



Fragebogen für Betriebe, welche Mitglied des Lehrbetriebsverbundes sind (Grossbetrieb)

Betrieb :

Adresse :

PLZ, Ort :

Telefon :

Kurzbeschrieb des Betriebes und die Art des Tätigkeit :

.....
.....

Ansprechperson des Betriebes :

Name :

Vorname :

Ausbildung :

Telefon :

E-mail :

Referenzperson der einzelnen Ausbildungsbereiche :

Verpflegung und Ernährung : Name :

Vorname :

Ausbildung :

Telefon :

E-mail :

Wohnen und Reinigungstechnik : Name :

Vorname :

Ausbildung :

Telefon :

E-mail :

Wäscheversorgung

: Name :
Vorname :
Ausbildung :
Telefon :
E-mail :

Gästebetreuung und Service

: Name :
Vorname :
Ausbildung :
Telefon :
E-mail :

Administration

: Name :
Vorname :
Ausbildung :
Telefon :
E-mail :

Wir bitten Sie vorhandene Materialien / Infrastrukturen, welche in ihrem Betrieb vorhanden sind, mit einem Kreuz zu markieren.

Ernährung und Verpflegung (Küche eingerichtet für einfache Gerichte, Backwaren und Getränke)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kombi-Steamer | <input type="checkbox"/> Abfallentsorgung : Trennung |
| <input type="checkbox"/> Mixer | <input type="checkbox"/> Abfallentsorgung : Lagerung |
| <input type="checkbox"/> Universalküchenmaschine | <input type="checkbox"/> Küchenbüro |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelschälmaschine | <input type="checkbox"/> Fachliteratur |
| <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine | <input type="checkbox"/> Speisesaal |
| <input type="checkbox"/> Milcherhitzer | <input type="checkbox"/> Personalrestaurant |
| <input type="checkbox"/> Lagerräume für Getränke | <input type="checkbox"/> Platz für Leergut |
| <input type="checkbox"/> Kühleinrichtung | <input type="checkbox"/> Cafétéria |
| <input type="checkbox"/> Milcherhitzer | <input type="checkbox"/> Personalrestaurant |
| <input type="checkbox"/> Lagerräume für Getränke | <input type="checkbox"/> Platz für Leergut |
| <input type="checkbox"/> Kühleinrichtung | <input type="checkbox"/> Cafétéria |

- Tiefkühleinrichtung
 - Konzept und Kontrollsysteem für Hygiene und An- bzw. Ablieferung
 - Speiseverteilung
Welche ?
.....
.....
 -
.....
 -
.....
 - Restaurant
 - Lagerräume für Nahrungsmittel
 - Abwaschküche mit genügend Abstellplatz, gute Trennung Schmutz- und Sauberzone

Wohnen und Reinigungstechnik

- Wohnräume
 - Räumlichkeiten für die Animation
 - Schlafräume
 - Sitzungszimmer
 - Nasszellen
 - Kellerräume
 - Reinigungsgerätelager
 - Zentrallager
 - Ausguss
 - Duo Fahreimer mit Fransenmopp oder Flachmopp und einem Zwischenlager
 - Reinigungsmittellager
 -
 -
 - Wassersauger
 - Staubsauger
 - Zentralstaubsauger
 - Einscheibenmaschine
 - Feg-Saugmaschine
 - Maschine zur Reingung textiler Bodenbeläge
 - Nebenräume
 - Zimmerpflanzen und Pflegematerial
 - Schnittblumen und Pflegematerial
 - Platz zur Abfalltrennung und Entsorgung
 - Reinigungswagen
 -
 -

Wäscheversorgung

- Wäscherei mit Trennung der Schmutz- und Sauberzone
 - Genügend Platz zum ergonomischen Sortieren
 - Genügend Platz zum Wäsche falten
 - Waschmaschine
 - Guter Arbeitsplatz zum Instandstellen
 - Zentrifuge
 - Trockenraum
 - Mange Breite ?
 - Presse
 - Puppe
 - Handwäscheeinrichtung
 - Wäschelager oder Zwischenlager
 - Nähmaschine
 - Patchmaschine

- Doppeldampfbügeleisen
- Professionelle Bügelstation
- Wäschесervice mit Transportwagen für die Etagen/Stationen
- Trocknungsmöglichkeit
Welche ?
-
-
-
-
-

Gästebetreuung und Service

- Tische mit passenden Tischtüchern
 - Stoffservietten
 - Tischdekorationen zu verschiedenen Anlässen
 - Geschirr und Gläser für Apéros
 - Geschirr und Gläser für mehrgängige Menüs (Morgenessen, Mittagessen, Nachessen, Bankett)
 - Genügend Platz für « Mise en place »
 - Beistelltische
 - Plattenwärmern
 - Namensschilder des diensthabenden Personals
 - Organisation verschiedener Anlässe mit entsprechenden Dekorationen
 - Buffet eingerichtet auch für Speiseservice (Wärme- und Kühlkette)
 -
 -
 -
 -
 -
- Rezeption :**
- Eingangsinformationen: Wo finde ich was?
 -
 - Aktuelle Prospekte, Preislisten
 - Beschreibung des Hauses
 -
 - Reservationen
 - Kasse
 - Zahlung mit Karten
 - Orts- und Umgebungsplan und deren Angebote
 -
 -

Administration

- Büro mit Schreibtisch
 - Telefon
 - Fax
 - Kopiergerät
 - PC
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
- Rechenmaschine
 - Qualitätssystem : zertifiziert
 - Qualitätssystem : im Aufbau
 - Qualitätssystem
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -

Infrastruktur für die Lernenden

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Garderobeschrank zum Abschliessen und die Möglichkeit sich umzuziehen | <input type="checkbox"/> Berufswäsche wird zur Verfügung gestellt |
| <input type="checkbox"/> Zimmer für die/der Lernende mit üblichem Grundkomfort, wenn diese im Betrieb wohnen | <input type="checkbox"/> Unterhalt der Berufswäsche |
| <input type="checkbox"/> Kosten für die Unterkunft | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |