



Weiterbildung

Gastronomie / Hauswirtschaft
2025

Gastronomie / Hauswirtschaft

T +41 41 419 72 32, wb.gastronomie@artisetbildung.ch,
wb.hauswirtschaft@artisetbildung.ch

Administration

Lydia Lussi, lydia.lussi@artisetbildung.ch

Bildungsbeauftragte

Britta Studer, britta.studer@artisetbildung.ch

Christoph Roos, christoph.roos@artisetbildung.ch

Unsere Lehrbeauftragten finden Sie unter:
www.artisetbildung.ch/weiterbildung/ueber-uns

Allgemeine Geschäftsbedingungen:
www.artisetbildung.ch/agb

Weitere Broschüren:

- Selbst- und Sozialkompetenz
- Sozialpädagogik/ Kindheitspädagogik
- Führung/ Management
- Pflege und Betreuung



Zum Download oder Bestellung einer Printausgabe:
www.artisetbildung.ch/weiterbildung/weiterbildungen/kursprogramme/PY0aQ

Stand August 2024, Änderungen vorbehalten

ARTISET Bildung

Weiterbildung

Abendweg 1, Postfach, 6000 Luzern 6

T +41 41 419 01 72

wb@artisetbildung.ch, artisetbildung.ch/weiterbildung

Editorial

**Künstliche Intelligenz – Soziale Intelligenz – Menschsein im Wandel
Bildung ist gefragt – in vielfältiger Form!**

Wir stehen inmitten umwälzender Entwicklungen in Gesellschaft und Technik. Dazu gehören Verunsicherungen und Verwerfungen im grossen Stil. Was uns stabil und verlässlich schien, ist in Frage gestellt oder teilweise schon nicht mehr vorhanden. Dafür entstand und entsteht bahnbrechend Neues – in einem uns oft noch nicht bewussten Ausmass. Und in völlig neuen Dimensionen und Qualitäten. Diese bieten grosse Chancen, gerade auch in den Bereichen Soziales, Gesundheit, Pädagogik. Und sie bergen Gefahren, die wir erkennen müssen.

Diese Entwicklungen fordern uns heraus: zum Weiterdenken, Weiterlernen, Reflektieren und Entscheiden. Worauf lassen wir uns ein, speziell im digitalen Bereich? Wo halten wir an Qualitäten fest, die Maschinen nicht ersetzen können? Wo liegt der ideale Mix? Wie gestalten wir künftig soziales Leben mit hoher Lebensqualität für Mitarbeitende und Bewohnende, für betreute und begleitete kleine und grosse Menschen?

Der Austausch in einer lebendigen Lernkultur inspiriert das eigene Denken, Handeln und die Zukunftsgestaltung. Lassen Sie sich herausfordern und entwickeln Sie sich weiter. In Fachkursen, Lehrgängen und Nachdiplomkursen, Inhouse-Schulungen und Beratungen, in Fokusveranstaltungen und bei Tagungen.

Unter www.artisetbildung.ch/weiterbildung finden Sie neben den Detailprogrammen den aktuellen Stand zu allen Angeboten. Wir freuen uns auf Sie – in Ihrer Institution zur Inhouse-Weiterbildung, bei uns in Luzern und Bern oder an einem unserer anderen Kursorte in der Deutschschweiz wie Zürich, Olten, St. Gallen und einigen mehr!

Susanne Eberle und das Weiterbildungsteam von ARTISET Bildung

Inhaltsverzeichnis

Inhouse-Angebote: Weiterbildungen und Beratungen Gastronomie/Hauswirtschaft	8
--	---

Essen und Esskultur

GH1	Koch/Köchin in sozialen Institutionen	9
GH2	Ernährung und Kochen für Kinder und Jugendliche	10
GH3	Sozialarbeit, die durch den Magen geht	11
GH4	Ernährung für Menschen mit Beeinträchtigung	12
GH5	Ernährung 2.0 – Fokus Darmgesundheit	13
GH6	Food Waste – zu gut zum Wegwerfen	14
GH7	Das Verpflegungsangebot unter der Lupe	15
GH8	«Kitchen Evolution»: Zeitgemässe Küchenstrukturen und Erfolgsstrategien	16

Praktisches Kochen und Ernährung

GH9	Kulinarische Vielfalt der Hülsenfrüchte	17
GH10	Zubereitung und Einsatz von Fleischalternativen	18
GH11	Die Kunst des Brotbackens	19
GH12	Neue Ideen für Ihr Salatbuffet	20
GH13	Mini Patisserie	21
GH14	Rouladen, Torten und Cakes	22
GH15	Kreative Köstlichkeiten mit Durchblick	23
GH16	Aktuelle Diabetesernährung	24
GH17	Diäten – spezielle Ernährungsformen	25
GH18	Fleischlose Mahlzeiten für hochbetagte Menschen	26
GH19	Kochen für Menschen mit Schluckstörungen	27

GH20	Kochen für Menschen mit Demenz	28
GH21	Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter	29

Praktische Hauswirtschaft

GH22	Textilwaschen in sozialen Institutionen	30
GH23	Flickmethoden: Einführung kompakt!	31
GH24	Rationelle und perfekte Flickmethoden in Grossbetriebswäschereien	32
GH25	Fleckenentfernung und Vermeidung von Wäscheschäden	33
GH26	Professionelle Reinigung	34

Service und Gästeorientierung

GH27	Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in	35
GH28	Service- und Tischkultur in Altersinstitutionen	36
GH29	Begegnungen und Kommunikation mit Menschen mit Demenz	37
GH30	Gepflegter Service	38
GH31	Kompetente Organisation und Durchführung festlicher Anlässe	39

Hygiene und Arbeitssicherheit

GH32	Sinnvolle Hygiene in Küche und Speiseverteilung	40
GH33	Selbstkontrolle in der Lebensmittelhygiene? Sie haben die Verantwortung!	41
GH34	Hygiene in der Hauswirtschaft – das Wissen von A bis Z aufgefrischt!	42
GH35	Hygiene in der Hauswirtschaft – Refresher	43
GH36	Vollgestellte und stark bewohnte Räume	44
GH37	Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit	45

Führung, Kommunikation und Selbstmanagement

GH38	Von der Fachmitarbeitenden zur Lernbegleitung	46
GH39	Lehrgang Führen in der Hotellerie-Hauswirtschaft	47
GH40	Mitarbeitende führen	48
GH41	Reflexion als Führungsaufgabe	49
GH42	Konzepte für die Hotellerie-Hauswirtschaft	50
GH43	Verhandeln und argumentieren: so gelingt's noch besser!	51
GH44	Leichte Sprache für die Hotellerie-Hauswirtschaft	52
GH45	Kommunikation im Arbeitsalltag	53
GH46	Konflikte erkennen und lösen	54
GH47	Umgang mit Beschwerden und Reklamationen	55

Eidg. Berufsprüfung

	Eidg. Berufsprüfung Bereichsleiter:in Hotellerie-Hauswirtschaft	56
--	---	----

ARTISET Bildung

Laufbahnberatung

**Fachlich kompetent,
individuell und lösungsorientiert**

- Berufliche Standortbestimmung
- Passende Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorbereitung auf eine neue berufliche Rolle
- Wiedereinstieg nach Berufspause
- Schwierige Situationen im Job
- Unterstützung bei Entwicklungs- und Entscheidungsprozessen
- Vorbereitung auf eidg. Berufsprüfung



Weiterbildung

Das Angebot richtet sich an Führungspersonen Gesundheit/Soziales sowie Fachpersonen Hauswirtschaft, Gastronomie, Sozialpädagogik und Pflege.

Irène Mahnig-Lipp

dipl. Pflegefachfrau HF, Berufsschullehrerin WPI, MAS Management Soziales und Gesundheit, dipl. Supervisorin/Coach/Organisationsberatung, Leiterin Pflege und Betreuung ARTISET Bildung.



Weitere Informationen



Video

Inhouse-Angebote: Weiterbildungen und Beratungen Gastronomie / Hauswirtschaft

Zu den nachfolgenden Themen bieten wir Ihnen massgeschneiderte Inhouse-Weiterbildungen, Beratungen und Begleitung bei Konzeptarbeiten an.

Ernährung

- Entwicklung und Überprüfung von Ernährungskonzepten, Ernährungsstandards, Menüplänen
- Spezifische Weiterbildungskurse für Mitarbeitende aus Küche, Pflege und Service zu verschiedenen Ernährungsthemen wie z. B. Demenz, Mangelernährung, Ernährung bei Schluckbeschwerden, bedürfnisgerechte Ernährung und Ernährungstherapien/Diäten

Arbeitsorganisation und konzeptionelle Beratung

- Konzeptentwicklung in Hygiene-, Lebensmittel- und Qualitätsmanagement für Mitarbeitende in Küche und Speiseverteilung, Wohngruppe und Pflege
- Evaluation von Arbeitsabläufen, Schnittstellen und Prozessen

Servicequalität

- Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in
- Gepflegter Service im Speisesaal, in der Cafeteria und auf der Wohngruppe
- Vollgestellte Räume
- Hygiene in der Hauswirtschaft
- Näh-Workshop / Instandstellen Coaching

Persönlichkeits- und Teamentwicklung

- Kommunikation im Arbeitsalltag
- Kommunikation und Verständnis in interkulturellen Teams
- Umgang mit Konflikten und Stress am Arbeitsplatz
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit und Teamentwicklung
- Deutsch als Fremdsprache – berufsspezifische Sprachkurse für Gastronomie/ Hauswirtschaft



Inhouse geeignet

Grundsätzlich können alle Fachkurse aus dem Kursprogramm auch inhouse gebucht werden. Produkte, die wir für besonders geeignet halten, sind mit einem speziellen Logo gekennzeichnet.

Information und
Kontakt

Christoph Roos, Bildungsbeauftragter Gastronomie
T+41 41 419 01 95, christoph.roos@artisetbildung.ch
Britta Studer, Bildungsbeauftragte Hauswirtschaft
T+41 41 419 01 95, britta.studer@artisetbildung.ch
artisetbildung.ch/inhouse

Koch/Köchin in sozialen Institutionen

Fachvertiefung für Verpflegungsspezialist:innen (Branchenzertifikat)

Den Beruf Koch/Köchin in sozialen Institutionen prägt ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse der Bewohner:innen. Kenntnisse über deren Lebenssituationen sind von entscheidender Bedeutung, wenn es darum geht, mit Essen und Trinken einen Ausgleich zum oft beschwerlichen Alltag zu schaffen.

Die Schwerpunkte des Branchenzertifikats Koch/Köchin in sozialen Institutionen erweitern das klassische Berufsbild des Kochs/der Köchin um ein Vielfaches. Vertieft werden Kompetenzen in Ernährungsfragen sowie spannende Themen aus sozialer und kommunikativer Perspektive. Ferner spielen die ökonomischen Parameter im Rahmen der vernetzten Betriebsorganisation eine bedeutende Rolle.

Ziele

Die Teilnehmenden

- verfügen über ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse von Menschen mit Unterstützungsbedarf,
- haben Fachkenntnisse über Ernährung, Kostformen und Diäten,
- führen die Heimküche kompetent und verstehen interdisziplinäre Zusammenhänge,

- planen und realisieren Projekte,
- erlernen Kommunikations- und Führungsgrundlagen,
- definieren ihre berufliche Identität, entwickeln eine berufliche Ethik und treten entsprechend auf.

Inhalte

- Esskultur und Essbiographien
- Bedarfsgerechte Angebotsgestaltung für Betagte, Kinder und Jugendliche sowie für Menschen mit Beeinträchtigung
- Kostformen und Diäten
- Altersbilder und Altersmodelle, Demenz sowie Palliativ Care
- Heimkultur, Heimorganisation und Schnittstellenbewusstsein
- Entwicklungspsychologische Aspekte
- Führung, Kommunikation und persönlicher Auftritt
- Marketing, Kalkulation, Projektmanagement und prozessuales Verständnis

Abschluss

Der vollständige Lehrgangsbesuch und die drei erfolgreich absolvierten Kompetenznachweise führen zum Branchenzertifikat von ARTISET.

Kursleitung	Christoph Roos
Zielgruppe	Ausgebildete Köche/Köchinnen, die ihre Kompetenz vor allem im Berufsfeld Heime/ Soziale Institutionen erweitern und vertiefen wollen
Daten	August 2025 bis Juni 2026 (21 Tage)
Ort	Glattbrugg (Ausnahme Sequenz 5)
Kosten	CHF 6500 Mitglieder ARTISET, CHF 7800 Nichtmitglieder (zzgl. Verpflegungskosten pauschal CHF 830 inkl. einer Übernachtung)
Anmeldeschluss	Juli 2025
Detailprogramm	artisetbildung.ch/gastronomie

Ernährung und Kochen für Kinder und Jugendliche

Ernährungserziehung – Esskulturen und Essprägungen – Auffälligkeiten und Essstörungen

Kinder und Jugendliche benötigen für ihre Entwicklung eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung, und darüber hinaus noch viel mehr.

