

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 52 (1981)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Die Hotelfachassistentinnen - eine Chance für unsere Heime?  
**Autor:** Buck-Krapf, D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-811799>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Die Hotelfachassistentinnen – eine Chance für unsere Heime?

Der hauswirtschaftliche Bereich unserer Heime nimmt eine sehr wichtige Stellung im ganzen Heimbetrieb ein. Beim Aufbau eines Stellenplanes ist es wichtig, die Stelle mit ihren Pflichten und Kompetenzen richtig zu verteilen, das den Anforderungen geeignete Personal einzusetzen und der Ausbildung entsprechende Platz richtig zu besetzen.

Mit meinem Beitrag möchte ich lediglich einige Gedanken zur Ueberprüfung der Leitung des hauswirtschaftlichen Bereiches Ihres Heimes anregen. Die Voraussetzungen sind von Heim zu Heim verschieden. Steht ein Heimleiter-Ehepaar vor, haben Sie einen Küchenchef, einen Hauswart usw., so wird der Stellenplan, ja das Organigramm auch, von Fall zu Fall verschieden sein.

Aus diesem Grund möchte ich die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (Hausbeamtin) und die Hotelfachassistentin einander gegenüber stellen.

Aus der Gegenüberstellung heraus finden Sie vielleicht die Stelle, die für Ihr Bedürfnis zutrifft.

## 1. Die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

(Nach Unterlagen der Haushaltungsschule Zürich)

Die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder, wie sie früher hiess, die Hausbeamtin ist die Leiterin eines Grosshaushaltes. Alle Fäden des hauswirtschaftlichen Sektors laufen bei ihr zusammen. Sie ist planende Organisatorin, Praktikerin in allen Bereichen des Haushaltes und Betreuerin ihrer Angestellten. Ihr Aufgabenkreis ist gross und vielschichtig.

Ihr obliegen:

Auswahl, Anstellung und Führung des Personals

Einkauf, Kontrolle und Lagerung von Lebensmitteln, Wäsche, Geschirr, Reinigungsmaterial usw.

Ausarbeiten der Menüpläne, Ueberwachung von Küche und Service

Ueberwachen der Wäscherei, Glätterei, Näherei, der Reinigung und Instandhaltung aller Räume

Aufstellen von Budgets, Lagerbuchhaltung und Abrechnung

Mitwirken beim Planen von Neueinrichtungen im hauswirtschaftlichen Sektor

Die Betriebsleiterin bekleidet eine leitende Stellung. Sie ist Vorgesetzte, die Ihre Mitarbeiterinnen anleiten und führen muss. Sie soll darum ein gesundes Selbstvertrauen und Autorität haben.

## Berufsausbildung

Nach zurückgelegtem 18. Altersjahr 1 Jahr Betriebsleiterinnenkurs, I. Teil, 2 Jahre Praktika in Grossbetrieben, Kurs

II. Teil mit Diplomabschluss (auf ein Jahr vorgesehen, zurzeit 9 Monate).

## Aus dem Unterrichtsprogramm

### Kochen

Grundbegriffe und Anwendungen der verschiedenen Kochvorgänge (reichhaltigere Mahlzeiten, Rohkost, Kinder- und Krankenkost), Kostenberechnungen, Einkauf von Lebensmitteln.

Ernährungs- und Nahrungsmittelkunde  
Die Bedeutung gesunder Ernährung für den einzelnen auch im Grossbetrieb.

### Hauswirtschaft

Haushaltführung nach ästhetischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Wohnungshygiene, Materialkunde, Warenkunde usw.

### Waschen und Bügeln

sämtliche Haushaltungs- und Betriebswäsche, Waschmethoden, Systeme und Einrichtungen.

### Handarbeit

Nähen, Flicken, Materialkunde. Pflanzkunde

### Krankenpflege

Grundbegriffe der Krankenpflege, Erste Hilfe, Unfälle.

### Gesundheitslehre

Bau des menschlichen Körpers usw.

### Chemie

Chemische Vorgänge im Hinblick auf die im Haushalt vorkommenden Substanzen.

### Physik

Elektrizität, Thermik, Optik, Mechanik, Anwendung im Haushalt. Staatskunde (ZGB)

### Rechnen und Buchhaltung

Haus- und betriebswirtschaftliche Buchhaltung, Voranschläge, Kalkulationen und Kostenstellenrechnung, Betriebsbuchhaltung und Statistik.

### Handels- und Vertragslehre

Versicherungen, AHV, ALV, IV, Personalwesen, Warenkontrolle, Verträge, Steuern.

### Deutsche Sprache, Italienisch

Exkursionen, Turnen, Singen

### Praktika

Nach erfolgreichem Abschluss des I. Ausbildungsjahres absolvieren die Kandidatinnen während zweier Jahre verschiedene von der Schule ausgewählte Praktika in Grossbetrieben.

In einem II. Unterrichtsteil wird der Lehrplan weitergeführt und mit einer Diplomarbeit abgeschlossen.

