unterstehen, finden bei Hotel & Gastro formation (www.hotelgastro.ch > Services > L-GAV/Bundesbeiträge) Informationen zu Subventionen.



Irene Georges-Steiner, gelernte Köchin EFZ und Fachfrau Hauswirtschaft EFZ, besitzt ein starkes berufliches Fundament.
Porträt Seite 37.

Weitere Informationen finden Sie auf www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Berufsabschluss für Erwachsene.

Für geflüchtete Erwachsene und Erwachsene mit Ausweis F kann ein erster Schritt auch die Integrationsvorlehre sein. Hier werden Deutschkenntnisse verbessert und es besteht die Möglichkeit, sich auf eine darauffolgende berufliche Grundbildung vorzubereiten. www.hotelgastro.ch > Bildungsangebote > Integrationsvorlehre RIESCO

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 Management ist es möglich, mit einer beruflichen Grundbildung aus der Branche Gebäudetechnik einzusteigen.

Mögliche Kurse befinden sich auf den Seiten 26 und 27 dieses Heftes oder sind unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

GASTGEWERBE

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ¹
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT²

Koch/Köchin EFZ
Restaurantfachmann/-frau EFZ
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ
www.berufehotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

¹ Diese berufliche Grundbildung kann auch am EHL Campus Passugg absolviert werden:
www.ssth.ch → Studium → Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

² Diese berufliche Grundbildung kann auch auf schulischem Weg absolviert werden:
www.minervaschulen.ch → Ausbildungen

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Küchenangestellte/r EBA
Restaurantangestellte/r EBA
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
Praktiker/in Systemgastronomie EBA (ab Sommer 2025)
www.berufehotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
www.hauswirtschaft.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
www.hauswirtschaft.ch

WEITERE MÖGLICHE GRUNDBILDUNGEN

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ
www.betriebsunterhalt.ch
Fachmann/-frau Reinigungstechnik EFZ
www.allpura.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Praktiker/in Reinigungstechnik 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 Vorbereitung auf einen Ein- oder Umstieg sein, eine fachliche Vertiefung ermöglichen oder als Zwischenstufe auf dem Weg zu einer Berufsprüfung dienen.

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 werden beispielsweise Kurse zu Themen wie «Bodenbeläge» oder «FM Strategien als Basis für die Betriebsplanung» angeboten. In der Hauswirtschaft ist die Wissensverbesserung in Themen wie «Ernährung 2.0», «Hygiene in der Hauswirtschaft» oder «Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter» beliebt. Auf www.berufsberatung.ch/weiterbildung finden sich viele Kursangebote mit Informationen zu Kursanbietern, Kursinhalten und Kosten, die laufend aktualisiert werden.

Spezielle Kurse für Quereinsteiger/innen

In der Hauswirtschaft und der Gastronomie sind 50 % der Mitarbeitenden ungelerte Arbeitskräfte. Eine Nachqualifikation verbessert ihre Arbeitsmarktchancen und oft auch den Lohn. Das Nachholen der beruflichen Grundbildung auf dem Weg des Berufsabschlusses für Erwachsene ist anspruchsvoll und oft aufgrund eingeschränkter Sprachkenntnisse nicht direkt möglich. Eine sehr gute Einstiegsalternative sind die niederschwelligen «Progresso»-Lehrgänge für ungelerte Fachkräfte in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie. Diese Lehrgänge werden von Hotel & Gastro formation 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.mein-progresso.ch

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

Die gesetzlichen Vorschriften zum Führen eines gastgewerblichen Betriebes sind kantonal unterschiedlich geregelt. Die Vorschriften verlangen keine unternehmerischen Qualifikationen. Ohne betriebswirtschaftliches Wissen ist es jedoch schwierig, einen Gas-



Saba Krezdorn,
Hotelfachfrau EFZ,
besuchte einen
Barfachkurs.
Porträt Seite 35.

tronomie-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 GastroSuisse ist in der ganzen Schweiz anerkannt und entspricht dem Fähigkeitsausweis («Wirteprüfung»). Aufgrund kantonsspezifische Zusatzauflagen (kantonales Gastgewerbegesetz) ist die Kursteilnahme beim Anbieter des eigenen Kantons empfohlen. In sechs Modulen wird die Basis zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes 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 [> Bildung > Unternehmerausbildung > Standorte](http://www.gastro-suisse.ch) abrufbar.



GASTGEWERBE

EINSTIEGSKURSE (AUSWAHL)

Einstiegskurs Gastronomie

www.hotelleriesuisse.ch → Bildung und Fachkräfte → Quereinsteiger
www.wirtepatent.ch (Kurse im Fernunterricht)

Integrationsvorlehr «Riesco» für Flüchtlinge

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

Lehrgänge «Progresso» in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Service und System-gastronomie für ungelernte Fachkräfte

Anstellung im entsprechenden Fachbereich von mind. 20%
www.hotelgastro.ch → Bildungsangebote
www.mein-progresso.ch

THEMENSPEZIFISCHE KURSE UND WEITERBILDUNGEN (AUSWAHL)

Barfachkurs

www.wirtepatent.ch
www.berufsberatung.ch/awd

Director of E-Commerce

Inhalte: Digital Marketing und E-Commerce in der Hotellerie
Zielgruppe: Fachpersonen aus der Hotellerie
www.hotelgastrounion.ch → Berufsverband Hotel Administration & Management → Director of E-Commerce

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

Teil der Gastro-Unternehmerausbildung in drei Stufen G1 – G3 (mit Durchlässigkeit zur BP und HFP)
Aufgrund kantonsspezifischer Zusatzauflagen (kantonales Gastgewerbegegesetz) ist die Kursteilnahme beim Anbieter des eigenen Kantons empfohlen.
www.gastrosuisse.ch → Bildung → Unternehmerausbildung
Liste der kantonalen Anbieter unter www.gastrosuisse.ch → Bildung → Unternehmerausbildung → Standorte
www.wirtepatent.ch (Wirtepatent-Kurse im Fernunterricht)

Pizzaiolo/-a

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

Rezeptionskurs

www.gastrosuisse.ch → Bildung → Seminare → Rezeptionskurs

Sommelier/-ière

www.gastrosuisse.ch → Bildung → Seminare (Fachrichtungen: Bier, Obstbrand, Spirituosen, Wasser & Wein; Abschluss: Kurszertifikat)

Qualitätsmanagement und Produktions-sicherheit (Lebensmittel- und Gastrobranche)

www.bfh.ch/hafl → Weiterbildung → alle Weiterbildungen → Fachgebiet: Life Science + Lebensmittelwissenschaft

Spital-, Heim- und Gemeinschafts-gastronomie (z. B. Allergien, Foodwaste, Führung, Hygienevorschriften)

www.svg.ch, www.artisetbildung.ch/weiterbildung → Weiterbildung

Vegan geschulte/r Koch/Köchin

Zulassungsvoraussetzungen:
Koch/Köchin EFZ oder eine mindestens vierjährige Berufspraxis
www.dha-akademie.de

Private Hotelfach- und Hotelmanagement-schulen

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

Weitere Kurse (z. B. Bar, Gästesicherheit, Service, Wein)

www.gastrosuisse.ch → Bildung
www.gastrounion.ch → Bildung oder → Events
www.hotelleriesuisse.ch → Bildung und Fachkräfte
www.hotelgastro.ch/home → Bildungsangebote oder → Berufe und Prüfungen
www.karrierehotelgastro.ch
www.wirtepatent.ch (Gastronomie Fernschule)

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

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 → Aus- und Weiterbildung → Weiterbildung → Care Gastronomie & Hauswirtschaft

Grundlagenkurs Hauswirtschaft

www.stadt-zuerich.ch → Schul- und Sportdepartement → Jugend- und Erwachsenenbildung → Hauswirtschaftliche Weiterbildung → Grundlagenkurs Hauswirtschaft

Hauswirtschaft und Betreuung SRK

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

Hüttenwart/in

www.sac-cas.ch → Hütten und Touren → SAC-Hütten → Hüttenwartkurs

Themenspezifische Seminare

Facility Management (z. B. FM Strategien als Basis für die Betriebsplanung, Unterhalt und Reinigung von Bodenbelägen, Resilienz)
www.fmpro-swiss.ch → Bildung → fmpro Academy

Hauswirtschaft/Gastronomie (z. B. Ernährung 2.0, Hygiene in der Hauswirtschaft, Kompetente Organisation und Durchführung festlicher Anlässe im Heim, Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter)

www.artisetbildung.ch/weiterbildung → Weiterbildung

Reinigung (z. B. Administrative Arbeiten ausführen und überwachen, Graffiti-entfernung / Graffiti- und Bautenschutz, Metallfassadenkurs: Reinigung und Schutzbehandlung, Reinraum)

www.allpura.ch → Weiterbildung → Allpura Kurse

Landwirtschaft (z. B. Agrarpolitik, Betriebsentwicklung, Produktedeklaration, 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 SBFI. 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 Rah-



Nadia Schmid,
Bäuerin BP,
pflegt traditionelles
Handwerk weiter.
Porträt S. 47.

menbedingungen 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.sbfi.admin.ch
Die Sozialpartner des Gastgewerbes setzen in ihrem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) einen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung. Mit der mehrheitlichen Übernahme der Ausbildungskosten und der teilweisen Kompensation des Lohnausfalls stellen die Sozialpartner sicher, dass sich Bildung lohnt.
www.hotelgastro.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 67 Personen den eidgenössischen Fachausweis zum/zur Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft erhalten.

ABSCHLÜSSE MIT EIDG. FACHAUSWEIS

GASTGEWERBE

- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP**
- Bereichsleiter/in Restauration BP**
- Chef/Cheffe de Réception BP**
- Chefkoch/-köchin BP**
- Diätkoch/-köchin BP**
- Gastro-Betriebsleiter/in BP**
- Sommelier/-ière BP**
- www.hotelgastro.ch
- www.karrierehotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

- Bäuerin/Bäuerlicher Haushalteleiter BP**
- www.landfrauen.ch
- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP**
- www.examen-schweiz.ch
- www.fmpro-swiss.ch

WEITERE BERUFSPRÜFUNGEN

- Bereichsleiter/in Reinigungstechnik BP**
- www.allpura.ch
- Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU BP**
- www.berufsberatung.ch
- Führungsfachmann/-frau BP**
- www.karrierehotelgastro.ch
- Hauswart/in BP**
- www.pruefung-hauswart.ch
- Instandhaltungsfachmann/-frau BP**
- www.fmpro-swiss.ch
- Sicherheitsspezialist/in in Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens BP**
- www.hplus-bildung.ch → Eidgenössische Prüfungen → Berufsprüfung Sicherheitsspezialist/in

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.sbfi.admin.ch/berufsbildung > Bildung > Berufs- und Weiterbildung > Höhere Berufsbildung

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.

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. Die detaillierten Zulassungsbedingungen für die verschiedenen höheren Fachprüfungen sind unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe unter dem jeweiligen Beruf abrufbar.

Als vorgängigen Schritt zur höheren Fachprüfung «Leiter/in in Facility Management & Maintenance» existiert keine Berufsprüfung. Möglich ist deshalb eine Zulassung beispielweise mit einer Berufsprüfung als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Bereichsleiter/in Reinigungstechnik, Immobilienbewirtschafter/in oder Instandhaltungsfachmann/-frau.

Wie kann man sich auf die Prüfungen vorbereiten?

Vorbereitungskurse sind für die Prüfungs-zulassung 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.

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. [> Bildung > Höhere Berufsbildung > Bundesbeiträge](http://www.sbfi.admin.ch) vorbereitende Kurse BP und HFP.



Monika Rauber,
Leiterin Hotellerie-
Hauswirtschaft HFP,
will als Führungs-
person am Puls der
Zeit bleiben.
Porträt S. 49.

Die Sozialpartner des Gastgewerbes setzen in ihrem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) einen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung. Mit der mehrheitlichen Übernahme der Ausbildungskosten und der teilweisen Kompensation des Lohnausfalls stellen die Sozialpartner sicher, dass sich Bildung lohnt. [> Services > L-GAV/Bundesbeiträge](http://www.hotelgastro.ch)

Gastgewerbe, Hauswirtschaft und Facility Management

In allen drei Bereichen sind Absolventen/-innen auf dem Niveau der Höheren Fachprüfung sehr gefragte Führungspersonen. Sie sind fachlich hoch spezialisiert und besitzen zusätzlich Kenntnisse in Personalführung und Betriebswirtschaft. Ein Beispiel verdeutlicht dies: Florian Bettschen (Betriebsleiter und Vorsitzender der Geschäftsleitung des Casino Bern) bildete sich, nach seiner Ausbildung zum Chefkoch BP, weiter zum Küchenchef HFP. Zunächst setzte er mit seinen Neukonzeptionen einen eigenen Akzent in der Küche dieses renommierten Hauses. Mittlerweile ist er nicht nur für Küche und Service, sondern für den Gesamtbetrieb verantwortlich.

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 31 Personen verliehen.

GASTGEWERBE

Gastro-Unternehmer/in HFP

Küchenchef/ in HFP

Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP

Leiter/in Restauration HFP

www.hotelgastro.ch

www.karrierehotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Bäuerlicher Haushalteiter/Bäuerin HFP

www.landfrauen.ch

Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP

www.hotelgastro.ch

Leiter/in in Facility Management und Maintenance HFP

www.fmpro-swiss.ch

WEITERE HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

Hausmeister/in HFP

www.pruefung-hausmeister.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 [> Bildung > Berufs- und Weiterbildung > Höhere Berufsbildung](http://www.sbfi.admin.ch/berufsbildung)

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.

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 Hotelier/e-Gastronom/in HF) finden die Theorie und Praxismodule abwechselnd 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. Für Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ verkürzt sich die Ausbildungsdauer. Im letzten Jahr haben 16 Frauen und 2 Männer erfolgreich die HF im Facility Management absolviert.

Die Ausbildung zum/zur Hotelier/e-Gastronom/in 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 Gastronomie/Hotellerie. Sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch sind Zusatzvoraussetzungen.

Welches Wissen besitzen Absolventen/-innen einer Hotelfachschule HF?

Letztes Jahr haben 484 Personen erfolgreich eine Hotelfachschule abgeschlossen.

Sie kennen alle Bereiche eines Hotelbetriebes (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 Spitätern, 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 ökonomische 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 Unternehmungsführung 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

Hotelier/e-Gastronom/in HF

Infos zu allen anbietenden Hotelfachschulen und Unterrichtssprachen unter www.karrierehotelgastro.ch → Lehrgänge → Höhere Berufsbildung → Hotelier-Gastronom / Hoteliere-Gastronomin HF

Hotelmanager/in NDS HF (Nachdiplomstudium)

www.hfthun.ch/de/nachdiplomstudium-nds

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Betriebsleiter/in in Facility Management HF

www.fmpro-swiss.ch → Bildung
www.bffbern.ch → Höhere Berufsbildung

WEITERE AUSBILDUNGEN AN HÖHEREN FACHSCHULEN

Tourismusfachmann/-frau HF

www.academia-engiadina.ch → HF Tourismus und Management (Samedan/GR)
www.hft.ch (Luzern)
www.ist-edu.ch → Ausbildungen (Zürich, Lausanne)
www.tfbo.ch (Thun)

→ **Detaillierte Informationen** zu einzelnen Ausbildungsgängen an Höheren Fachschulen HF unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe und auf den vermerkten Webseiten
Allgemeine Informationen zu den höheren Fachschulen unter www.sbf1.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, ETH

Welche Unterschiede existieren zwischen Fachhochschulen und Universitäten?

Die Fachhochschulen FH bieten praxisbezogene Studiengänge und Weiterbildungen auf Hochschulstufe an. Sie vermitteln wissenschaftliche Grundlagen und Methoden im Hinblick auf deren Umsetzung im beruflichen Alltag. An Fachhochschulen ist der Bachelorabschluss eine gute Grundlage für den Berufseinstieg. Aufbauend existieren auch Abschlüsse auf Masterstufe, beispielsweise der Studiengang «Real Estate & Facility Management». Dort vertiefen Führungskräfte ihre Kenntnisse zu technischen Innovationen, betrieblichen Prozessen und nachhaltigen Unternehmenszielen.

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). Es existieren auch alternative Wege, um an die FH zu gelangen: Beispielsweise können diplomierte Hotelier-Gastronomen und -Gastronominnen HF in drei Semestern einen Fachhochschulabschluss erwerben, indem sie in das Bachelor-Studium «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?

