berufsberatung
.ch

Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft HFP
Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft HFP

Hauswirtschaft | Gastronomie, Hotellerie

Als Leiterin oder Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft HFP leiten Sie den hauswirtschaftlichen Bereich in Hotels, Spitälern, Heimen oder in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie planen die Raumgestaltung, erstellen Konzepte für Reinigung und Wäscherei, verantworten Budgets, optimieren Abläufe und führen Mitarbeitende.

Aufgaben

Räume gestalten

- Inneneinrichtung von Räumen gestalten, zum Beispiel die Aufenthaltsräume eines Altersheims neugestalten
- passende Möbel, Farben, Materialien und Dekoration wählen
- darauf achten, dass die Einrichtung bequem, langlebig und pflegeleicht ist
- bei Um- und Neubauten mitplanen und dabei Betriebsabläufe berücksichtigen

Reinigung, Wäscherei und Hygiene verantworten

- gemeinsam mit anderen Fachleuten Konzepte für Hygiene, Entsorgung und Sicherheit erstellen
- Arbeitsabläufe für die Reinigung und Wäscherei erstellen
- Material und Geräte organisieren, zum Beispiel Putzmittel oder Waschmaschinen
- Einsatzpläne erstellen
- darauf achten, dass Qualitätsstandards und gesetzliche Vorgaben eingehalten werden

Mitarbeitende führen

- planen, wie viel Personal benötigt wird
- neue Mitarbeitende einstellen und einführen
- Mitarbeitende führen und begleiten
- Arbeitsrapporte und Arbeitszeiten kontrollieren

Betrieb führen und Finanzen verwalten

- den hauswirtschaftlichen Bereich gegenüber der Geschäftsleitung und anderen Abteilungen vertreten

- Budgets planen und Kosten überwachen
- Unternehmensführung bei finanziellen und rechtlichen Fragen beraten, beispielsweise zu einem Vertrag mit einem externen Reinigungsunternehmen

Arbeitsumgebung

Als Leiterin oder Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft übernehmen Sie eine Führungsposition im mittleren und höheren Kader. Sie sind in einem Betrieb der Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, in einem Heim oder einem Spital tätig. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Stressresistenz
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten

---

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Kontakt zu Menschen haben
- Mit Zahlen arbeiten
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Dauer	Zulassung	Abschluss
1,5 Jahre	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3219) .	Leiter / Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fachkurse/?fachbereich=gastronomie)
- Kurse von **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/training-und-coaching)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Hospitality Management** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp

Beruf
Leiter/in Restauration HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp

Beruf
Leiter/in in Facility Management und Maintenance HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-in-facility-management-und-maintenance-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.230.1.0

Weiterführende Links

OdA Hauswirtschaft (https://hauswirtschaft.ch)

Organisation der Arbeitswelt: Hauswirtschaft

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/de)

Verband für Hotellerie und Restaurant

HotellerieSuisse (https://www.hotelleriesuisse.ch/de)

Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78442?lang=de)