

Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen und -leiter leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in Kurkliniken, Krankenhäusern, Heimen, Personalrestaurants, Internaten usw. Sie planen den Einsatz der Mitarbeiter, weisen diese in die Tätigkeiten ein, sie entscheiden über Neuanschaffung von Haushaltsgeräten und -zubehör wie Waschmaschinen, Geschirr. Sie berechnen den Bedarf an Lebensmitteln, verhandeln Preise mit Lieferanten z.B. Metzgereien, Bäckereien und sorgen für deren Lagerung und Verarbeitung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Sie stellen Speisepläne auf und berücksichtigen dabei auch spezielle Anforderungen z.B. für Diabetiker. Sie kalkulieren das Budget oder die Preise für Speisen in Großkantinen und führen die Buchhaltung. Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen und -leiter verfügen also über hauswirtschaftliche und betriebswirtschaftliche Kenntnisse.

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen und -leiter können auch in Catering-Unternehmen beschäftigt sein. Sie übernehmen dann Aufgaben von der Kundenberatung über die Auftragsannahme bis zur Auslieferung der Speisen. Beliefern sie z.B. Fluggesellschaften, dann müssen sie oft unter großem Zeitdruck gleich bleibend gute Qualität rund um die Uhr liefern.

Anforderung

Einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung und Berufspraxis.

Gute Konstitution, Kontaktfreudigkeit, Verantwortungsbewusstsein, haushälterischer Sinn, Ausdrucksfähigkeit, rasche Auffassungsgabe, Einfühlungsvermögen, Durchsetzungsvermögen, Kostenbewusstsein, Freude an hauswirtschaftlichen Aufgaben, Organisationstalent.

Ausbildung

2-3 Jahre (Vollzeit), 4 Jahre (Teilzeit): Fachschule.

Es gibt drei Schwerpunkte: ambulante hauswirtschaftliche Dienstleistungen/Familienpflege; Management im Großhaushalt; Produktion, Absatz, Fremdenverkehr im hauswirtschaftlichen Betrieb.

Entwicklungsmöglichkeiten

Hauswirtschaftsleiter/in, Leiter/in von Kantinen, Tester/in und Berater/in in der Nahrungsmittelindustrie, Fachlehrer/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Techniker/in Reinigungs- und Hygienetechnik.

Kontaktadressen - Berlin

Weitere Informationen erhältlich:

Agentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de