Hier kann man zwischen der Vollzeitvariante (Dauer: sechs Semester) und Teilzeit-Varianten (Dauer: sieben bis neun Semester) wählen. Es existieren vier unterschiedliche Vertiefungsrichtungen: GebäudeSysteme, Immobilien, Service & Events und Workplace.

Ist ein Studium an einer Universität mit der Berufsmaturität möglich?

Ein zusätzlicher Zwischenschritt, die so genannte «Passerelle», eröffnet Absolvierenden einer Berufs- oder Fachmaturität den Weg an die universitären Hochschulen der Schweiz. Dieser Bildungsgang bereitet in zwei bis drei Semestern auf die Ergänzungsprüfung vor, die von der Schweizerischen Maturitätskommission organisiert wird.

Wie sind die Chancen auf dem Arbeitsmarkt?

Mit einem Fachhochschulabschluss in Hotelmanagement steht man beim Berufseinstieg in Konkurrenz zu Personen der höheren Berufsbildung (z. B. Gastro-Unternehmer/in HFP), denn diese verfügen bereits über ein langjähriges Netzwerk in der Hotellerie. Für den Zugang zu interessanten Stellen ist es deshalb wichtig, nach Studienabschluss als Erstes vielfältige 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 28 Frauen und 31 Männer ab. 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.

GASTGEWERBE

BACHELORSTUFE FH

Betriebsökonomie mit Vertiefung in Hospitality Management (BSc)

Abschluss: Bachelor of Science, Hochschule Luzern/FHZ, in Betriebsökonomie mit Vertiefung in Hospitality Management
Unterrichtssprache: Deutsch

Absolventenmodell

Voraussetzung: Abschluss Hotelier/in-Gastronom/in HF an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern
Dauer: 4 Semester

Ausbildungsbegleitendes Modell

Voraussetzung: Berufs- oder gymnasiale Maturität

Dauer: 8 bis 10 Semester; in Kooperation mit der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern
www.hslu.ch → Wirtschaft → Studium → Bachelor

Business Administration with a Major in Hospitality Management (BSc)

Abschluss: Business Administration with a Major in Hospitality Management (BSc)
Unterrichtssprache: Englisch

Dauer: 8 Semester Vollzeitstudium an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern – 6 schulische und 2 praktische Semester
Verkürzung: Vorleistungen werden angerechnet und Direkteinstiege ins 3. oder 5. Semester sind möglich. (→ Infos unter Transfermöglichkeiten)
www.shl.ch → Studium

Hospitality Management (BSc)

Abschluss:

Bachelor of Science HES-SO* in Hospitality Management / Bachelor of Science HES-SO* en hôtellerie et professions de l'accueil zusätzlich EHL** Bachelor in International Hospitality Management

* Fachhochschule Westschweiz / Haute école spécialisée de Suisse occidentale

** École hôtelière de Lausanne Unterrichtssprachen: Französisch oder Englisch

Verkürztes Studium:

Voraussetzung: Abschluss Hotelier/in-Gastronom/in HF einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule

Dauer: 3 Semester

Reguläres Studium:

Voraussetzung: Berufs- oder gymnasiale Maturität

Dauer: 1 Vorbereitungsjahr* und 6 Semester Studium

* Das Vorbereitungsjahr setzt sich aus einem Semester am EHL-Campus und einem Praktikumssemester zusammen. Berufsspezifische Arbeitserfahrung kann angerechnet werden (siehe Homepage).

www.ehl.edu/de/ → Bachelor of Science in International Hospitality Management
www.ssth.ehl.edu/de → Praxisorientierter Weg zum EHL Bachelorabschluss

International Business Administration (BSc)

Abschluss: Bachelor of Science in International Business Administration, Major Tourism & Hospitality Management Unterrichtssprache: Englisch
Dauer: 6 Semester
Zulassungsbedingungen: siehe Homepage
www.hslu.ch → Wirtschaft → Studium → Bachelor

GASTGEWERBE

MASTERSTUFE FH

Studiensprache ist ausschliesslich Englisch.

Business Administration (MSc)

Major: International Tourism Management
www.hslu.ch

Business Administration (MSc)

Studienrichtung Tourism & Change;
www.fhgr.ch

Global Hospitality Business (MSc)

Kollaboration: École hôtelière de Lausanne, Hong Kong Polytechnic University, University of Houston
www.gs.ehl.edu/degree-programs/master-in-global-hospitality-business

Hospitality Management (MSc)

Spezialisierungen: CSR & Sustainable Transformation, Finance, Real Estate & Consulting, Food & Beverage Management, Luxury Experience Management
www.gs.ehl.edu/degree-programs/master-in-hospitality-management

Wine and Hospitality Management (MSc)

Standorte: Paris & Bordeaux
Verkürzte Studiumsdauer für Absolvierende mit EHL Master in Hospitality Management
www.wine.kedge.edu/wine-school/wine-hospitality-management

Master of Business Administration (MBA) in Hospitality; www.gs.ehl.edu/degree-programs/mba-in-hospitality

Executive Master of Business Administration (EMBA) in Hospitality
Partnerschaft mit der China Europe International Business School (CEIBS)
www.gs.ehl.edu/degree-programs/emba-hospitality-executive-emba

Executive Master of Business Administration (EMBA)

Dieses Programm ist aktuell in Revision
www.gs.ehl.edu/degree-programs/emba-executive-mba

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

BACHELORSTUFE FH

Facility Management (BSc)

Vertiefungen: Gebäudesysteme, Immobilien, Service & Events, Workplace
Varianten: 6 Semester Vollzeit (Montag bis Donnerstag); 7–9 Semester in Teilzeit
www.zhaw.ch/lsfm

MASTERSTUFE FH

Real Estate & Facility Management (MSc)

Unterrichtssprachen: Vorwiegend Deutsch (30 ECTS in Englisch)
Varianten: 4 oder 6 Semester in Teilzeit, Mittwoch bis Freitag
www.zhaw.ch/lsfm

Nachdiplomausbildung FH

Real Estate und Facility Management (MAS)

Frei wählbare CAS mit Fokus Immobilienkompetenz:
Bestellerkompetenz, Energiemanagement, Facility Management in Health Care, Gebäudemanagement, Immobilienökonomie, Leadership, Life Cycle Management Immobilien, Öffentliches Baurecht, Workplace Management

Frei wählbare CAS mit Fokus Asset Management / Corporate Finance:
Immobilien: Bewertung & Marketing, Immobilien: Corporate Finance & Recht, Immobilien: Internationales und Digitales Management Pflichtmodule: CAS Strategisches Real Estate und Facility Management, Masterarbeit Unterrichtssprachen: Deutsch, vereinzelte Inhalte in englischer Sprache
www.zhaw.ch/lsfm

Facility Management (DAS)

Auswahl von drei der folgenden CAS:

Energiemanagement, Facility Management in Health Care, Gebäudemanagement, Immobilienökonomie, Leadership, Life Cycle Management Immobilien, Strategisches Real Estate und 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/lsfm

→ **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

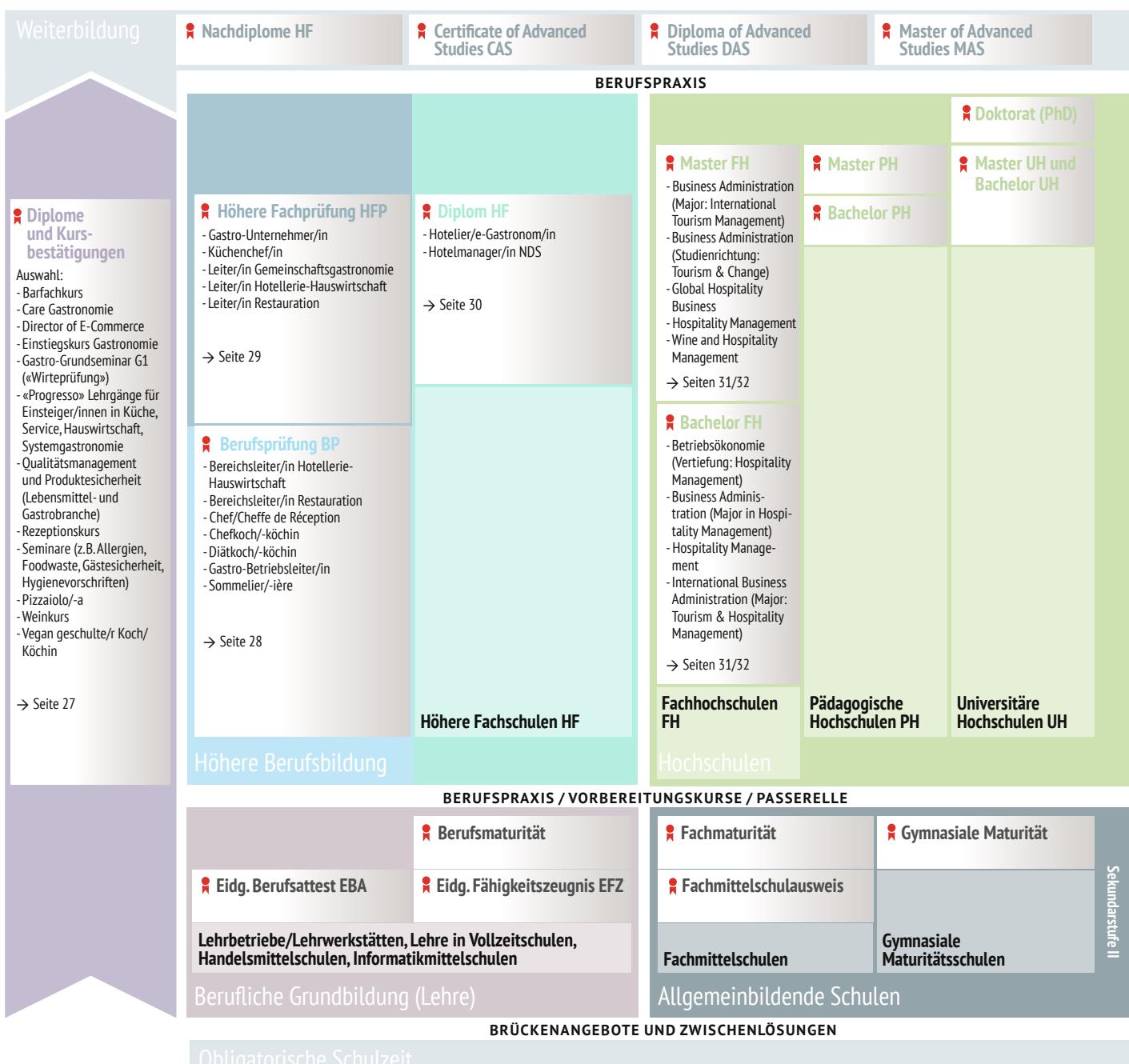
Weitere Informationen zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch

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



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 Seiten 24/25

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 28

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 29

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 30

Fachhochschulen FH werden nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: EFZ mit Berufsmaturität, Fachmaturität oder gymnasiale Maturität mit Zusatzqualifikationen.
→ Weitere Informationen siehe Seite 31

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 31



Interaktives Schema
www.berufsberatung.ch/schema



Aktuelle Tabelle mit detaillierten Infos über die Aus- und Weiterbildung
[> Aus- und Weiterbildung](http://www.berufsberatung.ch)

Arbeitsort auf einer mittelalterlichen Burg



Saba Krezdorn ist Burgherrin, sie wohnt auf einer Burg, die im Winter nicht genügend beheizt werden kann – ausser ihrer wunderschönen Wohnung. Wie begann diese Geschichte? «Ich bin ein Jugendherbergekind, meine Eltern waren bereits ein Jugendherberge-Leitungsteam», erzählt Saba Krezdorn. «Der Wunsch war trotzdem nicht von Anfang an da. Ich war in der Sommersaison in der Jugendherberge Leissigen als Allrounderin tätig, als mich meine damalige Chefin auf eine freie Stelle als Hostel Managerin in der Jugendherberge Brugg hinwies.»

Nach einem Besichtigungstermin in Brugg, war für sie klar, dass sie diese Herausforderung gerne annehmen möchte. Sie liebt ihre vielseitige Arbeit, von der Arbeit an der Rezeption und in der Küche über die Hauswirtschaft bis zum Rasen mähen.

Das Schlossli verfügt über 49 Betten. Es hat drei 4-Bett-Familienzimmer und je ein Gruppenzimmer mit 10 und 13 Betten.

Gäste sind Familien, aber auch Schulklassen, Wandergruppen, Paare und Globetrotter aus aller Welt. Immer mehr alleinstehende Rentnerinnen und Rentner, die Kinder mögen, entdecken die Jugendherbergen als kostengünstige Möglichkeiten, ein paar Tage in unkomplizierter Gesellschaft zu erleben. Bei Saba Krezdorn sind auch Hunde als Gäste herzlich willkommen.

Das Schlossli ist von Mitte März bis Mitte Oktober geöffnet.

Flexibilität ist unabdingbar

Im Winter reist die Jugendherbergsleiterin, verbringt Zeit mit Familie und Freunden, die während der Saison manchmal etwas zu kurz kommen. Ab und zu hilft sie in anderen Jugendherbergen in Wintersportorten oder Städten aus.

Im Sommer zählt sie ihre Arbeitsstunden nicht, sie tut einfach, was getan werden muss. «Unser Team ist sehr klein. Bei uns macht jeder alles. Zu meinen Aufgaben gehört das Zubereiten des Frühstücks, alle in der Hauswirtschaft anfallenden Arbeiten, Reinigung und Unterhalt, Mithilfe in der Küche, Check-in und Check-out der Gäste an der Rezeption, administrative Aufgaben im Büro, sämtliche Arbeiten in der Waschküche und auch die Gartenarbeit. Da wir ein 7-Tage-Betrieb sind, arbeite ich auch an Wochenenden und vorwiegend im Teil-dienst mit Zimmerstunde.»

Saba Krezdorn fasst zusammen: «Um als Jugendherbergsleiterin beruflich zufrieden zu sein braucht es das Flair für diese vielseitige Arbeit und den Umgang mit Menschen, man muss geduldig und flexibel sein und in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren können. Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie ist von Vorteil und

SABA KREZDORN, Hostel Managerin
Jugendherberge Brugg,
Verein Schweizer Jugendherbergen

- 17 Au-Pair-Jahr in Neuchâtel
- 18 Hotelfachfrau EFZ, Hotel Maison Blanche, Leukerbad
- 20 2. Etagengouvernante, Kulm Hotel, Arosa
- 22 Barkurs, Barfachschule Thörig, Zürich
- 23 Barkeeperin, Distelbar, Rothenturm
- 24 Allrounderin in verschiedenen Jugendherbergen
- 27 Hostel Managerin Jugendherberge Brugg

■ Ausbildung ■ Arbeit

die betriebswirtschaftlichen Fähigkeiten kann man sich aneignen. Ein Verständnis für Zahlen und Organisationstalent sollte man jedoch mitbringen.»

Das Schlossli

Liebevoll nennen die Brugger ihre Jugendherberge «Schlössli». Es liegt idyllisch an der Aare und ist zu Fuss vom Bahnhof erreichbar. Saba Krezdorn gibt ihren Gästen gern Tipps. Der Vindonissa Park liegt nah, auch das Amphitheater, das Museum in Brugg und das Schloss Habsburg. Sie empfiehlt die Brückenwanderung durch das einzigartige «Wasserschloss», dem Zusammenfluss von Aare, Reuss und Limmat oder Velotouren durch die Reblandschaft. Ein Spaziergang durch die Altstadt verlockt zum gemütlichen Shoppen und das Freibad ist in zehn Minuten zu erreichen. Zur Jugendherberge gehört auch ein Landeplatz für Paddelbote, man kann auch übers Wasser anreisen.

An ihren Gästen mag Saba Krezdorn die offene und unkomplizierte Art. «Was ich weniger mag: Wenn wir für das Wetter verantwortlich gemacht werden», lacht sie. «Ich fühle mich hier angekommen. Dahin geführt haben mich vor allem im Elternhaus und on-the-job angeeignetes Wissen und Können. Ich hoffe, dass ich diesen Job noch ein paar Jahre ausführen kann.» (rz)

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

Engagement für Nachhaltigkeit im Gastgewerbe



«Darf ich 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 seit Jahren. Der gelernte Koch, Gastro-Betriebsleiter mit unterschiedlichsten Funktionen in der Gastrowelt ist seinen Werten betreffend Umwelt und Nachhaltigkeit treu.

