

Vorteile für die Arbeitgeber

Von der Qualifikation profitieren nicht nur Ihre Mitarbeiter/innen, sondern auch Sie als Betrieb!



Sie geben engagierten und motivierten Mitarbeiter/innen die Möglichkeit, sich neben ihrer Arbeit beruflich weiterzuentwickeln.



Sie gewinnen eine/n qualifizierte/n Betriebswirt/in, die die Strukturen Ihres Betriebs ausgezeichnet kennt und ohne Einarbeitungszeit sofort einsetzbar ist.



Ihr Betrieb profitiert von Anfang an von den neu erworbenen Kenntnissen der Fachschüler/innen.



Die Qualifikation verbindet Theorie und Praxis, sie ist zugleich kompetenz- und handlungsorientiert.



Die Verknüpfung von Schule und Betrieb sorgt dafür, dass die Qualifikation passgenau auf Ihren Betrieb zugeschnitten ist.

Anmeldung

Wenn Sie in Ihrem Betrieb einer künftigen Führungskraft die Möglichkeit zu einer Fachschulqualifikation bieten möchten, nehmen Sie Kontakt mit der Gewerbeschule 3 auf. In einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen das Fachschulkonzept gern ausführlicher vor. Fragen zu dem Ausbildungsgang beantworten wir auch telefonisch oder per Mail.

Wir würden uns freuen, wenn Sie geeigneten Mitarbeiter/innen die Qualifikation direkt empfehlen und ihnen eine persönliche Anmeldung vorschlagen. Die aktuellen Anmeldestermine, ein Anmeldeformular sowie Informationen über die erforderlichen Unterlagen befinden sich auf unserer Website.

Kontakt

Staatliche Gewerbeschule für Ernährung und Hauswirtschaft

Brekelbaums Park 6
20537 Hamburg

Telefon (040) 428 59 2369
Fax (040) 251 33 40
E-Mail G3@hibb.hamburg.de
Internet www.gewerbeschule3.de



Staatlich geprüfte/r
Betriebswirt/in

Hauswirtschaftliche
Dienstleistung



Informationen für Arbeitgeber



Neue Perspektiven

Qualifiziertes Fachpersonal für Leitungspositionen in der Hauswirtschaft zu finden, ist eine Herausforderung für jeden Betrieb. In den nächsten Jahren wird sich der Bedarf an hauswirtschaftlichen Führungskräften weiter erhöhen. Gleichzeitig wächst unter Auszubildenden die Motivation, durch eine Fachschulausbildung die eigene Qualifikation zu verbessern.

Die Staatliche Gewerbeschule für Ernährung und Hauswirtschaft G3 in Hamburg hat deshalb den Ausbildungsgang zur/zum Staatlich geprüften Betriebswirt/in – Fachrichtung Hauswirtschaftliche Dienstleistung eingerichtet.

Die Ausbildung auf einen Blick

Beginn	jährlich im August
Dauer	3 Jahre
Ausbildungsart	berufsbegleitend
Schulbesuch	8 Stunden pro Woche und 2 Blockwochen pro Halbjahr
Kosten	keine

Die Ausbildung

Die Qualifikation dauert drei Jahre und schließt ab mit der Prüfung zur/zum Staatlich geprüften Betriebswirt/in – Fachrichtung Hauswirtschaftliche Dienstleistung.

Die Ausbildung besteht aus drei Komponenten:

- 1** Die Fachschüler/innen sind während der Ausbildung als Arbeitnehmer/innen teilszeitbeschäftigt. Die Arbeit umfasst nicht weniger als 20 und nicht mehr als 30 Wochenstunden.
- 2** An einem Werktag pro Woche sowie in zwei Blockwochen pro Schulhalbjahr (10 Arbeitstage) besuchen die Fachschüler/innen ganztägig die Fachschule.
- 3** Die Fachschüler/innen erarbeiten darüber hinaus Referenzaufgaben sowie eine Facharbeit, die in Absprache mit dem Betrieb von der Schule gestellt und im Betrieb bearbeitet werden.

