

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

Betrieb :
Adresse :
PLZ, Ort :
Telefon :

Kurzbeschreibung des Betriebes und die Art der 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 Kontrollsystem 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 Reinigung 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

- ☐ Menge
Breite ?
- ☐ Presse
- ☐ Puppe
- ☐ Handwäscheeinrichtung
- ☐ Wäschelager oder Zwischenlager
- ☐ Nähmaschine
- ☐ Patchmaschine

- ☐ Doppeldampfbügeleisen
- ☐ Professionelle Bügelstation
- ☐ Wäscheservice mit Transportwagen für die Etagen/Stationen
- ☐ Trocknungsmöglichkeit

Welche ?

- ☐
- ☐

- ☐ Tumbler
- ☐ Bügeleisen (Laurastar)
- ☐ Lingerieraum gut belüftet und gut beleuchtet

- ☐
- ☐

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, Nachtessen, Bankett)
- ☐ Genügend Platz für « Mise en place »
- ☐ Beistelltische
- ☐ Plattenwärmer
- ☐ 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"/> |