Er ist ein Pionier und hat immer wieder Projekte lanciert, beispielsweise als Mitinhaber und Allrounder des «Zum guten Heinrich», einem explizit nachhaltigen Catering-Anbieter. Oder mit dem Projekt Fogo, einer kleinen Containerstadt in Zürich Altstetten. Kombiniert sind hier Wohnraum für Geflüchtete und junge Erwachsene in Ausbildung, mit innovativer Gastronomie, Kleingewerbe, Kultur- und Bildungsangeboten. Im Fogo Areal entstand kurz vor Corona «Die Cuisine». Diese Firma wurde hart von der Pandemie getroffen. In der Zwischenzeit hat sich das Projekt gefangen und ist aktiv an verschiedenen Projekten beteiligt. «Ich bin dort nicht mehr aktiv beteiligt, nur noch Mitglied.»

Gourmet-Erlebnis auf höchstem Niveau

Im Herbst 2022 eröffnete Lukas Alber zusammen mit drei weiteren Personen das nachhaltige Gourmetrestaurant «elmira» in Zürich.

Im Fine Dining «elmira», bucht man die Anzahl Plätze und bezahlt einen Preis im Voraus – und kann dann unbegrenzt geniessen. «Bei unserem Gourmet-Erlebnis auf höchstem Niveau stehen deine Bedürfnisse, Wünsche und vor allem die Freude im Mittelpunkt. Unser einzigartiges Konzept gewährleistet genau dies. Du bezahlst im Voraus und wirst dafür am Ende herzlich verabschiedet, als hättest du gerade einen Abend bei lieben Freunden zuhause verbracht», ist auf der Webseite zu lesen.

Mit dem Restaurant «elmira» wird zudem aufgezeigt, dass auch Gourmetküche nachhaltig funktioniert.

Corona als Herausforderung

«Corona hat die ganze Gastronomie durchgeschüttelt und war eine grosse Herausforderung. Beim Catering ist das Geschäft von heute auf morgen zusammengebrochen. Wir haben während dieser Zeit unser Angebot angepasst und zum Beispiel Privatkunden wie auch Geschäfte beliefert. Zusätzlich haben wir während dieser Zeit unsere Abläufe optimiert.»

Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit ist und bleibt für Lukas Alber zentral. Er hat deshalb einen CAS Food Responsibilty bei Foodward abgeschlossen. Mit seiner Firma «Alber Food Net» berät er Restaurants und Firmen, auch im Bereich Nachhaltigkeit.

LUKAS ALBER, Geschäftsführer von Alber Food Net, Zürich

- | | |
|----|--|
| 18 | Koch EFZ, Zunfthaus Rüden, Zürich |
| 25 | Chef Tournant, Restaurant Buitenvverwachting, Kapstadt, Südafrika |
| 27 | Souschef, Hotel Banff Park Lodge, Alberta, Kanada |
| 31 | Gastro-Betriebsleiter (BP), GastroZürich, Zürich |
| 35 | FOGO, Container-Stadt, mit dem «Zum guten Heinrich» im Projektteam |
| 35 | CAS Food Responsibilty, ZHAW, Zürich |
| 36 | Gründung der Beratungsfirma «Alber Food Net» |
| 38 | Elmira, Projekt, Konzept, Mitinhaber |

■ Ausbildung ■ Arbeit

Mit dem Engagement für Nachhaltigkeit in der Gastronomie übernimmt Lukas Alber eine Vorbildrolle. Er motiviert junge Menschen, eine Laufbahn in dieser Branche anzustreben: «Eine Karriere in der Gastronomie fordert, gibt aber auch viel zurück. Eine gute Mischung aus Fordern und Verstehen ist aus meiner Sicht essenziell. Denn aktuell entscheidet sich unglaublich viel über die Zukunft in der Gastronomie. Man muss noch nicht genau wissen, wo die Karriere enden wird, man soll aber wissen, dass es für die Gastronomie immer etwas mehr braucht, als nur einen Job zu machen. Dann stehen die Türen für unglaublich viele Wege offen.» (rz)

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

Familienfreundliche Arbeitszeiten in der Gastronomie



«Ich liebe meinen Job», erklärt Irene Georges, Leiterin Gastronomie im Spital Affoltern. Sie ist eben aus den Ferien zurück und freut sich auf ihre Arbeit: Es sind nicht nur die unzähligen, abwechslungsreichen Tätigkeiten, vor allem schätzt sie auch den Umgang mit ihren rund 30 Mitarbeitenden. Nach den Abschlüssen als Fachfrau Hauswirtschaft EFZ, Köchin EFZ und Chefköchin BP arbeitete sie viele Jahre in der Küche des Spitals Affoltern. «Ich hatte einen hervorragenden Mentor, der die Spitätküche 30 Jahre lang geprägt hat. Ich bin ihm sehr dankbar», erzählt sie.

Sie schätzt die regelmässigen Arbeitszeiten. «In einer Kantine und in einer Spitätküche hat man grundsätzlich meist familienfreundliche Arbeitszeiten. Das Restaurant Panorama bietet den Mitarbeitenden sogar freie Wochenenden.»

Für Mitarbeitende, Patienten und die Öffentlichkeit

Monatlich verlassen 20 000 Essen die Küche. Neben den Menüs für Patientinnen und Patienten wird im Spital Affoltern auch für die Mitarbeitenden und die Öffentlichkeit gekocht. Im Spital Affoltern arbeiten rund 550 Personen und 110 Betten stehen zur Verfügung. In einer Spitätküche muss man Diätvorgaben, Allergien, Unverträglichkeiten sowie religiöse Vorschriften berücksichtigen.

Das Selbstbedienungsrestaurant «Panorama» mit Weitblick über Affoltern bis in die Alpen, das 120 und zusätzlich im Außenbereich weiteren 100 Gästen Platz bietet, ist lediglich über Mittag geöffnet. Im Kafi 27 neben dem Haupteingang des Spitals kann man morgens und nachmittags kalte Snacks und diverse Getränke konsumieren. Als Leiterin Gastronomie gilt es, die Kontrolle über die gesamte Spital-Gastronomie zu behalten.

Das Restaurant Panorama nutzen Mitarbeitende des Spitals. Auch beispielsweise Wandergruppen und Einzelpersonen aus der Umgebung schätzen das attraktive Angebot im lichtdurchfluteten Restaurant und auf der Gartenterrasse. Das Angebot umfasst täglich ein Vegi-, ein Fleisch- und ein Fitness-Mittagsmenü sowie Suppen und Desserts. Das Salatbuffet bietet eine grosse Auswahl an frischen Produkten, möglichst aus der Region. Alkoholische Getränke werden nicht ausgeschenkt. Wasser mit und ohne Kohlensäure ist gratis. Die Speisen sind klar deklariert: Herkunft sowie Informationen wie laktosefrei oder glutenfrei. Das Panorama kann man für private Anlässe mieten, beispielsweise für Apéros und Essen für Firmen-, Vereins- oder Familienanlässe. «Sogar Kindergeburtstage kann man bei uns feiern. Allerdings sind wir ausschliesslich für Essen und Getränke zustän-

IRENE GEORGES-STEINER,

Leitung Gastronomie, Spital Affoltern,
Affoltern am Albis

- 16 Ausbildung Fachfrau Hauswirtschaft EFZ, Alterswohnheim Seewadel, Affoltern am Albis
- 18 Ausbildung Köchin EFZ, Restaurant Kellerämtlerstübli, Oberlunkhofen
- 24 Stev. Leitung Küche, Alterswohnheim Seewadel, Affoltern am Albis und Spital Affoltern, Affoltern am Albis
- 45 Weiterbildung Chefköchin BP
- 46 Leitung Küche, Spital Affoltern am Albis
- 49 Leitung Gastronomie, Spital Affoltern am Albis

■ Ausbildung ■ Arbeit

dig. Spiele und weitere Programmpunkte gestalten die Familien selbst.» Und mit einem wissenden Lächeln meint die erfahrende Gastronomin und Mutter zweier Kinder: «Und das Aufräumen und Putzen nach dem Anlass nehmen wir den Eltern ab.»

Führung wahrnehmen

Die Arbeit in der Gastronomie in einem Spital ist herausfordernd. Vorschriften betreffend Lebensmittel und Hygiene nehmen laufend zu und als Verantwortliche muss man den Überblick behalten. Irene Georges ist eine natürliche Autorität, sie überzeugt mit ihren Fachkompetenzen. «Wir sind gemeinsam stolz, wenn die Statistik beweist, dass wir gut arbeiten, die Patientinnen und Patienten zufrieden sind und der Bekanntheitsgrad des Panoramas steigt.»

In der Küche werden zwei Lernende ausgebildet. Die stete Weiterbildung ihrer Mitarbeitenden unterstützt Irene Georges gern. Sie steht selbst nur in der Küche, wenn dort stressige Situationen entstehen. «Köchin ist eine Berufung», erklärt sie.

Sie lobt das Spital als Arbeitgeber und schätzt den Kontakt der Spitätküche mit allen Abteilungen. Insbesondere Wünsche aus der Palliativabteilung werden erfüllt. «Wir gehen dann auch mal in die Stadt und kaufen ein Entrecôte oder kochen eine Portion Hörnli mit Hackfleisch und Apfelmus.» Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme, Gerichte verbinden sich mit Erinnerungen, wecken Gefühle. Dessen sind sich Irene Georges und ihr Team bewusst und sie engagieren sich von Herzen gern für ihre Gäste. (rz)

→ Mehr zum Beruf: www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Kein Service läuft gleich ab.»



Torsten Marmé hat das Privileg, als Sommelier an einem einzigartigen Arbeitsort arbeiten zu dürfen: Im Park Hotel Vitznau lagern in sechs sorgfältig gepflegten Weinkellern über 5000 erlesene Weine und insgesamt mehr als 35 000 Flaschen. Er selbst bezeichnet diesen Arbeitsort als «schlicht unbezahbar für einen Sommelier».

Was macht ein Sommelier genau?

Meine Berufsbezeichnung nennt sich Sommelier, was wohl weltweit direkt mit dem Thema Wein assoziiert wird. Jedoch existieren auch Wasser- oder Käse-Sommeliers. Man kann es als Spezialist/in oder auch Fachmann/-frau in einem bestimmten Bereich erklären. Beispielsweise arbeitet bei uns im Parkhotel in der Küche ein Fleisch-Sommelier, welcher die Ausbildungen zum Koch und Metzger-Meister besitzt und sich durch eine Weiterbildung zum Fleisch-Sommelier spezialisiert hat.

Unser Sommelier-Team umfasst aktuell fünf Fachleute. Regelmässig treffen wir uns zu Meetings, an denen wir Verbesserungen in Bezug auf das Wein-Angebot oder den Service besprechen. Zugleich erhalten wir von unserem Chef-Sommelier (Kellermeister) Weine blind zum Degustieren, um diese neutral zu bewerten und rückzumelden, ob das eine oder andere Produkt noch auf unserer Weinkarte fehlen könnte, um unseren Gästen eine bessere Auswahl bieten zu können. Das Degustieren von Weinen sowie

von verschiedenen Jahrgängen leistet einen grossen Beitrag zur Erweiterung des Fachwissens und lässt uns den Wein eben auch spüren. Daneben studieren wir permanent die Fakten und Regeln der Weinwelt. Dieses Wissen kommt dann dem Gast zugute. Beim Thema Wein scheint das Wissen unbegrenzt: Es wird immer wieder neue Weine geben, neue Jahrgänge und man kann auch gar nicht alles kennen. Das Ziel ist einfach, sich so viel Wissen wie möglich anzueignen. Im täglichen Geschäft kümmere ich mich um folgende Aufgaben: Weinberatung und Empfehlung, Weinservice, Kontrollieren des Weines auf eventuelle Fehler, Schulen von Mitarbeitenden, Ausarbeiten von Hand-outs zu neuen Weinen, Vor- und Nachbereitung der Offenen Weine, Mithilfe im Service in allen Outlets, Durchführen von Veranstaltungen, Weinkeller-Führungen mit Gästen inkl. Blind-Degustationen, Empfehlen von Weinbegleitungen, Einsatzbereitschaft in allen F&B-Outlets des Park Hotel Vitznau.

Welches ist der wichtigste Bestandteil Ihrer Arbeit?

Hauptsächlich und wohl am wichtigsten ist der Service direkt am Gast. Das Weiterbilden von Arbeitskollegen und Arbeitskolleginnen, sowie von mir selbst stellt auch einen sehr grossen Teil dar. Das überaus Interessante an meinem Beruf ist, dass kein Service gleich ist und auch die Gäste immer verschieden sind. Mein Ziel ist, jedem Gast

TORSTEN MARMÉ, Sommelier,

Park Hotel Vitznau, Vitznau

- 20 Abitur: Markgrafen-Gymnasium, Karlsruhe
- 24 Berufliche Grundbildung Restaurantfachmann im FHG-Modell: Hotel Bareiss, Baiersbronn
- 24 Chef de Rang / Supervisor: Jumeirah Frankfurt, Roomers Frankfurt, Carlton St.Moritz, Baur au Lac Zürich
- 31 Sommelier BP: Hotel- & Gastro Formation, Zürich & Weggis
- 31 Restaurant Supervisor & Junior Sommelier: Hotel Baur au Lac, Zürich
- 34 Chef de Service: Frutt Mountain Resort, Rebranding by Kempinski, Kerns
- 35 Supervisor & Junior Sommelier/Ass. Restaurant Manager & Sommelier: Kempinski Palace, Engelberg
- 36 Sommelier: Park Hotel Vitznau, Vitznau

Ausbildung Arbeit

gerecht zu werden und ihn «abzuholen», egal welcher Anspruch gestellt wird. Oftmals sind mir die anspruchsvollsten Gäste fast am liebsten, da ich hier umso glücklicher nach Hause gehe, wenn die Gäste am Ende hochzufrieden das Restaurant verlassen. Meiner Meinung nach sollte ein Sommelier nicht versuchen dem Gast seinen Wein «aufzuzwingen», sondern vielmehr dem Gast helfen den Wein auszusuchen. Durch gezielte Fragen zu bevorzugten Rebsorten, Regionen und Reife eines Weines kommt man gemeinsam mit dem Gast schnell auf gewisse Optionen in der Weinkarte, welche hervorragend passen könnten.

Was beobachten Sie in Ihren Weinberatungen?

Eine Veränderung, die ganz klar spürbar ist, betrifft das Konsum-Verhalten der Gäste im positiven Sinn. Viele Gäste möchten weniger trinken und bevorzugen gleichzeitig aber eine sehr hohe Qualität. Dies führt dann eher zu einer halben Flasche eines sehr hochwertigen Weins anstelle von zwei Flaschen irgendeines Weines. Auch alkoholfreie Getränke sind durch dieses positive neue Alkohol-Konsum-Bewusstsein immer stärker gefragt. Diesen Trend berücksichtigen wir Sommeliers schon seit einigen Jahren noch aufmerksamer. (dw)

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

Bewusste Karrieregestaltung



Aufgewachsen als Tochter von Gastronomen, war Aleksandra Bürgin schon sehr früh mit dieser Berufswelt konfrontiert. Sie kannte die schönen Seiten wie den Gästekontakt und die Freude an dienstleistungsorientiertem Service. Sie schätzte die leckeren Speisen und Getränke. «Ich habe aber auch die eher nachteiligen Seiten der Tätigkeit in der Gastronomie erfahren: lange und intensive Arbeitstage – auch wenn andere frei haben», räumt sie ein. «Zudem wurde mir bewusst, wie wichtig engagierte Mitarbeitende in der Branche sind.» Und mit einem Lächeln fügt sie hinzu: «Allerdings dachte ich damals, dass die Hotellerie weniger streng als die Gastronomie sei – das hat sich jedoch nicht ganz bewahrheitet.» Heute arbeitet Aleksandra Bürgin als Hotelmanagerin an der Schnittstelle von Wirtschaft und Hotellerie. «Ich betrachte die Bereiche als ergänzend. Ich bin überzeugt, dass gute Mitarbeitende super Gäste anziehen und dies wiederum den Mitarbeitenden mehr Spass macht. Das bringt folglich mehr coole Gäste und diese sind dann auch bereit, mehr Geld auszugeben. All das kommt wiederum der Wirtschaftlichkeit des Betriebes zugute.»

