

## Hauswirtschafter/in (ohne Schwerpunkte)

### Aktuelles

#### Ausbildungsberuf erhält drei Schwerpunkte

Die Ausbildung im Beruf Hauswirtschafter/in (ohne Schwerpunkte) wurde modernisiert und erhält mit der Neuordnung drei Schwerpunkte. Eine Modernisierung war notwendig, um den Beruf inhaltlich und strukturell an die aktuellen Anforderungen der beruflichen Praxis anzupassen. Um Spezialisierungen zu ermöglichen, kann zwischen folgenden Schwerpunkten gewählt werden: Personenbetreuende Dienstleistungen, Serviceorientierte Dienstleistungen oder Ländlich-agrarische Dienstleistungen. Die neue Ausbildungsordnung trat am 01.08.2020 in Kraft.

#### Novellierung Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (HwO)

Mit dem **Gesetz zur Modernisierung und Stärkung der beruflichen Bildung**, das am 01.01.2020 in Kraft trat, wurden umfangreiche Änderungen des BBiG und der HwO beschlossen. Für Ausbildungen, die ab diesem Zeitpunkt beginnen, ist z.B. eine Mindestvergütung vorgesehen. Darüber hinaus werden die erweiterten Möglichkeiten einer Teilzeitausbildung im novellierten BBiG bzw. in der HwO berücksichtigt.

## Die Ausbildung im Überblick

#### Archivierungsgrund: Beruf, dessen Regelung außer Kraft getreten ist

Hauswirtschafter/in ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in den Bereichen Hauswirtschaft und Landwirtschaft.

## Ausbildungsinhalte

Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise:

- wie Grundtechniken der Speisenzubereitung, Reinigung und Pflege von Räumen sowie der Wäschepflege fachgerecht auszuführen sind
  - wie Geräte und Maschinen einzusetzen, zu reinigen und zu pflegen sind
  - wie der Einkauf von Ge- und Verbrauchsgütern geplant und durchgeführt wird
  - wie Waren sachgerecht kontrolliert und gelagert werden
  - wie Nährstoffwerte berechnet und mit den Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr verglichen werden
  - wie Textilien sachgerecht geglättet und schrankfertig gemacht werden
  - wie Kriterien für die Qualität von hauswirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen benannt und Qualitätssicherungssysteme angewendet werden
  - wie Kostenrechnungen durchgeführt werden
  - wie Gespräche personen- und situationsgerecht geführt werden
  - wie anvertraute Personen z.B. bei der Körperpflege, beim Essen und Trinken und beim Anziehen sowie in ihren täglichen Aktivitäten (spazieren gehen, lesen, sich beschäftigen usw.) unterstützt werden können
- Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Speisen und Getränke herstellen und servieren, Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen)



- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde

## Lernorte

Hauswirtschaftler/innen werden im dualen System ausgebildet.

Lernorte sind

- **Ausbildungsbetrieb** (z.B. Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senioren und für Menschen mit Behinderung, Jugendherbergen, Kliniken, Betriebe der Gastronomie und Hotellerie, landwirtschaftliche Betriebe, private Haushalte): Küchen, Speisesäle, Wohn- und Wirtschaftsräume
- **Berufsschule** : Unterrichtsräume

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.

## Ausbildungssituation

Auf folgende Bedingungen und Anforderungen sollte man sich einstellen:

### Im Betrieb

- **Praktische Mitarbeit (unter Anleitung)**: z.B. Mahlzeiten zubereiten, Wäsche waschen, kranke Menschen betreuen
- **Umgebung**: unterschiedliche Arbeitsorte: Küche bzw. Kantine, Wohn-, Speiseräume, Wirtschaftsräume, Wäscherei, Hofladen, ggf. im Garten
- **Kleidung**: z.T. Arbeitskleidung, z.B. Schürze, Vorbinder, Kopfbedeckung, Gummihandschuhe
- **Arbeitszeit**: unregelmäßige Arbeitszeiten (frühmorgens, abends, Wochenend- und Feiertagsarbeit)
- **Anforderungen**:
  - Geschicklichkeit (z.B. beim Bügeln, Reinigen, Kochen)
  - Organisatorische Fähigkeiten (z.B. beim Aufstellen von Speise- und Reinigungsplänen)
  - Einfühlungsvermögen (z.B. auf Bedürfnisse und Erwartungen der zu betreuenden Personen einstellen)
  - Rechnerische Fähigkeiten (z.B. beim Planen und Überwachen des Haushaltsbudgets)