In der Wachstumsphase ist eine abwechslungsreiche Mischkost für Kinder und Jugendliche wichtig. Aber gutes Essen ist mehr als nur einfach die Aufnahme von Nährstoffen. Essen soll Spass machen und zum Entdecken einladen. Abwechslung und Vielfalt sind zentrale Elemente, welche nicht nur die Vitalstoffversorgung gewährleisten, sondern auch die Geschmacksprägung beeinflussen.

Essen und Ernährung ist immer aber auch an Emotionen gekoppelt, und deshalb nicht immer nur positiv verknüpft. Wie kann man handeln, wenn das Essverhalten mit Stress und krankmachenden Elementen verbunden ist? Um auch solche Fragen anzugehen und die Gestaltung der Verpflegung für die zuständigen Fachpersonen zu erleichtern, wurde dieser Kurs entwickelt.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die neusten Erkenntnisse der gesundheitsfördernden Ernährung für Kinder und Jugendliche und können diese im Küchenalltag integrieren,
- analysieren ihre eigene Menüplanung und setzen sich mit verschiedenen Esskulturen auseinander,
- reflektieren ihre eigene Haltung zum Thema Essen-Qualität-Quantität,
- und vertiefen ihre Fachkenntnisse über Essstörungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Inhalte

- Kriterien und Umsetzung einer gesundheitsfördernden Menüplanung mit konkreten Empfehlungen und Vorgaben
- Allergien und Immunsystemreaktionen, sowie Intoleranzen verbunden mit Verdauungsstörungen
- Hauptformen und Anzeichen von Essstörungen verbunden mit Ansätzen aus der Ernährungstherapie

Kursleitung	Gabriela Lehmann
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten	5./6. Mai 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 520 Mitglieder ARTISET, CHF 640 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	5. April 2025

Sozialarbeit, die durch den Magen geht

Küchenkompetenz auf den Wohngruppen

Kochen und Ernährung ist ein praktischer Gegenstand in der sozialen Arbeit, und doch ist das relevante Wissen dazu meist nur eine Randnotiz. Zeit also, ein paar hilfreiche Grundlagen mitzunehmen, die den beruflichen Alltag rund ums Kochen erheblich erleichtern.

Essen ist für jeden Menschen etwas Lebensnotwendiges und Alltägliches. Essen ist Teil unserer Lebenskultur, die auch schon in der Zubereitung der Nahrung deutlich zum Ausdruck kommt. Das Essen soll gesund, nachhaltig und bedürfnisorientiert sein. Im Arbeitsalltag jedoch werden diese Ansprüche rund um Essen und Ernährung von vielen Betreuungspersonen mit Kochaufgaben als anspruchsvoll erlebt, weil schlicht die für diese Tätigkeiten nötigen Kompetenzen und oft auch die Zeit fehlen.

Damit die Mahlzeiten gelingen, braucht es ein Grundwissen über Ernährung, dazu etwas Planung und Organisation. Wir zeigen Ihnen, wie das geht, und wie Sie in Abstimmung mit den internen Verpflegungsrichtlinien eine hohe Qualität für Ihre Bewohner:innen erreichen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die wesentlichen Eckwerte einer bedarfsgereichten Ernährung,
- sind in der Lage, die täglichen Kochaufgaben aufgrund des professionellen Auftrages und der betrieblichen Vorgaben sinnvoll und nachhaltig zu planen,
- kennen die internen Ressourcen/Möglichkeiten und können ihr Koch-Handeln danach ausrichten.

Inhalt

- Gesunde und ausgewogene Ernährung für Kinder, Jugendliche und/oder Erwachsene
- Budget, Menüplanung, Lebensmitteleinkauf, Lagerung und Hygiene (mit Checklisten)
- Kochtipps und schonende Zubereitungsarten, kochen für Gruppen
- Inputs zu Fördermöglichkeiten im Rahmen der Speisenzubereitung
- Organisation und Gestaltung des Verpflegungsprozesses innerhalb der Organisation, Zusammenarbeit mit der Küche

Kursleitung	Gabriela Lehmann, Christoph Roos
Zielgruppe	Fachkräfte aus Sozialpädagogik sowie Pflege und Betreuung mit Kochaufgaben auf Wohngruppen
Datum	5. September 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	5. August 2025

Ernährung für Menschen mit Beeinträchtigung

Bedarfsgerechte Ernährung – Selbstbestimmung – Zusammenarbeit

Eine ausgewogene Ernährung fördert die Freude am Essen und die Lebensqualität enorm. Doch entsprechen Gewohnheiten und Vorlieben der Klient:innen oft nicht den Grundsätzen einer ausgewogenen Ernährung. Hinzu kommt der zentrale Aspekt der Selbstbestimmung. Wie schafft man also den Spagat zwischen Einbezug der Betroffenen und einem verantwortungsvollen Gesundheits- und Ernährungsmanagement?

Ein gesunder Lebensstil folgt aus den Faktoren: Zeit für Bewegung und Entspannung, gesundheitsbewusste Ernährung, auf ein angemessenes Körpergewicht achten, Suchtverhalten vermeiden und ausreichend schlafen. Je nach Beeinträchtigung eines Klienten:einer Klientin sind diese Aspekte jedoch nur eingeschränkt oder gar nicht lebbar. Hinzu kommt in vielen Fällen eine erfahrungsbedingte Sinneswahrnehmung, verbunden mit einem emotional gesteuerten Essverhalten. Unter solchen Vorzeichen ist dann auch keine Diät zielführend. Können die Ursachen nicht angegangen werden, wird das Essen als sinnlose und nutzlose Bevormundung wahrgenommen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Grundpfeiler einer gesunden Ernährung,
- entwickeln ein Verständnis, wie diese Grundpfeiler in ihrer Institution umgesetzt und optimiert werden können,
- kennen Konzepte der Gesundheitsförderung,
- sind sich der Stärken, Möglichkeiten und Ressourcen ihrer Institution bewusst und/oder erkennen nötige Handlungsfelder,
- verstehen die Bedeutung einer guten, interprofessionellen Zusammenarbeit rund um den gemeinsamen Auftrag.

Inhalte

- Ernährungstipps aufgrund möglicher Beeinträchtigungen
- Mitbestimmung, Teilhabe und Aktivitäten/UN-BRK
- Grundlagen und Kenntnisse zur Erstellung eines Verpflegungskonzepts
- Prinzipien einer gelingenden, interprofessionellen Zusammenarbeit

Kursleitung	Daniela Specht-Fimian
Zielgruppe	Fachkräfte aus Gastronomie, Hauswirtschaft, Sozialpädagogik sowie Pflege & Betreuung
Datum	13. November 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	13. Oktober 2025

Ernährung 2.0 – Fokus Darmgesundheit

Biologische Wertigkeit – Mikrobiom – Vertiefungsateliers

Die Ernährung polarisiert aktuell mehr denn je! Die Aussage «du bist, was du isst» weicht immer mehr der Haltung «du bist, was du nicht isst». Wir gehen in diesem Kurs der Frage nach, ob Verzicht wirklich besser ist, oder ob es viel mehr auf die Zusammensetzung des Essens ankommt.

Unser Mikrobiom ist auf einen gesunden Nährstoffmix angewiesen. In dem im Volksmund häufig zitierten Satz «die Gesundheit liegt im Darm» steckt eine grosse Wahrheit, welche die Wissenschaft mehr und mehr belegen kann. Gemeinsam erarbeiten wir die relevanten Faktoren aus der neusten Forschung für die Angebotsplanung in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereichs.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren von neuen Erkenntnissen aus der Ernährungswissenschaft und wissen, wie sie diese im Alltag mit einfachen Tipps und Tricks umsetzen können,
- erfahren von Ernährungsgeheimnissen langlebiger Völker und wissen, welchen Nutzen ihnen dieses Wissen für den beruflichen Alltag in der Küche bringt,
- verstehen, welche Rolle eine gesunde Darmflora für das Wohlbefinden, für die Gesundheit und die Prävention von Krankheiten spielt,
- lernen auf spielerische Art und Weise mittels Vertiefungsateliers die wichtigsten Eckpfeiler einer gesunden darmfreundlichen Ernährung kennen.

Inhalte

- Ernährungsupdate zu pflanzenbasierter Ernährung und zum mediterranen Prinzip (Blue Zones)
- Biologische Wertigkeit in der Angebotsplanung
- Darmgesundheit und Immunsystem
- Mikrobiom: Lebensstile und ihre Auswirkungen auf die Darmbakterien

Kursleitung	Nadia Schwestermann
Zielgruppe	Ernährungs- und Gastronomieverantwortliche sowie Fachkräfte aus der Küche
Datum	8. April 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	8. März 2025

Food Waste – zu gut zum Wegwerfen

Essen verwenden statt verschwenden

Lebensmittelreste und Food Waste sind wichtige Themen, die für die Heimgastronomie immer relevanter werden. Denn zu viele einwandfreie Lebensmittel werden heute verschwendet. Das belastet die Umwelt genauso wie die Küchenrechnung. Der Handlungsbedarf ist gross, betriebswirtschaftlich genauso wie aus ökologischer und ethischer Perspektive.

Über 2 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jedes Jahr verschwendet – das füllt eine Lastwagenkolonne von Zürich bis Madrid und verbraucht unnötigerweise eine Ackerlandfläche von der Grösse des Kantons Wallis. Alleine in der Gastronomie fallen 150' – 200'000 Tonnen essbare Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Die Schweiz hat die Sustainable Development Goals der UNO mitratifiziert, welche eine Food Waste-Halbierung in Haushalten und Gastronomiebetrieben bis 2030 fordern. Aktuelle Projekte aus der Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie zeigen, dass Betriebe ihre Lebensmittelreste in kurzer Zeit drastisch reduzieren können. Eine Studie der ETH bestätigt dies. Das regt zum Nachdenken an und macht neugierig, wo die Möglichkeiten im eigenen Betrieb liegen könnten.

Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen, wie Lebensmittelverluste die Umwelt und das Betriebsbudget belasten,
- können einschätzen, wo in ihren Betrieben Food Waste anfällt,
- sind in der Lage, innovative und kreative Massnahmen umzusetzen, um Food Waste in der Grossküche, beim Gast und bei sich zu Hause zu vermeiden,
- bilden sich eine Meinung darüber, wie viel Lebensmittelverschwendung in ihrem Betrieb akzeptabel ist.

Inhalte

- Thematischer Einstieg (Ausmass, Ursachen, Folgen von Food Waste)
- Rolle der Gastronomie und der Heimverpflegung
- Fallbeispiele von Massnahmen im Gastronomiebereich und speziell in der Heimverpflegung
- Messung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie: bestehende Tools und Methoden
- Erarbeitung von Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste in der Heimverpflegung, individuelle Anpassung an den eigenen Betrieb

Kursleitung	Claudio Beretta
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus den Bereichen Gastronomie und Hotellerie
Datum	24. April 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	24. März 2025

Das Verpflegungsangebot unter der Lupe

Gesunde Qualität, die durch den Magen geht

Es gibt heute klare Qualitätskriterien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Lernen Sie diese anzuwenden und werfen Sie einen kritischen Blick auf Ihre Menüplanung.

Mithilfe verschiedener Erfassungstools können Menüpläne geprüft, analysiert und optimiert werden. Selbstverständlich darf aber im Angebot auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Prüfen Sie in diesem Kurs Ihre Angebots- und Menüplanung, nehmen Sie, unterstützt durch eine Expertin, eine Standortbestimmung vor, und definieren Sie allfällige ganz konkrete Optimierungsmöglichkeiten.

Gleichzeitig legen wir an diesem Tag grossen Wert auf den Erfahrungsaustausch. Konkret nutzen wir die Möglichkeit, die Inhalte an verschiedenen Anwendungsbeispielen aufzuzeigen, und so praxistaubliche Lösungen mit hoher Verpflegungsqualität zu garantieren.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die aktuellen Qualitätskriterien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie mit den dazugehörigen Erfassungstools,
- können die Qualität ihres Verpflegungsangebots aufgrund der Kriterien beurteilen,
- und sind in der Lage, Optimierungen zu erarbeiten und zu beurteilen.