Situativ reagieren

Aleksandra Bürgin führt heute operativ das 60-Zimmer-Boutique-Hotel in der ehemaligen Brauerei Hürlimann in Zürich mit rund 35 Mitarbeitenden. Das B2 Hotel ist ein

Musterbeispiel, wenn es um die thematische Positionierung eines Hotels geht. Bier, Brauereigeschichte, 33 000 Bücher, eine gigantische Bibliothek, Wein-Raritäten, ein Spa-Bereich mit Thermalbad und ein einzigartiges Design prägen das 2012 eröffnete Hotel. Ihren Führungsstil pflegt sie bewusst: «Ich weiss, wer welche Stärken hat und kann nah bei den Mitarbeitenden sein. Meinen Führungsstil passe ich situativ an. Dabei liegt mein Fokus auf den Stärken und weniger auf den Schwächen. Am liebsten bin ich ein Coach. Ich denke, dass unterschiedliche Situationen und Menschen unterschiedliche Stile verlangen.» Für ihre Funktion braucht es Empathie. Zudem Neugier und Freude am Umgang mit Menschen sowie Organisationsgeschick. «Es gilt, unterschiedliche Kulturen zu respektieren und idealerweise auch zu verstehen.» Ausländerfahrung findet sie eine Bereicherung. «Mehrere Sprachen zu beherrschen, hilft, sich leichter mit vielen Menschen zu verbinden.» Auch den Umgang mit den Gästen gestaltet sie so: klar, situativ und lösungsorientiert. Und betreffend Gäste meint sie: Oh, da gibt es unzählige Geschichten und genau das macht diesen Job so unheimlich spannend. Man weiss nie, was der Tag bringt.»

Bilderbuchkarriere

Nach dem Bachelorstudium in Heidelberg in Betriebsökonomie mit Schwerpunkt Tou-

- 20 Duales Studium an der Internationalen Berufsakademie Heidelberg (BWL mit Fachrichtung Tourismus- und Hotelmanagement), Praxisteil im Holiday Inn Stuttgart
- 23 Front Office Agent, Renaissance Hotel in Luzern
- 28 Executive Assistant im B2 Hotel Zürich
- 28 dipl. Hotelmanagerin NDS HF, Hotel-fachschule Thun, Thun
- 31 Assistant Hotel Manager bei CitizenM, London, Zürich
- 33 Resort Manager, Frutt Mountain Resort managed by Kempinski, Melchsee-Frutt
- 36 General Manager, B2 Hotel Zürich

■ Ausbildung ■ Arbeit

rismus- und Hotel-Management zog es sie in die Schweiz. Es folgten Stationen in Luzern, Bern und Zürich. Nach ihrem Nachdiplomstudium Hotelmanagerin HF startete sie 2015 als Front Office Managerin, später als Executive Assistant im B2 Hotel. Drei Jahre später prägte sie die CitizenM-Eröffnung in Zürich, dies bereits im Vorfeld von London aus, als Assistant Hotel Manager. 2021 übernahm sie die operative Leitung des Frutt Mountain Resort. Im November 2023 kehrte sie ins B2 Hotel zurück, jetzt verantwortlich für die operative Führung des Hotels.

«Ich bin dankbar, ein Hotel führen zu können, das voller Geschichten steckt, viele Möglichkeiten bietet und zudem in einer der schönsten Städte der Welt liegt. Ich wünsche mir, möglichst viele Mitarbeitende bei ihrer beruflichen Laufbahn begleiten zu können und als Vorgesetzte zu erreichen, dass alle eine gute Balance finden zwischen, jeden Tag das Beste geben und Freizeit in vollen Zügen geniessen.»

Bei Hoteliers verschmelzen Arbeit und Beruf häufig: «Ich liebe es, beispielsweise Ausschau zu halten nach neuen Food-Trends, nach In-Places und neuen Hotels, daher kombiniere ich das Reisen mit diesen Leidenschaften.»

Gemeinsame Zeit mit Freunden, der Familie und ihrem Mann zu verbringen, ist ihr wichtig. Und um den Energie Level zu managen, gehören Sport und Wellness dazu. (rz)

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

Zeit der Bewährung



2019 war ein besonderes Jahr für Florian Bettschen. Einerseits wurde er Vater, andererseits wurde das renommierte Casino Bern nach einer längeren Renovationsphase mit ihm als Küchendirektor wiedereröffnet. Seine Erfolge an nationalen und internationalen Kochwettbewerben liess die Fachwelt schon früh auf ihn aufmerksam werden und dies war die Basis für seine Laufbahn. Seither erklimmte er die Karriereleiter weiter und ist jetzt Betriebsleiter und Vorsitzender der Geschäftsleitung. Sein berufliches Spektrum hat sich erweitert: «Von ursprünglich zwei Bereichen, Küche und Service, bin ich nun für den Gesamtbetrieb verantwortlich. Von HR, Finanzbereich, Eventmanagement, Facility Management, Bereitstellung, Reinigung bis zum Gastronomieteam darf ich nun mit Mitarbeitenden arbeiten, mit denen ich einen engen Austausch pflege.»

Er zeichnet verantwortlich für rund 90 Festangestellte, 140 Aushilfsmitarbeitende, behält den Überblick bei sechs Gastronomiekonzepten, im Eventbereich mit bis 1300 Personen und für den Zweitbetrieb Weinbar. «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.»

Persönlichen Werten treu

«Kopiere niemanden und vergleiche dich mit deinem eigenen Gewissen. Setze dir ei-

gene Ziele, freue dich über Erfolge und lerne aus Misserfolgen», formulierte er auf LinkedIn. Er präzisiert: «Für mich ist das Wichtigste, dass wir Entscheidungen treffen und aus Fehlern lernen. Dabei will ich mir immer selbst treu bleiben. Kompromisse müssen zwar eingegangen werden, ich entscheide nie allein. Aber wichtig ist, dass wir hinter jedem Entscheid stehen können, die Konsequenzen tragen und nicht stehen bleiben.» Er engagiert sich trotz den anspruchsvollen Herausforderungen in der Geschäftsleitung für den Nachwuchs in seinem Lehrberuf Koch. «Ich bin immer noch als Experte tätig, Abschlüsse EFZ und HFP.» Er pflegt einen engen Austausch mit WIGL, der interaktiven Plattform für personalisiertes Lernen und berufliche Entwicklung. «Es ist ein Geben und Nehmen. Nur fordern und nichts für den Nachwuchs tun, hilft niemandem», ist er überzeugt.

Dankbarkeit und Wille zur Weiterentwicklung

«Ich habe nur so viel erreichen dürfen, weil meine Familie und mein Team mich so gut unterstützen», erzählt Florian Bettschen. Er betont, dass man nicht vergessen darf, welch zentrale Rolle die Gesundheit spielt. Schon einmal hat der Körper gemeldet: «Es genügt!» So weit wird er es nicht mehr kommen lassen.

«Im Moment bin ich stark gefordert mit meinen Aufgaben. Ich widme mich diesen voll

FLORIAN BETTSCHEN, Betriebsleiter – Vorsitzender der Geschäftsleitung, Casino Bern

- | | |
|----|---|
| 19 | Koch EFZ, Sporthotel, Adelboden |
| 23 | Gastronomiekoch, Höhere Berufsprüfung, Hotel Gastroformation, Weggis Luzern |
| 27 | Eidg. Dipl. Küchenchef, Hotel Gastroformation, Weggis Luzern |
| 29 | Küchenchef, Mitglied der Geschäftsleitung, Congress Hotel Seepark, Thun |
| 34 | Leitung Küche, Casino Bern, Kultur-Kulinarik-Event, Bern |
| 35 | F&B Manager, Casino Bern, Kultur-Kulinarik-Event, Bern |
| 38 | Betriebsleiter – Vorsitzender der Geschäftsleitung, Casino Bern, Bern |

 Ausbildung Arbeit

und habe momentan kein Interesse, mich bereits um etwas Neues zu kümmern. Klar ist, dass ich mich im Management weiterentwickeln werde und dabei eine Weiterbildung, beispielsweise ein MBA-Studium, in Betracht ziehe.»

Die aktuelle Phase seiner Karriere sieht er darin, sich zu bewähren und seine vielseitigen Aufgaben optimal zu erfüllen.

Er bezeichnet seine Kreativität und seine Liebe zu den Menschen als seine wichtigsten Erfolgsfaktoren. «Die Zeit der cholischen Köche ist definitiv vorbei. In einem modernen Betrieb herrscht professionelle Konzentration und das oft wortlose, perfekte Zusammenspiel von Teamplayern.»

Er sieht sich eher als Macher und Gastgeber. «Ich hole mir viel Kraft im Austausch mit meinem Team, den Gästen, meiner Familie und Freunden.» Und mit einem Lächeln meint der Manager, der tief in seinem Herzen ein leidenschaftlicher Koch geblieben ist: «Motivierend wirkt, wenn ich zuhause ein Gericht kische und dann sagen kann, das könnte keiner besser kochen als ich selbst.» (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.

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

BEREICHSLEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT BP

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft koordinieren und planen Aufgaben für den Betrieb eines Hotels, Spitals oder Heims. Sie organisieren je nach Arbeitsort zum Beispiel Reinigungs- und Instandhaltungsaufgaben sowie den Textilpflegeprozess. Die Berufsleute kümmern sich auch um die Beschaffung von Material oder die Verpflegung von Gästen, Patientinnen und Mitarbeitenden.

→ **Porträt von Sabrina Nüesch und Monika Rauber auf den Seiten 48 und 49**

BEREICHSLEITER/IN RESTAURATION BP

Bereichsleiter und Bereichsleiterinnen Restauration übernehmen anspruchsvolle Führungs- und Ausbildungsaufgaben in Gastronomie- und Hotelbetrieben. Sie sind für die Gestaltung der Gasträume, die Gästebetreuung und den reibungslosen Serviceablauf verantwortlich.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufsfachschullehrer und -lehrerinnen unterrichten an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnis) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

CHEF/FE DE RÉCEPTION BP

Chefs und Cheffes de Réception sind in Hotelbetrieben für die Betreuung der Gäste und das Reservationssystem verantwortlich. Sie führen Mitarbeitende im Bereich Empfang und Conciergerie. Zu ihren Aufgaben gehört auch die Finanzbuchhaltung sowie die Umsetzung von Marketingkonzepten.

CHEFKOCH/-KÖCHIN BP

Chefköche und Chefköchinnen planen Gerichte und Menüs passend zur Ausrichtung ihres Betriebs. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und bilden ihre Mitarbeiterinnen aus. In Gastronomieunternehmen, Spitätern oder Heimen übernehmen sie Führungsfunktionen und optimieren Arbeitsabläufe in der Küche.

→ **Porträts von Irene Georges-Steiner und Florian Bettschen auf den Seiten 37 und 40**

DIÄTKOCH/-KÖCHIN BP

Diätköche und Diätköchinnen bereiten ausgewogene und abwechslungsreiche Menüs zu und halten sich dabei an die von Ärzten oder Diätassistenten verordneten Diätpläne. Dank ihres Fachwissens über Lebensmittel und eine gesunde, ausgewogene Ernährung sind sie in der Lage, Technik, Technologie und Kochkunst miteinander zu verbinden. Sie arbeiten in der Gastronomie von Krankenhäusern, Kliniken, Sportzentren und verschiedenen Institutionen für Menschen mit Pflegebedarf.

GASTRO-BETRIEBSLEITER/IN BP

Gastro-Betriebsleitende führen einen kleinen bis mittleren Gastrobetrieb. Sie betreuen Gäste, organisieren Abläufe, erstellen Angebots- und Verkaufspreise, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende.

→ **Porträt von Lukas Alber auf Seite 36**

GASTRO-UNTERNEHMER/IN HFP

Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Gastronomiebetriebe. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende und pflegen den Kontakt zu Partnern. Meist wirtschaften sie auf eigene Rechnung und sind für die Finanzen sowie das Marketing verantwortlich.

HOTELIER/E-GASTRONOM/IN HF

Hoteliers-Gastronome und Hotelieres-Gastronominnen führen selbstständig Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie. Als Kadermitarbeitende verfügen sie über vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Hotellerie, Verpflegung, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung.

HOTELMANAGER/IN HF NDS

Hotelmanagerinnen und -manager sind in der Führung eines Hotelbetriebes tätig oder leiten einen Betrieb als Geschäftsinhaber/in resp. Geschäftsführer/in. Sie verstehen komplexe Zusammenhänge der Unternehmensorganisation und -föhrung und be-

greifen das Zusammenspiel des (Hotel-)betriebes mit der Umwelt. Sie gehen wirtschaftliche Problemstellungen an und arbeiten auf nachhaltige Lösungen hin.

→ **Porträt von Aleksandra Bürgin auf Seite 39**

KÜCHENCHEF/IN HFP

Küchenchefs und Küchenchefinnen übernehmen anspruchsvolle Führungs-, Fach-, Planungs- und Kommunikationsaufgaben im Bereich Gästebetreuung, Service und Verkauf. Sie verfügen über ausgezeichnete Kochkenntnisse, überwachen die Küchenbrigade, sorgen für einen effizienten Arbeitsablauf und befassen sich mit den anfallenden organisatorischen Aufgaben rund um den Küchenbereich.

→ **Porträt von Florian Bettschen auf Seite 40**

LEITER/IN GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE HFP

Leitende Gemeinschaftsgastronomie führen Gastronomiebetriebe in Heimen und Spitätern, Personalrestaurants, Universitäts- und Schulmensen. Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und für die Unternehmens- sowie Personalführung verantwortlich.

LEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT HFP

Leiterinnen und Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft sind als mittlere und höhere Kader tätig und leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in Hotels, Spitätern, Heimen oder in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie planen die Raumgestaltung, erstellen Konzepte für die Reinigung und Wäscherei und führen Mitarbeitende.

→ **Porträts von Sabrina Nüesch und Monika Rauber auf den Seiten 48 und 49**

LEITER/IN RESTAURATION HFP

Leiter und Leiterinnen Restauration arbeiten im Service gröserer Betriebe der Hotellerie und Restauration, der System-, Handels-, Spital- sowie Heimgastronomie und im Catering. Sie übernehmen anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgaben in den Bereichen Gästebetreuung, Service und Verkauf.

SOMMELIER/-IÈRE BP

Sommeliers und Sommelières stellen in gehobenen Restaurants die Weinkarte zusammen, sie beraten die Gäste bei der Auswahl des Weines und sind für den Weinkeller verantwortlich. Ihr Fachwissen können sie aber auch in einer eigenen Weinhandlung einsetzen.

→ **Porträt von Torsten Marmé auf Seite 38**

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

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

ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER/IN

Assistant Front Office Manager und Assistant Front Office Managerinnen unterstützen den/die Front Office Manager/in eines Hotels. Sie tragen oft Teilverantwortungen für einen Bereich (z. B. Empfang, Reservationen, Büro). Sie helfen im operativen Geschäft mit.

ASSISTENT/IN SEMINARLEITUNG

Assistenten und Assistentinnen der Seminarleitung unterstützen diese in allen Anliegen. Sie kümmern sich um das Bereitstellen von Getränken, Snacks und Früchten. Sie richten die Räumlichkeiten ein und beschreiben den Weg zu diesen. Sie installieren technische Hilfsmittel und testen diese am Seminartag auf ihre Funktionstüchtigkeit.

BANKETT-ASSISTENT/IN

Bankett-Assistenten und Bankett-Assistentinnen unterstützen die Bankett-Leitung bei der Organisation von Banketten, Seminaren und Kongressen. Sie tragen Teilverantwortung für bestimmte Bereiche.

BANKETT-MANAGER/IN

Bankett-Manager und Bankett-Managerinnen leiten, koordinieren und organisieren die gesamte Bankett-, Seminar- und Kongressabteilung in Grossbetrieben des Gastgewerbes. Sie sorgen für die Bewerbung und den Verkauf der Veranstaltungen, arbeiten mit Personal aus Küche, Bar und Service zusammen und organisieren Leihpersonal. Sie sind für Abrechnung und Schlussreinigung verantwortlich.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse. In grösseren Betrieben wird die Ausbildung oft auf mehrere Personen verteilt.

BETRIEBSLEITER/IN JUGENDHERBERGE

Betriebsleitende einer Jugendherberge betreuen Gäste, organisieren Abläufe, erstellen Angebots- und Verkaufspreise, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende.

→ [Porträt von Saba Krezdorn auf Seite 35](#)

BUFFET MITARBEITER/IN

Buffet-Mitarbeiter und Buffet-Mitarbeiterinnen arbeiten eng mit dem Küchen- und Servicepersonal zusammen. Sie helfen mit beim Buffetaufbau und gegebenenfalls beim Installieren der Wärmeplatten. Sie stellen Getränke und Essen bereit, sorgen für Nachschub und helfen beim Schöpfen.

