Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 71 (2000)
Heft: 4

Rubrik: Bouquet garni : die Seite für die Küche : Hauswirtschaft

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: 29.07.2025

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

Die neue Lebensmittelgesetzgebung – ein Streifzug durch die Heimküche

HYGIEIA LÄSST GRÜSSEN

Von Karin Dürr

Seit 1. Juli 1995 ist das neue, EU-kompatible Lebensmittelgesetz in Kraft. Kernpunkte der Neuerungen sind die gesetzliche Verpflichtung der Betriebe zur Selbstkontrolle und die Hygieneverordnungen, welche ohne Mitarbeiterschulung nicht durchführbar sind. Dieser Artikel befasst sich kurz mit den Änderungen des Lebensmittelgesetzes, vermittelt Hinweise darauf, worauf Sie im Sommer in der Heimküche besonders achten sollten und gibt Ihnen didaktische und methodische Tipps für Ihre Mitarbeiterschulung. Die FZH-Mitarbeiterin hat einen entsprechenden Kurs besucht.

Das alte Lebensmittelgesetz (LMG) aus dem Jahre 1905 wurde 1992 durch eine zeitgemässere Fassung ersetzt. Seit 1. Juli 1995 ist das Gesetz definitiv in Kraft getreten. Ziel des neuen LMG ist die Sicherstellung eines hygienischen Umgangs mit Lebensmittel und der Schutz der Konsumenten vor gesundheitsschädigenden Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Ebenso soll der Konsument vor Täuschungen und Falschdeklarationen der Lebensmittel geschützt werden.

Prüfen und dokumentieren

Eine neue Anforderung an die Herstellung, Behandlung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, ist die Verpflichtung zur dokumentierten Selbstkontrolle. Eigenverantwortlich sind Sicherungsmassnahmen gegen gesundheitliche Gefahren biologischer, chemischer und physikalischer Natur zu treffen und schriftlich festzuhalten. Das Hygienekonzept eines Betriebes muss folgende Grundbereiche, auf den jeweiligen Betrieb zugeschnitten, abdecken.

Im Personalbereich: Schulung und Förderung des hygienebewussten Verhaltens.

Im Produktionsbereich: geeignete Räume, Einrichtungen und Umgebung.

Im Produktbereich: hygienisches Produzieren, Verpacken, Aufbewahren, Transportieren und Verteilen.

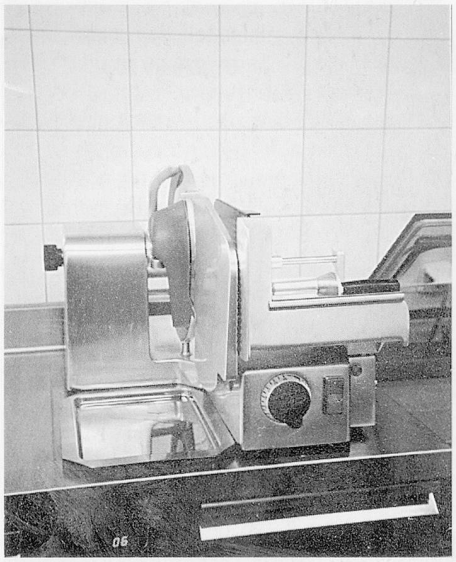
Heime sind verpflichtet, alle Tätigkeiten, die mit dem LMG zusammenhängen, insbesondere die geleistete Arbeit im Hygienebereich, mit einem geeigneten und auf den entsprechenden Betrieb zugeschnittenen Konzept zu dokumentieren. Neben dem Bonus, so auch in Härtefällen gut dokumentiert zu sein, bieten diese Aufzeichnungen die Möglichkeit, den einzelnen Mitarbeitern visuell darzustellen, was sie alles arbeiten. Diese umfassende Dokumentation der geleisteten Arbeit kann bei Mitarbeitergesprächen als wertvolle Qualifikationsbasis eingesetzt werden.

Nach Angaben des Zürcher Kantonschemikers Dr. Rolf Etter ist noch nicht feststellbar, ob sich die Hygiene in den Betrieben seit Inkraftsetzung des LMG verbessert hat. Ein Grund dafür ist, dass eine erhebliche Überschreitung der festgelegten bakteriellen Grenzwerte in einem Betrieb statistisch genau gleich verzeichnet wird wie eine harmlosere Toleranzwertüberschreitung.

