Landleben

Oster-Deko aus Holz

Spiele für Senioren

Fruchtige Windbeutel

Die Kirschenernte sichern

Karriere in der Hauswirtschaft

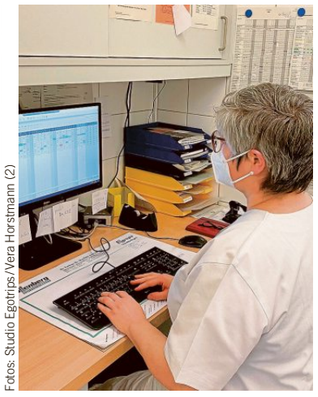
Eine Küche leiten oder einen Hofladen führen: Wer im hauswirtschaftlichen Bereich Verantwortung übernehmen möchte, den bringt die Fortbildung zur Wirtschafterin oder auch die Meisterprüfung weiter.

Führungskräfte in der Hauswirtschaft managen zum Beispiel Großküchen, Gästehäuser oder Seniorenwohngemeinschaften. Gern gesehen oder manchmal auch gefordert ist die Prüfung zum/-r Staatlich geprüften Wirtschafter/-in oder der Meisterbrief. Anders als vor Jahrzehnten bieten kaum noch Schulen die Vorbereitung zu dieser Prüfung an. Denn es gibt wenig Auszubildende in der Hauswirtschaft und noch weniger Kandidaten, die einen höheren Abschluss „draufsatteln".
Am Anne-Frank-Berufskolleg in Münster besteht eine Klasse mit angehenden Wirtschafter/-innen, die in Teilzeit unterrichtet werden. Wir haben mit einer aktuellen und zwei ehemaligen Studierenden über ihren Beruf und die Fortbildung gesprochen. Prö

Fotos: privat, Krohme

Für die Direktvermarktung bereitet Theresa Schulte-Hüttemeister Hühnerfond zu und sterilisiert sie im Kombidämpfer.

Heike Kössendrups Arbeitsplatz ist ein Delikatessengeschäft in Münster. Sie kocht für Theke und Catering.


Fotos: Studio Egotrips/Vera Horstmann (2)

Als Hauswirtschaftsleitung arbeitet Eva-Maria Schulte auch im Büro. Sie erstellt zum Beispiel Arbeits- und Speisepläne.

In Zukunft mehr Verantwortung übernehmen

In der „Wirtschafterinnenklasse" bereiten die Lehrer uns Studierenden auf eine Leitungsposition vor. Beispielsweise kochen wir nicht, sondern es geht um die Organisation der Arbeiten. Wir lernen, wie Arbeitsabläufe strukturiert, Speisepläne erstellt und der Einkauf gemacht werden. Die Betreuung von Personengruppen wie Senioren oder Kinder werden in den Blick genommen.
Ich arbeite in der Küche der Benediktinerabtei Königsmünster in Meschede. Bei der Abtei Königsmünster handelt es sich um ein Kloster, dem mehrere Gästehäuser und auch ein Gymnasium angeschlossen sind. Zusätzlich haben wir eine Gastronomie und eine Direktvermarktung. Folglich müssen viele verschiedene Personengruppen versorgt werden. Für jeden Bereich gibt es eigene Speisepläne.
Ich habe mich nach meiner Ausbildung in Königsmünster beworben, weil ich wusste, dass dieser Arbeitgeber mich bei meiner Meisterausbildung unterstützt. Denn zu der Weiterbildung zur Wirtschafterin und Meisterin gehört neben der Schule auch das Umsetzen von Projekten im Betrieb. Ich habe zum Beispiel die Nachhaltigkeit optimiert, indem Lebensmittelabfälle möglichst vermieden werden.
Die Meisterprüfung habe ich gemacht, weil ich beruflich auf Dauer gern Verantwortung übernehmen möchte. Bei uns in der Küche gehen in einigen Jahren Kollegen in den Ruhestand, sodass sich Möglichkeiten bieten. Zudem bin ich als Hauswirtschaftsmeisterin beispielsweise breiter aufgestellt als ein Koch.
Ich finde beim Besuch der Wirtschafterinnenklasse die Kombination aus Fortbildung und Berufspraxis gut. Beides zusammen war zwar anstrengend, aber ich konnte oft das Gelernte zügig umsetzen.

Theresa Schulte-Hüttemeister, 26 Jahre, aus Eslohe, Hochsauerlandkreis, ist Hauswirtschafterin und Meisterin seit Januar 2021.