BUTLER/IN

Butler und Butlerinnen sind in einem grossen Privathaushalt oder in der Luxushotellerie angestellt. Sie sind im Privathaushalt für das gesamte Haushaltmanagement verantwortlich, sie leiten das Personal, organisieren den Haushalt und erledigen administrative Arbeiten. In der Hotellerie sind sie für die individuelle Betreuung internationaler Gäste zuständig.

FOOD & BEVERAGE ASSISTANT

Food & Beverage Assistenten und Assistentinnen unterstützen die Food & Beverage Manager/innen und tragen die Verantwortung für einen Bereich (z. B. für die Einkaufs-, die Produktions- und die Verkaufsabteilungen) eines gastronomischen Grossbetriebs.

FOOD & BEVERAGE MANAGER/IN

Food & Beverage Manager und Managerinnen leiten und koordinieren die Einkaufs-, die Produktions- und die Verkaufsabteilungen in gastronomischen Grossbetrieben. Sie planen in Zusammenarbeit mit dem/der Küchenchef/in die Menü- und Getränkekarten und sie besitzen wichtige Koordinationsfunktion bei Banketten.

FRONT OFFICE MANAGER/IN

Front Office Manager und Front Office Managerinnen tragen die Verantwortung für die Bereiche Empfang (Front Office), meist inklusive Telefonzentrale, Reservierung und Gästebetreuung (Guest Relation). Sie sorgen für die optimale Zimmerbelegung und koordinieren die Dienst- und Urlaubsplanung der Mitarbeitenden. Sie erkennen Engpässe im operativen Geschäft und springen bei Bedarf ein.

GESCHÄFTSFÜHER/IN BED & BREAKFAST

Geschäftsführer und Geschäftsführerinnen Bed & Breakfast führen einen kleinen bis mittleren Betrieb. Sie betreuen die Gäste, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende. In kleinen Betrieben kümmern sie sich auch um die Wäsche, die Zimmerreinigung und das Frühstück.

→ [Porträt von Silvia Schaub auf Seite 52](#)

GÄSTEBETREUER/IN HOTEL

Die Gästebetreuer und die Gästebetreuerinnen kümmern sich um das Wohl der Gäste vom Tag der Ankunft bis zu ihrer Abreise und sind deren erste Ansprechperson an der Réception eines Hotels. Sie nehmen Reservationen entgegen, informieren über Freizeitmöglichkeiten, organisieren Transportdienste und kümmern sich um Reklamationen.

KÜCHE: CHEF/FE DE PARTIE

Chefs und Cheffes de Partie leiten eine Abteilung oder einen Posten in der Küche. Ihnen sind einer oder mehrere Commis (ausgebildete Köche ohne Vorgesetztenfunktion) und Köche/Köchinnen mit weniger Erfahrung unterstellt.

KÜCHE: CHEF/FE ENTREMÉTIER

Chefs und Cheffes Entremétier leiten die Zubereitung von Suppen, Gemüse und Teigwaren sowie Mehl-, Käse- und Eierspeisen.

KÜCHE: CHEF/FE GARDEMANGER

Chefs und Cheffes Gardemanger überwachen 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. Sie bereiten je nach Grösse des Betriebs auch Süßspeisen zu.

KÜCHE: CHEF/FE PÂTISSIER

Chefs und Cheffes Pâtissier leiten die Zubereitung von warmen, kalten und gefrorenen Süßspeisen zu. Sie bereiten für die warme Küche auch alle Teigarten vor (Zöpfe, Brote, Pasta).

KÜCHE: CHEF/FE SAUCIER

Chefs und Cheffes Saucier sind für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch verantwortlich. Sie stellen alle Grundbrühen und Saucen her.

KÜCHE: COMMIS DE CUSINE

Commis de Cuisine sind ausgebildete Köche und Köchinnen, die keine Vorgesetztenfunktion besitzen und auf verschiedenen Posten arbeiten können. In einem kleinen Küchenbetrieb sind sie direkt dem Küchenchef/der

Küchenchefin unterstellt. In einem grösseren Restaurant einem Chef/einer Cheffe de Partie, beispielsweise als Commis-Saucier.

KÜCHE: SOUS-CHEF/FE

Sous-Chefs und Sous-Cheffes sind Stellvertretende des Küchenchefs/der Küchenchefin. Sie führen das Küchenteam in der praktischen Küchenarbeit und sind die direkten Ansprechpartner für die Chefs/Cheffes de Partie. Sie unterstützen den Küchenchef/ die Küchenchefin bei administrativen und organisatorischen Arbeiten und in der Ausbildung der Lernenden.

PIZZAILO/-A

Pizzaiolos und Pizzaiolas sind auf die Herstellung von Pizza spezialisiert. Sie wählen das richtige Mehl und die Zutaten für die Teigverarbeitung aus. Sie kneten den Teig und lassen ihn gehen. Sie formen und belegen den Teig mit den Pizza Grundzutaten, sowie den Wunschzutaten der Gäste. Sie backen die Pizza im traditionellen Steinbackofen oder im Elektro- / Gasofen.

PORTIER/-IÈRE

Portiers und Portières kümmern sich um den Gepäcktransport (Gästegepäck und teils auch Warenanlieferungen) und helfen bei der Reinigung der öffentlich zugänglichen Bereiche mit. Sie erledigen kleine Reparaturarbeiten und unterstützen je nach Bedarf das Housekeeping, die Wäscherei und die Gastronomie. Sie sind dem/der Front Office Manager oder der Hauswirtschaft unterstellt.

RÉCEPTIONIST/IN

Réceptionisten und Réceptionistinnen empfangen die Gäste, teilen die Zimmer zu und verwalten die Schlüssel/Schlüsselkarten. Sie sind direkte/r Ansprechpartner/in für die Gäste. Sie erledigen die Formalitäten und Rechnungsstellung beim Check-out. Teilweise sind sie auch für die Vermarktung der Hotelzimmer auf Buchungsplattformen oder die Betreuung des Hotelsafes zuständig.

RESTAURATION: BARISTA

Baristi und Bariste sind für die Zubereitung und den Service von Getränken auf Basis von Espresso zuständig. Sie beherrschen die «Latte Art», bei der beim Eingießen der aufgeschäumten Milch in den Espresso ein Cappuccino mit Muster entsteht. Sie besitzen Kenntnisse in Bezug auf Kaffeesorten, -röstung, Bedienung und Wartung von Espressomaschinen und Mahlwerken.

RESTAURATION: BARKEEPER

Die Barkeeper und die Barkeeperinnen beraten Gäste bei der Getränkeauswahl und besitzen ein umfangreiches Wissen über alle Spirituosen. Sie beherrschen das korrekte Mixen und Servieren von gebräuchlichen Barmixgetränken, Weinen, Kaffee-Spezialgetränken und alkoholfreien Drinks. Sie befassen sich auch mit der Gestaltung der Barkarte, mit Inventurlisten und -kontrolle.

RESTAURATION: CHEF/FE DE RANG

Chefs und Cheffes de Rang leiten eine Station (= eine bestimmte Anzahl Tische). Sie führen möglicherweise ein bis zwei Mitarbeitende im Service. Sie sind dem/der Chef/Cheffe de Service unterstellt.

RESTAURATION: CHEF/FE DE SERVICE

Chefs und Cheffes de Services tragen die Verantwortung für die Service-Brigade in einem der Teilbereiche (Bar, Speisesaal, Restaurant) oder der gesamten Abteilung Service. Bei besonderen Anliegen sind sie die wichtigsten Ansprechpartner der Gäste.

RESTAURATION: COMMIS DE RANG

Commis de Rang beraten und bedienen die Gäste im Restaurant und sind in der Regel dem/der Chef/Cheffe de Rang oder direkt dem/der Chef/Cheffe de Service unterstellt. Sie sind ausgebildete Restaurantfachpersonen und besitzen keine Vorgesetztenfunktion.

RESTAURATION: TEE-SOMMELIER/-IÈRE

Tee-Sommeliers und Tee-Sommelières beraten die Gäste, was es beim Teetrinken zu beachten gilt, erklären die Herkunft und Zubereitung verschiedener Teesorten und servieren diese fachgerecht.

RESTAURATION: SOMMELIER/-IÈRE

Sommeliers und Sommelières sind auf ein Produkt wie Wein, Bier, Tee, Whiskey, Spirituosen, Brot oder Käse spezialisiert. Mit ihren Fachkenntnissen sind sie in der Lage zum Menu passende Vorschläge zu machen und gehen zugleich auf die persönlichen Präferenzen der Gäste ein. Bei Interesse können sie auch über Produkteherkunft, -herstellung und -verarbeitung Auskunft geben.

→ [Porträt von Torsten Marmé auf Seite 38](#)

ROOMS DIVISIONS MANAGER/IN

Rooms Division Manager und Managerinnen sind für den kompletten Zimmerbereich verantwortlich. Sie planen das Personal für einen reibungslosen Ablauf und kontrollieren 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.

SALES & MARKETING ASSISTENT/IN HOTELLERIE

Sales- und Marketing Manager und Managerinnen Hotellerie tragen die Verantwortung für den Verkauf des Hotelangebotes im In- und Ausland. Sie machen Werbung durch Inserate, Direktkontakte mit Reiseveranstaltern, Social Media, Mailings etc. Sie pflegen den Kontakt zu Gästen auch in deren Abwesenheit durch «follow-letters» und Hotelzeitschriften. Je nach Betriebsgrösse sind ihnen Assistenten und Assistentinnen unterstellt.

WIRT/IN

Wirte und Wirtinnen leiten einen Gastrobetrieb und kümmern sich um das Wohl der Gäste. Sie sind Geschäftsführende, Pächter/innen oder Besitzer/innen des Betriebes. Sie gestalten das Konzept sowie die Angebote und Preise in ihrem Restaurant oder Café. Als Betriebsleitende sind sie für die Organisation, Buchhaltung und Mitarbeiterführung zuständig. In kleinen Betrieben sind sie oft selbst in der Küche oder im Service tätig.

→ [Porträt von Lukas Alber auf Seite 36](#)

Hochschulberufe

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

HOTELLERIE-MANAGER/IN FH

Hotellerie-Managerinnen- und Manager sind Führungskräfte in der Hotelbranche oder in der Gastronomie. Sie übernehmen komplexe Aufgaben in der Unternehmens- und Mitarbeiterführung. Ihr Führungsstil ist prägend für die Qualität und Atmosphäre des Hotels.



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

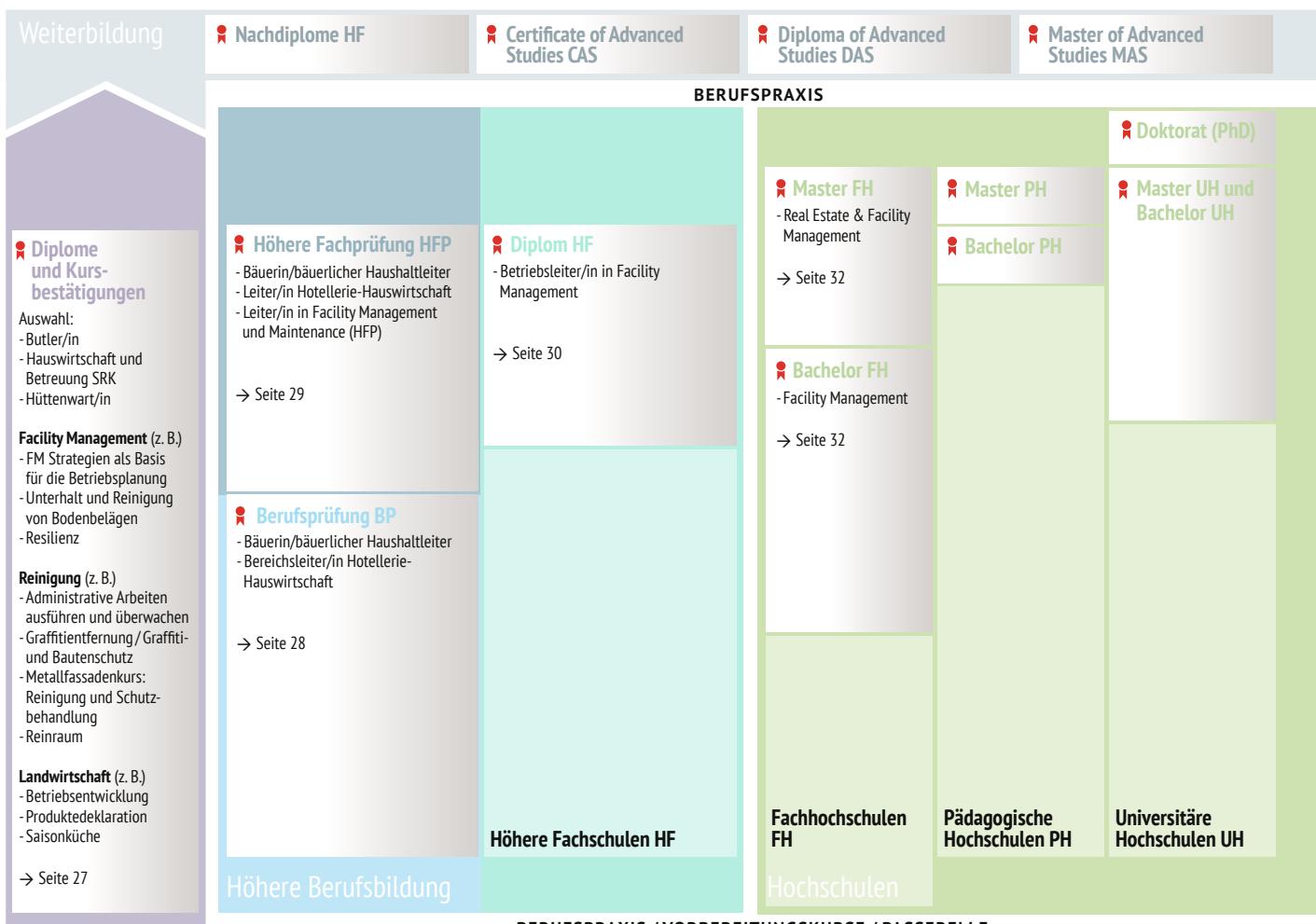


HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT



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

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung



Höhere Berufsbildung

BERUFSPRAXIS / VORBEREITUNGSKURSE / PASSERELLE

| | | | |
|--|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Eidg. Berufsattest EBA | Berufsmaturität | Fachmaturität | Gymnasiale Maturität |
| Lehrbetriebe/Lehrwerkstätten, Lehre in Vollzeitschulen, Handelsmittelschulen, Informatikmittelschulen | Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ | Fachmittelschulausweis | Gymnasiale Maturitätsschulen |
| Berufliche Grundbildung (Lehre) | | | Allgemeinbildende Schulen |

Sekundarstufe II

BRÜCKENANGEBOTE UND ZWISCHENLÖSUNGEN

Obligatorische Schulzeit

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 Seiten 24/25

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 28

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 29

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 30

Fachhochschulen FH werden nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: EFZ mit Berufsmaturität, Fachmaturität oder gymnasiale Maturität mit Zusatzqualifikationen.
→ Weitere Informationen siehe Seite 31

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 31



Interaktives Schema
www.berufsberatung.ch/schema



Aktuelle Tabelle mit detaillierten Infos über die Aus- und Weiterbildung
[> Aus- und Weiterbildung](http://www.berufsberatung.ch)

«Meine Grossmutter ist mein berufliches Vorbild»



Nadia Schmid wird voraussichtlich in ein paar Jahren den elterlichen Hof in Asp übernehmen. Aktuell ist sie als landwirtschaftliche Mitarbeiterin angestellt. Der Betrieb umfasst 32,85 ha und liegt in der Bergzone 1, es werden 35 Mutterkühe gehalten und im Ackerbau wird Getreide angebaut. Als ausgebildete Bäuerin hilft sie ihrer Mutter im Organisieren und Führen des bäuerlichen Haushalts: Sie verarbeitet Nahrungsmittel und wirkt auf dem Landwirtschaftsbetrieb mit. Durch ihr Wissen kann sie gleichberechtigt mitreden und ihre Eltern bei wichtigen Betriebsentscheidungen und Weichenstellungen für die Zukunft unterstützen. Zusätzlich ist sie in einem Pensem von 50 Prozent in einer auswärtigen Tätigkeit als stellvertretende Leiterin Finanzen auf der Gemeindeverwaltung Schafisheim tätig.