Der Sommer naht... und die Temperaturen klettern in die Höhe

Nachfolgend einige Hinweise, wie die Keime auch bei steigenden Temperaturen im Zaun gehalten werden können.

Nach Angaben von Etter liegen die kritischen Punkte vor allem bei der Anlieferung und der Kühlung der Lebensmittel. Es sollte im Sommer sehr darauf geachtet werden, dass die gelieferten Lebensmittel nicht ungekühlt irgendwo vor dem Haus herumstehen. Hier muss die Annahme und die anschliessende Kühlung koordiniert werden. Eine weitere «Bakterienschleuder» findet sich beim Abkühlen der halbfertig oder fertig zubereiteten Produkte. Um eine unnötige Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, muss die vorgeschriebene



Auf einem Streifzug durch die Heimküche: Der Sommer naht, mehr Kontrolle empfiehlt sich.

Sauber in Reih und Glied.

Kühltemperatur in einer möglichst kurzen Zeitdauer erreicht und konstant gehalten werden.

Tiefkühler und Kühlschränke müssen regelmässig auf ihre Temperatur überprüft werden. Es ist unumgänglich, einen Massnahmenkatalog auszuarbeiten und den Mitarbeitern bekannt zu machen, damit im Falle eines defekten Kühlgerätes adäquat richtig gehandelt wird.

Rohe Eier wie rohe Eier behandeln!

Nach Angaben des Bundesamtes für Gesundheit zeigen Salmonellen und Campylobacter Erkrankungen saisonale Schwankungen. In der warmen Jahreszeit vom Juni bis August wird ein Anstieg der Erkrankungen beobachtet. Die Empfehlung lautet, nur frischeste Eier oder pasteurisierte Eiprodukte zu verwenden, Speisen sofort nach der Zubereitung zu verzehren und, falls eine Lagerung unumgänglich ist, die Eierspeisen nach der Zubereitung sofort und in möglichst kurzer Zeit auf 5° abzukühlen und bei dieser Temperatur zu lagern. Eier dürfen, so Frau Spörry (Lebensmittelexpertin, Bern) bis maximal 20 Tage nach dem Legedatum ungekühlt aufbewahrt werden, wenn sie jedoch einmal gekühlt wurden, müssen sie anschliessend dauernd gekühlt aufbewahrt werden.

Dank einer intensiven Aufklärungskampagne in Küchenhygiene, korrekter Lagerung und Verwendung von rohen Eiern Anfang der neunziger Jahre, konnte ein Rückgang der Salmonellosen verzeichnet werden. Die Salmonellen scheinen sich also seit 1995 langsam aus den Küchen zu verabschieden... dafür hat seit 1995 ein anderer Enteritiserreger das Küchenfeld übernommen: der Campylobacter. Er findet sich vor allem in ungenügend erhitzten Geflügelgerichten.

Als von der Bakterienflut besonders betroffene Küchengeräte führt Fritz Zahnd, stellvertretender Küchenchef im Burgerheim Bern, die Aufschnitt- und Schlagrahmmaschine an. Beide sollten mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert werden. Ebenso ist wichtig, dass auf der Aufschnittmaschine in der Reihenfolge (Schinken vor Salami) geschnitten wird. Weitere kritische Orte sind sämtliche Ritzen und Fugen, da in ihnen oft ein feuchtwarmes Klima herrscht.

Um eine erfolgreiche, sinnvolle und nachhaltige Mitarbeiterschulung zu erzielen, sollten sie folgende Punkte beachten:

Die Planungsphase:

- Notieren Sie sich die Ziele für den Kurs. Was müssen ihre Mitarbeiter nach der Schulung konkret wissen, welche Handlungsweisen müssen sie anwenden, welche Anforderungen müssen sie verstanden haben?
- Beachten Sie die Betriebsgrösse: Produktion, Reinigung, Verwaltung sollten nach Möglichkeit getrennt geschult werden, da für jeden Bereich andere Anforderungen gelten.
- Gliedern Sie den Kurs in einen theorieorientierten und einen praxisorientierten Teil, was aber nicht bedeuten darf, dass in der Theorie keine Praxis und in der Praxis keine Theorie vorkommen soll.
- Informieren Sie sich, welche Räumlichkeiten ihnen zur Verfügung stehen und prüfen Sie diese auf ihre Nützlichkeit.
- Klären Sie ab, wer über die nötige Fachkompetenz verfügt um den Kurs zu leiten (ein geschulter Mitarbeiter, der Küchenchef...).

