



Die Tagungsteilnehmerinnen des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft auf dem Weg zum Nachmittagsprogramm, der Besichtigung der Richemont-Bäckerfachschule am anderen Seeufer von Luzern. In der Mitte vorne mit gelben Halstüchern sind links Esther Lüscher, Präsidentin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft, und rechts von ihr die Geschäftsführerin Elvira Schwegler.

Hotellerie-Hauswirtschaft: **Berufsverband bricht zu neuen Ufern auf**

Bildung ist wichtig. Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft ist sich dessen bewusst und will der Bildung künftig mehr Gewicht geben. An der 24. Tagung des Berufsverbandes im Luzerner Hotel Continental

Brigida Da Cruz Herculano nimmt all ihren Mut zusammen und tritt vor die versammelte Menge: «Ich liebe die Arbeit in der Hauswirtschaft», sagt sie. Bevor sie vor ein paar Jahren in die Schweiz einwanderte, lernte sie in ihrer Heimat Portugal Coiffeuse. In der Schweiz fand sie eine Anstellung in der Hotellerie-Hauswirtschaft. Doch: «Weil ich diesen Beruf nie gelernt habe, war ich mir nie ganz sicher, ob meine Arbeitsabläufe richtig waren.» Diese Unsicherheit,

die mit einem grossen Arbeitseifer gepaart war, blieb ihrer Vorgesetzten Brigitte Zurmühle, nicht verborgen. Zurmühle legte ihrer engagierten Mitarbeiterin einen Progresso-Lehrgang nahe.

Die besuchte Weiterbildung hat bei Brigida Da Cruz Herculano grosse Kräfte freigelegt.

Die fünfwöchige Ausbildung richtet sich an ungelernte Arbeitskräfte aus dem Gastgewerbe und ver-

stand das Thema Bildung im Zentrum. Die Teilnehmenden haben dabei viel über die Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Hotellerie und Hauswirtschaft erfahren. Ein paar Impressionen der Tagung.

mittelt allgemeines Basiswissen. Nach ihrer Rückkehr in den Betrieb optimierte Brigida Da Cruz Herculano die Arbeitsabläufe. Ihre Chefbin Brigitte Zurmühle erinnert sich: «In der Küche verwendeten wir immer rote Lappen. Diese wurden von Brigida durch die richtige Küchenfarbe Gelb ersetzt.» Brigida Da Cruz Herculano ergänzt: «Ich wusste fortan, welche Reinigungsmittel wofür eingesetzt werden, wie die Maschinen funktionieren und wie richtig gebügelt

wird.» Das Fazit der Chefbin: «Brigida war durch die Ausbildung motiviert. Sie hat Mut geschöpft, selbständig zu arbeiten.» Und es hat ihr auch Mut gegeben, trotz sprachlicher Schwierigkeiten, vor einem grossen Publikum aufzutreten. Auch Michael Berger, Projektleiter des Progresso-Lehrganges, lobt die Initiative von Brigida. «Sie ist ein gutes Beispiel für unsere Lehrgänge. Es lohnt sich für den Arbeitgeber, seine Mitarbeitenden dafür freizustellen.» Der Progresso-



Feierliche Übergabe der Diplome an die neuen Hauswirtschaftsleiterinnen mit eidgenössischem Fachausweis. Umrahmt links von Peter Meier, Leiter Höhere Fachprüfung an der Hotel & Gastro formation in Weggis, neben ihm Marianne Dubs, Präsidentin der Prüfungskommission, sowie rechts Schuldirektor Max Züst.

so-Lehrgang ist nur eines der Ausbildungsprojekte, die an der Tagung des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft vorgestellt werden. Die Palette reicht vom Gratis-Fünf-Tages-Basiskurs für Ungelernte bis zur anspruchsvollen, teuren Höheren Fachprüfung. Da ist auch der Beitrag von Stefan Unternährer von der Hotel & Gastro Union wichtig, der zum erneuerten L-GAV berichtet. Im Zentrum steht dabei, passend zur Tagung mit dem Motto «Bildung im Fokus», wie Aus- und Weiterbildungsinteressierte mit Mitteln aus dem L-GAV unterstützt werden. «Unser Ziel ist es», so Unternährer,

«die Branche durch qualifizierte Mitarbeitende weiterzubringen.» Esther Lüscher, Präsidentin des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft, vergleicht Bildung mit einem treffenden Beispiel: «Aus Sicht der Computerwelt ist die Berufslehre die Hardware. Weiterbildung ist die Software, mit der man die Hardware pflegt und weiterentwickelt.» Die Präsidentin Esther Lüscher wird im nächsten «eXpresso» in einem Interview ihre weiteren Vorstellungen über die Zukunft des Verbandes verraten. *ruth.marending@gastroneus.ch*
Weitere Bilder auf www.expresso.ch

Hauswirtschaftsleiterin mit eidg. Fachausweis:

- Rang 1:** Cornelia Hauenstein, 8909 Zwillikon
- Rang 2:** Jasmin Lüchinger, 3097 Liebfeld
- Rang 3:** Ursula Feuz-Wenger, 3822 Lauterbrunnen
- Die weiteren erfolgreichen Kandidatinnen:** Manuela Bachmann, 8134 Adliswil, Chantal Ducez-Swegler, 5312 Döttingen, Katrin Hotz, 3800 Interlaken, Nadine Nathaly Leubin, 4333 Münchwilen, Nicole Steiner, 9100 Herisau



Progresso-Absolventin Brigida Da Cruz Herculano mit ihrer Chefbin Brigitte Zurmühle.



Diana Wachter und Angela Schürch haben über ihre Erlebnisse bei der Höheren Fachprüfung berichtet.



Max Züst übergibt der Erstplatzierten Cornelia Hauenstein einen «flüssigen» Sonderpreis.

Feedbacks von Teilnehmerinnen zur 24. Tagung des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft



Livia Weber
Lernende
Alterszentrum
Adlgarten/
Neumarkt
Winterthur

Es war für mich ein spannender Tag. Besonders imponiert hat mir die Feier. Das spornt mich an, einmal selber dieses Ziel zu erreichen. Doch zuerst werde ich nächstes Jahr mein Fähigkeitszeugnis Hauswirtschaft machen. Dann sehen wir weiter.



Jasmine Sebai
Hotelfachfrau
Alterszentrum
Adlgarten/
Neumarkt
Winterthur

Ich bin schon seit ein paar Jahren ausgelernnt und habe mich deshalb für den Beitrag zu höheren Ausbildungen interessiert. Mein Ziel ist es, später einmal die Berufsprüfung zu absolvieren. Mich interessiert es, Verantwortung im Betrieb zu übernehmen.



Nadya Nagy-Abbiati
Hotelfachfrau
Hotel Ambassador
Zürich

Mir hat am heutigen Tag vor allem die gute Übersicht der Bildungsmöglichkeiten gefallen, die durch die verschiedenen Referate entstanden ist. Zwar waren mir alle Lehrgänge schon vorher bekannt, aber ich weiss jetzt mehr darüber. Vor allem den L-GAV verstehe ich jetzt viel besser.



Rebecca Hintermann
Restauration
Bruderholzspital
Bottmingen

Ich arbeite zurzeit in der Kantine des Bruderholzspitals und bin deshalb sehr an der Produktion von Lebensmitteln und der Hygiene interessiert. Der Besuch der Richemont-Fachschule am Nachmittag ist für mich interessant. Aber auch die genauen Neuerungen des L-GAV waren gut.