Wie muss man sich einen Generationenbetrieb vorstellen?

Ich bin auf der Stockmatt aufgewachsen. Der Betrieb wurde während meiner Kindheit von den Grosseltern und meinem Onkel bewirtschaftet und ich habe bereits die Übergabe des Hofes an meine Eltern miterlebt. Jetzt bin ich in einer aktiveren Rolle, was die Betriebsführung anbelangt: In der Familie führen wir viele Diskussionen wie die Abläufe optimiert werden könnten und

wie wir die Zukunft des Betriebes sehen. Dafür braucht es Diplomatie und Verständnis für die Gegenpartei. Dank der Ausbildung weiss ich wie ich mich bei diesen Gesprächen ideal verhalte. Das Modul «Familie und Gesellschaft» hat mir viel zum Thema Kommunikation und das Miteinander in der Familie gebracht. Es hilft mir, mich sachlich zu äussern und mich auch besser in das Gegenüber hineinzuversetzen. Mir gefällt es, wenn ausgearbeitete Ideen umgesetzt werden und ihren Zweck erfüllen oder sogar noch übertreffen. Veränderungen für sich und die Zukunft umzusetzen und zugleich die vorangegangenen Generationen wertzuschätzen - indem ich an ihre Leistung und ihren Verdienst anknüpfe - ist bereichernd.

Beschreiben Sie den Beruf der Bäuerin

Der Beruf der Bäuerin ist wenigen Leuten bekannt, da sie den Unterschied/Abgrenzung zwischen Landwirtin und umgangssprachlich «Bäuerin» nicht kennen. Dank des eidgenössischen Fachausweises Bäuerin weiss ich wie ein Haushalt organisiert, ein Garten bestellt, Mahlzeiten geplant und gekocht, Vorräte angelegt und verwaltet werden. Ich besitze Managementkenntnisse und weiss wie die Buchhaltung und Administration eines landwirtschaftlichen Betriebes zu führen sind. Bei den Wahlmodulen habe ich mich für die «Einführung Rindvieh-

NADIA SCHMID, Mitarbeiterin
Landwirtschaft, Hof Stockmatt, Asp

- 19 Berufliche Grundbildung Kauffrau EFZ: Gemeindeverwaltung, Küttigen
- 19 Mitarbeiterin Landwirtschaft (bis heute; in unterschiedlichen Pensen): Hof Stockmatt, Asp
- 21 Auslandaufenthalte: Neuseeland, USA und Kanada
- 21 Sachbearbeiterin Finanzen und Personensmeldeamt: Gemeindeverwaltung, Küttigen
- 25 Verantwortliche Steuerbezug: Abteilung Steuern, Aarau
- 26 Fachfrau Finanz- und Rechnungswesen BP: Handelsschule KV, Aarau
- 26 Stellvertretende Leiterin Finanzen: Gemeindeverwaltung, Schafisheim
- 28 Bäuerin BP: Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Gränichen

■ Ausbildung ■ Arbeit

haltung» und «Einführung Ackerkulturen» entschieden, da dies meine momentanen Hauptaufgaben auf dem Hof sind.

Für mich ganz persönlich ist Bäuerin eher eine Berufung als ein Beruf. Mein Vorbild für den Beruf ist meine Grossmutter: Die Verpflegung stand immer bereit, der Garten war ihr ganzer Stolz, sie half im Stall und bei den Erntearbeiten mit, erledigte das Administrative und hatte Zeit für uns Enkel.

Was beschäftigt Sie für die Zukunft?

Sorgen bereitet mir, dass durch die Globalisierung, Abnahme von Saisonalität und knapperem Budget der Bevölkerung der Kauf von Schweizer Lebensmittel abnehmen könnte. Die Landwirtschaft ist dem Wetter, der politischen Stimmung und den Grosshändlern ausgeliefert. Die Produktionskosten werden immer teurer, während der Ertrag stagniert.

Der Beruf der Bäuerin pflegt Wissen und Handwerk weiter, welches schon seit Generationen besteht. Als Fachfrau weiss ich, wie beispielsweise Früchte richtig eingefroren werden, kann aber auch die Alternative wie z.B. Sterilisieren anwenden. Mir gefällt der aktuelle Trend, dass sich die Gesellschaft auch wieder vermehrt für diese unterschiedlichen Techniken und Hausmittel interessiert. Viele wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie diese angebaut werden. (dw)

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

«Das Unberechenbare ist spannend»



Welche Aufgaben umfassen Ihre Tätigkeit im Spital Affoltern?

Als Stellvertretende Leitung Hauswirtschaft bin ich für die Reinigungs- und Wäscheremitarbeiterinnen zuständig. Wir sind zwar meistens nicht sichtbar, tragen aber einen sehr grossen Beitrag dazu bei, dass die hygienischen Anforderungen jederzeit gewährleistet sind. Ich koordiniere die Mitarbeitenden und erstelle den Arbeitsplan. Ich überarbeite Arbeitsabläufe, führe Kontrollen durch und schule die Angestellten. In den Vorbereitungskursen zur Berufsprüfung und zur höheren Fachprüfung habe ich sehr viel im Bereich der Personalführung dazu gelernt, was mir nun im Arbeitsalltag von Nutzen ist. Wir haben gelernt, wie man mit den Mitarbeitenden und auch Lernenden in schwierigen Situationen umgehen kann oder wie man die Angestellten im Arbeitsalltag fördert und motiviert. Bei den Themen Reinigung und Wäscherei konnte ich auch fachspezifisch vieles dazu lernen. Beispielsweise haben wir die ganzen Kalkulationen vom Reinigungsaufwand, über den Personalaufwand bis hin zum Wäscheverbrauch unter die Lupe genommen.

Haben Sie noch weitere Aufgaben?

Nebenbei darf ich noch Lernende im Beruf Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ ausbilden und ich unterrichte an

der OdA Hauswirtschaft Nordwestschweiz Überbetriebliche Kurse (ÜKs) für angehende Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ.

Welchen Blick hinter die Kulissen möchten Sie uns geben?

Jeder Tag ist ganz anders und bringt neue Herausforderungen. Am Morgen weiss ich meistens nicht, was im Tagesverlauf alles auf mich zukommen wird. Teilweise ist es sehr unberechenbar, macht aber den Alltag spannend, vielfältig und abwechslungsreich. Wenn man Termine einhalten muss und dann etwas Unvorhergesehenes dazwischen kommt, kann dies aber auch schwierig sein. Eine grosse Herausforderung ist sicher die Verständigung. Für die meisten Mitarbeitenden ist Deutsch nicht die Muttersprache. Teilweise erschwert dies die Kommunikation. Wir haben aber zum Glück mittlerweile gute Mittel und Möglichkeiten, damit umzugehen.

Mich beschäftigt, dass der Beruf der Reinigungs- und Wäschereimitarbeiteren in unserer Gesellschaft nicht besonders hoch angesehen ist. Und das ganz zu Unrecht. Meistens ist die Ausbildung auch bei Jugendlichen im Berufswahlprozess nicht die erste Wahl. Dies sorgt für einen Fachkräftemangel. Die Ausbildung zur Fachfrau/zum Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ ist aber ein

SABRINA NÜESCH, Stellvertretende Leitung Hauswirtschaft, Spital Affoltern am Albis

- 19 Berufliche Grundbildung Hotelfachfrau EFZ: Panorama Resort & Spa, Feusisberg
- 19 Floor Supervisor: Hotel Eden au Lac, Zürich
- 21 Floor Supervisor: Hotel Sofitel London Heathrow, England
- 22 Assistant Executive Housekeeper: B2 Boutique Hotel, Zürich
- 25 Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft BP: Hotel und Gastro formation, Weggis
- 25 Teamleitung Hauswirtschaft: Süssbach Pflegezentrum, Brugg
- 28 Stellvertretende Leitung Hauswirtschaft: Spital Affoltern, Affoltern am Albis
- 28 Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft HFP: Hotel und Gastro formation, Weggis

 Ausbildung Arbeit

toller Start ins Berufsleben in einen vielseitigen Beruf mit guten Aufstiegsschancen.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen eine Weiterbildung zu machen?

Ich habe durch mein Umfeld – welches teilweise die Berufsprüfung bereits absolviert hatte – von der Weiterbildung zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft erfahren. Da mein Betrieb dem L-GAV unterstellt war, wurde mir ein grosser Teil der Weiterbildung durch den Betrieb mitfinanziert. Dazu kam, dass die Hälfte der Weiterbildungskosten vom Bund subventioniert wird. Dies ermöglichte mir ohne finanzielle Probleme die Weiterbildung zu absolvieren.

Hatten Sie noch andere Ideen?

Ich hatte nach meiner Grundbildung auch mit dem Gedanken gespielt, die Höhere Fachschule HF zur Betriebsleiterin in Facility Management zu absolvieren. Dafür hätte ich aber wieder zwei Jahre Vollzeit oder drei Jahre Teilzeit zur Schule gehen müssen. Deswegen habe ich mich für die Berufsprüfung entschieden, welche ich neben meinem normalen Arbeitsalltag bewältigen konnte. Zwei Jahre nach Abschluss habe ich noch die Höhere Fachprüfung zur Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft in Angriff genommen. Aktuell möchte ich aber keine weitere Weiterbildung absolvieren. Mein Alltag als Mutter eines Kleinkindes und meiner Berufstätigkeit füllt mich zurzeit komplett aus. (dw)

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

Führungsverantwortung als Leidenschaft



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 ab. Nach zwei Jahren Berufserfahrung im Hotel Seeburg in Luzern packte sie zielorientiert die nächste Weiterbildung an: Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft BP. Mit dem darauffolgenden Stellenwechsel zur Schützen Rheinfelden AG übernahm sie stetig mehr Verantwortung. Zudem schloss sie die Weiterbildung Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft HFP ab. Seit 2023 ist sie Mitglied der Hotelleitung.

Das Hotel Schützen ist nach dem Umbau seit Mai 2023 wieder mit zusätzlich 39 Klinik- und 26 Hotelzimmern geöffnet. Das Hotel Schiff wurde ab Mitte Mai 2024 wieder als Hotel mit 39 Zimmer betrieben. Dadurch hat sich das Hauswirtschaftsteam um zehn Mitarbeitende erhöht.

Unterschiedlichste Aufgaben

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 kommen Koordination und Kommunikation mit anderen Abteilungen, externen Dienstleistern und Lieferanten sowie die Teilnahme an Sitzungen hinzu. Zu den Führungsarbeiten gehören Mitarbeitergespräche, die Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitenden und Lernenden sowie der Kontakt zu den Gästen. Das interessante Klinik-im-Hotel-Konzept der Schützen Rheinfelden Klinik & Hotels beinhaltet zudem die Mitarbeit und Mitgestaltung in diversen internen Fachgruppen – beispielsweise Nachhaltigkeit, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Qualitäts sicherung.

Einfluss der Pandemie

Obwohl in dieser Zeit das Hotel Schützen wegen Renovationsarbeiten geschlossen war, empfand Monika Rauber die Zeit der Pandemie als herausfordernd. Denn die Klinik war geöffnet. «Das erhöhte Arbeitsvolumen und die vielen Krankheitsausfälle führten zu einer Überbelastung der Mitarbeitenden. Die Anforderungen an den Reinigungsstandard veränderten sich stark. Alle mussten umdenken und Neues lernen. Für die Mitarbeitenden Hauswirtschaft war es anfangs schwierig zu verstehen, weshalb

MONIKA RAUBER, Leitung Hauswirtschaft/Mitglied der Geschäftsleitung, Schützen Rheinfelden AG

- | | |
|----|---|
| 17 | Berufslehre Uniformierten Postbeamten, Kreispostdirektion, Aarau |
| 20 | Auslandaufenthalte in USA und Frankreich |
| 28 | Hotelfachfrau EFZ, Hotel Schweizerhof, Luzern |
| 32 | Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft BP, Hotel+Gastroformation, Weggis |
| 35 | Leitung Hauswirtschaft, Schützen Rheinfelden Klinik & Hotels, Rheinfelden Klinik im Hotel, drei Hotel, 8 Außenstationen |
| 35 | Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft HFP Hotel+Gastro formation, Weggis |
| 51 | Mitglied der Hotelleitung, Schützen Rheinfelden Klinik & Hotels, Rheinfelden |

■ Ausbildung ■ Arbeit

sie nicht wie alle andern weniger arbeiten konnten.» Nach einiger Zeit schätzten sie aber, dass sie arbeiten durften.

«Für mich als Führungsperson war es eine anstrengende Zeit. Ich musste neue Abläufe entsprechend der geforderten Hygiene standards erfassen, Mitarbeitende schulen und sie motivieren, die neuen Regeln umzusetzen. Es galt, die Materialbeschaffung zu gewährleisten und dem Kostendruck standzuhalten.

Nach der Pandemie bis heute ist es eine grosse Herausforderung, geeignete Mitarbeitende zu finden. Es gilt, diese im Betrieb halten zu können, obwohl die Anforderungen der Angestellten an die Unternehmungen vielschichtiger und fordernder geworden sind.

Engagement für den Berufsstand

Monika Rauber setzt sich im Berufsverband in der Koordinationsgruppe Arbeitssicherheit der Trägerverbände Hotellerie Suisse, Gastro Suisse und Cafetier Suisse ein. Sie ist Mitglied von diversen Jurys und als QV- und Swiss Skills-Expertin tätig.

Als Ausgleich zum Berufsleben hält sie sich gern in der Natur auf, treibt Sport, arbeitet im Garten und liest viel. Langweilig wird ihr nie: «Ich will meinem Grundsatz treu bleiben und als Führungsperson wie auch im Privatleben à jour bleiben und am Puls der Zeit leben.» (rz)

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

«Mein Fachwissen hilft mir»



Beschreiben Sie uns Ihren Beruf und Ihre Ausbildung.

Als Betriebsleiterin Facility Management führe und organisiere ich einen Teilbereich oder die gesamte Hauswirtschaft. Zur Hauswirtschaft gehören verschiedene Bereiche wie die Reinigung, Wäscherei, Service und auch administrative Aufgaben. Meine Hauptaufgabe ist das Führen meines Teams. Dazu zählen die Tagesplanung, Monatsplanung, Ferienplanung und Mitarbeiter-Gespräche. Hinzu kommen noch verschiedene Projekte, in welchen ich mitwirken kann oder die ich selbst führe. Bei Ferienabwesenheit anderer Teamleitungen der Hauswirtschaft übernehme ich deren Vertretungen. Weitere Aufgaben sind beispielsweise Mitarbeitende schulen, Instruktionen durchführen, bei Bedarf mitarbeiten oder Dienste übernehmen.

In meinem Arbeitsalltag nutze ich das Erlernte aus der Ausbildung zur Betriebsleiterin in Facility Management HF oft unbewusst, kann aber auch vieles gezielt einsetzen. Oft wende ich an, wie man mit Konflikten umgeht und wie man ein Gespräch richtig führt. Das vertiefte Wissen im Fachbereich ist für mich auch sehr hilfreich, damit meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter spüren, dass ich weiß, worum es geht. Das zusätzliche Fachseminar «Emotionen in der Führung» hat mich persönlich weitergebracht, da ich mit den Emotionen besser umgehen kann. Ich habe Techniken

und Hilfsmittel kennengelernt, die mich im Alltag unterstützen.

Welche Unterschiede im Berufsalltag stellen Sie zwischen einer Leitungsfunktion im Spital und in einem Alters- und Pflegheim (APH) fest?

Einer der grössten Unterschiede ist, dass ich aktuell ein halb so grosses Team habe. Die Arbeit in einem APH ist generell besser planbar. Beispielsweise gab es im Spital Tage mit zehn Austritten und solche an denen es 20 oder mehr waren. Wenn es wenige Austritte gab, musste man kurzfristig zusätzliche Arbeit einplanen. Vor allem im Operationsbereich des Spitals sind die zu erfüllenden Hygienevorschriften sehr hoch. In der Residenz ist Hygiene auch ein äusserst wichtiges Thema, aber es existiert mehr Handlungsspielraum. In meiner neuen Funktion als Teamleiterin Hauswirtschaft kann ich wieder mehrere Bereiche der Hauswirtschaft abdecken und habe somit mehr Abwechslung.

Was reizte Sie wieder in einem Alters- und Pflegheim zu arbeiten?