Inhalte

- Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie («Kleines Gewissen»)
- Ausgewogene und nachhaltige Ernährung nach dem Fourchette verte-Label
- Besonderer Fokus auf die Fettqualität (v.a. Omega 3) und die Proteinabdeckung, insbesondere bei den fleischlosen Menüs

Kursleitung	Gabriela Lehmann
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus der Küche
Datum	11. April 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	11. März 2025

«Kitchen Evolution»: Zeitgemässe Küchenstrukturen und Erfolgsstrategien

Verpflegungskonzepte, Synergien und Organisation im Fokus

In der heutigen dynamischen Gastronomielandschaft sind Fachkräfte und Verantwortliche aus Küche und Gastronomie gefordert, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Dieser Kurs bietet eine einzigartige Gelegenheit, die neuesten Trends und bewährten Praktiken kennenzulernen.

- setzen sich mit bewährten Methoden zur Verbesserung der Produktionsprozesse und zur Steigerung der Qualität auseinander,
- verstehen die finanziellen Aspekte der Küchenführung und das fragile Gleichgewicht zwischen Kostenoptimierung und Qualitätsansprüchen.

Entdecken Sie die Zukunft der Gastronomie in sozialen Institutionen! Im Kurs «Kitchen Evolution» tauchen wir tief in die modernen Strukturen, Synergien und Prozessoptimierungen ein, die den Erfolg Ihrer Küche und Ihres Teams steigern. Von der 4-Tage-Woche bis hin zu innovativen Verpflegungskonzepten – hier lernen Sie, was Sie für eine effiziente und qualitätsorientierte Küchenführung benötigen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Anforderungen an die heutige Küchenorganisation, und wissen, wie sie effektive Arbeitsabläufe schaffen,
- verstehen das interdisziplinäre Zusammenspiel und nutzen so ihre Ressourcen effizienter,

Inhalte

- Moderne Küchenstrukturen: Organisationsmodelle, Hierarchien und Verantwortlichkeiten, Flexibilität und Anpassungsfähigkeit
- Synergien und Zusammenarbeit: Interdisziplinäre Kommunikation, Teamarbeit und effektive Koordination, Gemeinsame Ressourcennutzung
- Prozessoptimierung und Qualitätssicherung: Lean-Prinzipien in der Küche, Fehlervermeidung und Qualitätskontrolle
- Wirtschaftlichkeit und Kostenmanagement: Kostenoptimierung in der Produktion, Rentabilität durch effiziente Planung, Preisgestaltung und Angebotsstrategien

Kursleitung	Reto Blaser
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus der Küche und Gastronomie
Daten	22. Oktober und 4. Dezember 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 520 Mitglieder ARTISET, CHF 640 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	22. September 2025

Kulinarische Vielfalt der Hülsenfrüchte

lebendig – geschmackvoll - ursprünglich

Hülsenfrüchte haben einen ungeheuren Reichtum an Geschmäckern und Aromen und sind kulinarische Schätze vieler Kulturen rund um die Welt. Zudem sind Hülsenfrüchte wahre Kraftpakete hinsichtlich Eiweiss, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Wir zeigen Ihnen auf, wie vielseitig Hülsenfrüchte sind, und dass ihre Verwendung weit über Salate oder Currys hinaus reicht. Wir werden mit dem bereits sehr bekannten Aquafaba arbeiten und Sie lernen, wie einfach man Tofu, Okara und Sojadrink selbst herstellen kann, und vieles mehr.

Anschliessend werden alle Gerichte miteinander probiert und wir besprechen die Möglichkeiten, diese in ihrem Betrieb umzusetzen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Nährstoffe von Hülsenfrüchten und wissen, wie sie diese in der vegetarischen und veganen Ernährung als Proteinquelle einsetzen können,
- kennen die richtigen Garmethoden zu den jeweiligen Hülsenfrüchten für eine optimale Geschmacksentwicklung,
- kennen spannende Zubereitungsarten und Rezepturen, und können selbst abwechslungsreiche Gerichte mit Hülsenfrüchten kreieren.

Inhalte

- Herkunft, Wirkweise und Bestandteile verschiedener Hülsenfrüchte
- Herstellungsmethoden von Tofu, Okara und Sojadrink
- Einsatz von Hülsenfrüchten in einer abwechslungsreichen Angebotsplanung im eigenen Betrieb
- Praktisches Kochen und Degustation

HILTL
AKADEMIE

In Kooperation mit der Hiltl-Akademie Zürich

Kursleitung	Trainer der Hiltl-Akademie
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus der Küche
Datum/Zeit	16. September 2025, 11.00 bis 14.30 Uhr
Ort	Hiltl Akademie, Zürich
Kosten	CHF 230 Mitglieder ARTISET, CHF 270 Nichtmitglieder (inkl. Verpflegungspauschale und Warenkosten)
Anmeldeschluss	16. August 2025

Zubereitung und Einsatz von Fleischalternativen

Schont die Umwelt und schmeckt richtig gut!

Die Nachfrage nach Fleischalternativen nimmt immer mehr zu. Denn Fleischerersatz ist gut für die Umwelt und kann die Gesundheit fördern.

Fleischalternativen gibt es in zahlreichen vegetarischen und veganen Formen, die – richtig umgesetzt – grossartige Geschmackserlebnisse bieten. Wir zeigen Ihnen, wie vielseitig Tofu, Seitan, planted und Co. eingesetzt werden können. Sie erfahren, welche klassischen Garmethoden zu welcher Alternative am besten passen. Und weil das Angebot mittlerweile riesig ist, schauen wir uns an, was es auf dem Markt gibt, und wohin sich das Thema entwickelt.

Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen die Vielfalt und den Einsatz von Fleischalternativen kennen,
- entwickeln ein ernährungsphysiologisches Verständnis rund um die Vorteile von Fleischalternativen,
- lernen Methoden und Techniken in der Zubereitung von Fleischalternativen, damit Geschmack und Textur optimal zur Geltung kommen (marinieren, braten, grillen, schmoren, Gewürze und Aromen, etc.)
- bekommen einen Überblick über den Markt von Fleischalternativen, den aktuellen Trends und die Weiterentwicklung des Themas.

Inhalte

- Fleischalternativen mit ihren Wirkungsweisen und Nährstoffen (Proteine, Ballast- und Nährstoffe)
- Herstellung und Zubereitung von Fleischalternativen
- Fleischalternativen in der Angebotsplanung im eigenen Betrieb
- Praktisches Kochen und Degustation

HILTL
AKADEMIE

In Kooperation mit der Hiltl-Akademie Zürich

Kursleitung	Trainer der Hiltl-Akademie
Zielgruppe	Fachkräfte und Verantwortliche aus der Küche
Datum/Zeit	30. April 2025, 11.00 bis 14.30 Uhr
Ort	Hiltl Akademie, Zürich
Kosten	CHF 230 Mitglieder ARTISET, CHF 270 Nichtmitglieder (inkl. Verpflegungspauschale und Warenkosten)
Anmeldeschluss	30. März 2025

Die Kunst des Brotbackens

Herstellung – Tricks – Vielfalt

Wir führen Sie in einem Tag in die Geheimnisse der Backkunst ein. Vom Rohstoff bis zum Gebäck erklären wir Ihnen Schritt für Schritt die Herstellung von traditionellen Broten und Spezialgebäck.

Von den Zutaten über das Kneten und Formen bis zum Backen erhalten Sie wertvolle Tipps, damit Sie in Ihrem Betrieb schnell und einfach knuspriges Brot backen können. Ob Sie dabei auf Backfertigmischungen zurückgreifen oder diese selber mischen, hängt von der Zeit ab, die Sie zur Verfügung haben.

Brot war von je her auch ein Symbol für viele schöne Bräuche und Traditionen. Im Kurs werden wir Ihnen auch einige klassische Festtagsbrote vorstellen. Die kulturelle Vielfalt unseres Landes widerspiegelt sich besonders in den zahlreichen regionalen Bäckereispezialitäten und Kantonsbroten. Viele wurzeln in alten Bräuchen, andere sind in Folge gesellschaftlicher Veränderungen und neuer Ernährungsgewohnheiten entstanden. Sie dürfen am Ende des Kurses alle hergestellten Brote mit nach Hause nehmen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Brote einfach und schnell herzustellen,
- lernen die direkte und indirekte Triebführung,
- verhelfen dem Brot in der Heimküche zu einer neuen Wichtigkeit,
- können ein variantenreiches Brotsortiment anbieten.

Inhalte

- Praktisches Backen, Dekorieren, Arrangieren von Broten und Festtagsgebäck
- gängige Küchentricks für ein gutes und schnelles Resultat
- Hausgemachtes Brot für Kinder
- Brote bei Unverträglichkeit und Allergien

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	25. Oktober 2025
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	25. September 2025

Neue Ideen für Ihr Salatbuffet

Reichhaltig – überraschend – inspirierend

Das Salatbuffet hat bei den Bewohnenden einen hohen Stellenwert erlangt. Um dessen Attraktivität zu erhalten, ist ein vielfältiges Angebot an leichten und gesunden Salaten wichtig. Neue kreative Ideen, die auch die Jahreszeiten berücksichtigen, sind immer wieder gefragt.

Im Kurs kreieren Sie verschiedene Saisonalate und probieren verschiedene Varianten aus, welche den Geschmack der Bewohnenden treffen und alte Erinnerungen wecken. Sie setzen Rezepte um, degustieren sie und können sie so gleich selber auf ihre Alltagstauglichkeit testen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen mit Unterstützung der Kursleitung mit Gleichgesinnten saisongerechte Salatkreationen um,
- setzen die neu ausprobierten Salate im Institutionsalltag ein.

Inhalte

- Der richtige Umgang mit Salat
- Jahreszeiten für Gemüse und Salate
- Beantwortung und Lösung praktischer Fragen in der Kursgruppe
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	4. Juni 2025
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 50 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	4. Mai 2025

Mini Patisserie

Grossartig klein

Die kleine Alternative zu Kuchen und Torten hat in der Patisserie eine lange Tradition und ist heute durch ihre Geschmacksvielfalt beliebter denn je. Bei der Herstellung von Cremes, Mousses, Törtchen, Trockengebäck und vielem mehr sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der süssen Mini-Patisserie-Köstlichkeiten.

Der Kurs vermittelt die Vielfalt der kleinen Patisserie-Köstlichkeiten und versetzt Sie in die Lage, diese selbst kreieren und herstellen zu können. Weiter ist die perfekte Konsistenz von Cremes und Mousses ein Thema. Darüber hinaus lernen Sie auf verblüffend einfache Weise, wie Sie Massen verfeinern und sie besonders machen. Zaubern Sie mit saisonalen und regionalen Zutaten köstlich kleine Süssspeisen. Zum Abschluss dekorieren Sie selber Törtchen und Desserts zu einem verlockenden Aussehen! Rezepte und Törtchen gibt es natürlich zum Mitnehmen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- verfügen über ein Grundverständnis für Rezepte und können eigene Ideen entwickeln,
- kreieren Desserts im Glas nach eigenen Vorstellungen,
- backen Törtchen, Trockengebäck, Choux etc.,
- können kleine Überraschungen rationell und schnell umsetzen.

Inhalte

- Grundverständnis für Rezepte erlernen und ausbauen
- Herstellungspraxis kleiner Desserts
- Ansprechend und kreativ – wie geht das?
- Umsetzen von feinen Dessertideen im Glas
- Traditionelle und moderne Desserts
- Tipps und Tricks, die im Alltag nachgebacken werden können

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	9. April 2025
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 50 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	9. März 2025

Rouladen, Torten und Cakes

Kreativ – praktisch – abwechslungsreich

Der Genuss von Kuchen und Torten zum Kaffee am Nachmittag ist eines der kulinarischen Highlights im Heimalltag. Das Angebot aus der «Fertig-Ecke» oder aus der Konditorei ist jedoch häufig das gleiche und wird mit der Zeit langweilig.

Mit Saisonfrüchten und diversen Teigsorten stellen die Teilnehmenden verschiedene Kaffee-Süssigkeiten her. Mit einfachen, rationalen Handgriffen sind sie in der Lage, abwechslungsreiche und auch kostengünstige Kuchen, Cakes und Rouladen frisch zuzubereiten.

Die Teilnehmenden lernen auf bestechend einfache Art, den Geburtstagskuchen für den nächsten Heimanlass zu kreieren. So können sie ihre Bewohner:innen in Zukunft mit individuellen und hausgemachten Torten überraschen

Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Kuchen einfach und rationell herzustellen,
- verfügen über eine grosse Ideen-Auswahl an täglich frisch und saisongerecht zubereiteten Gebäcken,
- kennen die gängigsten Küchentricks für die Herstellung von schnellen und schmackhaften Rouladen, Torten und Cakes.

