

2. Newsletter OdA Hauswirtschaft Schweiz 03/2026

Liebe Mitglieder

Gerne informieren wir euch mit diesem Newsletter über aktuelle Themen aus dem Verband, wichtige Entwicklungen in der Berufsbildung sowie über Angebote unserer Partnerorganisationen. Unser Ziel ist es, euch regelmässig über Projekte, Veranstaltungen und neue Unterlagen zu informieren und euch in der täglichen Arbeit zu unterstützen.

Aus dem Verband

Vorstand

Die OdA Hauswirtschaft Schweiz arbeitet aktuell an der Weiterentwicklung ihrer strategischen Ausrichtung. Vision und Mission wurden überarbeitet, um die Hauswirtschaft als systemrelevante Disziplin stärker sichtbar zu machen und die Qualität der Berufsbildung weiter zu stärken.

Gleichzeitig wird die Organisationsstruktur des Vorstandes überprüft und eine Statutenrevision bis 2027 vorbereitet. [Leitbild | OdA Hauswirtschaft](#)

Veranstaltungen

Tag der Hauswirtschaft 21.03.2026

Am Samstag, den 21. März 2026 findet der internationale Tag der Hauswirtschaft statt. Betriebe, Institutionen und Organisationen sind herzlich eingeladen, diesen Tag zu nutzen, um die Vielfalt und Bedeutung der Hauswirtschaft sichtbar zu machen, beispielsweise mit kleinen Aktionen im Betrieb, Informationsbeiträgen oder Aktivitäten mit Lernenden und Mitarbeitenden.

Der Dachverband hat dafür eine eigene Homepage lanciert. Weiter gibt es wieder einen Wettbewerb, bei dem kreative Beiträge eingereicht werden können. Zudem haben Betriebe die Möglichkeit, ihre Nachhaltigkeitsstory zu veröffentlichen und damit zu zeigen, wie Nachhaltigkeit im hauswirtschaftlichen Alltag umgesetzt wird. Hier geht es zur Homepage: [Die Zukunft liegt auf dem Teller | Tag der Hauswirtschaft 2026](#)

Wir freuen uns über viele engagierte Beiträge und Aktivitäten rund um den Tag der Hauswirtschaft.

Mitgliederversammlung OdA Hauswirtschaft Schweiz am 08.05.2026

Die diesjährige Mitgliederversammlung der OdA Hauswirtschaft Schweiz findet in Schaffhausen statt.

Neue Berufe

Weiterführende Informationen und Hilfsmittel

Für Lernende, BerufsbildnerInnen, ÜK-Verantwortliche sowie alle an der Ausbildung beteiligten Personen werden laufend Informationen und Hilfsmittel auf der Homepage der Oda Hauswirtschaft Schweiz zur Verfügung gestellt.

Besonders hinweisen möchten wir auf die überarbeitete Bildungssystematik, ein Glossar mit Fachbegriffen in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch sowie auf eine Liste mit Formulierungen und Fachbegriffen Schwerpunkt Hotellerie, welche die Ausbildung und die Vorbereitung auf Prüfungen unterstützen.

Zudem empfehlen wir das Anleitungsvideo zum Fachgespräch. Dieses bietet hilfreiche Informationen für PrüfungsexpertInnen, Lernende, BerufsbildnerInnen sowie alle Personen, die Lernende auf das Qualifikationsverfahren vorbereiten. Weitere Informationen und das Video finden Sie nächstens hier:

Hier geht es zu den Dokumenten und Hilfsmitteln: [Oda Hauswirtschaft | Schweiz](#)

Nullserie EFZ ab April verfügbar

Die Nullserie für das EFZ wird ab April auf den Homepages von HGf und Oda Hauswirtschaft Schweiz aufgeschaltet.

Empfehlung Vorbereitung Fachgespräch

Das Fachgespräch ist ein wichtiger Bestandteil des neuen Qualifikationsverfahrens. Es dient dazu, zu zeigen, dass Lernende ihre beruflichen Handlungen verstehen, reflektieren und fachlich begründen können. Für eine gute Vorbereitung empfiehlt es sich, frühzeitig mit der Auseinandersetzung mit den eigenen Praxiserfahrungen zu beginnen.

