

Marianne Dafflon-Prisching, Leiterin PR/Kommunikation RSE, im Gespräch mit Ruth Stettler-König, Hauswirtschaft Bern

Auch in der Hauswirtschaft kann man nun eine dreijährige Ausbildung machen

Was ist neu in der Ausbildung «HauswirtschafterIn»?

Die Ausbildung dauert neu drei Jahre, im Gegensatz zu früher, mit dem einjährigen Hauswirtschaftslehrejahr und der zweijährigen Lehre als Hauswirtschaftliche Betriebsangestellte (HBA). Die Anforderungen sind bedeutend höher geworden. Neu ist auch der allgemeinbildende Unterricht wichtiger Bestandteil der schulischen Ausbildung.

Warum wurde die Ausbildung neu konzipiert?

Das neue Berufsbildungsgesetz sieht nur noch drei- oder vierjährige Ausbildungen vor. Sonst kann kein eidg. Fähigkeitsausweis mehr erlangt werden. Als Alternative gilt die zweijährige berufspraktische Grundausbildung (Ehemals Anlehre).

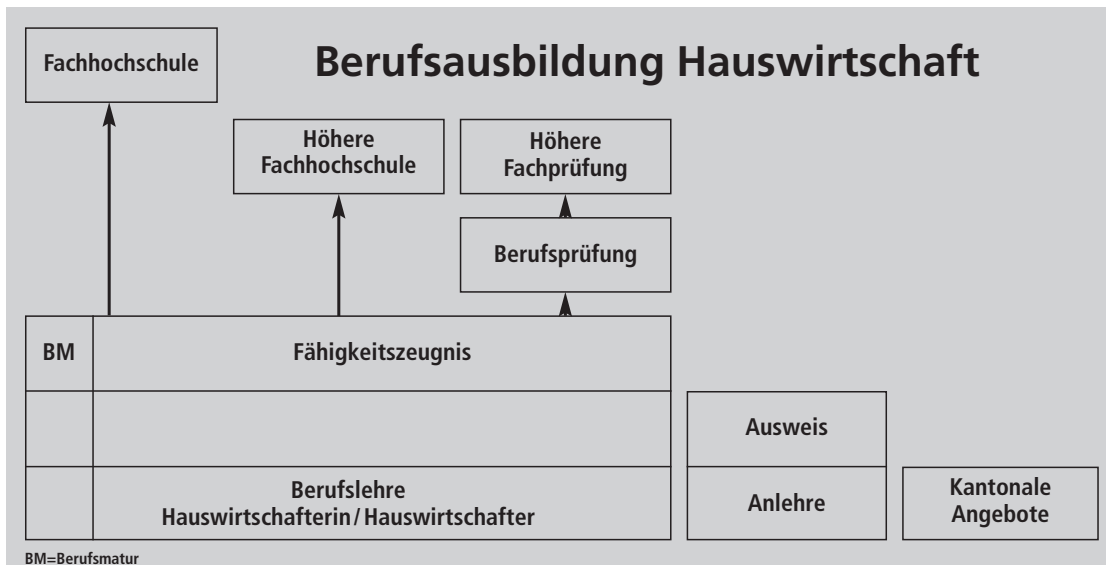
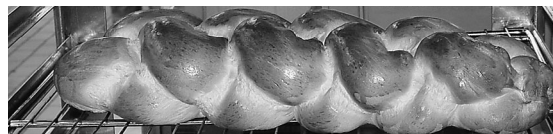
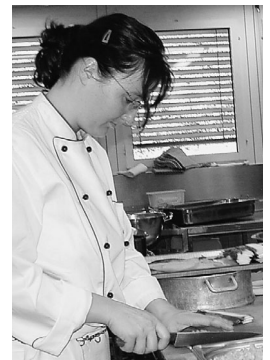
Was erhofft man sich von der neuen Ausbildung?

Dass die Hauswirtschaft einen neuen, höheren Stellenwert erhält und durch das höhere Niveau den anderen Berufslehren gleichgestellt wird.

Wen will man mit dieser Ausbildung ansprechen?

Junge, motivierte Leute, die Freude an einer vorwiegend praktischen, hauswirtschaftlichen Ausbildung haben.

Die Ausbildung ist vielseitig und interessant und deckt viele Einsatzmöglichkeiten ab.



HAUSWIRTSCHAFT



Trudi Berger, Leiterin Hotellerie RSE, im Gespräch mit Frau Rosa Fankhauser, Lehrmeisterin Hauswirtschaft Langnau, und Frau Rita Eichenberger, Lehrmeisterin Hauswirtschaft Burgdorf

Fragen an die Lehrmeisterinnen Hauswirtschaft

Frau Fankhauser, für Sie ist Frau Schenk die erste Lehrtochter in der neuen Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin. Was hat sich verändert im Gegensatz zur vorherigen zweijährigen Ausbildung?