Inhalte

- Praktisches Backen, Dekorieren, Arrangieren von Rouladen, Torten und Cakes
- Rezepte für variantenreiche und kostengünstige Gebäcke
- Gutes, saisongerechtes Angebot auch in Spitzenzeiten mit selbst hergestellten Halbfertigprodukten

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	29. Januar 2025
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 50 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	29. Dezember 2024

Kreative Köstlichkeiten mit Durchblick

Variantenreich – verführerisch – vielfältig einsetzbar

Das Auge isst mit, vor allem dann, wenn das Geschirr tief blicken lässt. Aber attraktive eye-catcher machen nicht nur am Apéro-Buffer einen bestechenden Eindruck, sondern sind je nach Möglichkeit eine wunderbare Darreichungsform von hochwertigen Mahlzeiten für Menschen mit Unterstützungsbedarf.

Essen im Glas macht so richtig was her. Nicht nur für das Auge der Gäste, sondern auch für die Küche und den Service. Die ausgewählten Komponenten sind gut vorzubereiten, erleichtern das abräumen und lassen ein Buffet immer sehr ansprechend und sauber aussehen. Essen im Glas besticht durch seinen Variantenreichtum und seine Kompaktheit.

Auch für die Bedürfnisse in sozialen Institutionen wirkt diese Darreichungsform «gluschtig» und anregend, allein schon durch ihr Erscheinungsbild. Sie bietet Möglichkeiten und Wahlfreiheit für kleine Esser oder Menschen mit geringem Appetit. Es können alle Konsistenzstufen sowie auch viele herkömmliche Gerichte ins Glas interpretiert werden. Selbstverständlich immer unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Bewohner:innen.

Egal also, ob Sie Ihr Repertoire gezielt für Menschen mit speziellen Bedürfnissen

oder auch für externe Anlässe und Feste erweitern wollen, Essen im Glas bietet zahlreiche Möglichkeiten.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Grundsätze beim Herstellen und Anrichten von Speisen im Glas,
- erarbeiten sich die notwendigen Handfertigkeiten und Techniken durch praktisches Umsetzen der Rezepte,
- entwickeln im kollegialen Austausch konkrete Angebote für ihr Zielgruppe in Ihrer Institution.

Inhalte

- Inspirierende Gerichte aus den Kochtöpfen dieser Welt (warm und kalt, Mini-Salate, Desserts, Mousse, Eierspeisen, Zwischengerichte zum Auslöffeln, Fingerfood)
- sinnvolle Schnitt-, Portionierungs- und Anrichtearten in der Befüllung von Gläsern
- no goes und Fallstricke im Servieren von Speisen in Gläsern
- Glasvarianten und deren Eignung für entsprechende Gerichte und ein professionelles Erscheinungsbild
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Hans Amberg
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	26. März 2025
Ort	Zürich-Altstetten
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 50 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	26. Februar 2025

Aktuelle Diabetesernährung

Krankheitsbild – Menüplanung – Ausgewogenheit

Die Diabetesernährung hat in den letzten Jahren einen grossen Wandel erfahren. Sie lässt sich in die normale Menüplanung integrieren, wenn diese ausgewogen gestaltet ist. Es ist aber wichtig zu wissen, worauf bei der Menüplanung geachtet werden sollte; und wo Alternativen nötig sind, um grosse Blutzuckerschwankungen zu vermeiden.

Heimbewohner:innen mit Diabetes sind auf ein diabetesgerechtes Verpflegungsangebot angewiesen. Damit dies möglich ist, benötigen Sie als Köchin:Koch eine solide Grundlage rund um das Thema «Diabetes». In diesem Kurs werden das Krankheitsbild sowie die Richtlinien der modernen Diabetesernährung besprochen. Sie erfahren, was Sie bei der Angebotsplanung und Zubereitung (Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Getränke, etc.) berücksichtigen sollten, und setzen dies im praktischen Teil in der Küche um. Im Blickfeld stehen auch die Nachtessen, denn gerade sie unterliegen oft grossen Blutzuckerschwankungen und müssen diabetesgerecht geplant werden.

Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen das Krankheitsbild Diabetes und die Therapie kennen,
- erfahren, was sie bei der Planung und Zubereitung berücksichtigen sollten,
- üben die Menüplanung, Zubereitung und Portionierung.

Inhalte

- Krankheitsbild Diabetes
- Aktuelle Ernährungsrichtlinien
- Einsatz von gezuckerten Speisen
- Planung von diabetesgerechten Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten,
- Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Unterschiede in der Verpflegung von jüngeren und hochbetagten Diabetiker:innen
- Abschätzen und Berechnen der Kohlenhydrate
- Umgang mit den Kohlenhydrattabellen und berechnen der Kohlenhydrate von Gerichten
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	30. April 2025
Ort	Baden
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	30. März 2025

Diäten – spezielle Ernährungsformen

Differenziert – relevant – konkret

Die Anforderungen an die Ernährung haben sich verändert. In Alters- und Pflegeheimen leben immer mehr hochbetagte Menschen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen. Auch in Institutionen für Jugendliche und für Menschen mit einer Behinderung wird die Köchin:der Koch vermehrt mit speziellen Ernährungsformen konfrontiert, etwa bei Übergewicht, Verstopfung und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

In diesem Kurs lernen Sie einige wichtige Ernährungsformen kennen und üben die Umsetzung in der Theorie und beim Kochen.

Ziele

- Die Teilnehmenden
- werden über wichtige Ernährungsformen informiert,
- erfahren, bei welchen Krankheitsbildern diese Ernährungsformen verordnet werden,
- lernen, was bei der Zubereitung zu beachten ist.

Inhalte

- Glutenfreie und laktosefreie/-reduzierte Kost
- Fruktosereduzierte sowie FODMAPs-reduzierte Ernährung
- Ernährung bei Allergien
- Unterschied leichte Vollkost, Fruktosemalabsorption und FODMAP-Konzept
- Ernährung bei Verstopfung
- Spezifische Ernährungsbedürfnisse bei Stoma (Ernährung bei Stomablockade und Durchfall)
- Ernährung bei Übergewicht
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Daten/Zeit	25. Juni 2025 (9.45 bis 19.00 Uhr), 26. Juni 2025 (7.30 bis 16.00 Uhr)
Ort	Riedholz
Kosten	CHF 640 Mitglieder ARTISET, CHF 760 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 120 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil], CHF 65 Übernachtung)
Anmeldeschluss	25. Mai 2025

Fleischlose Mahlzeiten für hochbetagte Menschen

Vielfältige, ausgewogene Menüideen für kleine Esser:innen

Fleischlose Menüs und Süssspeisen mit Milchprodukten, Ei und Hülsenfrüchten sind bezüglich Eiweiss in der Regel ausgewogen. Für «kleine Esser:innen», wie es hochbetagte Menschen oft sind, können sie aber zur Stolperfalle werden, wenn sie nicht solide geplant und rezeptiert werden. Hilfreiche Tipps sind gefragt!

In diesem Kurs erfahren Sie, welche Nährstoffe in der Versorgung kritisch sind und worauf Sie bei der Planung von fleischlosen und süssen Menüs bei hochbetagten Menschen achten müssen, damit wichtige Nährstoffe, wie etwa das Eiweiss, nicht zu kurz kommen. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks, wie alt bewährte und neue fleischlose Gerichte für Menschen mit kleinem Appetit ausgewogen und schmackhaft zubereitet werden können. Im Weiteren erhalten Sie Menüideen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erhalten theoretisches Wissen über vegetarische Ernährung im hohen Alter,
- haben die Gelegenheit, ihre eigene Menüplanung zu überprüfen und sich mit den Empfehlungen für fleischlose Menüs auseinanderzusetzen,
- bekommen Ideen für die praktische Umsetzung in der Institution.

Inhalte

- Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr hochbetagter Menschen
- Umsetzung einer ausgewogenen, fleischlosen Menüplanung und Austausch der eigenen Erfahrungen
- Konkrete praktische Tipps, wie altbewährte fleischlose Gerichte für Hochbetagte ausgewogen zusammengestellt werden können
- Ideenkatalog für fleischlose Gerichte, u. a. für Abendessen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	30. Oktober 2025
Ort	Baden
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	30. September 2025

Kochen für Menschen mit Schluckstörungen

Homogene Konsistenzstufen-/Menüableitungen – Menüanreichern

Von Schluckstörungen können Menschen jeden Alters betroffen sein, oft sind es jedoch Hochbetagte. Mitarbeitende benötigen ein gutes Fachwissen rund um die Ernährung bei Schluckstörungen, damit die betroffenen Heimbewohner:innen ohne Angst vor dem Verschlucken essen können und ausreichend mit Nährstoffen versorgt sind. Die Ernährungsformen für Schluckstörungen gehören in das Angebot einer Institution.

Husten, Räuspern, Verschlucken und Erstickungsanfälle führen dazu, dass die betroffenen Heimbewohner:innen zu wenig essen und trinken. Dies mündet in Gewichtsverlust, Mangelernährung, Austrocknung, Immunschwäche und Krankheitshäufigkeit. Mit einer auf die Schluckbeschwerden abgestimmten Ernährung helfen Sie mit, die Lebensqualität dieser Personen zu verbessern. Die Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundsätze der Ernährung bei Schluckstörungen. Ausgesuchte Rezepte und Tipps erleichtern Ihnen die Umsetzung in der Praxis.

Ziele

Die Teilnehmenden

- sind über die Ernährungsformen bei Schluckstörungen informiert,
- sind sich bewusst, dass eine gute Zusammenarbeit mit der Pflege wichtig ist,
- lernen die verschiedenen Konsistenzstufen der Speisen und Getränke kennen,
- trainieren anhand praktischer Beispiele die Umsetzung in der Küche und im Küchenalltag.

Inhalte

- Anzeichen von Schluckstörungen
- Ernährungstherapieziele
- Die neue IDDSI-Standardisierungsskala der Konsistenzstufen bei Schluckstörungen
- Geeignete und problematische Lebensmittel, Speisen und Getränke
- Verschiedene Produkte zum Anreichern und Verdicken von Speisen und Getränken
- Menüableitungen, Diskussion und Austausch der eigenen Erfahrungen
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	15. Mai 2025
Ort	Baden
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	15. April 2025

Kochen für Menschen mit Demenz

Fingerfood – Angebotsgestaltung – Massnahmen

«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen». Dieses Sprichwort gilt auch für Menschen mit Demenz! Oberstes Ziel ist eine ausreichende Ernährung, die schmeckt und akzeptiert wird. Die Mahlzeiten sollten Freude und Genuss bereiten, weil sie viel zur Lebensqualität beitragen. Dies ist nicht so einfach, wie es klingt, denn bei vielen Menschen mit Demenz kommt es im Verlauf ihrer Krankheit zu Essproblemen und zu Mangelernährung.

Essen ist für Menschen mit Demenz oft mit Problemen behaftet: Ruhelosigkeit und gesteigerter Bewegungsdrang führen zu einem hohen Energiebedarf, der Umgang mit dem Besteck ist plötzlich nicht mehr möglich, die Nahrung und Getränke werden nicht als solche erkannt und schmecken ungewohnt, weil sich die Geschmacksempfindung verändert u. a. mehr.

Dieser Kurs macht Sie auf mögliche Ess- und Trinkprobleme aufmerksam. Wir zeigen Ihnen hilfreiche Tipps und befassen uns mit Fingerfood.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erfahren, was rund um die Ernährung bei Demenz wichtig ist,
- wissen, wie sie dazu beitragen können, dass diese Heimbewohner:innen mit Freude essen und gut ernährt sind,
- üben die Umsetzung in die Praxis.

Inhalte

- Auswirkungen der Demenz auf Essen und Trinken
- Angebotsgestaltung – woran sollte man denken?
- Fingerfood bei Demenz – was ist anders?
- Hilfreiche Massnahmen bei Ernährungsproblemen
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende, auch Mitarbeitende aus der Pflege und Betreuung sind herzlich willkommen
Datum	18. September 2025
Ort	Baden
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	18. August 2025

Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter

Mangelernährung – Nährstoffversorgung – Kompakternährung

In Alters- und Pflegeheimen sind die Mahlzeiten oft der Tageshöhepunkt. Sie sind eine angenehme Abwechslung, geben Gelegenheit zu sozialen Kontakten, erfreuen die Seele, bieten Gesprächsstoff und strukturieren den Tag. Darüber hinaus werden hohe Ansprüche an die ausgewogene und bedarfsdeckende Angebotsplanung gestellt. Gerade die neue Empfehlung für die erhöhte Eiweisszufuhr ist eine grosse Herausforderung und setzt gute Kenntnisse voraus.

