

**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** 64 (1971)  
  
**Artikel:** Haushalten : ein Beruf für richtige Mädchen  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-986827>

### **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:** 07.09.2025

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

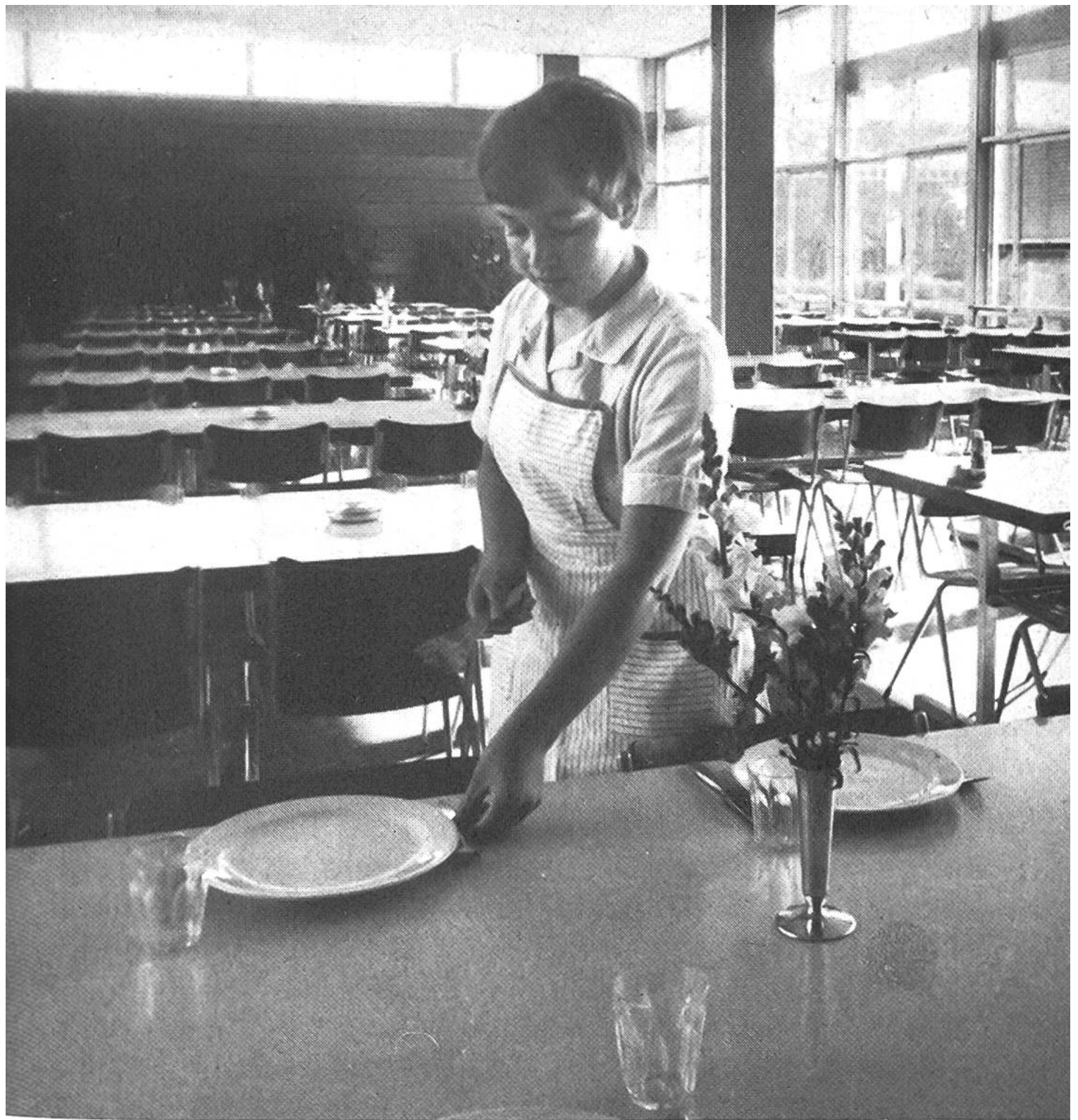
# ***Haushalten - ein Beruf für richtige Mädchen***

Hast du schon einmal zugeschaut, wenn deine Mutter das Essen für die ganze Familie kocht? Ist das nicht fast eine Wissenschaft, wenn ein guter Braten entstehen soll, und daneben gleichzeitig noch Gemüse, Salat und Kartoffelstock! Weisst du zum Beispiel, wie all die Kräutlein aussehen und heissen, die die Mutter verwendet, damit der fertige Braten so richtig gut duftet und man die feine Sauce am liebsten mit etwas Brot auftunken möchte?

