



häuser, Senioren- und Pflegeeinrichtungen bis hin zu Jugendherbergen, Betriebskantinen und landwirtschaftlichen Betrieben. Weiterhin gibt es viele Fortbildungsangebote: Hauswirtschafter können sich z.B. zum Hauswirtschaftsmeister, zum Staatlich geprüften Wirtschafter, zum Geprüften Fachhauswirtschafter oder zur Technischen Lehrkraft in der hauswirtschaftlichen Fachrichtung und zur Dorfhelferin qualifizieren. Zudem bietet sich ein Studium (z.B. Ernährungswissenschaften) an.

Weitere Informationen

- www.ble.de
- www.ima-agrar.de
- www.planet-beruf.de
- www.bildungsserver-agrar.de

Leseempfehlung

- bzL-Heft „Die Grünen 14“
- www.ble-medienshop.de

Bildnachweise

Carina Gräsckle - BDL (1/2/4/5/6); Peter Meyer - aid (3)

Hauswirtschafter /-in

Profis für den Alltag

Für vielseitig interessierte Jugendliche, die gern mit Menschen umgehen, Spaß an der Zubereitung von Speisen haben und praktisches Geschick mitbringen, bietet dieser Beruf viele Möglichkeiten. Hauswirtschafter übernehmen Versorgungsleistungen und die Betreuung von Personen verschiedenen Alters mit unterschiedlichen Bedürfnissen.

Aufgabenfelder

In vielen Haushalten und Betrieben gehört es zu den Aufgaben der Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter - gemeinsam mit Kindern sowie älteren, behinderten oder auch kranken Menschen - den



3 Minuten Info Hauswirtschaftler/-in

links: Zubereiten von Speisen
rechts: Mitmenschen helfen

Bügelarbeiten

Angerichtetes Menü



Alltag zu meistern. Das Hauswirtschaftsmanagement beinhaltet eine Fülle von Aufgaben: vom Einkaufen der Lebensmittel, über das Zubereiten von Mahlzeiten bis hin zur Unterstützung von betreuten Personen, wenn diese Aufgaben nicht mehr alleine erledigen können. In der Ausbildung dreht sich aber nicht alles nur um das Kochen und das Reinigen. Auszubildende erfahren auch, wie man Budgets plant und Speisepläne erstellt, Räume dekoriert oder Einkaufspläne für große Einrichtungen macht. Ein besonderer Arbeitsbereich sind die Haushalte landwirtschaftlicher Betriebe, bei denen zusätzlich Tiere versorgt oder landwirtschaftliche Produkte vermarktet werden.

Voraussetzungen

Rein rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein. Für die richtige Berufswahl ist zudem ein vorheriges Praktikum empfehlenswert. Daneben sind einige persönliche Eigenschaften wichtig:

- Interesse an Ernährungsfragen sowie Gesundheits- und Umweltfragen,
- Freude, Menschen zu unterstützen und mit ihnen umzugehen,
- Spaß am Kochen und praktisches Geschick,

- Verantwortungsbereitschaft,
- selbstständiges Arbeiten,
- Organisationstalent sowie
- Probleme flexibel zu lösen.

Ausbildungsinhalte

Die Hauswirtschaft ist ein anerkannter Ausbildungsberuf und dauert in der Regel drei Jahre. Die Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule. Während der Ausbildung werden Kenntnisse zum Herstellen und Servieren von Speisen und Getränken sowie Grundtechniken der Hausreinigung und der Wäschepflege vermittelt. Im Fokus stehen auch das Planen von Budgets sowie Arbeitsvorgängen.

Auszubildende lernen zudem Sonderkostformen kennen, Speisepläne zu gestalten, Räume zu dekorieren sowie im Team oder mit Bewohnern angemessen zu kommunizieren.

Perspektiven

Bundesweit gingen im Jahr 2022 knapp 99 junge Menschen einer Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin in der Landwirtschaft nach. Mit 86 Prozent ist der Anteil weiblicher Auszubildender enorm. Die durchschnittliche Ausbildungsvergütung liegt zwischen 649 und 876 Euro pro Monat. Die vielfältigen Einsatzorte reichen von Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe über Kranken-