

Richtlinien Verzeichnis der Mindesteinrichtungen der Lehrbetriebe Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Ausbildung im Grossbetrieb

1. – 3. Lehrjahr

Ernährung und Verpflegung

Küche eingerichtet für einfache Gerichte, Backwaren und Getränke

- Kombi-Steamer, Mixer, Universalküchenmaschinen, evtl. Kartoffelschälmaschine
- Kaffeemaschine evtl. Milcherhitzer
- Lagerräume, Kühl- und Tiefkühleinrichtung, Platz für Leergut
- Konzept und Kontrollsystem für Hygiene und An- bzw. Ablieferung
- Abfallentsorgung: Trennung, Lagerung
- Abwaschküche mit genügend Abstellplatz, gute Trennung Schmutz- und Sauberzone
- Küchenbüro, Fachliteratur
- Speisesaal, Speiseverteilung, evtl. Wärmewagen, Transporter, Geschirr
- Cafeteria, Restaurant, evtl. Personalrestaurant

Wohnen und Reinigungstechnik

- Wohnräume, Schlafräume, Nasszellen, Kellerräume, Nebenräume, Werkstatt, evtl. Zentrallager
- Reinigungsmittel- und Reinigungsgerätelager: Ausguss mit Reinigungswagen, Duo Fahreimer mit Fransenmopp oder Flachmopp und einem Zwischenlager
- Maschinenraum: Reinigungsmaschinen, Staub- und Wassersauger, Einscheibenmaschine, Feg-Saugmaschine, Maschine zur Reinigung textiler Bodenbeläge (wenn nicht vorhanden, können diese Geräte gemietet werden, Handhabung ist QV relevant)
- Geräte und Reinigungsprodukte
- Zimmerpflanzen, Schnittblumen und Pflegematerial
- Platz zur Abfalltrennung und Entsorgung

Wäscheversorgung

- Wäscherei mit Trennung der Schmutz und Sauberzone, genügend Platz zum Sortieren
- Handwäscheeinrichtung, Waschmaschine, evtl. Zentrifuge
- Trocknungsmöglichkeiten: Tumbler, Trockenraum
- Lingerieraum gut belüftet und beleuchtet mit Handbügelstation, Mange, evtl. Presse oder Puppe
- Genügend Platz zum Wäsche sortieren und falten
- Wäschelager oder Zwischenlager
- Guter Arbeitsplatz zum Instandstellen, Nähmaschine, evtl. Patchen
- Wäscheservice mit Transportwagen für die Etagen/Stationen

Gästebetreuung und Service

- Tische mit passenden Tischtüchern, Stoffservietten und Tischdekorationen zu verschiedenen Anlässen
- Geschirr und Gläser für Apéros und mehrgängigen Menüs (Morgenessen, Mittagessen, Nachtessen, Bankett)
- Genügend Platz für „Mise en place“, evtl. Beistelltische, Plattenwärmer
- Buffet eingerichtet auch für Speiseservice (Wärme- und Kühlkette)
- Organisation versch. Anlässe mit entsprechender Dekoration
- Rezeption:
 - ♦ Eingangsinformationen: Wo finde ich was
 - ♦ Namensschilder des diensthabenden Personals
 - ♦ Aktuelle Prospekte, Beschreibung des Hauses, Preislisten
 - ♦ Orts- und Umgebungsplan und deren Angebote
 - ♦ An- und Abmeldung, Reservationen, Kasse (Zahlung mit Karten)

Administration

- Büro mit Schreibtisch, Telefon, Fax, Kopiergerät, PC, Rechenmaschine
- Qualitätssicherungssystem: zertifiziert oder im Aufbau

Infrastruktur für die Lernenden

- Garderobenschrank zum Abschiessen und die Möglichkeit sich umzuziehen
- Eventuell Zimmer für die/den Lernende/n mit üblichem Grundkomfort, wenn diese im Betrieb wohnen
- Berufswäsche wird zur Verfügung gestellt

Version April 2005, Anpassung Logo Mai 2011¹

¹ Neues Logo seit Mai 2011