

## Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

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



### ■ Aufgaben und Tätigkeiten

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen übernehmen entweder die Leitung über den gesamten Bereich der Hauswirtschaft oder auch nur ein Teilgebiet wie Ernährung, Haus- und Wäschepflege, Einkauf, Vorratswirtschaft oder Buchführung. In der Küche, der Wäscherei oder Büglerei von Krankenhäusern, Kantinen, Internaten oder Pflegeeinrichtungen verwalten sie das Budget, sie planen und organisieren die Warenbeschaffung und den Einsatz von technischer Ausstattung (Maschinen, Anlagen, Geräte) und ermitteln die Verbrauchswerte. Sind sie für die Versorgung eines Personenkreises verantwortlich, dann stellen sie die Reinigung und Ausstattung von Räumen sicher, achten darauf, dass saubere Wäsche vorhanden ist, kalkulieren Kosten und fertigen Monats- und Jahresabschlüsse an. Sie erstellen Vorratspläne, ermitteln den Bedarf an Lebensmitteln und Verbrauchsgütern und planen deren Einkauf, den sie teilweise auch selbst erledigen.

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen bestimmen die Richtlinien des Verpflegungsangebotes und berücksichtigen dafür Speisepläne, Diätvorschriften, Qualitätsanforderungen, Kostensätze sowie ähnliche Vorgaben. Zudem sorgen sie dafür, dass alle einschlägigen Bestimmungen, z.B. hinsichtlich Lebensmittel- und Arbeitsrecht, eingehalten werden. Ggf. gehören auch die Personaleinstellung und -führung sowie die Ausbildung von Nachwuchskräften zu ihren Aufgaben. Neben hauswirtschaftlichen Großbetrieben können Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen auch als Fachberater/innen in Industrie und Wirtschaft oder beispielsweise in Verbraucherzentralen tätig sein.

### ■ 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 sind 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

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 im Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung KURSNET: <a href="http://www.kursnet.arbeitsagentur.de">www.kursnet.arbeitsagentur.de</a>
	Weitere Berufsinformationen mit ausführlichen Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen, Bildern und Filmen gibt es in der Datenbank BERUFENET: <a href="http://www.berufenet.arbeitsagentur.de">www.berufenet.arbeitsagentur.de</a>
	Informationen und Tipps zum Thema <i>Weiterbildung</i> bietet die Broschüre "durchstarten - Weiter durch Bildung": <a href="http://www.arbeitsagentur.de">www.arbeitsagentur.de</a> >> Bürgerinnen & Bürger >> Weiterbildung >> Informationsmedien
	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: <a href="http://www.arbeitsagentur.de">www.arbeitsagentur.de</a> >> 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)