

Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

Berufstyp	Weiterbildungsberuf
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen und Fachakademien
Rechtsgrundlage	Schul- bzw. Fachschulordnungen der Bundesländer
Weiterbildungsdauer	2-4 Jahre (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen übernehmen in Großhaushalten oder in hauswirtschaftlichen Betrieben die Leitung über den gesamten Bereich oder einen Teilbereich der Hauswirtschaft. In Abteilungen wie Küche, Wäscherei oder Büglerei von Krankenhäusern, Kantinen, Internaten oder Pflegeeinrichtungen verwalten sie das Budget, kalkulieren Kosten und fertigen Monats- und Jahresabschlüsse an. Sie planen und organisieren die Warenbeschaffung sowie den effektiven Einsatz der technischen Ausstattung (z.B. Kücheneinrichtungen, Wasch- und Bügelmaschinen) und ermitteln die Verbrauchswerte. Auch sind sie für die Verpflegung des zu versorgenden Personenkreises verantwortlich, stellen die Reinigung und Ausstattung von Räumen sicher und achten darauf, dass saubere Wäsche vorhanden ist.

Sie erstellen Vorratspläne, ermitteln den Bedarf an Lebensmitteln und Verbrauchsgütern und planen deren Einkauf, den sie teilweise auch selbst erledigen. Für größere Anschaffungen holen sie Angebote ein, nehmen Ausschreibungen vor und schließen Lieferverträge ab. Sie bestimmen die Richtlinien des Verpflegungsangebotes und berücksichtigen dabei beispielsweise Speisepläne, Diätvorschriften, Qualitätsanforderungen sowie Kostensätze. Zudem sorgen sie dafür, dass alle einschlägigen Bestimmungen, z.B. hinsichtlich Lebensmittel- und Arbeitsrecht, eingehalten werden. Auch die Personaleinstellung und -führung sowie die Ausbildung von Nachwuchskräften gehören zu den Aufgaben von Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/innen. Daneben übernehmen sie zudem beratende Tätigkeiten.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen arbeiten hauptsächlich

- in landwirtschaftlichen Großbetrieben und Privathaushalten
- in Krankenhäusern, Rehabilitationskliniken und Sanatorien
- in Wohnheimen, Tagesstätten und Internaten
- bei Catering-Unternehmen, in Hotels oder Kantinen

Ihre organisatorischen Aufgaben führen sie im Büro aus, wo sie z.B. Personaleinsatzpläne, Kalkulationen und Abrechnungen erstellen. Bei ihren hauswirtschaftlichen Tätigkeiten halten sie sich in unterschiedlichen Bereichen von Gebäuden auf, etwa in Wohnräumen, Küchen und Vorratsräumen, in Gast-, Speise- und Aufenthaltsräumen, auf Pflegestationen.

■ Voraussetzungen

Für die Teilnahme an Weiterbildungslehrgängen wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf (einschließlich des Berufsschulabschlusses) vorausgesetzt, z.B. als Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin oder Diätassistent/in. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis sowie in der Regel ein mittlerer Bildungsabschluss nachzuweisen.

■ Inhalte der Weiterbildung






Je nach Bundesland wird die Weiterbildung in unterschiedlichen Schwerpunkten angeboten, z.B.:

- ambulante hauswirtschaftliche Dienstleistungen/Familienpflege
- Management im Großhaushalt
- Produktion, Absatz, Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb

Dabei werden beispielsweise folgende Inhalte vermittelt:

- Betriebswirtschaft
- Personalführung mit Berufs- und Arbeitspädagogik
- Ernährung und Verpflegung
- Service und Gestaltung
- Textilservice
- Gebäudereinigung
- Projektmanagement

■ Weiterbildungskurse gesucht? Weitere Informationen gewünscht?

	Weiterbildungsangebote findet man in der Aus- und Weiterbildungsdatenbank KURSNET: www.kursnet.arbeitsagentur.de
	Weitere Berufsinformationen mit ausführlichen Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen, Bildern und Filmen gibt es in der Datenbank BERUFENET: www.berufenet.arbeitsagentur.de
	Informationen und Tipps zum Thema <i>Weiterbildung</i> bietet die Broschüre "durchstarten - Weiter durch Bildung": www.arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Arbeit und Beruf >> Weiterbildung
	Infomappen (durchstarten), Internet-Plätze, weitere Medien und Informationen findet man im Berufs-Informations-Zentrum (BiZ) in den Agenturen für Arbeit. Zusätzliche Informationen über das BiZ - auch die Adressen der Berufs-Informations-Zentren - bekommt man hier: www.arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufs-Informations-Zentren
 Bundesagentur für Arbeit	Terminvereinbarungen für ein Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit vor Ort: Tel. 01801 / 555111 (Festnetzpreis 3,9 ct/min; Mobilfunkpreise höchstens 42 ct/min)