

Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift
Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz
Band: 74 (2003)
Heft: 3

Artikel: Erste Lehrabschlüsse Hauswirtschaftler/in in der Zentralschweiz : Ausbildung zum Multitalent
Autor: Gruber, Simone / Amrhyn, Vreni / Brunner, Roswitha
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-804685>

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: 12.01.2026

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

ERSTE LEHRABSCHLÜSSE HAUSWIRTSCHAFTER/IN IN DER ZENTRALSCHWEIZ

Ausbildung zum Multitalent

Ausgebildete Hauswirtschaftsinnen oder Hauswirtschaftler sind zuständig für die Organisation sowie die Ausführung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten.

Sie pflegen vielseitigen Kontakt mit Menschen und tragen dazu bei, dass sich die Leute dort wohl fühlen, wo sie leben: zu Hause, in Heimen, Spitälern oder Hotels. Nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten pflegen sie den Umgang mit Umwelt, Materialien, Geld und Ressourcen. Die Lehre dauert drei Jahre. Die ersten Lehrlinge dieses Berufes schliessen in der Zentralschweiz im August ihre Lehre ab.

Die Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin ist vielseitig. Gästebetreuung, Verpflegung, Wäscheversorgung, Administration, Hausdienst sowie Arbeit im Gesundheits- und Sozialwesen gehören dazu. Hier werden richtige Multitalente ausgebildet. Die dreijährige Lehre wird wahlweise im Hotel, Spital, Heim oder einem Landwirtschaftsbetrieb absolviert.

Nach dem ersten oder zweiten Lehrjahr kann der Ausbildungsort gewechselt werden. So kann beispielsweise das erste Jahr in einer Grossfamilie oder auf einem Bauernhof absolviert werden und die letzten beiden Lehrjahre in einem Alters- und Pflegeheim. Die Ausbildung erfolgt im Dualsystem, d.h. 4 Tage im Lehrbetrieb, 1 Tag in der Schule. Zum Schulunter-

richt gehören auch allgemeinbildende Fächer – wie bei allen anderen Lehrlingsausbildungen auch. Zudem finden überbetriebliche Einführungskurse statt.

Viele Weiterbildungsmöglichkeiten

Der Hauswirtschaftlerin stehen diverse Weiterbildungsmöglichkeiten offen:

- höhere Fachprüfung (z.B. eidg. Dipl. Bäuerin, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA)
- höhere Fachschule (z.B. Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF)
- über die Berufsmatur zur Fachhochschule (z.B. Betriebsökonomin FH)

Die Berufsaussichten sehen dank der breiten Ausbildung gut aus und erlauben eine vielfältige Arbeitsplatzwahl. Der Beruf «Hauswirtschaftlerin» ist jedoch neu und es bedarf noch an Aufklärungsarbeit, welche vielseitigen Fähigkeiten diese jungen Berufsleute besitzen.

Der Ausbildungsbetrieb

Zur Ausbildung der Lehrlinge sind gelernte Hauswirtschaftsinnen und Personen mit Ausbildung in verwandten Berufen oder Personen mit höherer hauswirtschaftlicher Ausbildung zugelassen (z.B. Hauswirtschaftliche Betriebsangestellte, Hotelfachassistentin, Hauspflegerin, Haushaltsleiterin, Bäuerin, Hauswirtschafts-

lehrerin etc.). Zudem muss die Person über mindestens drei Jahre Berufspraxis verfügen, den obligatorischen Lehrmeisterinnen-Kurs sowie den Weiterbildungskurs als Vorbereitung für Lehrmeisterinnen zur dreijährigen Berufslehre Hauswirtschaftlerin absolvieren.

Der Lehrbetrieb muss über eine Mindesteinrichtung im Verpflegungsbereich, Wäscheversorgung, Hausdienst, Administration etc. verfügen. Im Reglement sind hierzu detaillierte Listen vorhanden. Kann ein Betrieb nicht alle Bereiche abdecken, können diese im Verbund mit anderen Betrieben «eingekauft» werden. Das heisst, die Lehrtochter verbringt eine gewisse Zeit in einem Betrieb, der die nötige Infrastruktur und das Fachwissen aufweist.

