

Ein Geschenk des Kantons Aargau zum Tag der Hauswirtschaft

(tg/eh) Zum diesjährigen Tag der Hauswirtschaft am 21. März liess sich der Berufsverband Hauswirtschaft Aargau vom Kanton beschenken – er machte nämlich Gebrauch vom Angebot „Vereine gratis ins Museum“. Die Vereinsmitglieder, die sich am Nachmittag des Welttages der Hauswirtschaft dafür Zeit nehmen konnten, trafen sich in Lenzburg im Stapferhaus, um die Ausstellung „Entscheiden“ zu erleben.



Mitgliederanlass im Stapferhaus in Lenzburg

Eine gut gelaunte Schar erkundete nach einer kurzen Einführung in die Thematik die verschiedenen Angebote im „Supermarkt der Möglichkeiten“. Neben vielen interessanten Informationen zu den Entscheidungsprozessen zum Beispiel in der Liebe, in der Berufswahl und der beruflichen Karriere, in der Politik oder in der Kindererziehung oder über das Zusammenspiel von Kopf und Bauch und die diesbezügliche Funktion der Hormone bietet die Ausstellung Gelegenheit, anhand von digitalen Fragenkatalogen das eigene Entscheidungsverhalten zu erkunden und aus einer reichhaltigen Tipp-Sammlung Entscheidungshilfen zu beziehen. Am Ausgang erhielten alle dafür die Quittung, nämlich eine Auswertung in Form eines Kassenbons. Mit dieser in der Hand liessen sich die Vereinsmitglieder an den Tischen in der Cafeteria nieder, um sie zu studieren und danach bei Kaffee und Kuchen den Gedankenaustausch zu pflegen. Dieser führte schnell von den Museumsthemen weg hin zu den alltäglichen Themen aus der Welt der hauswirtschaftlichen Arbeit und Ausbildungstätigkeit.

Ziel des Vereins und Berufsverbandes „Hauswirtschaft Aargau“ ist es ja, die beiden Ausbildungen „Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft“ und „Hauswirtschaftspraktiker/-in“ zu fördern und zu betreuen.

Die Ansprüche an Institutionen wie Altersheime und Spitäler haben in den letzten Jahren auch im Bereich Hotellerie einen grossen Wandel erfahren. Das erfordert professionelles, gut ausgebildetes Fachpersonal. Die Fachleute Hauswirtschaft

(dreijährige Lehre oder zweijährige berufsbegleitende Nachholbildung mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis) und die Hauswirtschaftspraktiker/-innen (zweijährige Lehre mit Eidgenössischem Berufsattest) erfüllen diese Anforderungen dank ihrer vielseitigen Ausbildung bestens.

Der erste Gedanke zum Thema „Hauswirtschaft“ ist vielfach: „waschen, putzen, bügeln, kochen“. Werden diese Arbeiten jedoch in einer Institution ausgeführt, dann sind hygienische, ökologische und ökonomische Richtlinien von der Gesetzgebung vorgeschrieben, und deswegen braucht es Fachpersonal, ausgebildet in Wäscheversorgung, Wohnen und Reinigungstechnik, Gästebetreuung und Service, Ernährung und Verpflegung, Gesundheits- und Sozialwesen und Administration. Organisieren allgemein (z. B. von Anlässen), flexibles Denken und Handeln gehören ebenso dazu wie eine gute körperliche Konstitution, das Anwenden von fachlich-methodisch korrekten und effizienten Arbeitsabläufen, Lagerbewirtschaftung, einfache administrative Arbeiten, kreatives Gestalten und Dekorieren, der Umgang mit Bewohnern und Bewohnerinnen bzw. Patientinnen und Patienten unter Rücksichtnahme auf ihren Gesundheitszustand, Bereitschaft für lebenslanges Lernen.

Die Mitglieder des Berufsverbandes sind einerseits Ausbildungsbetriebe, andererseits an der Förderung dieser Berufe interessierte Einzelpersonen – oft sind diese wiederum als Berufsbildner/-innen direkt an der Ausbildung beteiligt. Über den Berufsverband organisieren sie als Ergänzung zum theoretischen Unterricht an der Berufsschule Lenzburg und der Praxis im Ausbildungsbetrieb die überbetrieblichen Kurse.



Fachkompetenz vermitteln in überbetrieblichen Kursen - Beispiel Servicekurs

So fand kürzlich im Seniorenzentrum „Obere Mühle“ in Villmergen, in welchem die Organisatorin des Mitgliederanlasses zum Tag der Hauswirtschaft, Christa Huber, als Leiterin Hauswirtschaft und Berufsbildnerin tätig ist, ein Kurs für Gästebetreuung und Service statt, unter der kompetenten Leitung von Service-Instruktorin Thérèse Grupp. Der Kurs beinhaltete unter anderem das Verhalten und Auftreten im Service, die Serviceregeln, das Erstellen von Checklisten für das Mise-en-place, das Schreiben von Menükarten, ferner Kenntnisse über Tisch- und Servicewäsche, Servicearten, Speiseservice, Getränkeservice, die Bedürfnisse verschiedener Zielgruppen und Kulturen sowie individuelle Kundenberatung. Der Höhepunkt dieses Kurses war ein besonders festlicher Sonntags-service für die Bewohner des Seniorenzentrums.

Der Vorstand des Berufsverbandes freute sich, die Vereinsmitglieder als Zeichen der Anerkennung für ihr Engagement für die hauswirtschaftlichen Berufe zu einem Museumsbesuch einladen zu können. Er dankt Vorstandsmitglied Christa Huber für die Organisation des Anlasses – und dem Kulturkanton Aargau für das Geschenk „Vereine gratis ins Museum“!