Menschen im Alter haben ein höheres Risiko für Mangelernährung und sind öfter davon betroffen als jüngere Erwachsene. Als Heimköchin/Heimkoch sollten Sie einerseits die Bedürfnisse und Wünsche der Heimbewohner:innen berücksichtigen und andererseits die ernährungsphysiologisch wichtigen Aspekte miteinbeziehen. Dies ist eine grosse Herausforderung und benötigt gute Kenntnisse rund um die Ernährung in der Geriatrie. Dieser Kurs unterstützt Sie in der Umsetzung der bedarfsgerechten Ernährung. Sie erfahren, wo bei der Verpflegung die Schwerpunkte zu setzen sind und wie Sie Ihr Angebot optimieren. Dieser Kurs ermöglicht es Ihnen, durch eine genussvolle und ausgewogene Ernährung die Lebensqualität Ihrer Heimbewohner:innen zu erhalten.

Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen, wie es zu einer Mangelernährung kommt, wie man diese erkennen, vorbeugen und behandeln kann,
- kennen den Nahrungsmittelbedarf hochbetagter Menschen,
- erfahren, welche Nährstoffe in der Versorgung kritisch sind,
- erhalten Ideen für die praktische Umsetzung,
- sind sich der Wichtigkeit der interdisziplinären Zusammenarbeit bewusst.

Inhalte

- Ursachen einer Mangelernährung und Essbiographie
- Die Bedeutung und die Versorgung wichtiger Nährstoffe
- Empfehlungen zum Nahrungsmittelbedarf
- Kompakternährung, wenn die Portionen klein ausfallen
- Planung von ausgewogenen Mahlzeiten, Diskussion und Austausch von eigenen Erfahrungen
- Konkrete praktische Tipps zur Umsetzung
- Praktisches Kochen

Kursleitung	Brigitte Wegmüller, Rita Fricker
Zielgruppe	Küchenverantwortliche und Mitarbeitende
Datum	20. November 2025
Ort	Baden
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale/Warenkosten [Kursbestandteil])
Anmeldeschluss	20. Oktober 2025

Textilwaschen in sozialen Institutionen

Für das Erzielen optimaler Waschergebnisse sind Grundkenntnisse in der Textilpflege unerlässlich.

Der Kurs vermittelt die wichtigsten Grundlagen der Textilpflege. Neben Materialkunde werden verschiedene Faktoren, die den Waschprozess beeinflussen, beleuchtet. Das Erkennen dieser Zusammenhänge sowie die erworbenen Kenntnisse helfen Ihnen, optimale Waschresultate im Heimbereich zu erzielen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die textilen Fasern und ihre Eigenschaften,
- wählen die richtigen Waschverfahren aus,
- dosieren und verwenden Waschchemie korrekt,
- wissen, welche Faktoren den Waschprozess beeinflussen und verstehen, wie sich diese auf das Waschresultat auswirken.

Inhalte

- Materialkunde: Naturfasern, Chemiefasern, Mischgewebe
- Waschtechnik: Sortieren, Beladen, Waschverfahren
- Waschchemie: Inhaltsstoffe und Dosierung

Kursleitung	Sarah Frey-Büsser
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hotellerie-Hauswirtschaft und Spitex
Datum	3. April 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	3. März 2025

Flickmethoden: Einführung kompakt!

Wäsche instand halten in Institutionen

Einfache Grundkenntnisse von Flickmethoden sind die Voraussetzung für eine rationale und perfekte Ausführung von Flickarbeiten in der Grossbetriebswäscherei.

Mitarbeitende in der Grossbetriebswäscherei, welche wenige oder Vorkenntnisse von Instandstellungsarbeiten haben, erlangen in diesem Kurs einfache Grundkenntnisse vom Bedienen der Nähmaschine, von textilen Flächen bis zu Themen wie «Flicken ja oder nein». So sind sie motiviert, sich später auch anspruchsvollere Instandstellungstechniken anzueignen.

Mit kreativen Lernformen erhalten die Kursteilnehmenden Freude und Interesse an Instandstellungsarbeiten von Betriebs- und Privatwäsche und erlangen Grundkenntnisse über die Nähmaschine.

Ziel

Die Teilnehmenden sind in der Lage, einfache Instandstellungsarbeiten praktisch auszuführen.

Inhalte

- Ökonomische und ökologische Gesichtspunkte
- Hilfsmittel für Instandstellungsarbeiten
- Nähmaschine einfädeln und bedienen
- Einfache Instandstellungsarbeiten

Der Kurs GH 24 kann als Aufbaukurs besucht werden.

Kursleitung	Rahel Suter
Zielgruppe	Mitarbeitende in der Hauswirtschaft und Wäscherei, ohne Vorkenntnisse von Instandstellungsarbeiten der Betriebs- und Privatwäsche
Datum	19. Februar 2025
Ort	Sursee
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	19. Januar 2024

Rationelle und perfekte Flickmethoden in Grossbetriebswäschereien

In Grossbetrieben werden Instandstellungsarbeiten aus ökonomischen Gesichtspunkten oft hinterfragt oder als unnötig erklärt. Für Bewohner:innen sind gepflegte Kleidungsstücke jedoch ein wichtiger Teil ihrer persönlichen Betreuung.

Gut ausgebildeten Fachkräften gelingt es, ohne grossen Zeitaufwand mit Hilfe von rationalen Flickmethoden Textilien perfekt zu flicken. Professionelle Arbeitsmethoden helfen, ökonomische Gesichtspunkte mit einzubeziehen. In diesem Kursangebot können Sie während zwei Tagen unterschiedlichste Betriebs- und Privatwäsche unter kompetenter Anleitung instand stellen. Dadurch werden Flicktechniken nicht nur theoretisch eingeführt, sondern können praktisch geübt und verbessert werden.

Ziele

Die Teilnehmenden können einfache und anspruchsvollere Instandstellungsarbeiten praktisch ausführen.

Inhalte

- Nähte und Säume ausbessern
- Stoffflächen mit der Bogennaht oder der Wiefeltechnik flicken
- Verschlüsse ersetzen
- Tricotflick, aufgesetzter Flick, Applikation

Hinweis

Bitte bringen Sie defekte Betriebs- und Privatwäsche sowie Material zum Instandstellen aus der eigenen Organisation mit. Wir arbeiten mit diesen Wäschestücken.

Kursleitung	Rahel Suter	
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hauswirtschaft und Wäscherei	
Daten	Kurs A	15./16. Mai 2025
	Kurs B	September 2025
	(aktuelle Daten siehe artisetbildung.ch/hauswirtschaft)	
Ort	Sursee	
Kosten	CHF 520 Mitglieder ARTISET, CHF 640 Nichtmitglieder (zzgl. Materialkosten ca. CHF 38, diese werden direkt im Kurs verrechnet)	
Anmeldeschluss	Kurs A	15. April 2025
	Kurs B	1 Monat vor Kursbeginn

Fleckenentfernung und Vermeidung von Wäscheschäden

Dank einer schonenden Fleckenentfernung und konsequenter Vermeidung von Wäschebeschädigungen steigern Sie die Werterhaltung Ihrer Textilien. Um dies zu erreichen, sind vertiefte Kenntnisse in der Textilpflege und in der Waschpraxis unentbehrlich.

In diesem Kurs werden alle wichtigen Faktoren behandelt, welche den Textil-Waschprozess stark beeinflussen können. Die Teilnehmenden werden somit einen besseren Bezug haben zu den Textilien, dem Waschverfahren und den eingesetzten Produkten. Sie lernen die Fleckentfernung fachgerecht durchzuführen sowie mit Wasch-, Bleich- und Entfleckungsmitteln entsprechende Vorsichtsmassnahmen zu treffen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen, Flecken von Textilien fachgerecht zu entfernen,
- sind sicherer in der Erkennung von Fleckenarten und der Auswahl entsprechender Produkte,
- kennen verschiedene Verfahren, um Flecken zu entfernen und die möglichen Varianten im Arbeitsablauf,
- treffen Vorsichtsmassnahmen, um Schäden an Textilien zu vermeiden.

Inhalte

- Produkteinhaltsstoffe/Eigenschaften in Theorie und Praxis
- Fleckenerkennung, Entfernung/Detachierung, Vorbehandlung
- Bedeutung von Fein-, Vor-, Bunt- und Hauptwaschmittel für die Fleckenentfernung
- Ursachen und Vermeidung von Wäscheschäden
- Arbeitssicherheit bezüglich chemotechnischer Produkte

Kursleitung	Judith Shoukier
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hotellerie-Hauswirtschaft oder Spitex
Datum	20. März 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	20. Februar 2025

Professionelle Reinigung

Sanitärräume und Wohnendenzimmer hygienisch, werterhaltend und rationell reinigen

Der Kurs bietet eine praxisnahe Vertiefung rund um die Reinigung und Hygiene. Die Reinigung der Wohnendenzimmer und Sanitärräume stellen unterschiedliche Herausforderungen an die Mitarbeitenden und erfordern vielseitige Kompetenzen.

Optisch sauber ist nicht hygienisch rein – lernen Sie, welche Produkte Sie für eine professionelle Reinigung anwenden und wie Sie fachgerecht und effizient arbeiten können.

Ziele

Die Teilnehmenden

- sind in der Lage, die Grundlagen der Reinigung, Hygiene und Desinfektion anzuwenden,
- sind sich der Wirkung und Gefahren chemotechnischer Produkte bewusst,
- können mit dem erworbenen Wissen rationale Methoden zum professionellen Reinigen von Sanitärräumen und Wohnendenzimmern im Betrieb korrekt anwenden.

Inhalte

- Schlüsselkompetenzen und Anforderungen an Reinigungsmitarbeitende im Gesundheitswesen
- Grundlagen der Reinigung: Reinigungsarten, Verschmutzungen, v.a. im Sanitärbereich und in den Wohnendenzimmern, Reinigungsfaktoren
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel: Anwendung der richtigen Produkte und Vermeiden von Schäden
- Grundlagen der Hygiene und Desinfektion: Mikroorganismen und ihre Lebensbedingungen, Hygienefehler, Vermeidung der Keimverschleppung, fachgerechte Desinfektion, Anforderungen an verschiedene Hygienebereiche
- Rationelles Arbeiten: Reinigungsorganisation, Reinigungsmethoden und -abläufe, Anforderungen an Sanitäreinrichtung für eine effiziente Reinigung

Kursleitung	Ursula Biedermann-Schmid
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Reinigung-/Hausdienstbereich, Pflegemitarbeitende, die Reinigungsarbeiten in Wohnendenzimmern oder Nasszellen durchführen
Datum	26. März 2025
Ort	Luzern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	26. Februar 2025

Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in

Interne und externe Begegnungen professionell gestalten

Ob Sie in der Gastronomie, Reinigung, Lingerie oder im Technischen Bereich arbeiten – ein freundlicher Umgangston ist überall gefragt. Bewohnende und Klient:innen, aber auch andere Kund:innen erwarten mehr von einer professionellen Dienstleistung als Freundlichkeit. Mit der Perspektive der Kund:innen entwickeln Sie Ihr Verständnis weiter, lernen noch besser mit Reklamationen umzugehen und wissen, worauf es im gemeinsamen Alltag ankommt.

Die Rolle eines Gastgebers oder einer Gastgeberin ist verbunden mit Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und ehrlichem Interesse am Gegenüber. Genau diese Kompetenzen sind auch Teil einer gut funktionierenden bereichsübergreifenden Zusammenarbeit. Denn je nach Auftrag sind wir auch Kund:in oder Lieferant:in im eigenen Betrieb. Gerichte beispielsweise, welche die Küche verlassen, werden erst zur perfekten Dienstleistung, wenn die Arbeiten weiterer Bereiche stimmen. Werden Kleider gekennzeichnet, steht die Lingerie mit den Pflegenden und den Angehörigen in Kontakt. Noch umfassender wird es bei Anlässen, Festivitäten oder gar bei strukturellen Veränderungen der Institution.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erweitern ihr Rollenverständnis, indem sie den Zusammenhang ihrer Aufgaben und Verantwortlichkeiten im übergeordneten Auftrag erkennen,
- können mit den Augen der internen und externen Kund:innen sehen und verstehen deren Erwartungen und Bedürfnisse,
- kennen die Grundlagen der Kommunikation und wenden diese, auch in anspruchsvollen Situationen, bewusst an,
- trainieren, mit kritischen Rückmeldungen adäquat und situativ umzugehen.