Oder hast du an Weihnachten schon mitgeholfen, Guetzli zu backen, Eier zu rühren, Mehl zu sieben und Förmchen auszusteichen? Schaust du deiner Mutter manchmal zu, wenn sie dir ein Kleid näht oder die Wäsche bügelt? Hast du schon gemerkt, dass man verschiedene Stoffe und Pullover mit ganz verschiedenen Waschpulvern, die einen in der Maschine, die anderen von Hand waschen muss, damit sie schön bleiben? Kennst du gar schon den Unterschied zwischen Crème-Tellerchen aus Glas oder Kristall und solchen aus Plastik oder denjenigen zwischen Porzellan und Steingut?

Jetzt hast du sicher gemerkt, was ich sagen will: eine Hausfrau hat eigentlich viele verschiedene Berufe:

- Sie ist Hausfrau und kocht – aber Köchin ist auch ein Beruf ganz für sich allein.
- Deine Mutter bäckt und stellt euch feine Desserts und Weihnachtsguetzli auf den Tisch – aber auch Bäcker und Konditoren machen eine Berufslehre.
- Die Hausfrauen waschen und bügeln – beide Tätigkeiten sind jedoch auch Berufe, ebenso wie das Nähen von Kleidern, von Wäsche oder von Vorhängen.



Auch korrektes Tischdecken ebenso wie das Servieren will erlernt sein. Im Essraum eines Wohlfahrtshauses der chemischen Industrie in Monthey.

So geht das weiter. Versuche einmal, alle Tätigkeiten, die deine Mutter im Haushalt macht, zusammenzuzählen. Je nachdem, wie euer Haushalt organisiert ist, wirst du auf zehn oder sogar fünfzehn verschiedene Berufe kommen.

Deine Mutter übt also als Hausfrau eigentlich viele verschiedene Berufe aus, ist das nicht interessant? Seit zwei Jahren gibt es nun sogar einen neuen Beruf, der in einer richtigen Lehre erlernt werden kann und der alle diese Tätigkeiten umfasst. Es ist ein richtig feiner Mädchenberuf. Wer die Lehre gemacht und die Abschlussprüfung bestanden hat, darf sich

### **Fachangestellte für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung**

nennen. Das ist ein sehr komplizierter Name, aber wenn du genau überlegst, ist die Sache eigentlich viel einfacher, als man im ersten Moment denkt. Ein Fachmann ist ein Mann, der sein Fach, seinen Beruf beherrscht. Eine Fachangestellte ist demnach eine Frau oder ein Mädchen, das seinen Beruf gut kennt und als Angestellte in einem Betrieb arbeitet. Verpflegung ist einfach ein Sammelwort für Kochen und Servieren. Was eine Gemeinschaft ist, das weißt du. Eure Familie ist zum Beispiel eine Gemeinschaft. Eine weitere, etwas grössere Gemeinschaft ist die Schulklasse, eine noch grössere und viel mehr Personen umfassende Gemeinschaft ist die ganze Schule. Und hier könnte nun so eine Fachangestellte tätig sein: dann nämlich, wenn eine Schule ein eigenes Restaurant bekommt, in dem diejenigen Schülerinnen und Schüler, die über Mittag wegen eines zu langen Schulweges nicht nach Hause gehen können, zu Mittag essen. Es gibt aber auch viele Väter, die über Mittag nicht nach Hause gehen können. Diese essen dann im Betriebsrestaurant oder in der Kantine. Und gerade dort braucht man viele, viele Fachangestellte für Gemeinschaftsverpflegung.