### An der Berufsschule

Unterricht an einem oder zwei Tagen pro Woche oder als Blockunterricht

## Ausbildungsvergütung

Die Ausbildungsvergütung für eine duale Ausbildung wird vom Ausbildungsbetrieb gezahlt und richtet sich bei tarifgebundenen Betrieben nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Auszubildenden ist eine angemessene Vergütung zu gewähren. Die Angemessenheit einer Ausbildungsvergütung wird für Ausbildungen, die in 2020 und später beginnen, durch das novellierte **Berufsbildungsgesetz**

Internet: [https://www.gesetze-im-internet.de/bbig\\_2005/\\_\\_\\_17.html](https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/___17.html)

über die Mindestvergütung geregelt. Findet die Ausbildung in schulischer Form statt (z.B. an einer Berufsfachschule oder im 1. Ausbildungsjahr als Berufsgrundbildungsjahr BGJ), wird keine Ausbildungsvergütung gezahlt.



Beispiel private Hauswirtschaft (monatlich brutto - je nach Bundesland):

1. Ausbildungsjahr: € 660 bis € 820
2. Ausbildungsjahr: € 715 bis € 860
3. Ausbildungsjahr: € 740 bis € 910

Beispiel Land- und Forstwirtschaft (monatlich brutto - je nach Bundesland):

1. Ausbildungsjahr: € 580 bis € 750
2. Ausbildungsjahr: € 640 bis € 815
3. Ausbildungsjahr: € 680 bis € 875

Beispiel öffentlicher Dienst (kommunale Arbeitgeber) (monatlich brutto):

1. Ausbildungsjahr: € 1.018
2. Ausbildungsjahr: € 1.068
3. Ausbildungsjahr: € 1.114

Die tarifvertragliche Regelung gilt für das gesamte Bundesgebiet.

**Quellen:**

Tarifinformationen des Bundes und der Länder (z.B. Bundesministerium für Arbeit und Soziales, WSI-Tarifarchiv, Tarifarchive der Bundesländer)

Hinweis: Diese Angaben dienen der Orientierung. Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden.

## Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Ggf. entstehen Kosten, z.B. für Lernmittel, Fahrten zur Ausbildungsstätte oder für auswärtige Unterbringung.

### Förderungsmöglichkeiten

Unter bestimmten Bedingungen können Auszubildende Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten.

Informationen der Bundesagentur für Arbeit: **Berufsausbildungsbeihilfe (BAB)**

Internet: <https://www.arbeitsagentur.de/bildung/ausbildung/berufsausbildungsbeihilfe-bab>

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsaufbau

Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.

### Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

1. und 2. Ausbildungsjahr:

**Ausbildung im Betrieb** und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:

- Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge
- Betriebsräume und Betriebseinrichtungen



- Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
- Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

**Ausbildung in der Berufsschule** in den Lernfeldern:

- Berufsausbildung mitgestalten
- Güter und Dienstleistungen beschaffen
- Waren lagern
- Speisen und Getränke herstellen und servieren
- Personengruppen verpflegen
- Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- Textilien reinigen und pflegen
- Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten
- Personen individuell wahrnehmen und beobachten

**Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres**

### 3. Ausbildungsjahr:

**Ausbildung im Betrieb** und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:

- Vertiefen der Kenntnisse aus dem 1. und 2. Ausbildungsjahr

**Ausbildung in der Berufsschule** in den Lernfeldern:

- Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen
- Personen individuell betreuen
- Produkte und Dienstleistungen vermarkten
- hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

**Abschlussprüfung am Ende des 3. Ausbildungsjahres**

## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

Abschlussbezeichnung

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen im Ausbildungsbereich Hauswirtschaft überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit Hauptschulabschluss ein, im Ausbildungsbereich Landwirtschaft überwiegend mit Hauptschulabschluss

oder mittlerem Bildungsabschluss. Im Ausbildungsbereich Hauswirtschaft hatte etwa jede/r Achte der Ausbildungsanfänger/innen vor Ausbildungsbeginn eine Berufsfachschule abgeschlossen. Im

Ausbildungsbereich Landwirtschaft hatte etwa jede/r Dritte vor Ausbildungsbeginn eine Berufsfachschule und etwa jede/r Siebte ein Berufsgrundbildungsjahr absolviert.