Nachqualifikation Hauswirtschaftler/in

Dieser Berufsabschluss ist nicht nur über eine Berufslehre zugänglich. Auch Personen, die in einem Grossbetrieb arbeiten und die nötige Praxis vorweisen können, ist der Berufsabschluss über eine modulare Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin offen. Die Ausbildung umfasst sowohl theoretische als auch praktische Teile. D.h. die Kandidatin muss während der ganzen Dauer der Ausbildung die Möglichkeit haben, die in der Schule gelernte Materie umzusetzen. Alle an der Ausbildung teilnehmende Personen erstellen eine Kompetenz-

bilanz (nach CH-Q, Portfolio). Diese Bilanz sowie die daraus resultierende Validierung wird mit den zuständigen Behörden im Kanton abgestimmt. Je nach Fähigkeiten, früher erlerntem Beruf etc. können einzelne Module erlassen werden. Ein Integrationsmodul zum Schluss gibt Anrecht auf das Fähigkeitszeugnis. Die Ausbildungsdauer beträgt 2 Jahre.

Im Gespräch mit

Vreni Amrhyn (VA), Heimleiterin, Alters- und Pflegeheim Bodenmatt, Malers, und ihren beiden Hauswirtschaftlerinnen-Lehrlingen, Stefanie Kränzlin (SK), 2. Lehrjahr und Roswitha Brunner (RB), 3. Lehrjahr.

■ Simone Gruber: Wer ist für die Lehre zur Hauswirtschaftlerin geeignet?

■ Vreni Amrhyn: Vor allem sehr selbstständige, freundliche Kandidatinnen sind für mich geeignet. Sie müssen auch kreativ sein und den Umgang mit Menschen gern haben. Diese Lehre ist nicht zu unterschätzen. Neben der fachspezifischen Ausbildung gehören auch die allgemeinbildenden Fächer wie bei jeder anderen Lehre dazu. Deshalb empfehle ich mindestens einen Realschulabschluss, besser sogar einen Sekundarschulabschluss. Von Vorteil ist auch, wenn eine Lehrtochter die Hauswirtschaft schon von zu Hause aus kennt, d.h. aus einer Grossfamilie oder einem Bauernbetrieb stammt.

■ Simone Gruber: Wo waren Sie während der letzten drei Jahre besonders gefordert und was würden Sie in Zukunft anders machen?

■ Vreni Amrhyn: Da es ein neuer Beruf ist, hat es laufend, zum teil kurzfristige Anpassungen und Änderungen gegeben. Man musste sehr flexibel sein. Viele der anfänglichen Probleme sind bereits erkannt und angepasst worden. In Zukunft funktioniert dies gut. Probleme gab es bei der Abstimmung Schule/Praxis im Betrieb. Dies stimmt jetzt schon viel besser überein, weil der Kontakt Heim-Schule sehr gut funktioniert. Für mich ist dieser Kontakt auch in Zukunft sehr wichtig. Zudem sehe ich eine Tendenz, dass die Heime mehr das Schwerpunktthema Grossbetrieb wählen anstatt Pflege.



Vreni Amrhyn,
Heimleiterin und
Absolventin der
Nachqualifikation
Hauswirtschaftlerin



Roswitha Brunner,
3. Lehrjahr

Stefanie Kränzlin,
2. Lehrjahr

Auch bei unseren Lehtöchtern ist das so.

■ Simone Gruber: Was erwartet ihre Lehrtochter im August?

■ Vreni Amrhyn: Sie ist sehr gut ausgebildet, hat einen vielseitigen Wissensstand und ist sicher eine

wertvolle Mitarbeiterin in einem Heim. Leider ist der Beruf Hauswirtschafterin noch nicht sehr bekannt, er wird oft mit Hauswirtschaftslehrerin verwechselt. Aber es ist ein guter und vielseitiger Beruf. Mit Roswitha sind ab August 36 Hauswirtschafterinnen auf dem Arbeitsmarkt. Für sie möchte ich hier natürlich Werbung machen. Wichtig scheint mir bei diesem Beruf, dass diese Mitarbeiterinnen sowohl in der Küche, im Service, in der Wäscherei voll einsetzbar sind. Dadurch dass sie in der Lehre auch soziale und pflegerische Themen erarbeitet haben, können sie beispielsweise im Speisesaal eine Pflegenden z.T. ersetzen, weil sie neben dem Service auch richtig mit den Menschen umgehen können. Vor allem in mittleren und kleineren Betrieben braucht es solche Allrounder.

