

DEN LADEN AM LAUFEN HALTEN

Dr. Anja Mayr und Theresia Huber,
AELF Rosenheim

Hauswirtschaft als wichtiger Beitrag zu einer funktionierenden sowie nachhaltigen Gesellschaft

Im Juni fand eine Aktionswoche des Deutschen Hauswirtschaftsrats in ganz Deutschland mit Blick auf die professionelle Hauswirtschaft statt. Unter dem Motto „Wir streiken nicht - wir halten den Laden am Laufen“ machte er auf Menschen aufmerksam, die 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche Verantwortung übernehmen für andere Menschen. Sie organisieren eine vollwertige Verpflegung in Kitas und Schulen, versorgen und betreuen alte Menschen in Senioreneinrichtungen, aber auch zu Hause, managen den Gästebereich in Tagungshäusern oder sind für die Reinigung und Wäscheversorgung zuständig.

Bedeutung Hauswirtschaft

In rund 7000 Betrieben in Bayern – wie Seniorenheimen, Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe, Jugendherbergen und Kliniken – sowie als selbständige hauswirtschaftliche Unternehmende leisten sie oft unbemerkt durch ihr alltägliches professionelles Handeln einen Beitrag zu einer funktionierenden sowie nachhaltigen Gesellschaft.

Interview mit Ausbilderin und Auszubildender

Im Rahmen der Aktionswoche hat Theresia Huber, Beraterin für Bildungsfragen am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim mit den Ausbilderinnen Kathrin Ebersberger vom Caritasheim St. Josef in Prien und Johanna Freiberger, die einen landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt führt, gesprochen. Auch ihre Auszubildenden hat sie interviewt.

Fragen an die Ausbilderinnen:

Was hat Sie dazu bewogen auszubilden?

Kathrin Ebersberger: „Als ich vor fast drei Jahren im Betrieb angefangen habe, war für mich schnell klar, dass ich hier im Haus ausbilden will. Nachwuchskräfte, die ich selbst ausgebildet habe, erhöhen den Anteil an Fachpersonal. Somit kann ich den steigenden Anforderungen und Bedürfnissen gerecht werden.“

Johanna Freiberger: „Ich habe schon länger überlegt, auszubilden. Zuerst kam eine Anfrage von einer jungen Frau und dann hat mir eine Bekannte, ebenfalls Meisterin in der Hauswirtschaft, auch noch gut zugeredet. So haben wir, meine Familie und ich, beschlossen, den Schritt zu wagen und ich bereue es bis heute nicht. Im Gegenteil, es ist immer wieder eine sehr positive Erfahrung, mit jungen Menschen zusammenzuarbeiten.“

Wie wichtig ist der Beruf Hauswirtschaftler/in für Ihren Betrieb

Kathrin Ebersberger: „Der Beruf Hauswirtschaftler/in ist interessant, vielseitig und anspruchsvoll. Wir versorgen und betreuen hier im Haus täglich bis zu 55 Personen. Mit Kreativität schaffen wir eine angenehme Atmosphäre und beziehen die Bedürfnisse der Bewohner mit ein. Wir sorgen für Sauberkeit und Hygiene und sind gleichzeitig Ansprechpartner für die Bewohnerinnen und Bewohner.“

Johanna Freiberger: „Ich führe einen Mehrgenerationen-Haushalt mit drei Kindern und meinen Eltern in einem großen Bauernhaus mit Garten. Das beansprucht Zeit und Können. Ein ordentlicher Haushalt trägt zum Wohlbefinden aller bei, auch wird Zeit und Geld gespart, wenn man sich in der Haushalts-

führung auskennt. Dieses Wissen und Können möchte ich weitergeben. Ein leckeres und gesundes Mittagessen hilft schon dabei, wieder motivierter an die Arbeit zu gehen, ein liebevoll dekoriertes Hausgang bringt immer wieder Freude in den Alltag, eine sinnvolle Wäschepflege schont Umwelt und Geldbeutel. Die Auszubildende sammelt wertvolle Berufserfahrungen, gleichzeitig ist Lea mir auch eine Hilfe.“

Fragen an die Auszubildenden:

Warum haben Sie sich für den Beruf Hauswirtschaftler/in entschieden?

Mirijam Rappel, Auszubildende im Caritasheim: „Ich habe mich dafür entschieden, weil der Beruf sehr vielseitig und abwechslungsreich ist. Außerdem macht mir die Arbeit mit den Bewohnern sehr viel Freude.“

Lea Theuer, Auszubildende im landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt Freiberger: „Für die Ausbildung im Beruf Hauswirtschaftler/in in einem landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt habe ich mich entschieden, weil diese für mich die drei Tätigkeitsbereiche Mensch, Natur und Tiere umfasst. Ich unterstütze gerne andere Menschen und finde es schön, meinen Arbeitsalltag nach dem Wetter auszurichten. Außerdem arbeite ich gerne mit Tieren. Vom Konzept der dualen Ausbildung bin ich überzeugt, da ich dieses bereits in meiner ersten Berufsausbildung zur milchwirtschaftlichen Laborantin kennenlernen durfte.“

Wie sieht Ihr Ausbildungsalltag aus?

Mirijam Rappel: „Ich bin in alle hauswirtschaftlichen Tätigkeiten eingebunden: Zubereiten und Austeilen der Mahlzeiten, Kuchen backen, Versorgen der Wäsche, Reinigen der Wohnbereiche und Funktionsräume und Blumenpflege. Besonders gefällt mir die Arbeit in der Cafeteria. Der persönliche Kontakt mit den Bewohnern ist mir sehr wichtig.“

Lea Theuer: „Regelmäßige Tätigkeiten in meinem Alltag sind die morgendliche Stallarbeit und die Zubereitung des Mittagessens. Die restliche Arbeitszeit kann sehr flexibel gestaltet werden. Je nach Wetter und Jahreszeit gibt es verschiedene Aufgaben zu erledigen: Gartenarbeit, Kinderbetreuung, Wäschepflege, Backen,



Mirijam Rappel mit Ausbilderin Kathrin Ebersberger (v. l.) beim Legen der Wäsche im Caritasheim St. Josef in Prien ©AELF Rosenheim

Dekorieren, Herstellen von Gestaltungselementen und verschiedene Reinigungsarbeiten. Kein Tag ist wie der andere und diese Vielfalt und Flexibilität finde ich wahnsinnig positiv.“

Was haben Sie nach Abschluss Ihrer Ausbildung vor?

Mirijam Rappel: „So ganz steht das noch nicht fest. Vielleicht mache ich danach noch eine Ausbildung zur Landwirtin, da wir zu Hause einen landwirtschaftlichen Betrieb haben oder vielleicht kann

ich aber auch hier im Haus als Hauswirtschafterin bleiben.“

Lea Theuer: „Zwei Möglichkeiten ziehe ich in Betracht: Entweder bilde ich mich insofern fort, um danach am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten als Fachlehrerin zu arbeiten oder ich besuche die Meisterschule für Hauswirtschaft, um ggf. selbst Lehrlinge ausbilden zu können.“

Viele Fortbildungsmöglichkeiten

Nach der Ausbildung bieten sich auch verschiedene Fortbildungsmöglichkeiten z.B. als Meister/in der Hauswirtschaft, Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Techniker/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Dorfhelferin oder auch eine Fachlehrausbildung an.

Dies ist eine Möglichkeit, auch ohne Abitur und Studium Führungskraft in einem gleichermaßen vielseitigen als auch für die Gesellschaft unentbehrlichen Beruf zu werden. ■