Quereinstieg zur Meisterin

In der Wirtschafterinnenklasse war ich als Diätassistentin eine Quereinsteigerin. Weil ich vor meiner Familienphase Aufgaben einer stellvertretenden Küchenleitung übernommen hatte, habe ich wieder eine Tätigkeit mit Verantwortung gesucht. So bin ich zur Meisterausbildung in der Hauswirtschaft gekommen. Denn mein neuer Arbeitgeber – das St.-Anna-Seniorenzentrum, ein Verbund von mehreren Senioreneinrichtungen im Kreis Warendorf – suchte für die Hauswirtschaftsleitung in Neubeckum jemanden mit der Befähigung, junge Leute auszubilden. Als ich dort vor dreieinhalb Jahren anfing, habe ich mich zur Wirtschafterinnenklasse und zur Meisterprüfung angemeldet.
Das Niveau der Fortbildung ist hoch, aber das muss es auch sein, weil der Meister dem Niveau des Studienabschlusses „Bachelor" entspricht. Zusätzlich zu meinen 20 Wochenstunden im Betrieb kam der Tag Schule mit Nachbereitung des Lernstoffs.
Für mich war die Betreuung der Auszubildenden neu. Mich hat besonders der Satz unserer Lehrerin Frau Hols beeindruckt, dass man beim Ausbilden einen Erziehungsauftrag hat, also die Azubis nicht nur fachlich, sondern auch persönlich weiterbringen soll. Aktuell betreue ich drei Auszubildende. Das macht viel Spaß.
Darüber hinaus organisiere ich die Abläufe in unserer gesamten Hauswirtschaft, unter anderem die Arbeitsplanung für die 20 Mitarbeiter, den Einkauf und die Speiseplangestaltung. Neben der Zubereitung von Frühstück, Kaffee und Abendessen kochen wir dreimal in der Woche mittags für die etwa 150 Bewohner aus unserer Senioreneinrichtung und dem betreuten Wohnen nebenan. Auch die Hausreinigung liegt in meiner Verantwortung.
Am Besuch der Wirtschafterinnenklasse war für mich interessant, dass alle Studentinnen von ihrem Arbeitsalltag berichteten. So haben wir Einblicke in die Abläufe anderer Einrichtungen bekommen und uns auch vernetzt.
Ich mag an meinem Beruf die Vielfältigkeit. Es ist nicht nur kochen oder putzen, sondern ich habe Kontakt zu vielen Menschen, sowohl zu den Bewohnern als auch beruflich zu Kollegen aus anderen Bereichen.
Leider ist der Beruf Hauswirtschafter/-in etwas in Vergessenheit geraten. Dabei gewinnt das Aufgabenfeld zunehmend an Bedeutung und Mitarbeiter sind gefragt.

Eva-Maria Schulte, 43 Jahre aus Warendorf, ist Diätassistentin und Hauswirtschaftsmeisterin seit Januar 2021.

Berufserfahrung und Fortbildung

Heike Kössendrup, 22 Jahre, aus Sendenhorst im Kreis Warendorf, ist Hauswirtschafterin und Studierende der Wirtschafterinnenklasse.

Ich beobachte, dass die Hauswirtschaft ein Imageproblem hat. Viele Leute meinen, Hauswirtschaft kann jeder. Aber sie wissen nicht, was alles dahintersteckt. Wenn alle in der Hauswirtschaft Tätigen einmal streiken würden, würde auffallen, was alles Hauswirtschaft ist.
Mein erster Berufswunsch war nicht Hauswirtschaft, sondern Landwirtschaft. Ich wohne auf einem Hof und mir gefiel die Arbeit draußen. Ich habe aber auch immer viel in unserem Zehn-Personen-Haushalt geholfen. Weil die Arbeit im Haus abwechslungsreich und jeder Tag anders ist, habe ich mich doch für eine hauswirtschaftliche Ausbildung entschieden. Zwei Ausbildungsjahre war ich im Haushalt auf einem landwirtschaftlichen Betrieb tätig, das dritte Lehrjahr in der Großküche eines Altenheims.
Nach der Abschlussprüfung stand für mich fest, dass ich den Meister machen möchte, um beruflich weiterzukommen. Mir gefällt an der nebenberuflichen Weiterbildung, dass ich Berufserfahrung sammele, Geld verdiene und gleichzeitig am Berufskolleg neue Inhalte lerne. Die Alternative wäre der Besuch der Fachschule im niedersächsischen Celle gewesen. Dort gibt es eine zweijährige schulische Ausbildung mit Abschluss „Staatlich geprüfte Betriebsleiterin". Der Abschluss ist dem Meisterbrief ähnlich.
Zunächst war ich eineinhalb Jahre beim Betriebshilfsdienst angestellt. Dann habe ich zu Holstein-Delikatessen in Münster gewechselt. Denn für die Fortbildung ist die Umsetzung von Projekten notwendig und das ist in dem Delikatessengeschäft mit Bistro gut möglich. Dort bin ich in der Küche tätig. Ich bereite unter anderem Salate, Cremes Quiche und Desserts für den Verkauf in der Theke vor. Darüber hinaus kochen meine Kollegen und ich für unser Bistro und das Catering.