## 2. Die Hotelfachassistentin

(Nach Unterlagen des Schweizer Hotelier-Vereins)

Für die praktische Ausbildung der Hotelfachassistentinnen in den Lehrbetrie-

ben gemäss Art. 5 des Reglementes über die Ausbildung und Lehrabschlussprüfung vom 8. März 1974 sind nachfolgende Richtlinien erarbeitet worden (die Schule findet blockweise in Schulhotels statt).

## Grundsätzliches

Nach Abschluss des ersten Lehrjahres soll die Lehrtochter in der Lage sein, sich ein Gesamtbild über die vorkommenden Aufgaben und Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen Sektor zu machen. Dies bedingt, dass ihr die Gelegenheit gegeben wird, in allen Bereichen der hauswirtschaftlichen Abteilung tätig zu sein.

Im Verlauf des zweiten Lehrjahres soll die Lehrtochter ihre Fähigkeiten und Kenntnisse dermassen vertiefen können, dass sie in der Lage sein wird, die Abteilungsleiterin Hauswirtschaft für kurze Zeit abzulösen. Dies setzt voraus, dass die Lehrtochter auch mit den schwierigen Aufgaben innerhalb der einzelnen Bereiche vertraut gemacht wird.

## 1. Lehrjahr

### Zimmer- und Etagedienst

Herrichten der Gästezimmer (Pensionärzimmer). Pflege von: Böden, Fenstern, Möbeln, Teppiche, Vorhänge, sanitäre Einrichtungen. Bedienen von: Staubsauger, Ruf- und Suchanlagen, Shampooermaschinen. Betreuen der Wäscheabgaben und Wäschebezug, Führen des Etagenoffice, Herrichten der Mise en place, Pflegen der Pflanzen und Schnittblumen.

### Wäscherei/Lingerie

Pflege der Gäste und Personalwäsche, Sortieren, Kontrollieren, Waschen, Zentrifugieren, Mangeln, Bügeln und Nähen.

### Economat

Annehmen und Ausgeben der verschiedenen Waren, wie Lebensmittel, Reinigungsmittel, Wäsche, Verbrauchsmaterial. Richtiges Einräumen und Lagern der Ware, Führen der Warenkontrolle im Hinblick auf Quantität und Qualität, allgemeines Instandhalten der Economats, Mithelfen beim Wareneinkauf.

### Kaffeeküche

Zubereiten von Kaffee und Tee, Zubereiten der Frühstücke, Bedienen und Unterhalten von Maschinen und Apparaten, wie Kaffeemaschinen, Milchsieder, Butterrollmaschine, Toaster, Eierkocher usw.

### Office

Abwaschen (Abtrocknen und Verräumen des Geschirrs. Fachgerechtes und gründliches Reinigen von Porzellan, Geschirr, Besteck, Glaswaren, Silber. Herrichten der Mise en place für den Service im Speisesaal, Bedienen und Unterhalt der Maschinen und Apparate, wie Abwaschmaschine, Warmhaltezellen usw.

Buffet  
(vor allem in Heimen mit Cafeteria sehr willkommen)

Bereitstellen der Getränke, Süßigkeiten, Material für den Service. Ausgabe der Speisen, Getränke. Bedienen der am Buffet benötigten Maschinen und Apparate (Kaffeemaschine, Saftpresse, Mixer, Toaster). Sachgemäße Lagerung der Lebensmittel und Getränke. Arbeiten mit einfachen Bon-Systemen.

## 2. Lehrjahr

Allgemeines:

Im zweiten Lehrjahr soll die Lehrtöchter systematisch auf ihre künftige untere Vorgesetztentätigkeit vorbereitet werden.

- Instruieren des Personals in bezug auf die Bedienung und den Unterhalt sämtlicher im Hauswirtschaftsbereich vorkommenden Maschinen
- Instruieren des Personals in bezug auf die fachgerechte Pflege sämtlicher im Hauswirtschaftsbereich vorkommenden Materialien.
- Einführen und Anlernen neuer Mitarbeiter in den Betrieb und an die Arbeit.
- Das Personal des hauswirtschaftlichen Bereiches auf die vorhandenen Unfallgefahren aufmerksam machen und Treffen von entsprechenden Präventivmassnahmen.

## Zimmer- und Etagendienst

Schriftliches Aufnehmen von Arbeitsabläufen im Hinblick auf Instruktionen des Etagenpersonals. Instruieren derselben. Erstellen von Kontrollplänen, Aufnehmen und Führen von Wäscheinventars. Organisieren der Wäscheabgabe und Wäschebezuges. Ausführen der schwierigeren Unterhaltsarbeiten.

## Wäscherei und Lingerie

Instruieren des Personals, Durchführen schwieriger Waschprozesse, Lesen der Pflegezeichen, Fleckenreinigung.

## Economats

Durchführen des Wareneinkaufes, Aufnehmen aller Wareninventare, Führen der Lagerkartei, Instruieren der Hilfskräfte, wirtschaftliches Führen der Vorratsräume.

