

Mehr wissen, besser putzen

Kein Betrieb funktioniert ohne Reinigungspersonal. Mit Mitarbeiterschulung lassen sich nicht nur Abläufe verbessern, sondern wird auch der Berufsstand aufgewertet.

FRANZISKA EGLI

Wie genau funktioniert ein Microfasertuch, und weshalb sollte man damit kein Leder pflegen? Überhaupt, was ist eine ökologische und fachgerechte Handhabung von Chemikalien? Wie fülle ich den Rapport korrekt aus? Und wie geht man verantwortungsvoll mit vertraulichen Infos um? Das alles sind Fragen, die auf den ersten Blick vielleicht über einen Putzjob – oder was man gemeinhin darunter versteht – hinausgehen. Aber es sind Fragen, die ein Putzpersonal durchaus auch zu beschäftigen hat, stellte Adrian Gsell fest.

Der Zürcher hat vor sechs Jahren die Putzfrauenagentur www.putzfrau.ch gegründet, die mittlerweile 700 putzende Frauen in 16 Niederlassungen in der Deutschschweiz beschäftigt. Je mehr Putz-

frauen wissen, so Gsell, desto besser sind sie. Und so gründete der umtriebige Gsell kurzerhand die Putzfrauenakademie, an der seine Angestellten einen Kurs besuchen können und Einblicke in Materialkunde, Psychologie und Administration erhalten. Mit mehr Fachkompetenz, ist Gsell überzeugt, erhält das Raumpflegepersonal, wie es korrekt heisst, auch mehr Verantwortung, und das gibt ihnen wiederum mehr Sicherheit und Selbstvertrauen.

Mitarbeiterschulung wertet den Berufsstand auf

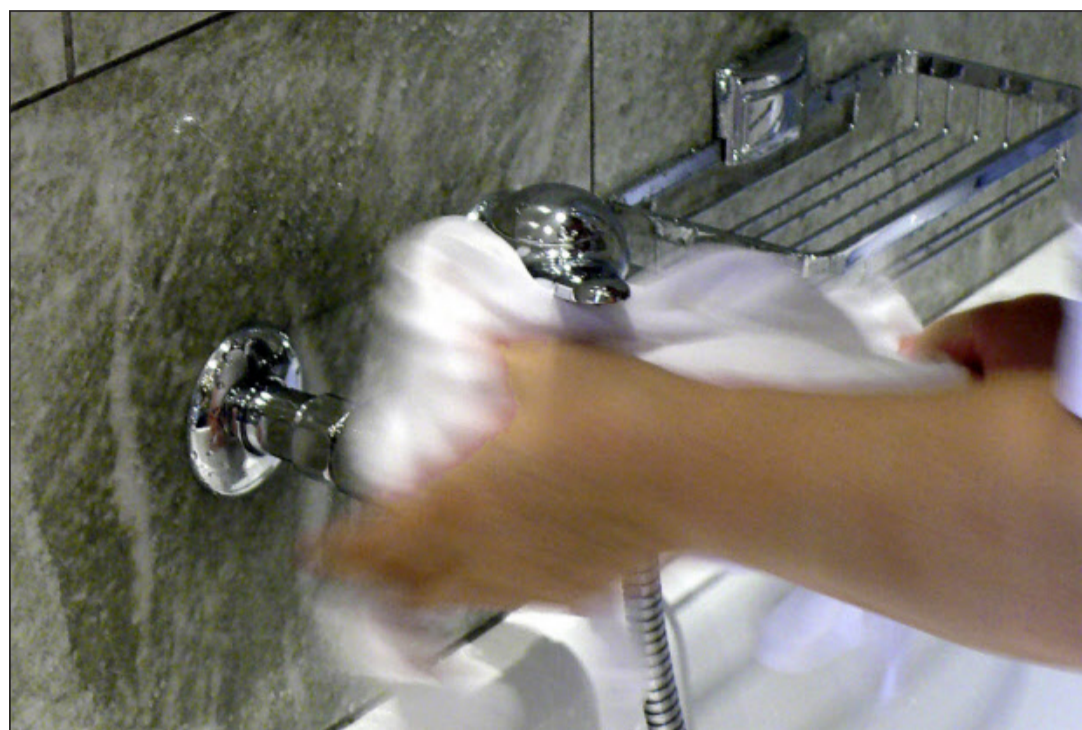
Diesen Effekt bestätigt Oliver Busch von der Firma Ecolab, die weltweit täglich drei Millionen Hotelzimmer reinigt und 250 Millionen Teller beziehungsweise 38 Millionen Kilogramm Wäsche wäscht. Die Firma schult regelmässig das Reinigungspersonal diverser Hotelbetrieben vorab im 3- bis 5-Sterne-Bereich, und Busch weiss: «Mitarbeiterschulung hat immer einen psychologischen Effekt und dient letztendlich auch der Wertschätzung. Indem man dem Putzpersonal nur schon aufzeigt, wie wichtig Reinigung ist, wertet man ihren Berufsstand auf, welcher nach wie vor einen negativen Beigeschmack hat».