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

## Schulische Vorbildung in der Praxis

Im Jahr 2018 gab es im **Ausbildungsbereich Hauswirtschaft 882 Ausbildungsanfänger/innen**. 51 Prozent der zukünftigen Hauswirtschafter/innen verfügten über einen Hauptschulabschluss, 32 Prozent besaßen einen



mittleren Bildungsabschluss . Sechs Prozent konnten keinen Hauptschulabschluss vorweisen. Fünf Prozent verfügten über die Hochschulreife . 13 Prozent der Ausbildungsanfänger/innen hatten vor Ausbildungsbeginn eine Berufsfachschule absolviert, acht Prozent an einer Berufsvorbereitungsmaßnahme teilgenommen, fünf Prozent ein Berufsvorbereitungsjahr absolviert.

Im **Ausbildungsbereich Landwirtschaft** gab es **60 Ausbildungsanfänger/innen**. 45 Prozent verfügten über einen Hauptschulabschluss, 40 Prozent besaßen einen mittleren Bildungsabschluss. Zehn Prozent verfügten über die Hochschulreife. 40 Prozent der Ausbildungsanfänger/innen hatten vor Ausbildungsbeginn eine Berufsfachschule, 15 Prozent ein Berufsgrundbildungsjahr absolviert.

Quelle:

Die Angaben orientieren sich an den Informationen des Datensystems Auszubildende (DAZUBI) des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB).

## Wichtige Schulfächer

Vertiefte Kenntnisse in folgenden Schulfächern bilden gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung:

### Hauswirtschaftslehre:

Hauswirtschaft bildet die Basis für diesen Ausbildungsberuf. Wer bereits über Kenntnisse in hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung verfügt, ist im Vorteil.

### Deutsch:

Ausdrucksfähigkeit in Wort und Schrift brauchen angehende Hauswirchafter/innen beispielsweise, wenn es darum geht, Speisepläne zu schreiben oder bei der Speisenauswahl zu beraten.

### Mathematik:

Bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen für die Haushaltsführung, Preisvergleichen und zum Umrechnen von Maßeinheiten sind Kenntnisse in Mathematik in der Ausbildung von Vorteil.

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Die passende Beschäftigung finden

Nach ihrer Ausbildung arbeiten Hauswirchafter/innen z.B. in Wohn- und Betreuungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, in Jugendherbergen, in Krankenhäusern und in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie.

### Die Beschäftigungsfähigkeit sichern

Durch Anpassungsweiterbildung kann man seine Fachkenntnisse aktuell halten, auf den neuesten Stand bringen und erweitern. Das Themenspektrum reicht dabei von Hauswirtschaft bis hin zu Diätwesen.

### Beruflich weiterkommen

Eine Aufstiegsweiterbildung hilft, beruflich voranzukommen und Führungspositionen zu erreichen. Naheliegend ist es, die Prüfung als Meister/in der Hauswirtschaft abzulegen.

Mit einer Hochschulzugangsberechtigung kann man auch studieren und beispielsweise einen Bachelorabschluss im Studienfach Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie erwerben.



## Sich selbstständig machen

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich, z.B. mit einem Betrieb für hauswirtschaftliche Dienstleistungen.

## Ausbildungsalternativen

Folgende Ausbildungsalternativen bieten sich für den Beruf Hauswirtschafter/in an:

### Bereich Haushalt

- Staatlich geprüfter Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftsassistent / Staatlich geprüfte Hauswirtschaftshelferin/Hauswirtschaftsassistentin
- Staatlich anerkannter Haus- und Familienpfleger/Staatlich anerkannte Haus- und Familienpflegerin

### Gemeinsamkeit:

- Menschen betreuen, hauswirtschaftliche Aufgaben erledigen

### Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe

- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Koch/Köchin

### Gemeinsamkeit:

- Menschen bedienen und betreuen, hauswirtschaftliche Aufgaben erledigen, ggf. Speisen zubereiten

### Bereich Sauberkeit und Hygiene

- Gebäudereiniger/Gebäudereinigerin
- Textilreiniger/Textilreinigerin

### Gemeinsamkeit:

- Wohn-, Wirtschafts- und Sanitärräume bzw. Textilien reinigen und pflegen

## Rechtliche Regelungen für die Ausbildung

### Rechtsvorschriften und Empfehlungen zur Ausbildung

- **Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin - HwirtAusbV) vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495)**  
Internet: [http://www.gesetze-im-internet.de/hwirtausbv\\_1999/HwirtAusbV\\_1999.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/hwirtausbv_1999/HwirtAusbV_1999.pdf)
- **Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.06.1999)**

### Übergreifende Rechtsvorschrift (Ausbildung/Tätigkeit)

- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 28.03.2020 (BGBl. I S. 1018)**



---

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>