## Kaffeeküche

Instruieren des Personals auf die Instandhaltung und Bedienung aller Maschinen. Selbständige Führung der Kaffeeküche.

## Buffet-Office

wie Kaffeeküche.

Die Lehrtöchter wird im Verlaufe eines Ausbildungstages normalerweise parallel in verschiedenen Ausbildungsgebieten im Bereich der Hauswirtschaft eingesetzt. Zum Beispiel:

Morgen: Etage/Zimmerdienst, Mittag: Office/Speisesaal.

Nachmittag: Wäscherei/Lingerie.

Die ausgeführten Ausbildungszeiten sind daher als Richtzeiten aufzufassen. Zum Beispiel 8 Monate Zimmer/Etage, 4 Monate Economat, 8 Monate Wäscherei/Lingerie, 4 Monate Kaffeeküche usw., wie im ausführlichen Lehrprogramm erwähnt. Sie zeigen auf, in wel-

cher Intensität in den verschiedenen Gebieten ausgebildet werden soll. Aus diesem Grund übersteigt das Total der aufgeführten Zeiten 24 Monate.

Liebe Leserinnen und Leser. Ich versuchte, mit der Darstellung dieser beiden Ausbildungsprogramme einen Gedankenanstoss zu geben. Vielleicht bringen diese Möglichkeiten Ihnen einige Anregungen für Ihre Probleme im Heim.

In diesem Zusammenhang möchte ich Sie ermuntern, eventuell auch die Frage einer Hotelfachassistentinnen-Lehrstelle in Ihrem Betrieb zu überprüfen! Damit auch wir Anspruch auf ausgebildetes Personal erheben dürfen, ist es sicher auch unsere Aufgabe, Personal auszubilden. Ihr Heimleiterinnen, wäre die Ausbildung solcher Töchter nicht eine dankbare Aufgabe für Sie?

D. Buck-Krapf, Wetzikon

## Treffpunkt Blockhütte Elgg

### «Elternarbeit — Möglichkeiten und Grenzen»

Unter diesem Thema fanden sich Heimerzieher und Heimleiter aus den beiden Regionalvereinen des VSA im Kanton Zürich am 4. Dezember 1980 in der Blockhütte des Schulheims Elgg zusammen.

Eigentlich war in der Einladung, die von den Heimerziehern der VHZ ausging, die «Ehemaligenarbeit» als Gesprächsbasis vorgesehen.

Sicher bot die Elternarbeit, als Erfahrungsfeld, eine konkretere Ausgangslage. In den 2 1/2 Stunden ergab sich unter 24 Heimleitern und Heimerziehern (die fast zu gleichen «Teilen» vertreten waren) eine lebhaft, offene Diskussion, die mit dem Ergebnis endete:

— an die Ausbildungsstellen der Heimerzieher sei der Aufruf zu richten, die angehenden Heimerzieher mit der Ausbildung zu befähigen, konstruktive Elternarbeit leisten zu können!

Zum anderen kam der einhellige Wunsch aller Beteiligten zum Ausdruck, halbjährlich diese gemeinsame Begegnung mit Heimleitern und Heimerziehern zu wiederholen. Ort, Datum und Thema werden in den einzelnen Arbeitsgruppen geklärt werden.

Claus Pfalzgraf,

Jugendheim Schaffhausen

## Kurzer Kursbericht aus Baden

## Der Generationenkonflikt im Heim

An drei Tagen im Herbst und Spätherbst 1980 führte der VSA unter der Leitung von Frau Dr. Immelda Abbt einen Kurs in Baden durch, der dem Thema «Der Generationenkonflikt im Heim» gewidmet war.

### Woher kamen die Teilnehmer?

21 Mitarbeiter aus verschiedensten Heimtypen, von der Kommissionspräsidentin bis zur Betreuerin. Nur fünf Männer darunter und diese, zum Leidwesen der jungen Teilnehmerinnen, alle über dreissig. Sie fühlten sich natürlich sehr wohl, umgeben von so viel Weiblichkeit.

Neben Mitgliedern aus dem Aargau und dem Kanton Zürich kamen sie aus dem Berner Seeland, aus dem Baselbiet und aus Basel, aus dem Fricktal und sogar aus dem Bündnerland. Der Kurs-

ort Baden wurde von allen Teilnehmern als sehr günstig gelegen beurteilt.

### Was wurde behandelt?

1. Werte wandeln sich
2. Respekt vor Werten
3. Autorität und Werte
4. Mut zu verbindlichen Werten

Dieser Bericht will keine Zusammenfassung sein, sondern ein kleines Stimmungsbild geben. Der sorgfältig erarbeitete und klar dargestellte Stoff kann nicht verkürzt werden.

Es brauchte etwas Ruhe, etwas Zeit und die Gesprächsbereitschaft der Teilnehmer. Diese Voraussetzungen waren erfüllt. Wir sahen uns oftmals mit Alltagsproblemen konfrontiert, welche uns stark beschäftigten, und konnten erstaunt erleben, dass diese, aus der von Frau Dr. Abbt aufgezeigten Perspek-