Fankhauser: In der Berufsschule wird mehr allgemeinbildender und weniger praktischer Unterricht vermittelt. Das heisst, im Betrieb sind wir verantwortlich, dass die Lehrfrau alle praktischen Tätigkeiten kennen lernt und diese auch ausführen kann. Sie hat dafür jedoch länger Zeit als vorher bei der zweijährigen Ausbildung.

Frau Eichenberger, Frau Mathys ist für Sie die erste Lehrfrau. Die Lehrstelle wurde im August 2002 geschaffen. Weshalb haben Sie sich bereit erklärt, Lehrlinge im Bereich Hauswirtschaft/Hotellerie auszubilden?

Eichenberger: Für die neu geschaffene Ausbildung hat es immer noch zu wenig Lehrbetriebe. Es ist wichtig, dass Jugendliche nicht einen Hürdenlauf absolvieren müssen, um zu einer Lehrstelle zu kommen.

Was gefällt Ihnen an der Tätigkeit als Lehrmeisterin besonders?

Fankhauser: Ich kann jungen Leute die Chance geben, einen interessanten Beruf zu lernen, welcher auch im Privatleben nützlich ist. Das Arbeitsteam erfährt durch die Lehrfrau die neusten Tipps und Trends im Bereich Hauswirtschaft. Für mich persönlich ist es eine Bereicherung, mit jungen Menschen in Kontakt zu kommen und ihre Entwicklungsschritte mit zu verfolgen.

Eichenberger: Es ist eine Herausforderung mich mit jungen Menschen auseinander zu setzen. Nicht nur sie können von mir lernen, sondern auch ich von ihnen.

Welches sind die Vorteile der Lehrlingsausbildung im Betrieb?

Fankhauser: Im Bereich der Hauswirtschaft gibt es bisher wenig ausgebildetes Personal für die praktischen Arbeiten. Deshalb finde ich es gut, dass wir Lehrfrauen ausbilden können. Dadurch, dass wir eine Lehrfrau im Team haben, sind die anderen Mitarbeitenden angehalten, ihre Arbeiten korrekt und vorbildlich auszuführen. Im 3. Lehrjahr kann im Sinne einer Vertiefung des

Gelernten die Lehrfrau als Ferienvertretung in den verschiedenen Bereichen eingesetzt werden.

Eichenberger: Ein fortschrittlicher Arbeitgeber muss zwingend auch Lehrlinge ausbilden. Die Lehrlinge von heute sind die Arbeitnehmer von morgen.

Gibt es auch Nachteile?

Fankhauser: Wenn der Lehrling zum Beispiel in einem Fach Mühe hat, ist der Aufwand für die Aufgabenhilfe neben der täglichen Arbeit recht hoch. Es lohnt sich jedoch in diesem Fall, die nötige Zeit aufzuwenden.

Eichenberger: Was man nicht unterschätzen darf, ist der Zeitaufwand für die Ausbildung, was ich jedoch nicht als Nachteil bezeichnen möchte.

Wie halten Sie sich fachlich auf dem Laufenden?

Fankhauser: Ich besuche verschiedene Fach- und Führungskurse und arbeite als Instruktorin bei den Einführungskursen der Hauswirtschaftlerinnen mit.

Eichenberger: Ich besuchte im letzten Jahr eine Lehrmeisterausbildung. Der Kontakt zu anderen Lehrmeisterinnen und Fachfrauen sowie der Besuch von Weiterbildungen, Kursen und das Lesen von Fachliteratur sind sehr wichtig.

Ermöglichen Sie der Lehrfrau einen Einblick in andere Bereiche des Spitals?

Fankhauser: Auf Wunsch der Lehrfrau, ja.

Eichenberger: Ich begrüsse es, wenn meine Lehrtochter die Nase auch in andere Bereiche des Spitals steckt. Bis jetzt ist sie jedoch noch nicht dazugekommen.

Fördern Sie den Kontakt Ihrer Lehrfrau zu anderen Lehrlingen im Haus?

Fankhauser: Die Lehrfrau hat sich den Kontakt zu anderen Lehrlingen selbst gesucht und durch den Einsatz in der Küche kam sie automatisch mit den Kochlehrlingen zusammen.

Eichenberger: Ich habe sie schon das eine oder andere Mal auf die übrigen Lehrlinge im Haus aufmerksam gemacht. Zu einem Kontakt ist es jedoch noch nicht gekommen. Das Spital hat für dieses Jahr erstmals einen «Stifteausflug» geplant. Dieser hilft bestimmt mit die vorhandene Schwellenangst zu überwinden.