BFF·Höhere Fachschulen
Schwarztorstrasse 5
Postfach
3001 Bern
031 635 28 72
hf@bffbern.ch
www.bffbern.ch

Transfermodul BFM HF

1 Rahmenbedingungen

Vollzeit: Zeitraum November
Berufsbegleitend: Zeitraum Juli/August

2 Ziele

- Einen Betrieb bzw. Teile eines Betriebs kennenlernen
- Einblicke in Führungsrolle erhalten (z.B. mit Reflexion in einem Lerntagebuch)
- Einen Auftrag gemäss Vorgaben des Betriebs erledigen (Vorschläge / «Auswahlkatalog» von BFF)
- Mit dem Erarbeiten von Aufgaben mehr Praxisbezug für das Studium erhalten.

3 Aufgaben / Inhalte

3.1 Mindestens eine dieser Aufgaben gemäss Vorgaben / Auftrag des Betriebs erledigen:

- Schulung von Mitarbeitenden zu einem Thema wie Ergonomie, Arbeitssicherheit, Gästekontakt, Händehygiene, «gesund durch den Winter» o.ä.
- Schulung von Mitarbeitenden zu einem Fachthema in den Bereichen Reinigung, Wäscherei, Gastronomie, z.B. Nasszellenreinigung, Falten von Tischwäsche, Betreuung von Gästen mit besonderen Bedürfnissen o.ä.
- Erheben eines Ist-Zustandes (Sammlung) in einem FM-Teilbereich:
    - Desk-Research: Welche Unterlagen sind vorhanden, Vollständigkeit, Aktualität usw.
    - Field-Research: z.B. Messen von Zeiten, Überprüfung, ob Tätigkeiten gemäss Beschreibung ausgeführt werden, erfassen von Maschinen / Geräten / Materialien (Inventar) usw.
- Erstellen einer Fotodokumentation, z.B. Angebote im Restaurant, zu vermietende Räume, Falttechniken für Kleider oder Servietten
- Erstellen einer saisonalen Dekoration inkl. Dokumentation
- Analyse des Menuplans

⇨ Nutzen für den Betrieb und für die Studierenden

3.2 Die nachstehenden Aufgaben werden im Transfermodul erarbeitet («Muss»)

- Sammeln der folgenden Dokumente: Organigramm Betrieb / FM, Stellenbeschreibung BFM bzw. PA, Jahresbericht, Informationsbroschüre. Datenschutz klären
- Erfassen und Beschreiben von Führungssituationen, Reflexion dazu (separater Auftrag / Lerntagebuch o.Ä.. Auftrag in Modul Persönlichkeitsentwicklung oder Ausbildungscoaching)

⇨ Nutzen für die Studierenden / für ihr Studium

3.3 Zu den nachstehenden Gebieten werden nach den Möglichkeiten des Betriebs Einblicke gewonnen, Unterlagen gesammelt und dokumentiert (z.B. Fotos) bzw. Erfahrungen gesammelt («Kann»)

- Allgemeine Organisation: Prozessbeschreibungen, Arbeitspläne, Werbematerialien, Qualitätssicherungsdokumente, Konzepte usw.
- Arbeitssicherheit: Organisation, Verantwortlichkeiten, eigenes Konzept / Branchenlösung, Meldekonzept, Schulungsunterlagen usw.
- Reinigung: Reinigungssystem, Maschinen, Geräte, Dokumentationen
- Wäscheversorgung: System (Eigen-, Fremdwäscherei), Wäschekreislauf, Maschinen, Materialien, Eigene oder Leasingwäsche usw.
- Küche: Einrichtung, Verteilsysteme, Menuplanung, Maschinen, Geräte, Grundsätze, Zubereitungsarten usw.
- Abwaschküche: System, Entsorgung von Resten usw.
- Restaurant: Angebot, Preise, Öffnungszeiten, Werbung, Platzangebot, Hygiene usw.
- Protokollführung (evtl. an Studierende übertragen)
- Sitzungsleitung (wer übernimmt sie wie?)
- Einkauf: wer – was – wo
- Lagerhaltung: zentral, dezentral, Ausgabe, Bestellung usw.
- Transportdienste: wer, wie, womit usw.
- Entsorgung: Sammlung von Abfällen vor Ort, Trennung, Zwischenlagerung, Sonderabfälle, Abfallkonzept, usw.
- Liegenschaften, Immobilien: Zuständigkeiten, Verwaltung, Vermietung, Unterhalt usw.
- Finanzen: Rechnungskontierung, Budgetierung, Buchhaltung
- Technische Anlagen: z.B. Heizung, Lüftung, Lifte

⇨ Nutzen für die Studierenden
Grenzen durch genauen Einsatz bzw. Vorgaben des Betriebs

4 Weiteres:

- Das Transfermodul dient für den Praxisbezug für die später zu erstellende Diplomarbeit (Auftrag Diplomarbeit nach Transfermodul) Abgabe Diplomarbeit 9-12 Monate später. Die DA **kann** dem Betrieb als «Anregung» abgegeben werden (Aussensicht, Anregung aufgrund aktueller Trends, gegen Betriebsblindheit etc.)
  ⇨ Nutzen für den Betrieb
- Der Betrieb **kann** die gleiche Studierende / den gleichen Studierenden auch für das Führungspraktikum anstellen: Betrieb und Studierende/-r kennen sich bereits, kürzere Einarbeitungszeit usw.
  ⇨ Nutzen für den Betrieb

Juni 2021 – Erika Rupp