Die Durchführung:

Die Durchführung sollte in Einführen, Durcharbeiten und Üben gegliedert sein.

Einführen oder Informationsinput heisst, Sie führen an das Thema heran, Sie geben die gezielt ausgewählte Information weiter.

- Dabei sollten Sie sich über die sprachlichen Fähigkeiten ihrer Mitarbeiter im Klaren sein. Oft sprechen die Mitarbeiter fliessend Deutsch und verfügen über einen umfangreichen passiven Wortschatz, sind aber kaum in der Lage, sich selbst schriftlich auszudrücken, oder eine aufgelegte Info-Folie zu lesen und das Gelesene zu verstehen. Klären Sie die schriftlichen Fertigkeiten der Teilnehmer vor oder zu Beginn des Kurses mit einer kurzen, praxisorientierten Aufgabe ab.
- Erklären Sie Wichtiges mit Worten und realistischen Bildern. (Im Alltag bewähren sich Piktogramme)
- Benützen Sie eine angepasste Wortwahl mit möglichst wenig Fremdwörtern und sprechen Sie in kurzen Sätzen. Oft genügt eine Information pro Satz.
- Fassen Sie das Gesagte immer wieder kurz zusammen. Die Fähigkeit aktiv zuzuhören schwankt von Person zu Person zwischen 10 bis 30 Minuten.

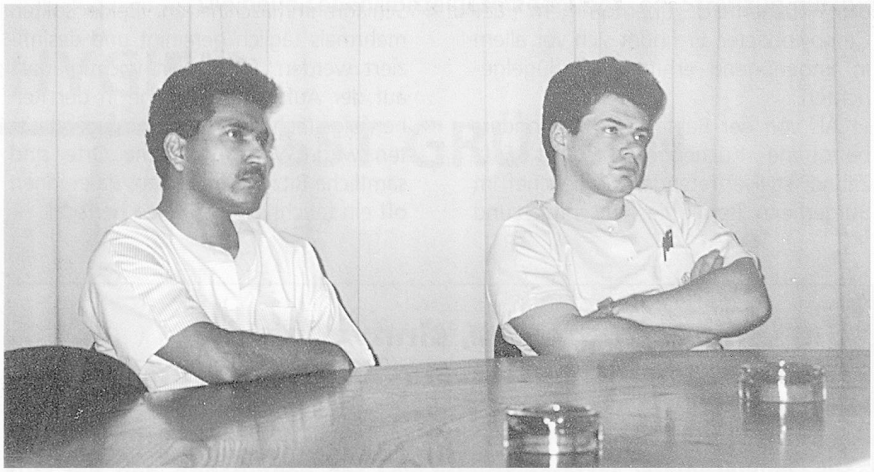
Durcharbeiten. In dieser Phase sollen die Zuhörer das Gelernte auf verschiedene Arten überdenken. Oft sind in der Einführung zu einem Thema schon Elemente des Durcharbeitens enthalten.

- Lassen Sie ihre Mitarbeiter aktiv mitdenken. Formieren Sie kleine Gruppen um z.B. Beispiele zu Gesagtem zu suchen, in Zweiergruppen kritische Punkte aus dem konkreten Arbeitsalltag zu notieren...

Üben. Gibt es Handlungsweisen, welche so gemacht werden sollten wie Sie sich das vorstellen, müssen Sie die Leute das an praktischen Beispielen üben lassen. Die Übungen sollten auch nach der Schulung wiederholt werden.

Die Auswertung/Weiterführung

- Überprüfen Sie, z.B. im persönlichen Gespräch, ob ihre Mitarbeiter den Sinn des Geforderten verstehen und selber erklären können.
- Achten Sie auf das Arbeitsklima und den Umgang ihrer Mitarbeiter mit Fehlern. In einer von Unbehagen geprägten Arbeitsatmosphäre werden viele Fehler vertuscht, was nicht im Sinne einer nachhaltigen Qualitätssicherung ist.
- Arbeiten Sie im Kurs Beobachtungspunkte aus, auf welche Sie als Team bis zur nächsten Mitarbeiterschulung besonders achten wollen.
- Formulieren Sie Merkblätter und hängen Sie diese an geeigneten Stellen auf.



Eine nachhaltige Mitarbeiterschulung erfordert sorgfältige Planung und Durchführung.

Fotos: Karin Dürr

Mitarbeiter müssen geschult werden.