Der Schweizer Verband Volksdienst ist eine Organisation, die mehr als 200 Restaurants der Gemeinschaftsverpfle-





Hier dürfen die beiden Lehrtöchter in der Küche einer Maschinenfabrik in Töss unter der kundigen Anleitung des Koches gleich selbst Hand anlegen.

gung für Fabriken, Banken, Versicherungen, für PTT und SBB, für Schüler, Studenten und Soldaten führt. Jedes Jahr werden in den vielen Küchen des Volksdienstes rund 10 Millionen Mittagessen gekocht. Das ist eine ganz grosse und wichtige Aufgabe, denn die vielen Väter und auch Mütter, die über Mittag nicht nach Hause fahren können, die grossen Brüder, die studieren oder in einer Lehre stehen, die möchten doch gerne in ihrem Betriebsrestaurant ebenso gut essen wie daheim. Dann können sie am Nachmittag zufrieden wieder an die Arbeit gehen, sei es in einer Maschinenfabrik, hinter einem Bankschalter oder im Hörsaal, in der chemischen oder einer anderen Industrie. Das ist doch eine schöne, befriedigende Arbeit für ein Mädchen, nicht wahr?

## **Die SV-Lehre**

Die Lehrzeit einer Fachangestellten für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung dauert 18 Monate. Sie ist in drei Teile gegliedert:

1. Der Einführungskurs (3 Monate)
2. Das Praktikum (14 Monate)
3. Der Abschlusskurs (1 Monat)

Im Einführungskurs, der im «Schlössli» (so haben die ersten Schülerinnen das SV-Schulungszentrum getauft) in Zürich stattfindet, erlernen die Lehrtöchter in fröhlicher Gemeinschaft die Grundlagen ihres Berufes. Sie kochen, backen, werden in rationelles Arbeiten und korrektes Handhaben der Geräte eingeführt, sie üben sich im Hausunterhalt und in der Kleiderpflege, sie servieren sich gegenseitig und erlernen so einen tadellosen Tisch- und Saalservice, sie waschen, bügeln und machen hübsche Hand- und Bastelarbeiten.

Daneben, im theoretischen Unterricht, werden sie in den Fächern Warenkunde, Nahrungsmittellehre, Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Korrespondenz, Lebenskunde, Gesundheitslehre, Staats- und Wirtschaftskunde ausgebildet.

Während der drei Monate des Einführungskurses lernen die zukünftigen Fachangestellten gemeinsam, indem sie abwechselungsweise alle im Grosshaushalt vorkommenden Arbeiten erledigen. Mahlzeiten, Theoriestunden und fröhliches Singen und Spielen finden immer wieder die ganze Gruppe der Lehrtöchter beisammen. Später, während des Praktikums, sind sie in viele Betriebe in der ganzen Schweiz zerstreut. Dort, unter den Anweisungen der Leiterin und in Gemeinschaft mit anderen Angestellten, können sie zeigen, was sie schon alles erlernt haben, und sich in der Praxis bewähren. Auch hier wird neben der Arbeit, die während der Stosszeiten vollen Einsatz



Während der Stosszeiten geht es in den Personalrestaurants lebhaft zu und her. Dienst am Buffet in einer grossen Zürcher Bank.

erfordert, die frohmütige Gemeinschaft gepflegt. Kleine Geburtstagsfeiern, gemeinsame Konzert- und Theaterbesuche, Geschäftsausflüge und die Tagung für alle SV-Angestellten lockern den Alltag auf.

Im einmonatigen Abschlusskurs, wieder im «Schlössli» in Zürich, sind die Lehrtöchter noch einmal vereint, um zusammen theoretische und praktische Kenntnisse zu festigen, so dass sie dann alle mit Ruhe und Sicherheit an ihre Lehrabschlussprüfung herantreten können.

Am Ende dieses strengen letzten Monats folgt dann zum glücklichen Abschluss der Lehrzeit die kleine Diplomfeier, an welcher die inzwischen zu jungen Damen herangewachsenen Lehrtöchter ihren Prüfungsausweis entgegennehmen dürfen. Von jetzt an sind sie Fachangestellte für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, und wenn sie einmal Hausfrauen werden, dann können sie schon alles, was man dazu braucht, aus dem Effeff! Und selbstverständlich gibt es auch in diesem Beruf, wie in jedem anderen, Aufstiegsmöglichkeiten. Wer das nötige Organisationstalent und die Begabung hat, kann sich hinaufarbeiten bis in leitende Positionen.