Meine Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft habe ich bereits in einem Seniorenzentrum gemacht und auch als Kind war ich oft im Altersheim, da meine Eltern dort gearbeitet haben. In dieser Umgebung fühlte ich mich sehr wohl und ich schätze den Kontakt mit den Bewohnenden. Im Spital

ANTONIA ENZ, Teamleitung Hauswirtschaft, Residenz Am Schärme, Sarnen

- | | |
|----|---|
| 19 | Berufliche Grundbildung Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ: Seniorenzentrum Zwyden, Hergiswil |
| 20 | Sprachaufenthalt Englisch Niveau B1: Oxford |
| 20 | Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft: Residenz am Schärme, Sarnen |
| 21 | Berufsmaturität Gesundheit und Soziales: Berufs- und Weiterbildungszentrum BWZ, Sarnen |
| 21 | Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft: Seniorenzentrum Zwyden, Hergiswil |
| 25 | Leiterin Hauswirtschaft: Spital Nidwalden, Stans |
| 26 | Betriebsleiterin Facility Management HF: Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF, Bern |
| 28 | Teamleitung Hauswirtschaft: Residenz Am Schärme, Sarnen |

■ Ausbildung ■ Arbeit

hatte ich oft keinen Kontakt zu den Patienten. Die Bewohnerinnen und Bewohner in der Altersresidenz schätzen es, wenn man sich Zeit für sie nimmt. Meistens ist es auch weniger hektisch und besser planbar. Ich würde fast sagen, es ist meine Leidenschaft, in einem zu arbeiten.

Welche Herausforderungen sehen Sie persönlich und vor welchen Veränderungen steht die Branche?

Ich bin eine sehr friedliebende Person, deshalb bereitet es mir manchmal Mühe, negative Rückmeldungen zu geben. Generell eine grosse Herausforderung unseres Berufs ist, allen gerecht zu werden. Ergänzend dazu, die Arbeit so zu koordinieren, dass alle Arbeiten pünktlich erledigt sind. Die Digitalisierung wird sicherlich weiterhin ein grosses Thema für die Branche bleiben: In gewissen Bereichen werden wahrscheinlich auch vermehrt Roboter eingesetzt, wie z.B. Reinigungsroboter. Zusätzlich sind auch wir davon betroffen, dass es eher schwieriger wird gutes Fachpersonal zu rekrutieren.

Welche Aufgaben reizen Sie noch?

Wenn es der Betrieb zulässt und die Nachfrage besteht, könnte ich mir gut vorstellen, angehende Betriebsleiter/innen in Facility Management HF als Praxisbildnerin zu begleiten. Den dazugehörigen Kurs habe ich bereits absolviert. (dw)

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

Arbeit als Komplettierung des Lebens



Bereits mit 32 Jahren trug Michael Isenring als Teamleiter Facility Management 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 «Platform» weitere 1000. Daneben umfasst das Areal zwei weitere Gebäude mit einer Mietfläche von 7500 Quadratmetern. Heute, vier Jahre später und als Regionenleiter und Mandatsleiter kamen neben dem Prime Tower weitere Kunden in Zürich West hinzu. Zudem betreut er als Key Account Manager einen Kunden, für den sein Arbeitgeber das Facility Management schweizweit für über 50 Liegenschaften erbringt. «Hier bin ich dafür zuständig, dass die Arbeitsqualität auf allen Liegenschaften auf einem gleichen und hohen Niveau liegt, und koordiniere übergeordnete Tasks wie Quartalsreporting, Vertragsanpassungen und Nachhaltigkeitsabfragen.

Mit der Pandemie entstanden neue Herausforderungen. «Plötzlich stellten sich bei technischen Anlagen auch Fragen zur Keimübertragungsrate und wir mussten nebst der klassischen Reinigung auch Desinfektionsmittel beschaffen und bereitstellen.

«Als Facility Manager durfte ich mich dank der Pandemie mit einem weiteren Themenfokus vertieft auseinandersetzen,

zen», diese Aussage spiegelt die positive Einstellung von Michael Isenring zur Arbeit. «Das vielfältige und vielschichtige Umfeld des Facility Managements hat viele verborgene und interessante Themengebiete», erzählt er. 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.»

Engagement für den Nachwuchs

Weiterhin unterrichtet Michael Isenring an der ZHAW. Er schätzt diese Abwechslung zum Berufsalltag. «Meine Tätigkeit als Dozent ermöglicht mir Einblick in die Themen, welche die Studierenden aktuell beschäftigen. Ich lerne somit auch von den Studierenden. Pandemische Aspekte gingen, beispielsweise in der Risikobeurteilung, vor Corona gerne vergessen. Hier merke ich, dass dieses Thema bei den verschiedensten Referaten vermehrt aufgenommen und behandelt wird.»

Nachhaltigkeit spielt im Bereich Facility Management eine grosse Rolle. «Wir verfolgen nachhaltige Ziele, was erfordert, dass ich bei der täglichen Arbeit das Thema stets berücksichtige und Verbesserungen anstrebe. Diese Anforderungen haben mich dazu bewogen, einen CAS zu absolvieren, der auf Themen eingeht wie Nachhaltigkeit, Umgang mit Daten, Energie und den künftigen Mobilitätsformen.»

MICHAEL ISENRING, Regionenleiter & Mandatsleiter Prime Tower, Equans Switzerland Facility Management AG, Zürich

- 17 Elektroniker EFZ mit Berufsmaturität, TBZ Technische Berufsschule, Zürich
- 21 Elektroniker, Swisstronics Manufacturing AG, Bronschhofen
- 26 ZHAW – Lifesciences und Facility-management (BSc)
- 28 Mitarbeiter Projekte Facility Management, Universität, Zürich
- 31 Teamleiter Facility Management, Bouygues E&S Schweiz AG, Zürich
- 34 HWZ – Master of Advanced Studies (MAS) in Digital Business
- 34 Regionenleiter & Mandatsleiter Prime Tower, Equans Switzerland Facility Management AG, Zürich
- 36 ZHAW – Certificate of Advanced Studies (CAS) in Sustainable Smart Cities and Regions, Data, Energy and Mobility

■ Ausbildung ■ Arbeit

Stellenwert der Arbeit

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.»

Der Facility Manager liebt seine Arbeit: «Ich stehe meistens am Morgen auf und freue mich auf die Arbeit. Die Arbeit ist Teil des Lebens und so spreche ich gerne auch von einer Life-Life-Balance. Natürlich geniesse ich den Feierabend, gehe mit Freunden und Familie fein Essen, lerne neue Städte, Länder und Kulturen auf Reisen kennen; für mich ist das aber keine Kompensationsmaßnahme zur Arbeit, sondern eine Komplettierung des Lebens.» (rz)

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

Journalismus kombiniert mit Gastronomie



Ein hübsches Häuschen auf dem Land mit ein paar Gästzimmern war ein langjähriger Traum der Journalistin Silvia Schaub. «Dass ich das jemals umsetzen würde, glaubte ich eigentlich nicht.» Und dann fanden sie und ihr Mann ein Haus im Toggenburg, wo sich dieser Traum ideal umsetzen liess. «Natürlich hatte ich alles romantisierend, und zugleich hatte ich Respekt vor unserem Projekt.»

Der Architekt machte sie immer wieder darauf aufmerksam, welche Vorgaben beim Umbau für ein B&B beachtet werden müssen. Sie wagten es und blieben dran. Zum Glück konnte ihre Tochter, die eine Hotelfachausbildung hat, beraten und unterstützen.

Silvia Schaub ist gern in der Natur und in der Bergwelt. Sie fühlt sich im Toggenburg wohl und ist von Herzen Gastgeberin.

Einfach und authentisch

Auf die Frage, was ihr B&B einzigartig mache, antwortet Silvia Schaub: «Die Lage! Es ist wunderbar ruhig und die Aussicht herrlich. Das Haus, um 1850 erbaut, hat eine Geschichte zu erzählen. Unser Ziel war, einen Ort zu schaffen, wo man einen Gang zurückschalten kann, Einfachheit findet und das Authentische entdecken kann. Wir haben das Haus und die Zimmer so eingerichtet, wie wir es selbst am liebsten mögen und auf

unseren Reisen schätzen lernten. Es liegen Bücher und Magazine auf, vor dem Fenster kann man zahlreiche Tiere beobachten. Die Gäste bekommen bei uns Erlebnisse und den persönlichen Kontakt mit uns.» Silvia Schaub freut sich, wenn Gäste ihr Angebot, insbesondere das liebevoll zubereitete Frühstück und den Garten, schätzen – und gern wiederkommen. «Auch wenn wir kein 5-Sternehaus sind und man sich das Badezimmer teilen muss.»

Lokal und umweltbewusst

«Wir sind Mitglied des Vereins Culinarium Ostschweiz und arbeiten möglichst mit regionalen Produkten», erklärt Silvia Schaub. «Wir kaufen für das Frühstück in der Umgebung ein oder bereiten beispielsweise das Brot, die Fruchtsäfte und die Konfitüren selbst zu. Die Eier kommen von unseren Hühnern. Wir möchten der Umwelt zuliebe lange Transportwege vermeiden. Und es macht Freude, wenn wir zu den Produkten lokale Geschichten erzählen können.»

Beim Umbau arbeiteten Silvia Schaub und ihr Mann möglichst mit Handwerkern aus der Region zusammen und achteten darauf, dass auch die Materialien, insbesondere das Holz, aus der Umgebung stammten. «Uns war wichtig, dass das Haus gut isoliert wurde. In den letzten Jahren haben wir weitere ökologische Verbesserungen realisiert,

SILVIA SCHAUB, Geschäftsführerin
B&B Laui, Ennetbühl

- | | |
|----|---|
| 16 | Matura Typus D, Zürich |
| 21 | Sekretärinnenkurs Eveline Küttel, Zürich |
| 22 | Übersetzerausbildung an der SAL, Schule für angewandte Linguistik, Zürich |
| 25 | Journalistin, Aargauer Woche, Aargauer Zeitung, Wettingen/Baden |
| 41 | Farbdesign-Ausbildung an der Textilfachschule, Zürich |
| 51 | Prüfungsexpertin Farbdesign, Textilfachschule, Zürich |
| 53 | Freie Journalistin und Geschäftsführerin B&B Laui, Ennetbühl |

■ Ausbildung ■ Arbeit

unter anderem neue Fenster, Photovoltaik auf dem Dach, eine neue Heizung mit einer Luftwasserwärmepumpe und eine Ladestation für E-Autos.»

Reisejournalistin und Reiseführerautorin

Silvia Schaub lebt im Kanton Aargau und ist als Reisejournalistin unterwegs.

Sie hat mehrere Reiseführer geschrieben, u.a. «111 Orte rund um den Säntis, die man gesehen haben muss» und hat viele gute Tipps für ihre Gäste, auch abseits der Touristen-Trampelpfade.

Sie verfügt über Expertenwissen als Reisende und als Guest in unterschiedlichsten Hotels auf der ganzen Welt. Dieses Wissen lässt sie in ihr B&B einfließen.

Generell macht die Kombination beider Berufe Synergien möglich, denn schreiben kann man auch im eigenen B&B. «Es braucht eine gute Organisation. Im Sommer, während der Hochsaison, bin ich möglichst viel im Toggenburg.»

Silvia Schaub ist gut im Tal integriert. «Das B&B bringt dem Restaurant im Dorf und dem Tal Gäste.»

Als Reisejournalistin ist sie in der Welt unterwegs – und als Quereinsteigerin in die Gastronomie und B&B Besitzerin die Fremdsprachen, beispielsweise Schwedisch, spricht, lässt sie die Welt zu sich kommen. Daraus sind bereits einige schöne, internationale Freundschaften entstanden. (rz)

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

WEITERBILDUNGEN UND BERUFSFUNKTIONEN**Weiterbildungen**

(in alphabetischer Reihenfolge)

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

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

BÄUERIN/BÄUERLICHER HAUSHALT-LEITER BP

Bäuerinnen und bäuerliche Haushaltleiter führen einen landwirtschaftlichen Haushalt. Sie beteiligen sich an der Betriebsführung eines landwirtschaftlichen Unternehmens, produzieren, verarbeiten und verkaufen Nahrungsmittel, pflegen Garten und Kleintiere.

→ **Porträt von Nadia Schmid auf Seite 47**

BÄUERIN/BÄUERLICHER HAUSHALT-LEITER HFP

Bäuerinnen und bäuerliche Haushaltleiter leiten landwirtschaftliche Haushalte fachlich und wirtschaftlich. Sie sind verantwortlich für die Planung, Organisation und Ausführung der Arbeiten. Außerdem führen sie die Mitarbeitenden und bilden Lernende aus.

BEREICHSLEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT BP

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft koordinieren und planen Aufgaben für den Betrieb eines Hotels, Spitals oder Heims. Sie organisieren je nach Arbeitsort zum Beispiel Reinigungs- und Instandhaltungsaufgaben sowie den Textilpflegeprozess. Die Berufsleute kümmern sich auch um die Beschaffung von Material oder die Verpflegung von Gästen, Patientinnen und Mitarbeitenden.

→ **Porträts von Sabrina Nüesch und Monika Rauber auf Seiten 48 und 49**

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufslehrer und -lehrerinnen unterrichten an Berufsschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSLEITER/IN IN FACILITY MANAGEMENT HF

Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in Facility Management übernehmen Fach- und Führungsverantwortung in Betrieben, die Facility Services für den öffentlichen oder den privatwirtschaftlichen Sektor erbringen. Sie führen Mitarbeitende, planen Budgets, beschaffen Verbrauchsmaterial und Ausrüstungen und kontrollieren die Qualität der geleisteten Arbeiten.

→ **Porträt von Antonia Enz auf Seite 50**

FACHMANN/-FRAU FÜR UNTERNEHMENSFÜHRUNG KMU BP

Fachleute Unternehmensführung KMU arbeiten in eigentümergeführten Unternehmen. Sie übernehmen Führungs- und Managementaufgaben und sind massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.

FÜHRUNGSFACHMANN/-FRAU BP

Führungsleute übernehmen Führungsaufgaben im unteren bis mittleren Kader von Betrieben in unterschiedlichen Branchen und Berufsfeldern. Sie führen Verhandlungen mit verschiedenen Parteien und überprüfen die Fortschritte auf dem Weg zum Erreichen der Organisationsziele.

HAUSMEISTER/IN HFP

Hausmeister und Hausmeisterinnen planen, organisieren und leiten den Unterhalt von grossen Liegenschaften. Sie übernehmen strategische Planungsaufgaben im personellen, organisatorischen und kaufmännischen Bereich.

HAUSWART/IN BP

Hauswarte und Hauswartinnen sorgen für den Unterhalt von Wohn- und Geschäftsliegenschaften sowie öffentlichen Gebäuden. Sie sind zuständig für Reinigung, einfache Reparaturen, Wartung der Haustechnik, Umgebungsarbeiten, Führung von Mitarbeitenden und den Kontakt zu den Menschen, welche die Liegenschaften nutzen.



INSTANDHALTUNGSFACHMANN/-FRAU BP

Instandhaltungsfachleute mit eidg. Fachausweis sind zuständig für die Kontrolle, Wartung und Instandsetzung von haustechnischen Anlagen und Produktionsanlagen. Mit ihrer Arbeit sorgen sie für eine lange Lebensdauer von Maschinen und Anlagen.

LEITER/IN IN FACILITY MANAGEMENT UND MAINTENANCE HFP

Leitende in Facility Management und Maintenance sind Führungskräfte im operativen Bereich der Gebäudeverwaltung und der Instandhaltung. Sie bewirtschaften und unterhalten Gebäude, Einrichtungen und Anlagen und ergreifen Massnahmen zur Arbeitssicherheit.

LEITER/IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT HFP

Leiterinnen und Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft sind als mittlere und höhere Kader tätig und leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in Hotels, Spitäler, Heimen oder in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie planen die Raumgestaltung, erstellen Konzepte für die Reinigung und Wäscherei und führen Mitarbeitende.

→ Porträts von Sabrina Nüesch und Monika Rauber auf Seiten 48 und 49

SICHERHEITSSPEZIALIST/IN IN INSTITUTIONEN DES GESUNDHEITS- UND SOZIALEWESENS BP

Sicherheitsspezialistinnen und Sicherheits-spezialisten in Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens planen Schutz- und Sicherheitsmassnahmen für Spitäler und Heime. Dies beinhaltet zum Beispiel die Evakuierung von Patientinnen und Mitarbeitern, den Umgang mit giftigen oder radioaktiven Abfällen sowie die Organisation bei Katastrophenfällen. Dabei sind sie für die Erstellung und Kontrolle der Konzepte sowie die Schulung des Personals zuständig.