«Die Betriebs- und Lebensmittelhygiene sind Instrumente der Gesundheitsvorsorge, die den gesamten Prozessablauf in Herstellung und Handel mit Lebensmitteln umfassen... An der Hygienesicherung sind somit auch sämtliche MitarbeiterInnen in Lebensmittelbetrieben beteiligt» (Weka).

Für den Erfolg der hygienischen Qualitätssicherung sind eigenverantwortlich handelnde Mitarbeiter unabdingbar. In der Schulung sollte das Problembewusstsein der Mitarbeiter, ihre Selbstkompetenz und Eigenverantwortung in Bezug auf die Hygiene gestärkt werden. Beides kann nur erreicht werden, wenn sich die Mitarbeiter mit dem Betrieb identifizieren und das Geforderte nachvollziehen und verstehen können.

Da viele Schulungsbeauftragte anscheinend nicht wissen, wie sie ihre Schulung konkret planen und durchführen sollen, gibt es schon Anbieter von speziell auf das Lerngebiet «Hygiene» zugeschneiderten Didaktik- und Methodikkursen.

Weiterführende Literatur:

- Bernhard Cloetta. Lebensmittelgesetz, Hygiene, Fotorotar AG, Egg. (Viele Lernbilder)
- Urs P. Rüegger, Dr. Markus Bachmann. Handbuch Schweizerisches Lebensmittelrecht, Checklisten und Arbeitshilfen, Weka Verlag AG. ■

«Ratgeber Sozialversicherung»:

EIN PRAKTISCHER FÜHRER ERLEICHTERT KMUS DEN UMGANG MIT DEN SOZIALVERSICHERUNGEN

An kleine und mittlere Unternehmen (KMU) werden hohe Anforderungen im Umgang mit den Sozialversicherungen gestellt. Ein neuer Ratgeber von Bund und Gewerbe will die Betriebe hierbei entlasten und Hilfestellung bieten, indem Wege zur Problemlösung im Alltag aufgezeigt werden. Der Ratgeber ist kostenlos und kann bei den AHV-Ausgleichskassen und der EDMZ bezogen werden.

Der administrative Aufwand für Kleinbetriebe ist beim Umgang mit den verschiedenen Sozialversicherungen und den Behörden im Vergleich zu grösseren Unternehmen hoch. Um KMU hier zu entlasten hat das Bundesamt für Sozialversicherung (BSV) zusammen mit der Direktion für Arbeit im Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) und mit Unterstützung des Schweizerischen Gewerbeverbandes (SGV) nun einen Ratgeber herausgegeben, der den täglichen Umgang mit den Sozialversicherungen erleichtern soll. Massgebend für den «Ratgeber Sozialversicherung» waren die Bedürfnisse und Fragestellungen der KMU. Diese waren auf Grund von Impulsen der «Stiftung KMU Schweiz» und des «KMU Forum» sowie im Rahmen einer Umfrage ermittelt worden.

Der rund 90 Seiten umfassende Ratgeber wendet sich im Speziellen an Klein- und Kleinstunternehmen, die über keine ausgewiesene Personalabteilung verfügen. Ihnen bietet der Ratgeber nützliche Hilfe im Umgang mit sämtlichen Sozialversicherungen und zeigt Wege zur Problemlösung in ausgewählten Einzelfällen aus der Praxis auf. Die Interessierten sollen rasch ersehen können, was zu unternehmen ist, wenn sie Personal anstellen möchten oder wenn sich in der Situation eines Mitarbeitenden etwas ändert. Der Serviceteil schliesslich bietet nebst Abkürzungs-, Adress- und Rechtsmittelverzeichnis auch Musterbriefe für Anträge an diverse Sozialversicherungen.

In der Schweiz gibt es rund 300 000 Klein- und Mittelunternehmen (KMU), die zwischen 1 bis 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigen. Der grösste Teil aller Unternehmen in unserem Land gehört zu den KMU. Das zeigt die wirtschaftliche Bedeutung dieser Unternehmen. Die Sozialversicherungen sind für KMUs zum einen mit Aufwand und Kosten verbunden, zum anderen bringen sie auch grossen Nutzen: Wer im Betrieb Angestellte hat, kann sicher sein, dass für diese und ihre Angehörigen bei Unfall, Krankheit, Arbeitslosigkeit oder nach Erreichen des Pensionsalters vorgesorgt ist. Oft vergessen wird auch der Beitrag, welchen die Sozialversicherungen seit über 50 Jahren zur Sicherung des sozialen Friedens leisten.

