



**STAATLICHE GEWERBESCHULE ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT (G3)**  
BREKELBAUMS PARK 6 – 20537 HAMBURG  
**FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT – FACHRICHTUNG HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNG**

Sehr geehrte Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber,

geeigneten Nachwuchs für Leitungspositionen zu finden, ist eine wichtige Herausforderung für jeden Betrieb, und sie stellt sich auch dort, wo hauswirtschaftliche Aufgaben zu den zentralen oder ergänzenden Leistungen des Unternehmens gehören. Die Weiterqualifikation von Fachkräften für mittlere Führungspositionen ist daher eine notwendige Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten.

Die Fachschule der Staatlichen Gewerbeschule Ernährung und Hauswirtschaft bietet jetzt eine Weiterqualifikation zur/zum **Staatlich geprüften Betriebswirt/in – Fachrichtung Hauswirtschaftliche Dienstleistung** an. Ziel ist es, in Kooperation mit Betrieben Nachwuchs für eine mittlere Leitungsebene auszubilden, basierend auf einer bereits vorhandenen beruflichen Qualifikation im Bereich Hauswirtschaft-Gastronomie-Ernährung.

Die Rahmenbedingungen der Weiterqualifikation:

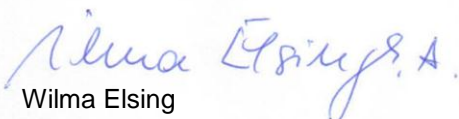
- Die Fachschüler/innen sind drei Jahre lang als Arbeitnehmer/innen in Betrieben teilzeitbeschäftigt tätig. Die Arbeit umfasst nicht weniger als 20 und nicht mehr als ca. 30 Wochenstunden. Während dieser Zeit haben die Fachschüler/innen Gelegenheit, betriebliche Strukturen und Abläufe kennenzulernen, praktische Erfahrungen zu sammeln und Fachkenntnisse zu erweitern.
- Sie besuchen an einem Werktag (voraussichtlich Montag oder Freitag) ganztägig, außerdem pro Halbjahr zwei Blockwochen lang (10 Arbeitstage) die Fachschule. Der Unterricht vermittelt u. a. vertiefende Kenntnisse in der Dienstleistungserstellung und Arbeitsorganisation, im Controlling, Marketing und Personalmanagement.
- Die Ausbildung wird ergänzt durch Referenzaufgaben, die in Absprache mit den Betrieben gestellt und in den Betrieben bearbeitet werden. Im Rahmen der Referenzaufgaben entwickeln sie darüber hinaus Organisations- und Leitungskompetenzen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie einer künftigen Führungskraft Gelegenheit zu einer Fachschulqualifikation geben. Im Idealfall gewinnen Sie nicht nur eine qualifizierte Mitarbeiterin, sondern auch eine Betriebswirtin, die die Strukturen Ihres Betriebs so gut kennt, dass Sie sie ohne lange Einarbeitungszeit direkt nach Abschluss der Ausbildung einsetzen können!

Wenn Sie Fragen zu dem Ausbildungsgang haben, rufen Sie uns gern an unter Tel. (040) 428 59 23 69 oder schicken Sie eine E-Mail an [g3@hibb.hamburg.de](mailto:g3@hibb.hamburg.de).

Es wäre schön, wenn wir im Interesse des motivierten Nachwuchses und Ihres Betriebs sowie zugunsten einer langfristigen Sicherung der Qualität hauswirtschaftlicher Dienstleistungen künftig erfolgreich zusammenarbeiten könnten.

Mit freundlichen Grüßen

  
Wilma Elsing  
Schulleiterin

Hamburg, im Januar 2013



## Antwortbogen

Bitte kreuzen Sie auf diesem Blatt die Antworten an, die für Ihren Betrieb zutreffen. Bitte versehen Sie dieses Blatt mit Ihrem Stempel und den Angaben zu den jeweiligen Ansprechpartnern und leiten es per **Fax über die Nummer (040) 251 33 40** an uns zurück.  
**Vielen Dank!**

1. Der Bedarf an neu einzustellenden hauswirtschaftlichen Führungskräften liegt in unserem Betrieb während der nächsten fünf Jahre voraussichtlich bei

1–3     4–6     über 6     0

*Rahmenbedingungen der dualen Fachschulausbildung:*

- *Teilzeitbeschäftigungsverhältnis mit tariflicher Eingruppierung über drei Jahre*
- *20–30 Stunden betriebliche Arbeitszeit pro Woche*
- *Ein Unterrichtstag (8 Std.) pro Unterrichtswoche und vier Blockwochen pro Schuljahr*

2. Eine Fachschulausbildung unter diesen Rahmenbedingungen ...

wäre für uns akzeptabel.

Wir könnten \_\_\_\_\_ Teilzeitarbeitsplätze im Rahmen der Fachschulausbildung anbieten.

wäre für uns akzeptabel, aber gegenwärtig nicht realisierbar.

kommt für uns keinesfalls in Frage.

Dazu können wir gegenwärtig keine Aussage machen.

3. Gibt es noch etwas, das Sie uns im Hinblick auf die Fachschulausbildung mitteilen möchten?

Nein

Ja, und zwar \_\_\_\_\_

**Institution:**

**Ansprechpartner**

**Name:**

**Telefon:**

**E-Mail:**