Grundsätzlich liegt die Verantwortung für die Vorbereitung im Betrieb. Gleichzeitig tragen, gemäss dem System der Berufsbildung, alle drei Lernorte (Betrieb, Berufsfachschule und üK) gemeinsam zur erfolgreichen Vorbereitung der Lernenden bei.

Für eine erfolgreiche Vorbereitung haben sich folgende Punkte bewährt:

- Praxis reflektieren: Lernende sollten konkrete Situationen aus ihrem Berufsalltag auswählen und überlegen, wie sie gehandelt haben, welche Entscheidungen sie getroffen haben und weshalb. Ebenso ist es hilfreich zu überlegen, welche alternativen Lösungen möglich gewesen wären.
- Fachwissen mit Praxis verbinden: Antworten im Fachgespräch sollen nicht nur beschreiben, was gemacht wurde, sondern auch erklären, welche fachlichen Überlegungen dahinterstehen.
- Regelmässig üben: Probe-Fachgespräche im Betrieb oder in den üK helfen, Sicherheit zu gewinnen. Dabei können BerufsbildnerInnen typische Fragen stellen und gemeinsam mit den Lernenden mögliche Antworten besprechen.
- Unterlagen nutzen: Lerndokumentationen, Praxisaufträge sowie Unterlagen aus Schule und üK bieten eine gute Grundlage für die Wiederholung wichtiger Inhalte.
- Frühzeitig planen: Eine strukturierte Vorbereitung mit genügend Zeit zum Wiederholen und Üben unterstützt die Lernenden dabei, ihr Wissen sicher anzuwenden.

Eine gute Vorbereitung stärkt nicht nur die Sicherheit der Lernenden im Fachgespräch, sondern zeigt auch ihre berufliche Handlungskompetenz und ihr Verständnis für die Arbeit in der Hauswirtschaft.

Onboarding-Kurse 2026

Auch im Jahr 2026 werden wieder Onboarding-Kurse für Lernende und BerufsbildnerInnen angeboten. Die Kurse werden gemeinsam mit WIGL und der Hotel-Gastro formation durchgeführt und unterstützen insbesondere beim Einstieg in die neuen Berufe und die Nutzung der Lernplattform WIGL.

Die aktuellen Termine sowie weitere Informationen zu den Onboarding-Kursen finden Sie auf der Homepage der Oda Hauswirtschaft Schweiz: [Onboarding - WIGL](#)

Schwerpunkte Praxisaufträge

Die Praxisaufträge berücksichtigen neu stärker die unterschiedlichen Schwerpunkte Hotellerie und Hauswirtschaft. Im Praxisauftrag PB 501 mit Schwerpunkt Hotellerie führen Lernende beispielsweise ein Gespräch mit einem Gast etwa zu Themen wie Check-in oder Check-out, zu Sehenswürdigkeiten oder ähnliches. Das Gespräch erfolgt in Englisch oder in einer zweiten Landessprache. Anschliessend erstellen die Lernenden einen Kurzfilm oder eine Fotostory zum Gespräch und halten die wichtigsten Schlüsselpunkte fest.

Im Praxisauftrag PB 502 mit Schwerpunkt Hauswirtschaft bereiten die Lernenden für eine Veranstaltung drei kalte und eine warme Speise nach Rezept zu. Eine weitere warme Speise ist bereits vorbereitet und muss regeneriert werden. Dabei achten sie auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, bestellen die benötigten Lebensmittel mittels Formular und dokumentieren wichtige Schlüsselpunkte zur Bedienung von Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln.

Praxisaufträge und Berichte ÜK 5 EFZ

Weiter wurden die ÜK-Berichte sowie die Praxisaufträge überarbeitet, bzw. für ÜK 5 neu erstellt. Ziel der Anpassungen ist es, die Aufgaben noch stärker an realen Arbeitssituationen auszurichten und die Handlungskompetenzen der Lernenden praxisnah zu fördern. Die Aufträge sind den Leistungszielen angepasst und detaillierter formuliert. Die Berichte wurden kürzer verfasst, was das Erstellen erleichtert. Die Inhalte für ÜK 5 sind ab Ende April im WIGL verfügbar. Von Seiten Nutzer sind keine weiteren Massnahmen notwendig. Der Inhalt erscheint «automatisch» im Portfolio.