Der «Ratgeber Sozialversicherung. Ein praktischer Führer für KMU» liegt in deutscher, französischer und italienischer Sprache vor und kann über die zuständigen Ausgleichskassen oder die Eidgenössische Drucksachen- und Materialzentrale (www.admin.ch/edmz) kostenlos bezogen werden (EDMZ-Bestellnummer: 318.004 d)

Der Inhalt des Ratgebers wird ausserdem bis im Frühjahr über das Internet zugänglich gemacht werden um dadurch dem Publikum einen Zusatznutzen zu bieten, namentlich durch eine Suchmaschine zu wiederkehrenden Fragestellungen, abrufbaren Musterbriefen oder weiter führenden Links.

INSTITUT PEQM

Persönlichkeitsentwicklung, Erwachsenenbildung, Qualitäts-Management

Die Moduljahre
- Pflege
- Betreuung/Förderung
- Führung
- Praxisbildung

führen wir in diesem Jahr in Zofingen und Scharans durch.

Detaillierte Unterlagen sind erhältlich bei:

Institut PEQM, Postfach 11, 6252 Dagmersellen
Tel/Fax 062 / 756 35 63 / E-Mail peqm.jaeggi@bluewin.ch
Homepage institut-peqm.ch

Qualität sollte nicht verordnet werden!

Qualität wird primär von Haltungen und sekundär von Methoden bestimmt

Qualität steht und fällt mit der Persönlichkeit des Leiters

Qualität basiert auf dem gesunden Menschenverstand des Personals

Qualität sollte stetig entfaltet und optimiert werden

Hans Zollinger
Joggenrainweg 29, 8708 Männedorf, 01 920 09 94

AAI

Am 21. August 2000 beginnt in Zürich ein berufsbegleitendes

Seminar für Altersarbeit

im Stufensystem (3 Jahre, einzelne Jahre belegbar).

Informationsveranstaltungen:
Montag, 15. Mai 2000, 18.30–20.00 Uhr
Montag, 19. Juni 2000, 18.30–20.00 Uhr

Verlangen Sie bitte unsere ausführliche Kursdokumentation:

Alfred Adler Institut

Dubsstr. 45, 8003 Zürich, Tel. 01/463 41 10, Fax 01/463 41 12

Heilen ist gut.
Gesundheit fördern ist besser.

Psychosoziale Gesundheitsförderung

Der Nachdiplomlehrgang Psychosoziale Gesundheitsförderung ist für diplomierte Pflegende im ambulanten oder stationären Bereich oder Lehrpersonen, **die ihre Kompetenzen in der Gesundheitsförderung erweitern wollen.**

Die Inhalte des Lehrgangs sind als Bausteine gestaltet und werden von den Teilnehmenden im Selbststudium und in 13 Seminartagen erarbeitet.

Interessiert?
Dann rufen Sie uns an – wir informieren Sie gerne über die Details!

FIRST für Ausbildungen in Pflege – Therapie – Technik

Lindenhof Schule, Bremgartenstrasse 119, 3012 Bern
Telefon 031 300 91 91, Fax 031 300 91 50
E-Mail: info@lindenhof-schule.ch
Internet: www.lindenhof-schule.ch

STIFTUNG SZONDI INSTITUT

Angewandte psychologische Beratung

Psychologisches Grundwissen
Schwerpunkt Tiefenpsychologie
Gesprächsführung
Verbale / non-verbale Kommunikation
Fallbeispiele und Supervision in Gruppen

Berufsbegleitende Weiterbildung für Menschen mit beratender Tätigkeit, 4. Semester, Kursbeginn 23. Oktober 2000.

Ausbildungsprogramm: Stiftung Szondi-Institut, Krähbühlstr. 30, 8044 Zürich, Tel. 01-252 46 55, www.szondi.ch

***Meta Forma** GmbH*

Das Partnernetzwerk für Nonprofit Organisationen

Kaderselektion/Personalvermittlung, Marketing, Organisation und Innovation sind unsere Stärken. Das Profiteam in St. Gallen, Zürich, Olten und Thun unterstützt Sie in Ihren Managementaufgaben.

