Kompetenzrahmen

Langzeitpflege

Funktion: Mitarbeiter/in Hotellerie–Hauswirtschaft

Inhaltsverzeichnis

1. Grundausbildung 2
2. Grundkompetenzen : 2

Kompetenz Nr. 1: Grundlegende Hygieneregeln 2
Kompetenz Nr. 2: Fachgerechter Umgang mit Reinigungs-produkten und Geräten 3
Kompetenz Nr. 3: Hotellerie und Hauswirtschaft 3
Kompetenz Nr. 4: Sichere Umgebung 4
Kompetenz Nr. 5: Kommunikation mit Bewohnerinnen und Bewohnern sowie Angehörigen 4
Kompetenz Nr. 6: Kommunikation im Team 5
Kompetenz Nr. 7: Kontinuierliche Verbesserung 5
Kompetenz Nr. 8: Lern und Ausbildungsbereitschaft 6

3. Entwicklungsmöglichkeiten (nicht abschliessend) 6
4. Validierung des Referenzdokuments 6

1. Grundausbildung

- Ohne spezifische Ausbildung
- Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft (EBA) - OrTra SSVs
- Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ - berufsberatung.ch
- Küchenangestellte/r EBA - berufsberatung.ch
- Restaurantangestellte/r EBA - berufsberatung.ch
- Ausbildung in Hauswirtschaft & Betreuung SRK | redcross-edu.ch
- Unterstützung bei der beruflichen Reintegration (IV, OPRA, EMERA, Kinderdorf Leuk usw.)

2. Grundkompetenzen :

Alle wesentlichen Tätigkeiten und Kompetenzen sind nach Stufen oder Etappen gegliedert, die nacheinander erreicht werden müssen.

Voraussetzungen:

- Deutschkenntnisse Niveau B2
- Fähigkeit zur Nutzung von Tablet/PC
- Absolvierte E-Learning-Module auf der PCI-Plattform Standardmassnahmen[1]

Kompetenz Nr. 1: Grundlegende Hygieneregeln

Einhaltung der Hygieneregeln durch:

- Anwendung der Hygienemassnahmen (Standard- und Zusatzmassnahmen)
- Rücksprache mit Hygieneverantwortlicher oder Pflegefachpersonen bei Unsicherheiten
- Kenntnis der spezifischen Verfahren (z. B. Grippeepidemie)
- Gewährleistung einer klaren und hygienischen Trennung zwischen sauberem und verschmutztem Bereich im Reinigungs- und Wäschereibereich sowie weiteren Bereichen (Cafeteria etc.).
- Melden von fehlendem Verbrauchsmaterial
- Einhaltung der Bekleidungsvorschriften

[1] Prävention und Kontrolle von Infektionen

Kompetenz Nr. 2: Fachgerechter Umgang mit Reinigungs-produkten und Geräten

Voraussetzungen:

- Kenntnis des Ordners mit Sicherheitsdatenblättern zu gefährlichen Produkten und Geräten

Einhaltung der Sicherheitsregeln durch:

- Kenntnis der Gefahrensymbole sowie Wissen, wo die entsprechenden Sicherheitsinformationen zu finden sind
- Kenntnis der Eigenschaften der Produkte, ihres Verwendungszwecks sowie der korrekten Dosierung
- Einhaltung der Gebrauchsanweisungen und Anwendungsvorschriften für Reinigungsmittel und der Geräte
- Tragen von Schutzbrille und Handschuhen beim Umgang mit bestimmten Reinigungsprodukten
- Beachten der Vorschriften zur sachgerechten Lagerung der Produkte
- Verwalten der Bestände gemäss den geltenden internen Verfahren
- Organisation des Reinigungswagens entsprechend den Arbeitsanforderungen
- Sachgemässer Umgang mit allen im Pflegeheim verwendeten Geräten, Utensilien, Maschinen und Ausrüstungen

Kompetenz Nr. 3: Hotellerie und Hauswirtschaft

Voraussetzungen:

- Kenntnis der hausinternen Reinigungsvorschriften
- Kenntnis der kantonalen Vorgaben Prävention und Kontrolle von Infektionen
    - Umgebungsdesinfektion mit Meliseptol Foam pure 8059
    - Unterhalt (Reinigung und/oder Desinfektion) der direkten Umgebung der Bewohner und der Räumlichkeiten in den APH 2354
    - Reinigung/Desinfektion der Computer und der Telefone in der Pflege 23309
- Kenntnis der Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) - SVG
- Kennen der Verfahren im Fall einer Hitzewelle

Sicherstellen der Hotellerie- und Hauswirtschaftsleistungen

- Erbringung von Dienstleistungen, die auf die Bewohner und deren Angehörige ausgerichtet sind
- Situationsgerechtes Decken der Tische
- Anwendung der in der Einrichtung geltenden Reinigungsvorschriften für Zimmer und Gemeinschaftsräume: Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung (tägliche Reinigung), Zwischenreinigung (Staubentfernung) sowie Grundreinigung (z. B. nach Todesfällen oder bei Kurzaufenthalten).
- Korrekte Abfalltrennung gemäss den internen Vorgaben
- Kontrolle der Kühlschranktemperaturen in der Cafeteria und in anderen Bereichen
- Rücknahme von Lebensmitteln aus den Etagen gemäss den internen Vorgaben
- Verwaltung der angebrochenen Lebensmittel (inkl. Datierung des Öffnungsdatums)
- Einhaltung der Reinigungstechniken durch korrekte und fachgerechte Nutzung des Materials

- Beachtung der Effizienz und Umweltkriterien (angepasst an Materialien und ökologische Standards)

Gemäss der Organisationsstruktur der Institution führt die Mitarbeitende ggf. zusätzlich folgende Aufgaben aus:

- Mithilfe bei der Vorbereitung und beim Aufräumen der Zimmer bei Eintritten und Zimmerwechseln
- Verantwortung für die Sortierung und Rückverfolgbarkeit der Wäsche der Bewohner, Meldung von Unregelmässigkeiten, Verlusten oder Beschädigungen und Einhaltung des Kreislaufs von sauberer und schmutziger Wäsche sowie der Verfahren bezüglich infektiöser Wäsche
- Melden aller in der Wäsche gefundenen persönlichen Gegenstände.

Auf Anweisung Durchführung von Bügelarbeiten, Näharbeiten, Tischservice, Arbeiten in der Cafeteria oder spezifischen Aktivierungen unter Einbezug der Bewohnenden, soweit möglich.

Kompetenz Nr. 4: Sichere Umgebung

Voraussetzungen:

- Kenntnis der internen Abläufe bei besonderen Ereignissen (z. B. Sturz, Abwesenheit/Weglaufen, medizinischer Notfall, Todesfall inklusive Verdacht auf einen nicht natürlichen Todesfall) bei Bewohnenden.
- Kenntnis der Notfallanweisungen (Brand, Erdbeben usw.)

Gewährleistung einer sicheren Umgebung durch:

- Verhindern jeglichen Kontakts der Bewohner mit potenziell gefährlichen Produkten
- Verwendung von Warnschildern z. B. „Nasser Boden“
- Mündliche Information von Personen, die sich in der Nähe der Tätigkeit aufhalten
- Sicherstellen geeigneter Behälter für Reinigungsmittel, um Unfälle zu vermeiden
- Kenntnis der richtigen Massnahmen bei Unfällen mit Reinigungsprodukten (z. B. Augen ausspülen)
- Melden von Unregelmässigkeiten und/oder defekten Geräten unmittelbar vor deren Benutzung
- Kennen der Grenzen der eigenen Funktion: beobachten, bei Bedarf für Sicherheit sorgen, an die zuständige Person weiterleiten und nicht ausserhalb des eigenen Zuständigkeitsbereichs eingreifen
- Kenntnis des Vorgehens bei Stichverletzungen und/oder Kontakt mit biologischen Flüssigkeiten
- Ergonomisches Anpassen der Körperhaltung während der Arbeit
- Melden jeglicher Hinweise auf Misshandlung
- Melden jedes aggressiven Verhaltens

Kompetenz Nr. 5: Kommunikation mit Bewohnerinnen und Bewohnern sowie Angehörigen

Voraussetzungen:

- Kenntnis der Charta/des Leitbilds und der Philosophie der Institution
- Sensibilisierung für Palliative Care

- Kenntnisse in Psychogeriatrie
- Grundkenntnisse zum Umgang mit assistiertem Suizid gemäss institutionellen Vorgaben

Professionelle Interaktion mit den Bewohnern und den Angehörigen durch:

- Respektieren der Charta und der Philosophie der Institution
- Einhaltung der beruflichen Schweigepflicht und der Diskretionspflicht
- Anpassung der Kommunikation an die gesundheitlichen Einschränkungen und den Zustand der Bewohner
- Einsetzen einer wohlwollenden, nicht wertenden und beruhigenden Kommunikation
- Aufbau einer vertrauensvollen Beziehung zu den Bewohnenden und ihren Angehörigen
- Ansprechen der Bewohner mit „Sie“ (je nach institutioneller Kultur) und Vermeidung einer bevormundenden Haltung
- Anpassen der nonverbalen Kommunikation durch Blickkontakt, Gestik und angemessene Berührung; Positionierung auf Augenhöhe und direkt gegenüber der Person
- Wahrung der professionellen Distanz durch Einschränkung privater Informationen (eigene oder jene von Kolleginnen/Kollegen)
- Vermittlung eines positiven Bildes der Institution

Kompetenz Nr. 6: Kommunikation im Team

Voraussetzungen:

- Kenntnis der verschiedenen Funktionen innerhalb der Institution
- Kenntnis der internen Richtlinien

Interdisziplinäre Zusammenarbeit durch:

- Einhaltung der institutionellen Charta
- Zusammenarbeit mit dem multidisziplinären Team
- Beitrag zu einem positiven Arbeitsklima durch respektvolle Kommunikation, Weitergabe relevanter Informationen, konstruktive Zusammenarbeit sowie rechtzeitiges Einholen von Unterstützung bei Schwierigkeiten.
- Bewältigung schwieriger Situationen (z. B. Stress oder Konflikte) durch eine positive und konstruktive Haltung, bei Bedarf unter Einbezug einer vermittelnden Drittperson
- Meldung technischer Probleme oder Reparaturmeldungen an den technischen Dienst (per Auftragsschein oder E-Mail)
- Meldung relevanter Beobachtungen an den Pflegedienst (z. B. ungewöhnliches Verhalten, gefundene Medikamente)

Kompetenz Nr. 7: Kontinuierliche Verbesserung

Aktive Teilnahme an der kontinuierlichen Verbesserung durch:

- Vorschlagen von Massnahmen zur Qualitätsverbesserung der angebotenen Dienstleistungen
- Einbringen von Ideen zur Vermeidung beruflicher Fehler
- Melden beruflicher Fehler und Mitwirken an deren Dokumentation und ggf. Analyse

Kompetenz Nr. 8: Lern und Ausbildungsbereitschaf

Weiterentwicklung durch:

- Beitrag zur Ausbildung von Lernenden mit einer wertschätzenden und reflektierten Haltung
- Begleitung und Unterstützung von Kolleginnen und Kollegen und/oder Auszubildenden, an die Aufgaben delegiert wurden (z. B. Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA, etc.)
- Regelmässige Selbst- und Fremdevaluation
- Nutzung von Lerngelegenheiten zur Entwicklung fehlender oder unvollständiger Kompetenzen

3. Entwicklungsmöglichkeiten (nicht abschliessend)

Berufsprüfung (BP)

- Instandhaltungsfachmann/-frau
- Bereichsleiter/in Reinigungstechnik
- Bereichsleiter/in Restauration
- Gastro-Betriebsleiter/in
- Chef/fe de Réception

Höhere Fachprüfung (HFP)

- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom
- Leiter/in in Facility Management und Maintenance mit eidg. Diplom
- diplomierter Gebäudereiniger/in
- Leiter/in Restauration mit eidg. Diplom

4. Validierung des Referenzdokuments

Dokument nach Beratung mit den Verantwortlichen der Verpflegungsabteilung genehmigt: 29.09.26