Schulung motiviert und optimiert die Reinigungsprozesse

Bei der internationalen Firma Ecolab, die vor allem für Branchen wie die Hotellerie, die Gastronomie und das Gesundheitswesen zuständig ist, haben sie zudem beobachtet, dass das Personal nicht nur gerne lernt und auf den neusten Stand gebracht wird was neue Reinigungsprodukte betrifft. Sondern dass sich Schulung auch auf die Arbeit auswirkt, dass Abläufe besser werden und die Arbeit überhaupt effizienter verrichtet wird. Ob und dass Mitarbeitende geschult werden, das spürt auch das Vier-Sterne-Superior-Hotel Allegro im Kursaal Bern, welche seine 171 Zimmer

und Suiten von der Firma CRS reinigen lässt.

Auf die Mitarbeiterschulung können sie wenig Einfluss nehmen, sagt Elisabeth Kneubühler, die für das Housekeeping zuständig ist. Sie macht aber Stichproben, «und wenn etwas nicht unseren Vorgaben entspricht, der Kosmetikspiegel zum Beispiel Fingerabdrücke aufweist, dann melde ich das». Dass solche Rückmeldungen ernst genommen werden, merkt sie beim nächsten Durchgang sofort. Und das, findet sie, sei das A und O.



Elsbeth Hobmeier

Fett- oder kalklösendes Putzmittel? Wer mehr weiss, kann besser arbeiten.

ANZEIGE



Fotolia

Nicht nur über Putzmittel muss eine Putzfrau Bescheid wissen.



Buitoni

GRANDIOSA

L'arte della Pasta

Seit 1827 ist Buitoni weit über die Grenzen der Toskana hinaus bekannt für seine exquisite italienische Küche. Mit Pasta Grandiosa ist den traditionsreichen Spezialisten ein neues Meisterwerk gelungen. Exklusivste Füllungen mit Liebe zubereitet – jedes Stück ein Meisterwerk in Grossformat.



Neue Bücher

Köstliches Naschen zum Kaffeegenuss nach dem Essen

Rezepte von der Berner Gross- und Urgrossmutter



Peter Hauptmeier, der kreative deutsche Patissier, stellt 50 eigene Petits-Fours-Rezepte vor: Fours mit Schokolade, Fours mit frischem Obst, warme Fours und aussergewöhnlicher Fours...



Der Männerkochklub «Biän-Cuit» aus Interlaken präsentiert ein Werk über die Berner Oberländer Küche. Die gesammelten Grundrezepte stammen aus der Zeit von Gross- und Urgrossmutter.

Peter Hauptmeier: **Petit Fours & Co.** Kochbuch, Matthaes, 184 Seiten, Fr 82.50.

«Biän-Cuit»: **Berner Oberland. Das Kochbuch.** Schaeferli & Maurer AG, 232 Seiten, Fr 29.90.

Infoline 071 844 85 30 www.friscofindus.ch