Postfach 255, 8636 Wald ZH
Tel. 055/266 12 55 Fax. 055/266 12 59
E-mail: wald@metaforma.ch http://www.metaforma.ch

WIRTSCHAFT BEGINNT MIT HAUSWIRTSCHAFT

Jennifer Zinz unterhielt sich mit Margrit John-Bussinger, Präsidentin «Hauswirtschaft Schweiz»

Hauswirtschaft Schweiz stellt sich vor

Die Mitglieder des Dachverbandes Hauswirtschaft Schweiz setzen sich zusammen aus Berufsverbänden im Bereich Hauswirtschaft, aus Institutionen, Schulen, Einzelmitgliedern und Gönnern. Alle profitieren von unsern Aktivitäten und unterstützen deshalb Hauswirtschaft Schweiz materiell und immateriell.

Die zwei wichtigsten Ziele von Hauswirtschaft Schweiz sind:

- Meinungsbildung in der Öffentlichkeit über den volkswirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wert und die Bedeutung der Hauswirtschaft.
- Hauswirtschaftliche Bildung als Allgemeinbildung in der Volksschule vom Kindergarten bis zu Matur und die berufliche Ausbildung.

Im Weiteren vertreten wir die gemeinsamen Interessen unserer Mitglieder auf nationaler Ebene bei den Behörden und koordinieren unter den Verbänden. Wir schaffen Möglichkeiten zu einem Meinungsaustausch und zur Stärkung des hauswirtschaftlichen Bewusstseins durch Tagungen und durch die Zusammenarbeit mit dem Internationalen Verband Hauswirtschaft.

Als starker Dachverband können wir das Ansehen der Hauswirtschaft auf allen Ebenen besser vertreten und den politischen Einfluss verstärken. Zudem werden wir von der Wirtschaft als wichtiger Partner anerkannt, was wiederum einen positiven Einfluss auf das Image der Hauswirtschaft hat.

Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Hauswirtschaft?

Bei der Erarbeitung des Reglements für die dreijährige Berufslehre Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter haben wir die Eckpfeiler des neuen Berufsbildungsgesetzes BBG berücksichtigt. Die wichtigsten Vorteile sind.

- Den Jugendlichen wird die Berufswahl erleichtert. Sie können ein Berufsfeld wählen und haben später die Möglichkeit, in einem breiten Tätigkeitsbereich eine Arbeitsstelle zu finden.
- Die dreijährige Berufsausbildung verbessert in einem von Frauen besetzten Beruf die Allgemeinbildung und nebst den fachlichen Fähigkeiten auch soziale Kompetenzen.
- Mit einer dreijährigen Lehre stehen alle Weiterbildungsmöglichkeiten offen, einschliesslich der Weg zur Berufsmatur und der Fachhochschule für Ökotrophologie/Facility Management.
- Die Betriebe erhalten gut ausgebildete Berufsleute, die vielfältig einsetzbar sind.

Die Berufslehre Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter ist ab sofort eine Lehre wie jede andere. Das Schweizerische Ausbildungsreglement haben wir in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT erstellt.

Die Kantone wachen über die Qualität

Die Umsetzung der Berufslehre und die Lehrabschlussprüfung unterstehen den kantonalen Ämtern für Berufsbildung und werden in enger Zusammenarbeit mit den kantonalen Berufsverbänden und den Prüfungskommissionen durchgeführt. Mit dem Bestehen der Lehrabschlussprüfung wird ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis ausgestellt. In der berufsorientierten Weiterbildung werden Fachausweise und Diplome erworben.

Möglichkeiten einer Hauswirtschaftslehrerin

Wie sie wissen, gibt es in der Schweiz zwei Richtungen der Ausbildung auf Sekundarstufe 2: Der schulische Weg über die Matur und der berufliche Weg über die Berufslehre.

Mit dem Maturzeugnis ist man befähigt ein Studium zu ergreifen und so einen Berufsabschluss zu erwerben, zum Beispiel den Lehrberuf. Mit dem Fähigkeitszeugnis einer dreijährigen Lehre ist man befähigt, im betreffenden Beruf selbständig zu arbeiten oder eine berufliche Weiterbildung zu absolvieren und so einen höheren Berufsabschluss zu erreichen.

Beide Richtungen haben ihren Reiz und ihre Berechtigung. Wichtig ist, dass kein Weg in eine Sackgasse führt und damit die Flexibilität im Berufsleben eingeschränkt. Deshalb ist es zwingend, dass sich die Hauswirtschaftslehrerinnen-Ausbildung an der kantonalen Lehrer-/Lehrerinnenausbildung und die hauswirtschaftliche Berufsausbildung am schweizerischen Berufsbildungsgesetz orientieren. Wir dürfen keine kürzeren oder einschränkenden Ausbildungen mehr akzeptieren. Die Durchlässigkeit muss gewährleistet sein.

Die Ausbildung zur Hauswirtschaftslehrerin führt in der Regel über den schulischen Bildungsweg. Will eine Hauswirtschaftslehrerin als Berufsschullehrerin tätig sein, ist es nötig, dass sie sich im Grosshaushalt praktisch weiterbildet. Eine Berufsschullehrerin muss das Arbeitsgebiet der Lehrlinge kennen und in den Bereichen, die im Reglement aufgeführt sind, Verpflegung/Ernährung, Hausdienst, Wäscheversorgung, Gästebetreuung, Administration und Gesundheits- und Sozialwesen auch über Berufserfahrung verfügen. Das Schweizerische Institut für Berufspädagogik SIBP in Zollikofen ist für die Aus- und Weiterbildung von Berufsschullehrpersonen zuständig und gibt gerne Auskunft.

Adresse:
Sekretariat SIBP, Kirchlindachstrasse 79,
Postfach 637, 3052 Zollikofen,
Telefon 031/323 76 13

Kein Dienstmädchen, sondern Dienstleisterinnen

Dienstmädchen ist ein Beruf aus dem letzten Jahrhundert. Was wir heute brauchen, sind eigenständige, selbstbewusste Berufsleute in Bezug auf die Qualifikation und auf das Anstellungsverhältnis. Die Qualifikationsanforderungen und die Karrieremöglichkeiten werden an den üblichen Standard unserer Gesellschaft angepasst.

Das bedeutet insbesondere:

- Berufliche Ausbildung mit anerkanntem Berufsabschluss
- Standardisierung von Arbeitsinhalten, Qualität und Preis
- Berufliche Organisation, Weiterbildungsmöglichkeiten und Erschliessung des Arbeitsmarktes.

Wir haben die Herausforderung angenommen und fordern mit Prof. Dr. Irm-

In der Hauswirtschaft werden dringend immer wieder Ausbildungsplätze gesucht!

hild Kettschau, Fachhochschule Münster (D), den notwendigen Modernisierungsschub in der beruflichen Bildung Hauswirtschaft zu realisieren. Dazu braucht es betriebliche AusbildnerInnen und LehrerInnen, die ihrerseits vom Wert des Berufes überzeugt sind, die wirklich selbständigkeitsfördernde, zukunftsorientierte Methoden anwenden, die alle Stufen im Bildungssystem kennen und Inhalte entsprechend vermitteln.

Nur so können endlich die Konstrukte einer Frauenrolle als heimliche Dienerinnen fallen und die fachlich anspruchsvollen und gesellschaftlich notwendigen Aufgaben benannt, begründet, qualifiziert und überzeugend vertreten und transportiert werden.

Wertschätzung in der Hauswirtschaft verbessern

Ich fasse die drei wichtigsten Punkte zusammen

- Die Lehrerinnen-/Lehrerausbildung für das Fach Hauswirtschaft der Ausbildung der andern Fächer gleichstellen und Hauswirtschaft als Allgemeinbildung in der Volksschule verankern.
- Die hauswirtschaftliche Berufsbildung auf allen Stufen des Bildungssystem verbessern und koordinieren.
- Die gesellschaftliche Bedeutung und den volkswirtschaftlichen Wert der Hauswirtschaft bewusst machen.

Hauswirtschaft gehört an Fachhochschulen und Universitäten

Das sind zwei verschiedene Ebenen. Die Lehre findet auf Sekundarstufe 2 statt (15. bis 19. Lebensjahr) und führt zu einem Berufsabschluss, dem eidg. Fähigkeitszeugnis. Fachhochschule und Universität sind im Tertiärbereich angesiedelt (nach dem 19. Lebensjahr). Beide Institute sind Hochschulen mit unterschiedlichen Schwerpunkten.

An Universitäten wird neben der Lehre Grundlagenforschung betrieben und an Fachhochschulen angewandte Forschung. Diese Ergebnisse sind meistens für Produkteentwicklungen sofort anwendbar. Die Grundlagenforschung an der Universität ist meistens längerfristig und kann zum Beispiel auch für gesellschaftliche Entwicklungen beigezogen werden.

