

## **Bewirtschaftung und Verantwortlichkeiten in Fachräumen und Fachschaften Wirtschaft-Arbeit-Haushalt (WAH)**

### **Empfehlungen für Schulleitungen und Lehrpersonen**

#### **Ausgangslage**

In den Fachräumen WAH werden Mahlzeiten zubereitet und gegessen. Dies erfordert die Einhaltung und Sicherstellung von entsprechenden Hygiene-Standards in öffentlichen Räumen.

Bisher haben Monofachlehrpersonen die Bewirtschaftung und Verantwortung für die Fachräume meist unentgeltlich übernommen. Diese Situation ist unfair, nicht mehr zeitgemäss und für Lehrpersonen mit Lehrberechtigungen für mehrere Fächer aus organisatorischen Gründen kaum mehr leistbar. Mit der neuen Stundentafel (WOST 2017) und der Einführung mit dem Lehrplan 21 reduziert sich auch die Unterrichtszeit mit der Nahrungszubereitung. Die Schülerinnen und Schüler werden nach wie vor Reinigungsarbeiten übernehmen und lernen, diese fachlich korrekt und effizient auszuführen. Diese Reinigungsarbeiten im WAH-Unterricht sind jedoch nicht als Dienstleistung, sondern viel mehr als Lerngelegenheiten für Schülerinnen und Schüler zu verstehen. Damit kann die periodische, gründliche Reinigung nicht ganz abgedeckt werden.

Um die Hygiene und die Werterhaltung der Räumlichkeiten auch unter den neuen Voraussetzungen gewährleisten zu können, müssen die Fachräume WAH weiterhin professionell bewirtschaftet werden. Das bedingt, dass die Betreuung und Verantwortlichkeit der Fachräume im Fachteam WAH mit professioneller Reinigung, wie in andern Schulräumen üblich, unterstützt werden muss.

#### **Empfohlene Massnahmen:**

##### **a) Regelmässige professionelle Reinigung durch Reinigungspersonal**

Analog zu andern Schulräumen, müssen WAH-Fachräume durch das Reinigungspersonal mit professionellen Geräten und Mitteln gereinigt werden. Dies betrifft vor allem folgende Reinigungsarbeiten:

- Regelmässige maschinelle Nassreinigung der Böden (mindestens 2 x wöchentlich)
- Gründliche Bodenreinigung und Pflege während den Ferien (ca. 5x jährlich)
- Regelmässige Reinigung der Dampfzüge und Fenster (mind. 2x jährlich)

##### **b) Zusätzliche Reinigungsarbeiten bei Fremdbelegung**

- Bei Fremdbelegung durch Kurse mit auswärtigen Personen müssen die Reinigungsarbeiten über die Hauswartung zusätzlich wahrgenommen werden.

##### **c) Hygienekonzept (Aufbewahrung von Nahrungsmitteln/ Vorräte/ Wäsche / Inventar) im Fachteam WAH**

- Grundsätzliche Erwartungen bezüglich Hygiene und Vollständigkeit von Inventar gemeinsam im Fachteam definieren und regeln, entsprechende Massnahmen mit Verantwortlichkeiten, Reinigungsplänen und Aufräumsystem im Unterricht mit SuS, treffen. Abmachungen

der nachfolgenden Punkte in einem gemeinsamen Pflichtenheft klar regeln und koordinieren.

- Aufbewahrung von Nahrungsmitteln und Bewirtschaftung der Vorräte (Wer kauft was ein und kontrolliert die Nahrungsmittel?)
- Bewirtschaftung der Kühlschränke und Tiefkühler (inkl. Temperaturkontrollen)
- Waschen der Küchenwäsche und Instandhaltung der Waschküche
- Bewirtschaftung von Verbrauchs- und Reinigungsmaterial (Backpapier, Folien, Servietten, Haushaltspapier, Reinigungsmittel, Abwaschbürsten, Schwämme, usw.)
- ...

**d) Faire Handhabung vom Mehraufwand / Koordinationsaufgabe**

Die koordinierende Person hat mit diesen Arbeiten einen Mehraufwand und trägt somit die Verantwortung für die fachgerechte Bewirtschaftung der Fachräume WAH. Dieser Mehraufwand ist angemessen zu entgelten, beziehungsweise durch Poolstunden, Verrechnung mit Kustodendarbeiten, usw. in Absprache mit der Schulleitung und dem Fachteam entsprechend abzugelten.

Luzern, 06.11. 2019 / mas