Inhalte

- Perspektivenwechsel: mit den Augen der Kund:innen sehen
- Qualitätspunkte von Dienstleistungen
- Kommunikation, die bei Kund:innen positive Gefühle auslöst
- Umgang mit Reklamationen; für mehr Sicherheit in anspruchsvollen Situationen
- Faktoren interdisziplinärer Zusammenarbeit: worauf Sie sich gemeinsam verlassen können

Für Mitarbeitende in Cafeteria und Speisesaal empfehlen wir «Service- und Tischkultur in Altersinstitutionen» (GH28)

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Technischer Dienst, Gastronomie
Datum	10. April 2025
Ort	Zürich
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	10. März 2025

Service- und Tischkultur in Altersinstitutionen

Verweilen in Speisesaal und Cafeteria

Damit unsere Bewohnenden und Gäste gerne beim Essen verweilen, braucht es ein professionelles Verständnis von Ess- und Tischkultur. Wissen rund um Rituale beim Essen, Service-know-how und eine menschenzentrierte innere Haltung sind entscheidende Kompetenzen.

Das Willkommensgefühl beim Gast entsteht durch die Wirksamkeit der Mitarbeitenden im Restaurant, im Speisesaal oder der Cafeteria. Sie gestalten den gesellschaftlich-sozialen Rahmen für die Mahlzeiten. Geschehen diese Handlungen bewusst und professionell, bleiben bei den Gästen positive Erinnerungen, die oft prägnanter sind als lediglich die Qualität des Angebotes.

Gerade auch in der Betreuung von Gästen mit Unterstützungsbedarf, orientiert sich die fachliche Professionalität an den individuellen Herausforderungen und situativen Möglichkeiten und Bedürfnissen. Ein umfassendes Rollenverständnis gepaart mit einer guten Portion Sozialkompetenz ermöglichen eine gelingende Begegnung am Gästetisch.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen ihre Rolle als Kontaktperson zwischen Bewohner:innen, externen Gäs-

- ten, Angehörigen und den Mitarbeitenden verschiedener Disziplinen im Haus,
- entwickeln Verständnis für die Bedürfnisse der vorwiegend betagten Gäste und ihrer Biografie,
- kennen wichtige Aspekte der Service- und Tischkultur,
- üben sich im Kontaktverhalten zu den verschiedenen Anspruchsgruppen,
- reflektieren ihre Wirkung auf die verschiedenen Anspruchsgruppen.

Inhalte

- Der professionelle rote «Service-Faden» entlang eines Gästebesuches
- Bedürfnisse und Verhalten von Menschen mit Unterstützungsbedarf (Vergesslichkeit, Seh- und Hörbehinderungen)
- Beobachten von Veränderungen bei betagten Gästen
- Religiöse und persönliche Festtage in einer Institution
- Tisch- und Essrituale
- Herausfordernde Situationen mit betagten Menschen
- Angehörige und andere externe Gäste

Für Mitarbeitende aus der Hauswirtschaft, dem Technischen Dienst, der Wäscherei und Reinigung empfehlen wir den Kurs «Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in» (GH27)

Kursleitung	Thomas Loder
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Speisesaal, Service und Cafeteria
Datum	28. August 2025
Ort	Luzern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	28. Juli 2025

Begegnungen und Kommunikation mit Menschen mit Demenz

Sie arbeiten in der Küche, im Speisesaal, in der Cafeteria, im Zimmerservice oder in der Lingerie und begegnen täglich demenzkranken Menschen. Um ihnen kompetent, hilfsbereit und demenzgerecht begegnen zu können, brauchen Sie entsprechendes Fachwissen.

Bereits kurze Gespräche können für Menschen, die an Gedächtnisschwäche leiden, eine grosse momentane Hilfe sein. Kleine Dienste Ihrerseits können sehr entlastend auf die Betroffenen wirken und verhindern, dass sie sich verloren und allein gelassen fühlen. Der Mensch mit Demenz fühlt sich dadurch von Ihnen ernst genommen, wertgeschätzt und liebevoll begleitet.

Ziele

Die Teilnehmenden

- verstehen das durch die Krankheit entstehende Verhalten,
- trainieren mit Beispielen aus ihrem Berufsalltag, das Gelernte umzusetzen,
- erhalten mehr Sicherheit bei Begegnungen mit demenzkranken Menschen,
- erhalten theoretisches Wissen über die häufigsten demenziellen Erkrankungen.

Inhalte

- Tipps für Kommunikation und Begegnung mit demenzkranken Menschen
- Beispielhaftes Umsetzen des Gelernten in den Alltag
- Häufige demenzielle Krankheitsbilder

Kursleitung	André Winter
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie-Hauswirtschaft und Spitex
Datum	10. Juni 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	10. Mai 2025

Gepflegter Service

Grundlagen für eine zeitgemässe und professionelle Gästebetreuung

«Der Gast ist Partner»: Dieser neuen Forderung kommt in der heutigen Zeit viel Bedeutung zu. Gut ausgebildete und motivierte Mitarbeitende sind ein Garant dafür, dass sich Heimbewohner:innen und Gelegenheitsgäste als unsere Partner:innen fühlen.

Der Tisch ist für den Gast der Ort, an dem er sich erholen und verwöhnt werden möchte. Hier werden die Leistungen des Hauses im wahrsten Sinne des Wortes aufgetischt. Ein sorgfältig gedeckter Tisch und ein aufmerksamer Service geben dem Gast das Gefühl, willkommen zu sein sowie die Bestätigung, dass man sich in diesem Betrieb auf die Gäste freut und sich auf sie vorbereitet.

Ziele

Die Teilnehmenden

- lernen Grundsätze und Merkmale des speditiven Arbeitens kennen,
- kennen die wichtigsten Serviceregeln und Servicearten und können diese ausführen,
- erkennen die Bedeutung der Rückmeldungen durch die Gäste und können entsprechende Verhaltensgrundsätze anwenden.

Inhalte

- Tische decken und Gedeckvariationen
- Regeln, Techniken und Arten des Services
- Gäste begrüßen und verabschieden

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende im Service
Datum	5. Juni 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	5. Mai 2025

Kompetente Organisation und Durchführung festlicher Anlässe

Weihnachtsessen, Muttertagsbrunch oder Geburtstagsanlässe

Das beste Essen, der teuerste Wein und der perfekt gedeckte Tisch kommen dann voll zur Geltung, wenn alle involvierten Mitarbeitenden am gleichen Strick ziehen. Optimale Küchen- und Serviceabläufe machen den Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Um einen festlichen Anlass gut vorbereiten zu können, sind klar definierte Abläufe und Checklisten von grosser Bedeutung. Auch die Präsentation der Speisen am Buffet oder ein schön gedeckter Tisch spielen eine wichtige Rolle. Zudem ist ein solcher Anlass auch ein unbezahlbarer Imageträger für die Institution.

Ziele

Die Teilnehmenden

- können einen festlichen Anlass selbstständig organisieren,
- können einen Festtagstisch sowie Apéro-tisch korrekt aufdecken bzw. vorbereiten,
- verstehen das Zusammenspiel zwischen Küche, Service und Gast,
- erkennen die Wichtigkeit von Checklisten und Ablaufplänen.

Inhalte

- Gedeckvariationen für einen Festtagstisch
- Apérobuffet und Apéroservice
- Servieren eines Mehrgang-Menüs inkl. Getränkeservice
- Mitarbeitendeneinsatz und Planung

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende aus der Gastronomie und der Gästebetreuung
Datum	3. September 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	3. August 2025

Sinnvolle Hygiene in Küche und Speiseverteilung

Grundlagen – Anforderungen – Vorschriften

Das schweizerische Lebensmittelgesetz stellt hohe hygienische Anforderungen an jede Küche und Speiseverteilung. Wenn Mitarbeitende den Sinn dieser Regelungen verstehen, werden sie diese selbstverständlicher umsetzen und nicht in erster Linie als lästiges Muss betrachten.

Anhand der gesetzlichen Grundlagen kennen die Kursteilnehmenden die Anforderungen für ein betriebsangepasstes Hygienekonzept. Als wichtiges Instrument – um Fehler zu verhindern oder aufzudecken – werden Kontrollblätter und -pläne eingesetzt.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen die wichtigsten Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelgesetzes,
- wissen, welche Ansprüche ein betriebsangepasstes Hygienekonzept erfüllen muss,
- setzen Reinigungs- und Kontrollpläne um.

Inhalte

- Hauptpunkte des Lebensmittelgesetzes
- Acht Regeln im Umgang mit Lebensmitteln
- Lagern und Aufbewahren von Speisen
- Kontrolle durch Behörden und Folgen einer Beanstandung
- Umgang mit Selbstkontrolle

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Mitarbeitende in Küche, Speiseverteilung und Wohngruppe
Datum	6. November 2025
Ort	Olten
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale)
Anmeldeschluss	6. Oktober 2025

Selbstkontrolle in der Lebensmittelhygiene? Sie haben die Verantwortung!

Das schweizerische Lebensmittelrecht verpflichtet Betriebe zur Selbstkontrolle. Betriebsverantwortliche müssen mit geeigneten Massnahmen dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

Hygieneverantwortliche im Betrieb wissen, welche Bereiche ein dem Betrieb angepasstes Hygiene-Selbstkontrollkonzept berücksichtigen muss. Sie sind sich bewusst, welche Punkte bei der Betriebs-, Lebensmittel-, und Mitarbeitendenhygiene beachtet werden müssen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- können ein Selbstkontrollkonzept selbstständig erarbeiten,
- können mit Hilfe eines aus der Praxis stammenden Hygiene-Selbstkontrollkonzeptes ihr eigenes überprüfen und vervollständigen.

Inhalte

- Gesetzlichen Grundlagen zur Erarbeitung eines Konzeptes
- Struktur des Lebensmittelrechts
- Gefahrenanalyse und Lenkungspunkte/ Aufbau und Strukturierung
- Deklarationsvorschriften für Speisen und Getränke
- Arbeitsanweisungen und Kontrollaufzeichnungen

Kursleitung	Urs Stieger
Zielgruppe	Betriebsverantwortliche, Küchenverantwortliche oder Mitarbeitende, welche mit der Entwicklung eines Hygiene-Selbstkontrollkonzeptes beauftragt sind
Datum	22. Mai 2025
Ort	Olten
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder (zzgl. CHF 40 Verpflegungspauschale, CHF 10 für Konzept auf USB-Stick)
Anmeldeschluss	22. April 2025

Hygiene in der Hauswirtschaft – das Wissen von A bis Z aufgefrischt!

Die Anforderungen an die Hygiene mit ihren vielfältigen Aufgaben steigen. Neben Wohnlichkeit und Sauberkeit stehen vor allem die wirksame Gesundheitsvorsorge und die Sicherheit der Mitarbeitenden und Bewohnenden im Zentrum.

Die Weiterbildung bietet Mitarbeitenden die Möglichkeit, verschiedene relevante Aspekte der Hygiene für Lingerie und Reinigungsdienst zu vertiefen.

Standardmassnahmen und der Umgang mit speziellen Situationen in den Institutionen werden thematisiert.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen wichtige Punkte der Hygiene,
- wissen, welche Themen im Reinigungs- und Wäschereibereich relevant sind,
- können für den Alltag häufige Situationen fachlich vertiefen, die die Hygiene verbessern.

Inhalte

- Grundlagen betreffend persönlicher und betrieblicher Hygiene
- Norovirus und Pandemien
- Aktuelles Fachwissen für die Reinigung und Wäscherei
- Lösungen für Fragestellungen aus der Praxis

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Mitarbeitende in Hotellerie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	26. Juni 2025
Ort	Zürich
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	26. Mai 2025

Hygiene in der Hauswirtschaft – Refresher

Die Anforderungen an die Hygiene mit ihren vielfältigen Aufgaben steigen. Neben Wohnlichkeit und Sauberkeit stehen vor allem die wirksame Gesundheitsvorsorge und die Sicherheit der Mitarbeitenden und Bewohnenden im Zentrum. Team- und Bereichsleitungen halten sich dazu auf dem Laufenden und verschaffen sich einen Überblick über aktuelle Trends und brancheninterne Neuerungen.

Die Weiterbildung bietet neben dem Erfahrungsaustausch einen Überblick über die Rahmenbedingungen im Bereich Hygiene für Wäscherei und Hausdienst. Es werden aktuelle Themen anhand Beispielen aus der Praxis vertieft.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen Neuerungen und Rahmenbedingungen im Fachbereich,
- können aktuelles Fachwissen für den Praxistransfer nutzen,
- können Neuerungen implementieren.

Inhalte

- Rahmenbedingungen in Reinigung und Wäschebereich
- Standardmassnahmen im institutionellen Kontext
- Pandemiekonzept
- Leitfaden für Konzepte und Einführung von Neuerungen

Kursleitung	Britta Studer, Sarah Frey-Büsser
Zielgruppe	Team- und Bereichsleitungen in Institutionen
Datum/Zeit	4. September 2025, 13.30 bis 17.00 Uhr
Ort	online
Kosten	CHF 130 Mitglieder ARTISET, CHF 160 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	4. August 2025

Vollgestellte und stark bewohnte Räume

Professioneller Umgang mit Bewohnenden

Viele soziale Institutionen führen Wohnangebote, in denen betreute Menschen langfristig selbständig leben und nur punktuell Dienstleistungen beziehen, z.B. bezüglich Reinigung.

