



Tätigkeiten

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen übernehmen anspruchsvolle Leitungsaufgaben in hauswirtschaftlichen Grossbetrieben wie Alters- und Pflegeheimen, Spitälern, Bildungs- und Wellnesszentren. Sie organisieren und überwachen Arbeitsabläufe im hauswirtschaftlichen Bereich.

In grösseren hauswirtschaftlichen Institutionen übernehmen sie einen Teilbereich der Hauswirtschaft wie z.B. die Reinigung, Wäschelogsitik, Cafeteria oder das Personalrestaurant.

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen im Ressort Reinigung planen, organisieren und überwachen die Arbeitsabläufe, instruieren das Personal und tragen die Verantwortung für Hygiene und Sauberkeit. Die Beschaffung und Lagerbewirtschaftung der Reinigungsprodukte sowie die Evaluation von Maschinen und Geräten gehört zu diesen Aufgaben. Arbeiten sie hingegen im Verpflegungsbereich, befassen sie sich mit verschiedenen Kostformen, mit Angebotsgestaltung und Kalkulation. Dafür sind gute Kenntnisse über Ernährung und das Lebensmittelgesetz ebenso notwendig wie Erfahrung mit Verpflegungs- und Verteilsystemen. Sie achten zudem auf die sorgfältige Reinigung im Küchenbereich. Einkauf, ökonomische Lagerung der Nahrungsmittel, eine funktionelle Einrichtung und der Unterhalt der Lagerräume sind weitere Schwerpunkte im Berufsalltag. Sie übernehmen auch das Vorbereiten von betrieblichen Anlässen und richten dabei ihre Optik auf den Serviceablauf und die Tischkultur.

Die Wäscheversorgung nimmt eine bedeutende Stellung im Grosshaushalt ein. Hauswirtschaftliche Betriebsleiter besitzen darüber umfangreiche Material- und Produktkenntnisse. Sie organisieren die Beschaffung der Betriebswäsche, den Unterhalt sowie die Lagerung und Verteilung der sauberen Wäsche. In kleineren Betrieben koordinieren sie den gesamten Hauswirtschaftsbereich und arbeiten praktisch mit. Sie sind auch mitverantwortlich bei der Gestaltung der Wohn- und Arbeitsräume.

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen verfügen zudem über umfassendes betriebswirtschaftliches Know how und erledigen anspruchsvolle kaufmännische Aufgaben. Dazu gehören Korrespondenz, das Erstellen von Inventar, Bilanz und Erfolgsrechnung. Eine optimale Planung und der Personaleinsatz sind für das reibungslose Funktionieren eines grossen hauswirtschaftlichen Unternehmens unerlässlich. Die Berufsleute verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und führen ihre Mitarbeitenden nach den Grundsätzen des modernen Personalmanagements. Ihr Einfluss als Führungskräfte prägt das Arbeits- und Betriebsklima und letztlich den Erfolg des Unternehmens wesentlich.

Ausbildung

Grundlage

Eidg. genehmigtes Reglement vom 1.12.1997

Prüfungsvorbereitung

Es steht allen frei, wie sie sich auf die anspruchsvolle Prüfung vorbereiten. Reglement und Richtlinien sind beim Prüfungssekretariat eidg. Berufsprüfung Hausw. Betriebsleiter/innen, Luzern, erhältlich.

Schulungsangebote

Vorbereitungskurse im Modulsystem:

- Berufs-, Fach- u. Fortbildungsschule BFF, Bern
- Berufsbildungszentrum, Wädenswil

Dauer

2 Jahre, berufsbegleitend, 1 Tag pro Woche.

Der Lehrgang wird in Fachmodulen unterrichtet. Es können auch nur einzelne Module gewählt werden.

Geprüfte Fächer

Hausdienst, hauswirtschaftliche Organisation, Ernährungsplanung, Verpflegung, Einkauf und Lagerbewirtschaftung, Wäscheversorgung, Betriebs- und Personalführung, Gästekontakt, Buchhaltung, kaufmännische Kenntnisse.

Abschluss

„Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis“

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss einer Berufslehre als Hauswirtschafter/in, Gastronomie- oder Hotelfachassistent/in und 3 Jahre Berufspraxis
- oder
- Abschluss einer anderen Berufslehre oder einer anderen gleichwertigen Ausbildung und 4 Jahre Berufspraxis
- Ohne eine anerkannte Ausbildung: 8 Jahre Berufspraxis

Die Berufspraxis muss im hauswirtschaftlichen Bereich erworben sein, davon ist 1 Jahr Berufspraxis in einer Kaderposition erforderlich.

Personen aus dem Ausland müssen mindestens die Hälfte der erforderlichen Berufspraxis in der Schweiz absolviert haben.

Weiterbildung

Kurse und Seminare

Angebote des Verbandes und von Organisationen wie H+, Curaviva und SV-Service.

Höhere Fachprüfungen

Hauswirtschaftsleiter/in, Leiter/in Facility Management, Heimleiter/in, Betriebsleiter/in der Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachschule

Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF

Fachhochschule

Betriebsökonom/in FH Facility Management

Spezialisierung:

Verantwortliche/r in in einem Teilbereich eines Hotels oder Restaurants

Berufsverhältnisse

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen arbeiten vorwiegend in Grossbetrieben, z.B. in Spitälern, Kliniken, Heimen, Personalrestaurants, Schulungs- und Tageszentren. Je nach Grösse des Betriebes sind sie als Assistent/in der Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung HF tätig oder führen Teilbereiche der Hauswirtschaft.

Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind relativ gut.

Die Arbeitszeit ist je nach Betrieb unregelmässig.

Weitere Informationen

BFF BERN
Höhere Hauswirtschaftliche
Fachschule
3001 Bern
Tel: 031 384 33 32
www.bffbern.ch

Berufsbildungszentrum
Wädenswil
Prüfungsvorbereitung
8005 Zürich
Tel: 01 265 40 60
www.hsw.ch

Facility Management Schweiz
6002 Luzern
Tel: 041 368 58 01
www.fmschweiz.ch

Fachzeitschrift:
„Facility Management“

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Weiterbildungsangebotsbörse:
www.w-a-b.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hauswirtschaftsleiter/in (BP)	3	0230
Haushaltsleiter/in (BP)	3	0230