■ Simone Gruber: *Sie selbst absolvieren die Nachqualifikation zur Hauswirtschafterin. Was bringt für Sie diese Ausbildung?*

■ Vreni Amrhyn: Zuerst einmal ist dieser Abschluss Voraussetzung für die Prüfungsexpertin. Dies strebe ich an. Zum anderen möchte ich natürlich mindestens den gleichen Wissensstand haben, wie die Lehrlinge, die ich ausbilde. Da ich gelernte Krankenschwester bin, wurden mir einige

Module der Ausbildung erlassen. Meinen Abschluss mache ich 2004. Bis dahin kann ich kontinuierlich zusammen mit meinen Lehrlingen den Stoff erarbeiten.

■ Simone Gruber: *Roswitha und Stefanie, würden Sie beide diese Lehre nochmals wählen?*

■ Roswitha: Ja, auf jeden Fall. Ich habe zuerst eine Anlehre gemacht und dann alles daran gesetzt, auch noch die Lehre zu absolvieren.

■ Stefanie: Ja, auch ich würde wieder diese Lehre machen. Allerdings würde ich wahrscheinlich die ganze Lehre im Heim absolvieren. Ich habe das erste Lehrjahr in einer Familie gemacht und habe das Gefühl, mit dem Stoff und der Praxis nicht auf dem gleichen Stand wie die anderen zu sein. Der Fachjargon fehlt komplett in der Familie. Dafür habe ich etwas mehr Erfahrung mit Kindern. Der Alltag im Heim ist ganz anders als in einer Familie.

■ Simone Gruber: *Was gefällt Ihnen bei dieser Lehre besonders, was nicht?*

■ Roswitha: Die Vielseitigkeit. Ich bin aber vor allem gerne in der Wäscherei. Manchmal stimmen Hausaufgaben und Praxis zeitlich nicht überein. Aber jetzt, auf den Abschluss hin, versuchen wir im Heim die wichtigen

Fächer in der Praxis umzusetzen. Der Einführungskurs im ersten Lehrjahr war etwas schwach. Dafür haben wir jetzt im 3. Lehrjahr im überbetrieblichen Kurs selbständig einen Anlass organisiert. Das war super. Zudem durften wir Vorschläge für einen Flyer gestalten, der dann am Tag der Hauswirtschaft in den Schulen verteilt wird. Der Flyer meiner Gruppe wurde ausgewählt. Wir hoffen damit viele neue Interessentinnen für diesen Beruf zu gewinnen.

■ Stefanie: Auch für mich ist die Abwechslung sehr wichtig. Dies fordert aber sehr viel Kopfarbeit. Man muss sich immer wieder in ein neues Gebiet oder Thema einarbeiten. Manchmal wäre es schön, auch in der Schule mehr Praxis als Theorie zu haben. Also etwas 1:1 zu machen als nur zu hören, wie man es machen soll.

■ Simone Gruber: *Was sind Ihre Ziele für die Zukunft?*

■ Roswitha: Ich möchte gerne eine Wäscherei leiten.

■ Stefanie: Zuerst die Lehre abschliessen und dann arbeiten und Erfahrungen sammeln. Alles weitere lasse ich noch offen.

Simone Gruber ■

Betriebsleiterin

Ein Reinigungs- und Unterhaltsmanagement nach Mass. Systematisch geplant und perfekt durchgeführt. In messbarer Qualität und mit budgetierbaren Kosten. **VEBEGO SERVICES** – ein Entscheid, der komplett entlastet; mit Ergebnissen, die allen Freude machen!

**Die erleichternde Adresse
für Betriebsleiterinnen**



erleichtert

VEBEGO SERVICES reinigt überall dort, wo sich Menschen treffen. Mit einer optimal geplanten und systematischen Arbeitsweise erzeugen wir eine messbare Qualität. Das werden Ihre Angestellten zu schätzen wissen.

VEBEGO SERVICES

Amberg Hospach AG Reinigungen · 8953 Dietikon · Kanalstrasse 6 · Telefon 01 742 92 92 · www.vebego.ch

Altdorf/UR, Balzers/FL, Basel, Bern, Biel, Buchs/AG, Dietikon, Horw/LU, Lausanne, Lugano, Mauren/TG, Meyrin/GE, Rickenbach/SO, Schaffhausen, Wil/SG, Winterthur, Zug und Zürich