Zeugniserläuterungen

Die Zeugniserläuterungen sind inzwischen angepasst und können unter bezogen werden:

[Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ / Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ](#)

[Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA / Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA](#)

Praxis-Ausbildung

Die Unterlagen und Dokumente für die neue PrA-Ausbildung Hotellerie–Hauswirtschaft sind ab Ende März auf der Homepage der [Oda Hauswirtschaft | Schweiz](#) aufgeschaltet und stehen allen interessierten Betrieben und Ausbildungsbeteiligten zur Verfügung.

In Zusammenarbeit mit INSOS ist man aktuell dabei ein Projekt zu lancieren um eine digitales Lehrmittel zu erarbeiten. Ein Testlauf wird auf Sommer 2026 erwartet. Weitere Informationen folgen, sobald die Planungen abgeschlossen sind.

Informationen unserer Partner

fmpro-Symposium 25. Juni 2026

Am 25. Juni 2026 findet in der Messe Luzern das fmpro Symposium 2026 statt, der Community-Anlass für die gesamte FM- und Maintenance-Branche. Die Veranstaltung bietet eine abwechslungsreiche Kombination aus Fachreferaten, Verbandsinformationen und Networking. Nach der Generalversammlung von fmpro erwarten die Teilnehmenden ein Keynote-Referat, vier Impulsreferate, ein Innovation Market sowie der fmpro Social Event. Mitglieder der OdA Hauswirtschaft Schweiz profitieren vom Partnerpreis von CHF 275. Anmeldungen erfolgen direkt über die Homepage von fmpro: [Networking](#)

Zwei neue Partner: herzlich willkommen

Wir freuen uns, zwei neue Partner in unserem Netzwerk begrüßen zu dürfen:

hollu Systemhygiene (Schweiz) AG und Elis (Suisse) AG.

Beide Unternehmen bringen wertvolle Expertise in Bereichen mit, die für die Hauswirtschaft von grosser Bedeutung sind.

[hollu Systemhygiene \(Schweiz\) AG](#) ist ein österreichisches Familienunternehmen und zählt zu den führenden Anbietern von Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionslösungen für professionelle Anwendungen. Das Unternehmen entwickelt und produziert nachhaltige Reinigungsprodukte und unterstützt Betriebe mit umfassenden Systemlösungen, Schulungen und Beratung rund um Hygiene, Reinigung und Umweltverträglichkeit.

[Elis \(Suisse\) AG](#) ist ein international tätiger Anbieter von Textil- und Hygienesdienstleistungen. Das Unternehmen versorgt Betriebe aus den Bereichen Hotellerie, Gesundheitswesen, Industrie und Gastronomie mit Miettextilien, Berufsbekleidung sowie Waschraum- und Hygienelösungen. Mit seinem Kreislaufmodell trägt Elis zu einer nachhaltigen Nutzung von Textilien und Ressourcen bei.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und heissen hollu Systemhygiene (Schweiz) AG und Elis (Suisse) AG herzlich im Partnernetzwerk der OdA Hauswirtschaft Schweiz willkommen.

Wir danken allen regionalen OdAs, Verbandsmitgliedern, Betrieben, Partnern, Berufsbildenden sowie allen engagierten Fachpersonen herzlich für ihren grossen Einsatz für die Hauswirtschaft und die Ausbildung unseres Berufsnachwuchses. Mit eurem täglichen Engagement leistet ihr einen wichtigen Beitrag zur Qualität und Weiterentwicklung unserer Berufe.

Für die kommenden Wochen wünschen wir euch einen guten Start in den Frühling, viel Energie für die anstehenden Aufgaben und insbesondere eine erfolgreiche Durchführung der bevorstehenden QVs. Wir danken euch für eure wertvolle Unterstützung der Lernenden auf ihrem Weg zum Abschluss.

Herzliche Frühlingsgrüsse

Sonja Schläpfer
Präsidentin

Barbara Schiesser
Geschäftsführerin