Traumberuf: Hauswirtschafter/in

Hauswirtschaft ist weit mehr als kochen, waschen und bügeln: Hier bewegt Ihr etwas, kümmert Euch um Menschen und sichert gleichzeitig Eure Zukunft!

Von wegen altbacken: Hauswirtschafer/innen sind viel mehr als »die perfekte Hausfrau«.
Foto: Hero Images / stock.adobe.com

Als ausgebildete Fachkraft übernehmt Ihr hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Dazu gehören die Ernährung und Vorratshaltung, die Textilpflege sowie die Gestaltung und Pflege von Räumen, Wohnumfeld und Hausgarten.
Hauswirtschafter/innen arbeiten in:

- privaten und gehobenen Haushalten,
- landwirtschaftlichen Haushalten mit Direktvermarktung, Gästebeherbergung, Bauernhofcafé,
- sozialen Einrichtungen wie Senioreneinrichtungen, Behinderteneinrichtungen,
- Großhaushalten wie in Krankenhäusern, Kurkliniken, Tagungsstätten oder in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen wie hauswirtschaftlichen Fachservices, Cateringservices.

In der Regel dauert die Ausbildung drei Jahre. Hier findet vom ersten Tag an eine praktische Ausbildung auf dem Ausbildungsbetrieb statt. Ein Ausbildungsvertrag zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildendem muss abgeschlossen werden. In den Ausbildungsjahren können die Betriebe gewechselt werden. In Blockbeschulung ist die Berufsschule zu besuchen.
Unter *https://www.stmelf.bayern.de/abd/* könnt Ihr nach Ausbildungsbetrieben in Eurer Region suchen.

Schulische Ausbildung

Alternativ kann die Ausbildung über den Besuch einer Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung erfolgen. Hierbei läuft die Ausbildung rein schulisch ab. Innerhalb dieser Ausbildung kann in die duale Ausbildung gewechselt werden. Die von der Schule geforderten Praktika finden in unterschiedlichen Haushalten (Groß- oder Privathaushalt, landwirtschaftlicher Unternehmerhaushalt) statt.

Ausbildungsinhalte

- Arbeitsorganisation und Qualitätssicherung
- Kundenorientierung und Marketing
- Speisenzubereitung und Service
- Pflege und Gestaltung von Räumen
- Pflege von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- Gesprächsführung und Motivation
- Betreuung von Kindern, Senioren, Gästen
- Erstellung von hauswirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen
- Arbeiten im Team, Anleitung von Personen

Während der dualen Ausbildung findet im zweiten Ausbildungsjahr eine Zwischenprüfung statt. Die reguläre Ausbildung endet nach drei Jahren mit der Abschlussprüfung zum/r Hauswirtschafter/in. Hier werden die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten in drei schriftlichen und zwei praktischen Prüfungen mit anschließendem Prüfungsgespräch geprüft.
Nach Abschluss der Berufsausbildung stehen viele Fortbildungsberufe offen: Meister/in der Hauswirtschaft, Dorfhelfer/in, Techniker/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement oder Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement.

PM

Kontakt

Sabine Herz, Beraterin für Bildungsfragen Hauswirtschaft am AELF Kempten,
Tel.: 08 31 / 5 26 13-12 15 oder *sabine.herz@aelf-ke.bayern.de*

Die Vielfalt macht's aus!

Klara Wassermann (19) aus Memmingen hat diesen Sommer die Ausbildung zur Hauswirtschafterin beim Archhof Birk abgeschlossen und berichtet über ihre Erfahrungen.

Klara Wassermann.

Fotos: Privat

Allgäuer Bauernblatt (AB): Wie bist Du auf den Beruf »Hauswirtschafterin« gekommen?

Klara Wassermann: »Das war ein längerer Prozess: Vor meiner Ausbildung habe ich ein BFD (Bundes-Freiwilligendienst) im Kloster Maihingen absolviert. Da hatte ich durch meine vielfältige Arbeit viele Ideen bezüglich meiner beruflichen Zukunft. Schlussendlich habe ich mich aber für die ländliche Hauswirtschaft entschieden, da mich die Vielfältigkeit angesprochen hat. Neben sämtlichen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten gehören auch viele landwirtschaftliche Arbeiten zum meinem Berufsalltag.
Komischerweise hat meine Mutter mir diesen Beruf schon immer ans Herz gelegt. Ich habe jedoch lange gebraucht, bis ich das verstanden habe. Bis dahin habe ich viele Berufsbilder in Betracht gezogen: Schreinerin, Försterin, Erzieherin. Auch über eine Weiterbildung auf der Berufsfachschule für Musik habe ich nachgedacht.«

AB: Was macht Dir am meisten Spaß daran?

Wassermann: »Auch hier sind wieder die Vielfältigkeit und Abwechslung das Stichwort. Ich liebe den Umgang mit den Kindern. Bei der Arbeit im Stall fasziniert mich die Gemütlichkeit der Kühe und ich schätze die Ruhe.
Highlight der Woche war die Mitarbeit im Hofcafé mit monatlicher Direktvermarktung. Der Kundenkontakt brachte viel Abwechslung in den Hofalltag. Manche Kunden sind mir in den knapp zwei Jahren fast ein bisschen ans Herz gewachsen. Es war schön zu erfahren, wie die Stammkunden sich freuten, wenn ich sie bediente.«

AB: Welche Aufgaben hattest Du in Deinem Ausbildungsbetrieb?

Wassermann: »Kein Tag ist war wie der andere! Mein Tage begannen und endeten mit der Stallarbeit. Je nach Situation galt es hier die Kälbchen zu füttern, die Schafe, Jungvieh, Hühner zu versorgen, oder meinen Chef beim Melken zu unterstützen. Jeden Mittag durfte ich das Essen für alle zubereiten. Aber auch im Haushalt übernahm ich viele Aufgaben. Dazu gehörten: bügeln, mangeln, saugen, Kinder betreuen, ...
Zwischendurch gab es Sonderprojekte wie Wolle waschen, Butter herstellen, beim Zaunbau helfen oder verschiedene Gartenarbeiten.
Haben sich Gruppen für den Seminarraum angemeldet, galt es diesen herzurichten und zusammen mit meiner Chefin ein Buffet zuzubereiten. Auch beim Hofcafe und den Direktvermarktungen war ich mit von der Partie: Kunden bedienen, Theke einräumen und nachfüllen, spülen und danach aufräumen.«

Ein Herz für Tiere.

AB: Was möchtest Du jetzt nach Deiner Ausbildung machen?

Wassermann: »Seit September absolviere ich in Triesdorf an der Fachakademie eine Weiterbildung zum Betriebswirt.«

Was war für Dich das Schwierigste in der Ausbildung? (z.B. Unterrichtsfach)

Wassermann: »Grundsätzlich habe ich an allen Fächern und Bereichen Spaß gehabt. Unglücklicherweise sind Prüfungen nicht meine Stärke.
In der Schule hatte ich etwas Motivationsschwierigkeiten mit Trockenübungen wie beispielsweise dem Reinigen von sauberen Wasserkochern oder dem Mangeln von unbenützter Tischwäsche.«

Das Interview führte Eva Bodenmüller.

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten (Allgäu)

Melde Dich bei uns – wir beraten Dich!
Weitere Informationen:
www.stmelf.bayern.de/dbh

Adenauerring 97 · 87439 Kempten
Telefon: 0831 526 13-1215
E-Mail: sabine.herz@aelf-ke.bayern.de