

Anspruchsvolle Abwechslung auf höchstem Berufsniveau

Wer sich für eine höhere Berufsbildung entscheidet, hat Grosses vor im Gastgewerbe: Monika Rauber, Leiterin Hauswirtschaft in der Schützen Rheinfelden AG mit ihren drei Hotels, erzählt, was der Lehrgang Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom ihr persönlich und dem Betrieb bringt.

Mir ist es wichtig, Fachwissen und Allgemeinbildung immer auf dem neusten Stand zu halten. Mit dem Diplom habe ich einen ganzheitlichen Blick auf meinen Beruf erhalten und konnte mich fachlich besser und tiefer ausbilden. Nun kann ich mein umfassendes Wissen auch in Kommissionen, Arbeitsgruppen und Projektgruppen weitergeben und mich entsprechend selbstbewusst und gewinnbringend einbringen.

Die Vielfalt der Ausbildung hat mir sehr zugesagt. Sie umfasst Bereiche wie Buchhaltung, Marketing, Mitarbeitenden-Führung, vermittelt architektonische oder gestalterische Fähigkeiten, bildet uns im Bereich der Arbeitssicherheit und im Gesundheitsschutz aus und vieles mehr. Den Zusammenhang dieser Berufsdisziplinen zu erkennen, war sehr wertvoll, und damit trage ich nun dazu bei, den Betrieb als Ganzes zu stärken.

Gut organisiert und mit Lerngruppen ans Ziel
Während jeder Weiterbildung ist die grosse Herausforderung ja, Arbeit, Lernen und Erho-



Monika Rauber, Leiterin Hauswirtschaft, schätzt die Vielseitigkeit ihres Berufes.

lung unter einen Hut zu bringen. Für mich hat sich bewährt: Eine gute Organisation erleichtert den Alltag immens. Was ich unbedingt empfehle: Schliesst euch in einer Lerngruppe zusammen. Das hilft bei der Vor- und Nachbereitung des Stoffes, und der Austausch ist sehr wertvoll. Ausserdem: Teilt euch die Zeit zwischen den Kursblöcken gut ein und plant freie Tage ein, damit ihr auch mal «durechnuufe» könnt. Und reduziert, wenn möglich, das Arbeitspensum etwas.

Vielfalt und Flexibilität

Unser Beruf hat sich verändert, ist schnelllebig und vielfältiger geworden. Zum Beispiel ist die Auswahl an neuen Materialien und



Produkten enorm gestiegen. Es ist eine grosse Herausforderung, den Einkauf permanent den neusten Entwicklungen bezüglich Nachhaltigkeit und Ressourcen anzupassen. Hier sind Flexibilität und stets aktuelles Fachwissen gefordert. Gestiegen sind auch die Anforderungen seitens der Mitarbeitenden. Die Work-Life-Balance steht in ihrer Priorität sehr hoch, das ist oft eine Herausforderung für den Betrieb. Hier gilt es, mit flexiblen Arbeitszeitmodellen Antworten zu finden.

Weiterbildungen bringen für alle Beteiligten Vorteile: Wir wachsen daran, die Person selber, der Betrieb und unser gesamter Berufsstand. Wer eine Berufsprüfung oder höhere Fachprüfung absolviert, hat mehr Wissen und

kann Verantwortung übernehmen. In unserem Beruf ist das Wissen über Werterhaltung, Nachhaltigkeit oder Wertschöpfung für die Unternehmen auf jeden Fall gewinnbringend. Es ist erfreulich, dass grössere Heime und Spitäler dies schon länger erkannt haben. Sie setzen für viele Stellen bereits ein Diplom voraus. Das sollte auch in der Hotellerie Standard sein. Unser Berufsstand ist das Kompetenzzentrum für die Hauswirtschaft im Betrieb und wir leisteten und leisten während der Pandemie Überdurchschnittliches, um die Gesundheit der Gäste und Patientinnen und Patienten sicherzustellen.

Die wichtigsten Voraussetzungen für diesen schönen Beruf – der sich übrigens auch bestens für Männer eignet – sind: Vernetztes und flexibles Denken und Handeln, grosses Organisations- und Planungsvermögen, strukturiertes Arbeiten und Freude am Arbeiten mit Menschen.

Start nächster Lehrgang:
Weggis, 7. Juni 2022

Kontakt: hbb@hotelgastro.ch,
Tel. 041 392 77 77

Ein Erfahrungsbericht von



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

Alle durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen immer online unter: www.weiterbildung-inklusive.ch