Wohnungen, die mit vielen Gegenständen «aus allen Nähten platzen» oder nicht gut zugänglich sind, da sich vieles angesammelt hat, sind eine Herausforderung für das Hausdienst-Team und Betreuungspersonen. Fachliches Hintergrundwissen ermöglicht einen sichereren Umgang mit diesem Thema.

In diesem Kurs gehen wir der eigenen Einstellung nach und üben konkretes Verhalten und Vorgehen. Das Thema stellt uns vor verschiedene Herausforderungen: Warum reagiere ich mit Ablehnung oder Unverständnis, wenn ich eine stark bewohnte Wohnung oder ein vollgestelltes Zimmer betrete? Warum lebt die Bewohnerin:der Bewohner auf diese Art? Welche Gründe führten zu dieser Wohnsituation?

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen mögliche Hintergründe, die zu einer unübersichtlichen Wohnsituation führen,
- wissen, wie sich ihr Verhalten auf die Kunden positiv oder hinderlich auswirken kann,
- sind in der Lage, Schritte einzuleiten, die für die Arbeit mit den betroffenen Menschen und ihrem Umfeld notwendig sind.

Inhalte

- Korrekte Bezeichnungen, Formulierungen und Ausdrücke
- Verhalten und nachhaltiges Vorgehen
- Zusammenarbeit mit anderen Bereichen
- Austausch erfolgreicher Praxisbeispiele

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Mitarbeitende und Führungsverantwortliche in Institutionen mit verschiedenen Wohnformen oder in der Spitex
Datum/Zeit	30. Oktober 2025, 13.30 bis 17.00 Uhr
Ort	online
Kosten	CHF 130 Mitglieder ARTISET, CHF 160 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	30. September 2025

Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit

Praxiswissen für die Hotellerie-Hauswirtschaft

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten bieten eine Vielzahl an abwechslungsreichen Aufgaben, bergen aber auch Risiken und Belastungen, wenn das nötige Fachwissen über Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz fehlt.

Der Kurs ermöglicht, sicherheitsrelevante Aspekte im eigenen Arbeitsbereich zu erkennen. Sich und andere zu schützen ist wichtig, sei es im Umgang mit chemotechnischen Produkten, beim Benutzen von Arbeitsgeräten oder indem die möglichen Belastungen auf den Körper und die Psyche minimiert werden.

Ziele

Die Teilnehmenden

- sind in der Lage, potenzielle Gefährdungen und Gesundheitsrisiken in der Hotellerie-Hauswirtschaft zu erkennen und sind sensibilisiert auf mögliche Unfallgefahren,
- üben und lernen konkrete, vorbeugende Massnahmen zu ihrem eigenen Schutz und zur Vermeidung von Gefährdungen,
- kennen Strategien, längerfristig gesund und sicher zu arbeiten.

Inhalte

- Gesetzliche Grundlagen: Rechte und Pflichten von Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden
- Ermitteln von Gefährdungen und Arbeitsbelastungen in der Hotellerie- Hauswirtschaft sowie Ableiten von Massnahmen zu deren Verhütung
- Korrekter Umgang mit Leitern und Bockleitern
- Fachgerechter Umgang mit chemotechnischen Produkten
- Ergonomie: Körperhaltungen, Heben, Tragen mit praktischen Übungen
- Stressursachen und Ressourcen
- Psychische Gesundheit: Stressursachen und Ressourcen
- Begleitende Massnahmen des Gesundheitsschutzes und der Arbeitssicherheit bei jugendlichen Mitarbeitenden

Kursleitung	Ursula Biedermann-Schmid
Zielgruppe	Mitarbeitende der Hotellerie-Hauswirtschaft und Gastronomie
Datum	10. September 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	10. August 2025

Von der Fachmitarbeitenden zur Lernbegleitung

Lernende in der Hotellerie-Hauswirtschaft begleiten

Die Grundausbildungen sind mit den drei Lernorten Betrieb, überbetriebliche Kurse und Berufsschule organisiert. Im Betrieb sind die Lernenden in echte Arbeitsprozesse eingebunden. Sie lernen Arbeitsabläufe kennen und können Lerninhalte aus der Berufsschule/ überbetrieblichen Kursen anwenden.

Erfahrene Mitarbeitende leisten tagtäglich einen wertvollen Beitrag dazu, die Fachleute der Zukunft auf ihr Berufsleben vorzubereiten, indem sie den praktischen Teil der Ausbildung wirksam vermitteln.

Dieser Kurs zeigt Ihnen auf, wie Sie Lernende «Fachperson Hotellerie- Hauswirtschaft EFZ» und Praktiker:in mit EBA fachlich in der Praxis unterstützen und begleiten können.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen die Inhalte des Ausbildungsordners der Auszubildenden (Handlungskompetenzbereiche und Lerndokumentation),
- sind sich ihrer Rolle, Vorbildfunktion und Grenzen bewusst,
- setzen sich aktiv mit den Jugendlichen und ihren Entwicklungsaufgaben auseinander,
- wenden aufgrund ihres Basiswissens Modelle aus der Kommunikation (z. B. Aktives Zuhören, Feedback) situativ richtig an,
- vermitteln Lerninhalte mit Hilfe der 4-Schritt-Methode korrekt und motivierend.

Inhalte

- Aufgaben und Pflichten
- Rollen und Rollenerwartung
- Jugendliche – zwischen Kind- und Erwachsensein
- Grundlagen der Kommunikation
- Lernen durch Rückmeldungen
- Vermitteln von Wissen und Fördern von Handlungskompetenzen

Kursleitung	Ursula Biedermann-Schmid
Zielgruppe	Mitarbeitende der Hotellerie-Hauswirtschaft, welche die Lernenden Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Hauswirtschaftspraktiker:innen EBA in der Praxis begleiten, aber nicht die Ausbildungsverantwortung übernehmen
Datum	14. Mai 2025
Ort	Luzern
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	14. April 2025

Lehrgang Führen in der Hotellerie-Hauswirtschaft

12-tägige Weiterbildung für Teamleitende

Führen will gelernt sein! Teamleitende zeichnen sich meistens durch langjährige Erfahrung und fachliche Kompetenz aus. Sie interessieren sich für die damit verbundenen Aufgaben und werden deshalb konkret für Führungsaufgaben angefragt. Wir bieten dazu das nötige theoretische Rüstzeug und dessen Vernetzung mit den praktischen Situationen des beruflichen Alltags.

In dieser Weiterbildung erwerben Sie Grundlagen für Ihre Führungsarbeit als Team- oder Gruppenleiter:in in der Hauswirtschaft, sei dies in der Wäscherei, Reinigung oder in der Gästebetreuung.

Selbstmanagement, Mitarbeitende führen und Kommunikation sind die zentralen Themen.

Anhand von Fallbeispielen aus Ihrem Arbeitsalltag reflektieren Sie Ihr eigenes Führungsverständnis und entwickeln das situative Führungsverhalten weiter. Sie lernen, Führungsaufgaben zielgerichtet zu planen, durchzuführen und auszuwerten. In konkreten Gesprächssituationen üben Sie die zielorientierte Gesprächsführung mit Mitarbeitenden.

Ziele

Die Teilnehmenden

- entwickeln ihren persönlichen Führungsstil und setzen sich mit ihrer Rolle als Führungskraft auseinander,
- vertiefen ihre Fähigkeiten in der Mitarbeiterqualifikation und -förderung,
- stärken ihre Auftrittskompetenz,
- leiten Gespräche und Sitzungen effizient.

Inhalte

- Führungsgrundlagen
- Eigenes Führungsverständnis
- Spannungsfeld Vorgesetzte/Mitarbeitende
- Problemlösungszyklus
- Projektmanagement
- Kommunikation und Gesprächsführung
- Einführung von neuen Mitarbeitenden
- Teamentwicklung
- Umgang mit Veränderungen

Abschluss

Eine erfolgreich abgeschlossene, schriftlich dokumentierte Führungsaufgabe und deren Präsentation führt zu einem Zertifikat von ARTISET.

Als Pflichtmodule (A) für die eidg. Berufsprüfung Bereichsleitung Hotellerie-Hauswirtschaft anerkannt (exkl. Arbeitsrecht). Stand 2023

Lehrgangsführung	Britta Studer	
Zielgruppe	Fachperson Hotellerie-Hauswirtschaft mit EFZ oder gleichwertige Ausbildung in der aktuellen Funktion der Gruppen- oder Teamleitung	
Daten/Orte	Kurs A	Januar bis Juli 2025 (12 Tage), Bern
	Kurs B	September 2025 bis März 2026 (12 Tage), Zürich
Kosten	CHF 3800 Mitglieder ARTISET, CHF 4600 Nichtmitglieder	
Anmeldeschluss	jeweils ein Monat vor Kursstart	
Detailprogramm	artisetbildung.ch/management	

Mitarbeitende führen

Situativ – wirksam – nachhaltig

Die Herausforderungen an Führungskräfte sind heute in der Gastronomie wie in der Hauswirtschaft geprägt durch Wandel, Knappheit, Reorganisationen und vieles mehr.

Die Fähigkeit, situativ, wirksam und gleichzeitig nachhaltig zu führen, wird immer entscheidender. Hilfreich dabei ist die Auseinandersetzung mit der eigenen Führungsleistung und dem persönlichen Rollenverständnis in der Führungsarbeit.

Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich gezielt mit ihrer Rolle und Wirkung als Führungsperson auseinander,
- erhalten einen Überblick der Instrumente moderner Führung und leiten mögliche Konsequenzen für ihren Führungsalltag ab,
- setzen sich mit nachhaltiger und wirksamer Führungsarbeit auseinander,
- holen sich neuen Schwung für die täglichen Herausforderungen.

Inhalte

- Aspekte wirksamer und nachhaltiger Führungsarbeit
- Vom Nachgeben und Zumuten
- Erfolgreiche Führung setzt wirksame Kommunikation voraus
- Fit for change

Kursleitung	Ursula Eberle
Zielgruppe	Führungsverantwortliche Gastronomie und Hauswirtschaft
Daten	15./16. Oktober 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 640 Mitglieder ARTISET, CHF 760 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	15. September 2025

Reflexion als Führungsaufgabe

Wirksame Tools und Instrumente

Die eigene innere Haltung und die Erfahrungen spiegeln sich in unserem Führungsverhalten wider. Der Kurs bietet die Möglichkeit, die «Reflexion» als Methode zur Weiterentwicklung der eigenen Rolle zu nutzen.

Der Führungsalltag ist interessant und fordernd. In diesem Kurs reflektieren Sie Ihre Arbeit und Grundhaltung als Führungsperson und lernen unterstützende Theorien und Instrumente kennen, welche im Alltag einfach umsetzbar sind.

Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich mit dem eigenen Führungsverhalten auseinander und reflektieren ihre Rolle aktiv,
- wenden ihr Wissen zu wirksamer und nachhaltiger Führungsarbeit in der Praxis an.

Inhalte

- Führungsgrundlagen
- Kompetenzfelder der Führung
- Reflexion des eigenen Führungsverhaltens
- Zusammenspiel von Aufgabe, Kompetenz und Verantwortung
- Führen mit Hirn und Herz

Kursleitung	Franziska Tschupp-Lüthi
Zielgruppe	Führungspersonen aus der Hotellerie-Hauswirtschaft, Gastronomie und Technischem Bereich
Datum	15. September 2025
Ort	Bern
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	15. August 2025

Konzepte für die Hotellerie-Hauswirtschaft

Workshop – Konzepte erstellen und umsetzen

Arbeitssicherheit, Hygiene, Pandemien, Gastronomie- nicht nur bei diesen Themen gibt es den Bedarf oder Wunsch, ein verbindliches Konzept zu erstellen. Als unverzichtbare Vorarbeit bei Projekten sind Konzepte sehr wichtig.

«Schreiben Sie mal ein Konzept!» Haben Sie auch schon einen solchen Auftrag bekommen? Im hauswirtschaftlichen oder technischen Bereich ein Konzept zu erstellen, braucht entsprechendes Hintergrundwissen und den Fokus auf die relevanten Punkte beim Erstellen, Einführen und Umsetzen. Gesetzliche Vorgaben, Qualitätsansprüche und betriebliche Ziele müssen integriert werden. Ein Konzept soll alltags-tauglich sein und soll von den Mitarbeitenden «gelebt» werden.