Fachschulen

An diesen Berufskollegs wird die Fortbildung zum/-r Staatlich geprüften Wirtschafter/-in in NRW angeboten.
- Käthe-Kollwitz-Berufskolleg in Hagen
- Berufskolleg Lübbecke in Lübbecke
- Elly-Heuss-Knapp-Schule in Düsseldorf
- Paul-Spiegel-Berufskolleg in Dorsten
- Anne-Frank-Berufskolleg in Münster

Der Weg zur Staatlich geprüften Wirtschafterin

Frau Hols, was ist die Motivation der Studierenden, die „Wirtschafter/-innenklasse" zu besuchen?
Viele Studierende wollen sich persönlich weiterbilden, beispielsweise direkt nach der Prüfung zur Hauswirtschafterin. Andere wechseln in ihrem Betrieb in eine verantwortungsvollere Position. Dabei müssen sie Mitarbeiter anleiten oder sie sind für den Einkauf oder die Qualitätssicherung in der Großküche zuständig. Andere Studierende möchten ausbilden und brauchen die Meisterprüfung oder sie planen eine Selbstständigkeit.
Wir bieten mit dem Bildungsabschluss „Staatlich geprüfte/-r Wirtschafter/-in" eine Grundlage, um eine Führungsposition in der Hauswirtschaft zu übernehmen.

Wie läuft die Fortbildung ab?
Wir arbeiten berufsbegleitend über drei Jahre. Die Studierenden kommen einmal pro Woche mittwochs ganztägig zum Unterricht. Zusätzlich zum Schulstoff führen sie drei Projekte durch.
Neben Fächern wie Deutsch, Politik und Naturwissenschaften stehen Betriebsführung, Qualitätsmanagement sowie die Versorgung von speziellen Personengruppen auf dem Stundenplan. Die Studierenden lernen vieles rund um Personalverantwortung, wir schärfen den Blick auf wirtschaftliche Aspekte im Betrieb und auch auf Produktionsprozesse. Wir vermitteln, wie sie Einkauf und Arbeitsabläufe planen. Im pädagogischen Bereich geht es beispielsweise darum, in einer Senioren-WG die Bewohner in Alltagstätigkeiten einzubeziehen.
Noch einmal kurz zur Meisterprüfung: Die meisten Schüler nutzen den Abschluss „Wirtschafter/-in", um sich auf die Meisterprüfung vorzubereiten. Denn die beiden zentral gestellten Abschlussklausuren sind dieselben wie für die Meisterprüfung. Für die weiteren Teile der Meisterprüfung ist die Landwirtschaftskammer NRW zuständig. Das sind ein sechsmonatiges Projekt, eine betriebswirtschaftliche Beispielaufgabe und die Ausbildereignungsprüfung.

Christa Hols
Lehrerin am Anne-Frank-Berufskolleg, zuständig für die Fortbildung zum/-r Staatlich geprüften Wirtschafter/-in

Startet jedes Jahr eine neue Wirtschafter/-innenklasse?
Wir haben eine Klasse, die aus Unter-, Mittel- und Oberstufe besteht. Der Unterricht ist in einem rollierenden System nach Themenblöcken gegliedert. Die Inhalte sind unabhängig voneinander.

Welche Voraussetzung müssen die Studierenden erfüllen, damit sie die Wirtschafter/-innenklasse besuchen können?
Die Studierenden müssen fünf Jahre im hauswirtschaftlichen oder einem ähnlich gelagerten Bereich tätig gewesen sein. Eine Ausbildung in der Hauswirtschaft ist gut, aber nicht zwingend notwendig. Willkommen sind auch Diätassistenten oder Köche.
Wichtig ist, dass der Arbeitgeber den Besuch der Fachschule unterstützt. Er sollte den Arbeitnehmer mittwochs nicht einplanen und ihm die Umsetzung von Projekten im Betrieb ermöglichen.

Interview und Protokolle: Bettina Pröbsting