Dem Bereich Hauswirtschaft fehlt in der Schweiz die Hochschulkultur, wir haben ein Forschungsdefizit. Erst 1998 wurde der Studiengang Ökotrophologie / Facillty Management an der Fachhochschule Wädenswil eingerichtet. Der Dachverband Hauswirtschaft Schweiz hat beim Schweizerischen Büro für Gleichstellung von Frau und Mann ein Projekt für die Errichtung eines Lehrstuhls Haushaltswissenschaft eingereicht. Dabei sollen neben der Grundlagenforschung auch Dozentinnen und Dozenten für die Pädagogischen Fachhochschulen ausgebildet werden. Mehr dazu lesen Sie in der Februarnummer des wké.

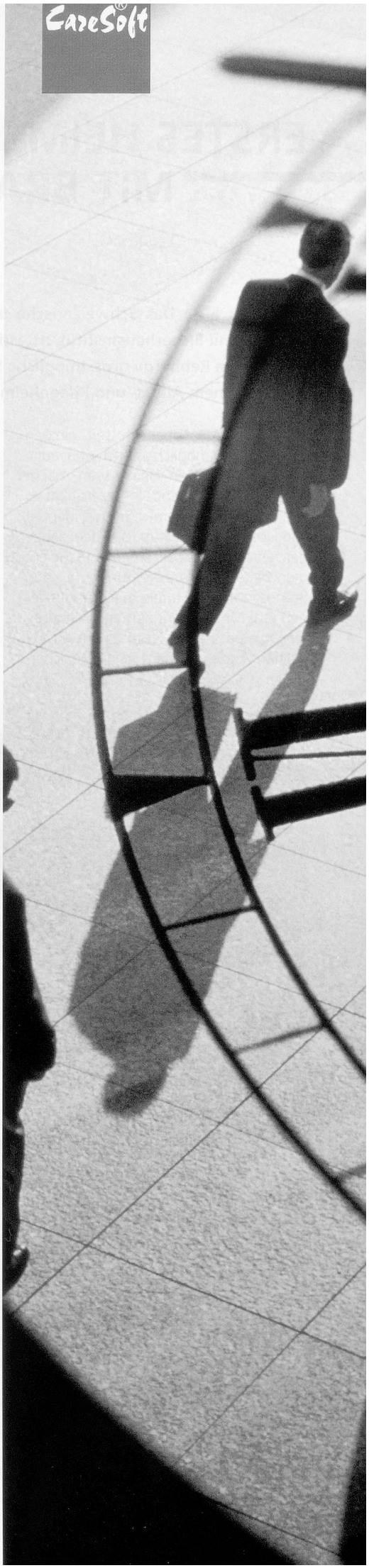
Die gesellschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft

Unser Gesellschaftssystem baut auf einer funktionierenden Hauswirtschaft auf. Ich denke dabei nicht nur an die Verpflegung, die Wäscheversorgung oder den Hausdienst. Unser Staat wäre überfordert, würde nicht in den Familien umfassende Hauswirtschaft geleistet. In den ersten sechs Lebensjahren zum Beispiel werden Weichen gestellt, die auf das gesundheitliche, soziale und ökologische Verhalten eines Menschen Auswirkungen haben.

Der volkswirtschaftliche Wert der im Privathaushalt geleisteten Tätigkeiten beträgt in der Schweiz jährlich 123 Milliarden Franken. Dieser Betrag ist nicht im Bruttosozialprodukt (BIP) enthalten oder anders gesagt, das sind 60 Prozent, welche noch zu BIP addiert werden müssten. Lohnauslagen für Hausangestellte und Lehrlinge im Familienhaushalt sind bei den Steuern nicht abzugsberechtigt – eine Ungleichheit die verändert werden muss. Hauswirtschaft Schweiz ist deswegen in Kontakt mit den Bundesbehörden.

Hauswirtschaft – als Karrierestart!

Wir dürfen nicht mehr länger Fragezeichen hinter unsere Arbeit setzen, weder in der Berufsarbeit noch im privaten Haushalt. Hauswirtschaft Schweiz setzt sich für ein besseres Image und die gesellschaftliche Wertschätzung der bezahlten und unbezahlten Hauswirtschaft ein. VVir sind überzeugt.

«Wirtschaft beginnt mit Hauswirtschaft»

Je mehr Frauen und Männer hinter uns stehen, desto besser können wir diese Anliegen umsetzen. Werden Sie Mitglied von Hauswirtschaft Schweiz und profitieren Sie von unseren Dienstleistungen! ■