

Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in

Berufstyp	Weiterbildungsberuf
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen, Fachakademien bzw. Berufskollegs (landesrechtlich geregelt)
Weiterbildungsdauer	Unterschiedlich, 2-4 Jahre - je nach Unterrichtsform (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen leiten den gesamten Bereich Hauswirtschaft oder Teilgebiete wie Ernährung, Haus- und Wäschepflege, Einkauf, Vorratswirtschaft oder Buchführung hauswirtschaftlicher Großbetriebe. In der Küche, der Wäscherei oder Büglerei von Krankenhäusern, Kantinen, Internaten oder Pflegeeinrichtungen verwalten sie das Budget, organisieren die Beschaffung und den Einsatz von Waren sowie der technischen Ausstattung (Maschinen, Anlagen, Geräte). Zudem stellen sie die Versorgung von Personen, die Reinigung und Ausstattung der Räumlichkeiten und den Wäschedienst sicher, dokumentieren Ein- und Ausgaben, führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch und fertigen Monats- und Jahresabschlüsse an. In ländlichen Großbetrieben übernehmen sie auch die Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen finden Beschäftigung

- in haus- und landwirtschaftlichen Großbetrieben bzw. Privathaushalten
- im Gesundheits- und Sozialwesen, z.B. in Krankenhäusern, Rehabilitationskliniken, Sanatorien, Wohnheimen und Tagesstätten
- in Hotellerie und Gastronomie, z.B. in Großkantinen, Catering-Unternehmen oder Hotels und Pensionen

Arbeitsorte:

Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen arbeiten in erster Linie

- in Büro- oder Verwaltungsräumen
- in Haushalts- und Wirtschaftsräumen, z.B. Wohn- und Gasträumen, Küchen, Vorrats-, Wasch- oder Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- auf Freiflächen eines ländlichen Betriebs

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Aufnahme in eine Fachschule oder Fachakademie bzw. in ein Berufskolleg sind in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf (einschließlich des Berufsschulabschlusses) sowie entsprechende Berufspraxis.

Schulische Mindestvoraussetzung ist in der Regel ein mittlerer Bildungsabschluss.

■ Inhalte der Weiterbildung

In den fachrichtungsbezogenen Lernbereichen z.B.

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

Im fachrichtungsübergreifenden Lernbereich z.B. Deutsch, Sozialkunde, Englisch, Mathematik

Wahlpflichtfächer wie Ressourcenwirtschaft und Umweltmanagement, Qualitätssicherung, Betriebliches Gesundheitsmanagement, Diätetik, Veranstaltungs- oder Hotelmanagement

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