Der Unterricht in der Fachschule umfasst u. a. die Fächer Dienstleistungserstellung, Marketing, Controlling, Organisation und Personalmanagement. Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt auf Leitungs- und Managementaufgaben.

Aufgaben für Betriebe

Um eine praxisnahe Ausbildung zu gewährleisten, wird die Qualifikation in enger Kooperation zwischen Betrieb und Fachschule realisiert. Dabei übernehmen die Betriebe folgende Aufgaben:

- Sie bieten den Fachschüler/innen ein Arbeitsverhältnis im Umfang zwischen 20 und 30 Wochenstunden.
- Sie ermöglichen den Fachschüler/innen den Besuch der Fachschule an einem Werktag pro Woche sowie in zwei Blockwochen pro Schulhalbjahr (10 Arbeitstage).
- Sie stellen sicher, dass die Fachschüler/innen während der dreijährigen Ausbildung die notwendigen beruflichen Erfahrungen im hauswirtschaftlichen Bereich sammeln können.
- Sie sorgen dafür, dass die Fachschüler/innen die von Schule und Betrieb gemeinsam entwickelten Referenzaufgaben sowie die Facharbeit im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit bearbeiten können.
- Sie stellen den Fachschüler/innen einen festen Ansprechpartner zur Seite, der sie betriebsintern begleitet.
- Der schulische Teil der Ausbildung ist für Sie als Betrieb kostenfrei.

Voraussetzungen für Bewerber/innen

Für die Aufnahme in die Fachschule benötigen die Bewerber/innen

- eine abgeschlossene Ausbildung in einem dieser Berufe:
 - Bäcker/in, Bäckereifachverkäufer/in
 - Diätassistent/in
 - Fachgehilfe/-gehilfin, Fachkraft im Gastgewerbe
 - Fachkraft für Lebensmittel- oder Süßwarentechnik
 - Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
 - Fleischer/in, Fleischereifachverkäufer/in
 - Hauswirtschafter/in
 - Hotelfachmann/-fachfrau
 - Hotel- und Gaststättengehilfe/-gehilfin
 - Koch/Köchin
 - Konditor/in, Konditoreifachverkäufer/in
 - Restaurantfachmann/-fachfrau
- oder statt Berufsausbildung eine relevante, mindestens fünfjährige berufliche Tätigkeit
- den Hauptschulabschluss
- gute Deutschkenntnisse
- grundlegende Englischkenntnisse (Referenzniveau A2 – Hauptschulabschluss)
- einen Arbeitsvertrag mit einem Arbeitgeber

Erfahrungen

Die Nachfrage nach gut ausgebildetem Personal in der Hauswirtschaft steigt stetig, ebenso die Vielfalt der fachlichen Anforderungen an den Beruf. Betriebe, die Mitarbeiter/innen für mittlere Leitungspositionen selbst ausbilden, tragen nicht nur zur Qualifizierung ihrer Angestellten bei, sondern sorgen zugleich für die Qualitätssicherung und Wettbewerbfähigkeit ihres Betriebs insgesamt.

Alle Kompetenzen aus einer Hand

„Was macht die hauswirtschaftliche Ausbildung so attraktiv? Es ist eine Ausbildung mit vielen Fachbereichen. Mit dem gesamten Wissen ist es möglich, verschiedenste Personenbereiche optimal zu versorgen. Hauswirtschaftliche Dienstleistung erfordert ein hohes Maß an Kenntnissen, z.B. über Ernährung und schmackhafte, bekömmliche Zubereitung, über Reinigung und Pflege oder auch das jahreszeitliche Dekorieren. Ebenso wichtig ist die Frage nach der Wirtschaftlichkeit, der Umweltverträglichkeit und der Arbeitsergonomie.

Benötigt ein Unternehmen jemanden, der oder die die Qualität und Wirtschaftlichkeit in allen Bereichen gewährleisten kann, dann ist er mit einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung am besten beraten, denn hier erhält man alles aus einer Hand.“

Ilse von Schudnat, Hauswirtschaftliche Dienstleistung Elbkinder – Vereinigung Hamburger Kindertagesstätten gGmbH, Kita Dortmunder Straße, Hamburg