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

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

BEREICHSLEITER/IN SERVICES (HAUSWIRTSCHAFT)

Leiter und Leiterinnen Services (Hauswirtschaft) tragen die Gesamtverantwortung für die Hauswirtschaft, die Gastronomie und den Einkauf in einem Alters- und Pflegeheim. Sie kümmern sich um die Rekrutierung neuer Mitarbeitenden, die Einführung von neuen Reinigungssystemen oder die Ablaufoptimierung in der Wäscheversorgung. Sie sind zuständig für die Erstellung von Konzepten und die Berechnung von Stellenplänen.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse. In grösseren Betrieben wird die Ausbildung oft auf mehrere Personen verteilt.

BUTLER/IN

Butler und Butlerinnen sind in einem grossen Privathaushalt oder in der Luxushotellerie angestellt. Sie sind im Privathaushalt für das gesamte Haushaltmanagement verantwortlich, sie leiten das Personal, organisieren den Haushalt und erledigen administrative Arbeiten. In der Hotellerie sind sie für die individuelle Betreuung internationaler Gäste zuständig.

CARE GASTRONOM/IN

Care Gastronomen und Gastronominnen kennen die Verpflegungsbedürfnisse älterer Menschen und verfügen über ein gerontologisches Grundwissen. Als Fachpersonen für Esskultur, Kochkunst und Ernährung richten sie die Verpflegung im Alters- und Pflegeheim oder im ambulanten Setting nach neusten Erkenntnissen aus.

HAUSHALTLEITER/IN

Haushalteiterinnen und Haushaltleiter planen einen eigenen oder fremden anspruchsvollen, vielseitigen Haushalt und

führen alle nötigen Arbeiten selbstständig und kompetent aus. Sie können Mitarbeitende anstellen und Lernende ausbilden. Sie sind z. B. in sozialtherapeutischen Wohngemeinschaften, Tagesschulen, Kindertagesstätten, Jugendherbergen, Spitäler-Organisationen, und hauswirtschaftlichen Bereichen von Grossbetrieben oder kleineren Hotels tätig.

HÜTTENWART/IN

Hüttenwarte und Hüttenwartinnen führen die hauswirtschaftlichen und handwerklichen Arbeiten in einer Hütte aus: kochen (oft unter erschwerten Bedingungen z.B. Holzherd) einfache Mahlzeiten für die Gäste, reinigen die Lokalitäten, versorgen die Wäsche, sind verantwortlich für den Einkauf, den Transport und Lagerung der Lebensmittel. Erledigen kleinere Reparaturarbeiten in der Hütte.

LEITER/IN CAFETERIA/KIOSK

Leiter und Leiterinnen Cafeteria/Kiosk sorgen für die Organisation und den Einsatz der Mitarbeitenden im Bereich Cafeteria/Kiosk eines Spitals oder Heims. Sie sind 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

Leiterinnen und Leiter Hotellerie erstellen Arbeitsprozesse, verbessern Arbeitsabläufe und kümmern sich um eine konstruktive Arbeitsatmosphäre im gesamten Bereich der Hotellerie. In einem Alters- und Pflegeheim kann der Bereich der Hotellerie die Reinigung, die Lingerie, den Bewohnerservice, den technischen Dienst und die Gastronomie umfassen.

→ Porträt von Sabrina Nüesch und Monika Rauber auf Seiten 48 und 49

LEITER/IN HOTELLERIE / VERPFLEGUNG

Leiter und Leiterinnen Hotellerie/Verpflegung organisieren den Bereich Room-Service auf den Pflegeabteilungen eines Spitals oder Heims. Je nach Organisationsstruktur sind sie für den ganzen Verpflegungsbereich und die Küche und/oder den Wäschebereich zuständig. Sie sind für die Führung der Mitarbeitenden, den Einsatz, die Schulung und Instruktion des Personals verantwortlich. Sie überwachen die Einhaltung von Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen, die Abrechnung der Patientenbezüge und machen die Menükalkulation.

LEITER/IN REINIGUNG

Leiter und Leiterinnen Reinigung führen die Mitarbeitenden des Reinigungsdienstes. Sie erstellen Einsatzpläne, organisieren die Schulung und tragen die Budgetverantwortung für diesen Bereich. Sie übernehmen die Qualitätsprüfung und die Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften, organisieren den Einkauf von Reinigungs-material und Haushaltsartikeln, pflegen und fördern den Kontakt zu den anderen Be-reichen im Spital oder Heim.

PROJEKTLINTER/IN IM BEREICH**GESUNDHEITSWESEN**

Projektleiter und Projektleiterinnen sind für die Planung und Begleitung von Um- und Neubauprojekten im Bereich von Spitälern und Heimen verantwortlich. Sie überprüfen Baupläne für Pflegestationen, Grossküchen, Wäschereien usw. auf ihre Funktionalität und beurteilen den Prozessablauf und die räumliche Planung. Sie arbeiten eng mit allen Abteilungen wie z. B. Pflege, Hauswirtschaft, Ver- und Entsorgung zusammen.

RAUMPFLEGER/IN

Raumpfleger und Raumpflegerinnen führen Reinigungsarbeiten in privaten Haushalten, Spitäler, Heimen, Büroräumlichkeiten und Gastronomiebetrieben aus. Je nach Stelle gehören z. B. auch Bügel- oder leichte Gar-tinarbeiten zum Tätigkeitsbereich.

Hochschulberufe

Unter **Hochschulberufe** finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Master-abschlüsse sowie typische Branchenspe-zialisierungen aus dem Hochschulumfeld.

FACILITY MANAGER/IN FH

Facility Managerinnen und Facility Manager sind in Organisationen und Unternehmen für die Entwicklung, Planung und Bewirtschaf-tung von Gebäuden und Arbeitsumgebungen verantwortlich. Sie übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in Bereichen wie Immo-biliensmanagement, Gebäude-systeme, Ar-beitsplatzgestaltung oder Eventorganisation.

→ **Porträt von Michael Isenring auf Seite 51**

Brückenangebote
Berufsbildung
Höhere Fachschulen
Weiterbildung



Führung mit Perspektive.



Dipl. Betriebsleiter:in in Facility Management HF

Bereichsleiter:in Hotellerie-Hauswirtschaft EFA

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

Jetzt mehr erfahren:



Dipl. Betriebsleiter:in
in Facility Management HF



Bereichsleiter:in
Hotellerie-Hauswirtschaft EFA

Mail: hf@bffbern.ch Tel. 031 635 28 72

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:

Studiengänge und Tätigkeitsfelder»:

- Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management

FACHMEDIEN UND -ZEITSCHRIFTEN

Branchenspiegel GastroSuisse

Kennzahlen aus der Hotellerie und der Gastronomie
www.gastrosuisse.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

Salz & Pfeffer

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.facilitieservices-fs.ch

VERBÄNDE UND ORGANISATIONEN

GASTGEWERBE

Arbeitgeberverband für Hotellerie und Restauration

www.gastrosuisse.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 Service Restauration)
- bvhh (Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft)
- 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

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

bvhh Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft;

www.hotelgastrounion.ch > bvhh

CURAVIVA Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf

www.curaviva.ch



OdA Hauswirtschaft Schweiz
www.hauswirtschaft.ch

IFMA International Facility Management Association
Schweizerische Abteilung der IFMA
www.ifma.ch

Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance
www.fmpro-swiss.ch

Weiterbildungunternehmen für Instandhaltung und Facility Management
www.iaisynergis.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

Arbeitsmarktinfos
www.laufbahn.berufsberatung.ch/informationsquellen/arbeit-beschaeftigung/arbeitsmarkt

Heftreihe «Chancen»
Informiert über sämtliche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in 33 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.sbfi.admin.ch

Rektorenkonferenz der Schweizer Hochschulen; www.swissuniversities.ch

STELLENPLATTFORMEN

GASTGEWERBE

Schweizer Stellenportale von Hotel & Gastro Union und hotelleriesuisse
www.gastrojob.ch

Schweizer Stellenbörse Gastrojobs
www.gastro-express.ch

Stellenbörse für Hotel- und Gastrojobs in der Schweiz
www.hoteljob-schweiz.de

Karriere-Plattform für die Hotellerie, Gastronomie und Touristik im In- und Ausland
www.hotelcareer.ch

Stellenbörse auf Seereisen Portal
www.seereisenportal.de

Stellen in der Reiseberatung
www.reiseberater-jobs.ch

Hotel-, Gastro- und Kreuzfahrtjobs im In- und Ausland
www.rollingpin.ch

Jobbörse Schweiz Tourismus
www.stnet.ch

Stellenangebote Marktführerin Gemeinschaftsgastronomie
www.sv-group.ch

STELLENPLATTFORMEN

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 schweizerischer Fachverband der Hauswarte
[> Jobbörse/Marktplatz](http://www.sfh.ch)

Stellenbörse des schweizerisch-liechtensteinischen Arbeitgeber- und Branchenverbands der Gebäudetechnik und Gebäudehülle
www.suissetec.ch/de/stellenboerse.html

Stellenmarkt OdA Hauswirtschaft Schweiz
www.hauswirtschaft.ch/offene-stellen/

Hauswirtschaftliche Stellen in Institutionen und Heimen
www.sozjobs.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

7. aktualisierte Auflage 2024
© 2024, SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.
Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK) und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.
ISBN 978-3-03753-265-2

Herausgeber

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | 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

Eva Holzmann, Berufs-, Studien- und Laufbahnberaterin

Texte
Dominique Weiersmüller (dw),
Regula Zellweger (rz)

Fotos
Dominic Büttner, Zürich;
S. 7: shutterstock.com/Andrii Anna photographers

Gestaltungskonzept
Viviane Wälchli, Zürich

Umsetzung
Manuela Boss, Münsingen

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

Lithos, Druck
communicaziun.ch, Ilanz

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

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|---|
|  GASTGEWERBE UND HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT |  INFORMATIK (ICT) |  BANKEN UND VERSICHERUNGEN |  METALL UND GIESSEREI |  NAHRUNG |  SICHERHEIT |  MEDien UND INFORMATION 2 |
| 2024 Gastgewerbe, Hauswirtschaft/Facility Management | 2024 Informatik (ICT) | 2024 Banken und Versicherungen | 2023 Metall und Giesserei | 2023 Nahrung | 2023 Sicherheit | 2023 Medien und Information 2 |
|  BEGLEITUNG UND BETREUUNG / THERAPIE |  FAHRZEUGE |  ÖFFENTLICHE VERWALTUNG UND RECHTSPFLEGE |  BAU |  LOGISTIK |  GESUNDHEIT: PFLEGE UND BETREUUNG |  BERATUNG |
| 2023 Begleitung und Betreuung, Therapie | 2023 Fahrzeuge | 2023 Öffentliche Verwaltung und Rechtspflege | 2023 Bau | 2023 Logistik | 2022 Gesundheit: Pflege und Betreuung | 2022 Beratung |
|  TOURISMUS |  MEDien UND INFORMATION 1 |  HANDEL UND VERKAUF |  NATUR |  CHEMIE, KUNSTSTOFF, PAPIER |  BEWEGUNG UND SPORT, WELLNESS UND SCHÖNHEIT |  BÜHNE |
| 2022 Tourismus | 2022 Medien und Information 1 | 2022 Handel und Verkauf | 2022 Natur | 2022 Chemie, Kunststoff, Papier | 2022 Bewegung und Sport, Wellness und Schönheit | 2022 Bühne |
|  HOLZ UND INNENAUSBAU |  MARKETING UND KOMMUNIKATION |  GESUNDHEIT: MEDIZINISCHE TECHNIK UND THERAPIE |  ENERGIEVERSORGUNG, ELEKTROINSTALLATION |  VERKEHR |  KUNST UND DESIGN |  BILDUNG UND UNTERRICHT |
| 2022 Holz und Innenausbau | 2021 Marketing und Kommunikation | 2021 Gesundheit: Medizinische Technik und Therapie | 2021 Energieversorgung und Elektroinstallation | 2021 Verkehr | 2021 Kunst und Design | 2021 Bildung und Unterricht |
|  MANAGEMENT: IMMOBILIEN, RECHNUNGS- UND PERSONALWESEN |  MASCHINEN- UND ELEKTROTECHNIK |  TEXTILIEN, MODE UND BEKLEIDUNG |  GEBAUDETECHNIK | | | |
| 2020 Management, Immobilien, Rechnungs- und Personalwesen | 2020 Maschinen- und Elektrotechnik | 2020 Textilien, Mode und Bekleidung | 2020 Gebäude-technik | | | |

→ 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 | | | Berufliche Funktionen und Spezialisierungen | | | Hochschulberufe | | |
| Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ | | 25 | Assistant Front Office Manager/in | | 42 | Facility Manager/in FH | | 51 55 |
| Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ | | 25 | Assistent/in Seminarleitung | | 42 | Hotellerie-Manager/in FH | | 43 |
| Fachmann/-frau Reinigungstechnik EFZ | | 25 | Bankett-Assistent/in | | 42 | | | |
| Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ | | 25 | Bankett-Manager/in | | 42 | | | |
| Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT | | 25 | Bereichsleiter/in Services (Hauswirtschaft) | | 54 | | | |
| Koch/Köchin EFZ | | 25 | Berufsbildner/in | | 42/54 | | | |
| Küchenangestellte/r EBA | | 25 | Betriebsleiter/in Jugendherberge | 35 | 42 | | | |
| Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA | | 25 | Buffet Mitarbeiter/in | | 42 | | | |
| Praktiker/in Reinigungstechnik EBA | | 25 | Butler/in | | 42/54 | | | |
| Praktiker/in Systemgastronomie EBA | | 25 | Care Gastronom/in | | 54 | | | |
| Restaurantangestellte/r EBA | | 25 | Food&Beverage Assistant | | 42 | | | |
| Restaurantfachmann/-frau EFZ | | 25 | Food&Beverage Manager/in | | 42 | | | |
| Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ | | 25 | Front Office Manager/in | | 42 | | | |
| Unterhaltspraktiker/in EBA | | 25 | Gästebetreuer/in Hotel | | 42 | | | |
| | | | Geschäftsführer/in Bed & Breakfast | 52 | 42 | | | |
| | | | Haushaltleiter/in | | 54 | | | |
| | | | Hüttenwart/in | | 54 | | | |
| | | | Küche: Chef/fe Partie | | 42 | | | |
| | | | Küche: Chef/fe Entremétier | | 42 | | | |
| | | | Küche: Chef/fe Gardemanager | | 42 | | | |
| | | | Küche: Chef/fe Pâtissier | | 42 | | | |
| | | | Küche: Chef/fe Saucier | | 42 | | | |
| | | | Küche: Commis de Cuisine | | 42 | | | |
| | | | Küche: Sous-Chef/Cheffe | | 43 | | | |
| | | | Leiter/in Cafeteria/Kiosk | | 54 | | | |
| | | | Leiter/in Hotellerie | 37/40 | 54 | | | |
| | | | Leiter/in Hotellerie / Verpflegung | | 54 | | | |
| | | | Leiter/in Reinigung | | 55 | | | |
| | | | Pizzaiolo/-a | | 43 | | | |
| | | | Portier/-ière | | 43 | | | |
| | | | Projektleiter/in im Bereich Gesundheitswesen | | 43/55 | | | |
| | | | Raumpfleger/in | | 43/55 | | | |
| | | | Réceptionist/in | | 43 | | | |
| | | | Restaurant: Barista | | 43 | | | |
| | | | Restauration: Barkeeper | | 43 | | | |
| | | | Restauration: Chef/fe de Rang | | 43 | | | |
| | | | Restauration: Chef/fe de Service | | 43 | | | |
| | | | Restauration: Comis de Rang | | 43 | | | |
| | | | Restauration: Sommelier/-ière | 38 | 43 | | | |
| | | | Restauration: Tee-Sommelier/-ière | | 43 | | | |
| | | | Room Divisions Manager/in | | 43 | | | |
| | | | Sales & Marketing Assistant/in | | 43 | | | |
| | | | Wirt/in | 36 | 43 | | | |



vorwärts kommen

WEITERBILDUNG

Die umfassendste Datenbank für
alle Weiterbildungsangebote in der Schweiz
mit über 33 000 Kursen und Lehrgängen.

www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB

SDBB Verlag | Belpstrasse 37 | Postfach | 3001 Bern | Telefon 031 320 29 00 | info@sdbb.ch

SDBB Vertrieb | Industriestrasse 1 | 3052 Zollikofen | Telefon 0848 999 001 | Fax 031 320 29 38 | vertrieb@sdbb.ch



SDBB

www.sdbb.ch