In diesem Workshop erstellen wir Schritt für Schritt ein «Beispiel-Konzept» mit allem, was dazu gehört. Da Konzepte häufig in ein Projekt münden, muss der Umsetzung in der Praxis ein grosses Gewicht gegeben werden. Auch die Mitarbeitenden und weitere Beteiligte sollen gut durch die Neuerungen begleitet, befähigt und motiviert werden.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen nützliche Tipps, die das Erstellen eines Konzepts erleichtern sowie Beispiele aus der Praxis,
- wissen, wie sie ein Konzept erstellen und im Betrieb umsetzen können,
- können sich das notwendige Fachwissen zusammenstellen,
- sind in der Lage, die wichtigsten Punkte bei der Einführung eines Konzepts zu beachten.

Inhalte

- Anforderungen an ein Konzept
- Zielsetzungen, Inhalte und Umfang, beteiligte Personen
- Fachliche Grundlagen
- Einführung im Betrieb, Umgang mit Veränderungen, Teamprozesse begleiten

Kursleitung	Britta Studer
Zielgruppe	Führungsverantwortliche in der Hotellerie-Hauswirtschaft sowie Technischer Dienst, Regionale Fachgruppen, ERFA-Gruppen
Daten/Orte	Kurs A 20. März 2025, Luzern Kurs B 20. Mai 2025, Bern
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	jeweils 1 Monat vor Kursbeginn

Verhandeln und argumentieren: so gelingt's noch besser!

Führungspersonen in der Hotellerie-Hauswirtschaft planen und arbeiten konzeptionell im Hintergrund, bewegen sich aber auch oft auf der „Bühne“. Sei es mit dem Team, in Gremien oder Arbeitsgruppen. Ein professioneller Verhandlungsstil nützt, um Menschen und Interessen zu verbinden und den betrieblichen Auftrag zu verfolgen. Bei Verhandlungen sind stichhaltige Argumente und ein umsichtiges Vorgehen wichtig.

Im Rahmen des hauswirtschaftlichen Auftrags müssen laufend Massnahmen und Entscheide begründet und umgesetzt werden. Um andere von Anliegen zu überzeugen, braucht es Voraussetzungen auf persönlicher und fachlicher Ebene: Einerseits gilt es, die eigene berufliche Leistung kompetent sichtbar zu machen, andererseits sind betriebliche Ziele verbindlich zu erreichen. Auch hinsichtlich der Betriebskultur ist es wichtig, dass alle Beteiligten überzeugt werden können.

In diesem Fachkurs lernen Sie, eigene Ziele und Positionen zu klären, die Situation aus verschiedenen Blickwinkeln zu betrachten und typengerecht zu verhandeln.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen Möglichkeiten, ihre Anliegen in Sitzungen und Gremien gewinnend einzubringen,
- können argumentieren und begründen (z.B. Budgetanträge, Projekte, Anschaffungen),
- sind in der Lage, ihren beruflichen Auftrag und ihre Ziele nachhaltiger zu steuern.

Inhalte

- Ziele, Positionen und Interessen klären
- Methoden für wirksame Argumentation im hauswirtschaftlichen Kontext
- Verhandlungsgestaltung und typgerechtes Argumentieren
- Umgang mit Einwänden
- Stärkung der persönlichen Verhandlungskompetenzen

Kursleitung	Brigitte Schori
Zielgruppe	Führungspersonen aus der Hotellerie-Hauswirtschaft, Gastronomie und Technischem Bereich
Datum	12. November 2025
Ort	Luzern
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	12. Oktober 2025

Leichte Sprache für die Hotellerie–Hauswirtschaft

Workshop – Für alle leicht verständlich informieren

Im Arbeitskontext ist eine hohe Informationsdichte üblich. Meetings und Rapporte sind geprägt durch Fachausdrücke und Abkürzungen. Umfangreiche Formulare und Prozessbeschreibungen gibt es in allen Fachbereichen. Auch Mitarbeitenden-Gesprächen sind oft alles andere als «leicht» zu gestalten. Mitarbeitende mit unterschiedlichem Bildungs- und Erfahrungshintergrund sollen Sinn und Zweck von Informationen ganzheitlich erfassen können.

«Kommunizieren Sie klar und direkt!» Ist Ihnen dies wichtig? Leichte Sprache, ein Instrument für die Umsetzung der UNO-Behindertenrechtskonvention, nutzen wir in diesem Workshop, um die hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden noch besser zu erreichen. Teilhabe im (beruflichen) Alltag und Verstehen können, ist nicht beschränkt auf die Branche mit beeinträchtigten Menschen. Menschen mit Demenz oder Menschen mit einer anderen Erstsprache können ebenfalls profitieren. Im Marketing und Dienstleistungsbereich wird «Leichte Sprache» schon länger bewusst eingesetzt. Hauswirtschaftliche Informationen, Formulare und Gesprächsinhalte prüfen wir, um sie mit Hilfe verschiedenen Tools noch verständlicher zu machen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- wissen, was «Leichte Sprache» im Kontext Hotellerie-Hauswirtschaft ist,
- können ihre betrieblichen Informationen aufbereiten, dass sie für unterschiedliche Mitarbeitende verständlich und nützlich sind,
- sind in der Lage, Informationen so zu gestalten, dass sie noch besser «hängen bleiben».

Inhalte

- Anwendungsbereiche des Instruments «Leichte Sprache»
- Grundsätze für effektive Informationen
- Europäischer Referenzrahmen für Sprachniveaus
- Anwendungsmöglichkeit und Umsetzung mit eigenen internen Unterlagen

Kursleitung	Britta Studer	
Zielgruppe	Führungsverantwortliche in der Hotellerie-Hauswirtschaft sowie Technischer Dienst, Regionale Fachgruppen, ERFA-Gruppen	
Daten/Orte	Kurs A	26. September 2025, Bern
	Kurs B	24. Oktober 2025, Zürich
Kosten	CHF 320 Mitglieder ARTISET, CHF 380 Nichtmitglieder	
Anmeldeschluss	jeweils 1 Monat vor Kursbeginn	

Kommunikation im Arbeitsalltag

Die Kommunikation ist ein grundlegendes Element im Umgang miteinander. Ohne eine gute Verständigung im Betrieb läuft gar nichts!

Missverständnisse im Alltag gehören dazu, meistens geschehen sie unbewusst. Entscheidend ist, wie wir sie überwinden. In diesem Kurs erlernen Sie die Grundlagen der Kommunikation. Es wird Ihnen leichter fallen, mit Ihren Kund:innen, Ihren Vorgesetzten und Kolleg:innen zu kommunizieren und ihre Anliegen ernst zu nehmen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- nehmen sich selbst besser wahr und erfahren ihre Wirkung auf andere,
- können ein aufbauendes Feedback geben und auch entgegennehmen,
- realisieren, dass sie durch offene Gespräche Vertrauen und Glaubwürdigkeit gewinnen.

Inhalte

- Einführung in die Grundlagen der Kommunikation und Information
- Aufbauendes Feedback geben und empfangen
- Verfeinern und Vertiefen der Gesprächsführung
- Umgang mit Ich-Botschaften

Kursleitung	Marianne Gerber
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	26. März 2025
Ort	Oltén
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	26. Februar 2025

Konflikte erkennen und lösen

Konflikte sind etwas Alltägliches und begleiten uns das ganze Leben. Wo Menschen zusammenarbeiten, stossen unterschiedliche Interessen aufeinander. Auseinandersetzungen gehören zur Zusammenarbeit – genauso wie Freude und Wohlbehagen. Oft ist nicht der Konflikt das Problem, sondern die mangelnde Fähigkeit, mit ihm umzugehen.

Im Arbeitsalltag erleben wir Differenzen als unangenehm und belastend. Wir versuchen ihnen aus dem Weg zu gehen, fühlen uns hilflos und blockiert. Das bindet Kräfte und lenkt von der eigentlichen Arbeit ab – Spass und Zufriedenheit gehen verloren.

Entstehende Konflikte frühzeitig zu erkennen bildet oft einen ersten Schritt zu einer konstruktiven Lösung. Es ist wichtig, sein eigenes Verhalten zu kennen, zu verstehen und dafür offen zu sein, neue Verhaltensweisen auszuprobieren und zu festigen. Die eigene Kommunikationsfähigkeit zu verbessern ist ein wichtiger Schritt, Spannungen vorzubeugen und so eine lebendige, angenehme Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

Ziele

Die Teilnehmenden

- erkennen Konflikte frühzeitig und finden einfache Lösungsansätze,
- lernen ihr eigenes Verhalten in Konfliktsituationen besser kennen und probieren Neues aus,
- überdenken ihre Kommunikation in Konfliktsituationen.

Inhalte

- Merkmale von Konflikten
- Überzeugungen/Prägungen und Konfliktverhalten
- Konfliktieren als innere Haltung
- Konfliktlösung und konstruktive Kommunikation

Kursleitung	Ursula Eberle
Zielgruppe	Mitarbeitende in Gastronomie, Hauswirtschaft und Spitex
Datum	5. November 2025
Ort	Glattbrugg
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	5. Oktober 2025

Umgang mit Beschwerden und Reklamationen

Ruhe und Sicherheit in heiklen Situationen

Die Ansprüche der Kund:innen steigen. Erwartungen werden an Mitarbeitende getragen, bei denen es gilt, möglichst richtig zu reagieren. Zeitknappheit und hohe Anforderungen an die Kundenorientierung machen es nicht ganz einfach, bei Reklamationen, kritischen Kundenfeedbacks und Beschwerden einen sicheren Umgang zu finden.

Auch wenn die meisten Kund:innenkontakte positiv und wertschätzend sind, können verschiedene Gründe zu heiklen Situationen führen. Missverständnisse, schlechte Atmosphäre oder Unzufriedenheit belasten den Kontakt.

Die Einschätzung dieser Situationen und die lösungsorientierte Behandlung sind eine Kernkompetenz. Denn Reklamationen gehören zum Arbeitsalltag – und sollen gekonnt bearbeitet werden. Das prägt das Image der Institution massgeblich mit. Mit einer professionellen Haltung und praktischen Tipps können alle einen Beitrag leisten und erst noch gelassener und sicherer werden.

Ziele

Die Teilnehmenden

- kennen verschiedene Erwartungen und unterschiedliche Kund:innenverhalten und finden dazu eine nützliche persönliche Grundhaltung,
- wissen, welche Ursachen zur aktuellen Situation führen können, und wie auf eine gute Lösung hingewirkt werden kann,
- sind in der Lage, auf Beleidigungen, Pauschalurteile oder unangemessenes Verhalten adäquat zu reagieren.

Inhalte

- Erwartungen und Wünsche deuten und auf Lösungen fokussiert bleiben
- Hintergrundwissen: Sachlichkeit und Gefühle bei Reklamationen
- Kommunikationsregeln und Konfliktstrategien für heikle Alltagssituationen
- Tipps für anspruchsvolle Telefongespräche

Kursleitung	Marianne Gerber
Zielgruppe	Mitarbeitende aus Hotellerie-Hauswirtschaft, Technischem Dienst, Gastronomie und Spitex
Datum	21. Mai 2025
Ort	Oltén
Kosten	CHF 260 Mitglieder ARTISET, CHF 320 Nichtmitglieder
Anmeldeschluss	21. April 2025

Eidg. Berufsprüfung Bereichsleiter:in Hotellerie-Hauswirtschaft

Bereichsleiter:innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind zuständig für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hotellerie-Hauswirtschaft in Heimen, Spitälern und anderen Betrieben.

Sie übernehmen fachliche und organisatorische Verantwortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation. Je nach Grösse und Organisation des Betriebs sind sie für die gesamte Hauswirtschaft oder Teilbereiche zuständig. Sie planen, organisieren und evaluieren die Arbeitsleistungen und arbeiten praktisch mit. Sie tragen die fachliche und organisatorische Verantwortung für die Mitarbeitenden und Lernenden ihres Bereiches, planen deren Einsatz und Weiterbildung und führen Qualifikationsgespräche. Weitere Aufgaben sind: Raumbewirtschaftung und -gestaltung, Mitarbeit in Projektgruppen, Organisation von Anlässen, Qualitäts-Management.

Durch die Berufsprüfung wird überprüft, ob die Kandidatinnen und Kandidaten über die praktischen und unternehmerischen Kompetenzen für diesen Beruf verfügen.

Voraussetzungen

Die Zulassungsbedingung zur Prüfung finden Sie unter: www.examen-schweiz.ch

Träger

ARTISET, fmpro, SIHP, H+, Hotel & Gastroformation, OdA Hauswirtschaft, Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft

Der 12-tägige Lehrgang «Führen in der Hotellerie-Hauswirtschaft» von ARTISET Bildung kann als Pflicht-Modul (A) zur Berufsprüfung Hotellerie-Hauswirtschaft angerechnet werden (exkl. Arbeitsrecht).