



©alexdznz@adobestock.com

MULTITALENT HAUSWIRTSCHAFTER*IN

Leitfaden zur Berufsinformation

VORWORT

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) setzt sich für die Stärkung des Berufsfeldes Hauswirtschaft ein. Im Rahmen der Kampagne „Hauswirtschaft ist angesagt“ ist der vorliegende Leitfaden entstanden.

Dieser Leitfaden dient zur Orientierung und Unterstützung hauswirtschaftlicher Ausbildungsbetriebe, die diese wichtige Ausbildung in ihrem Betrieb an allgemeinbildenden Schulen den Schüler*innen in der Berufsorientierung vorstellen möchten. Die hier vorgestellten Materialien dienen als Grundlage und können durch persönliche Erfahrungen und Nutzung individuell weiterentwickelt werden.

Die Rahmenbedingungen sind an jeder Schule anders: Klassenstufe (7,8,9,10), Schulform (Ober-, Haupt-, Real-, Gesamtschulen, Gymnasien), Klassenstärke, Räumlichkeiten (Klassenraum, Fachraum, Pausenraum). Es ist sinnvoll, das Angebot möglichst flexibel daran anzupassen.

In den Schulen ist das Thema Berufsorientierung fest im Stundenplan und dem Schuljahresablauf etabliert. Dazu gehört neben dem klassischen Bewerbungstraining oder dem Besuch von Berufsinformationsveranstaltungen auch ein zweiwöchiges Betriebspraktikum in Klasse acht oder neun.

Die Kontaktaufnahme zu den Schulen kann über die Schulleitung beziehungsweise die Verwaltung oder die Lehrkräfte erfolgen. Weitere Gelegenheiten, um den Betrieb in der Schule vorzustellen bieten feste Termine der Schule, wie z.B. Berufsinformationstage oder ein Berufe-Speeddating mit Auszubildenden.

WAS BRAUCHEN LEHRKRÄFTE?

Lehrkräfte nehmen gerne Angebote an, bei denen den Schüler*innen Informationen aus erster Hand über ein Berufsfeld vermittelt werden. Ausbilder*innen oder Auszubildende berichten authentisch aus ihrem Arbeitsalltag und erläutern den Beruf. Hier ist es wichtig, Anschauungsmaterial mitzubringen und offene Fragen der Schüler*innen zu beantworten. Eine gute Ergänzung sind Betriebe als feste Kooperationspartner, die von den Schulen bzw. den Klassen besucht werden können.

Sinnvoll ist es, wenn die Lehrkräfte feste Ansprechpartner*innen für die Berufsbereiche haben. Zusätzlich sollten diese auch Kontaktdaten der zuständigen Stelle, die Landwirtschaftskammer Niedersachsen, kennen. Sie können bei Elternabenden oder der Praktikums- bzw. Ausbildungsplatzsuche genutzt werden. Diese sind zu finden unter: https://www.talente-gesucht.de/berater/2270_Hauswirtschafterin.

ZIELGRUPPE: JUGENDLICHE

Die Jugendlichen sind vertraut mit dem Internet sowie digitalen Technologien. Sie erwarten den Einsatz digitaler Medien in Schulen und Betrieben. Dadurch, dass sie gut mit vielen unterschiedlichen Materialien zurechtkommen, sind Videos, Aufzeichnungen und eine aktive Beteiligung im Unterricht Teil ihrer Erwartungen. Selbstständiges Handeln und Problemlösen motivieren die Schüler*innen.

Jugendliche wünschen sich in der Ausbildung:

- „Arbeit, die einen Mehrwert bringt.“
- „Nicht nur am PC sitzen.“
- „Kreativ sein.“
- Konkrete Ansprechpartner*in im Betrieb
- Anerkennung

Laut der Studie „Azubi-Recruiting Trends 2019“ ist für Jugendliche im Berufsalltag besonders wichtig:

- Eine gute Arbeitsatmosphäre
- Ein sicherer Arbeitsplatz
- Eine Festanstellung
- Eine sinnvolle Tätigkeit
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten

Einflussgrößen auf die Berufswahl laut „Sinux-Jugendstudie 2020“

Den größten Einfluss auf die Berufswahl haben die Eltern sowie der nähere Familien- und Freundeskreis. Den Jugendlichen ist es sehr wichtig, dass die Eltern und das engere Umfeld ihrer Berufswahl zustimmen, beziehungsweise diese akzeptieren.

Zusätzlich dazu hat das persönliche Gespräch und der Austausch mit Lehrkräften/Multiplikator*innen und erste Erfahrungen aus Betriebspraktika eine große Bedeutung für Schüler*innen in der Berufsorientierung. Informationsquellen, die die Schüler*innen nutzen, sind vornehmlich das Internet, aber auch Messebesuche und Beratungsgespräche.

VORSCHLAG ABLAUF: BERUFSINFORMATIONEN IM UNTERRICHT

Zeitlicher Rahmen: Eine Unterrichtsstunde (45 Minuten)

Begrüßung	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrkraft, Ausbilder*in, Auszubildende*r • Inhalt, Ablauf der Unterrichtseinheit
Vorstellung Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Art und Schwerpunkt des Betriebes, Mitarbeiter*innen, Arbeitsbereiche, Bilder vom Betrieb, Arbeitsschwerpunkte, Lage • Setzt sich der Betrieb für Klimaschutz/Nachhaltigkeit ein? Z.B. Unterstützung von Projekten, Biozertifizierte Küche • Besonderheiten für Mitarbeiter*innen: Gesundheitsprogramme, Gutscheine, Betriebsfahräder etc.
Peer-to-Peer Ansatz Vorstellung zur Person (Vorschlag)	<p>Auszubildende*r berichtet über ihren/seinen Arbeitsalltag</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung deiner Person • Wie bist du auf diesen Beruf gekommen? • Warum hast du dich für diesen Beruf entschieden? „Ich werde Hauswirtschafter*in, weil ...“ „An meinem Beruf mag ich, dass ...“ • Wo hast du dich vor der Ausbildung informiert? • Was hat dir bei deiner Entscheidung geholfen? • Wie bist du auf deinen Ausbildungsbetrieb aufmerksam geworden?
Einstieg in den Beruf	<p>Gibt es typische Tätigkeiten? (Handbewegungen oder ähnliches, die sich im Alltag wiederholen?)</p> <p>Die Schüler*innen zum Mitmachen auffordern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bericht über einen typischen Tagesablauf • Wie erlebst du die Berufsschule? Auch: Wo ist deine Berufsschule und welche Fächer hast du (Beispielhaft)? • Wo machen deine Mitschüler*innen ihre Ausbildung? • Wo findet man in der Ausbildung Unterstützung? (Ausbildungsbeihilfe, BAföG, Nachhilfe, Sprachförderung...)

Ausbildung im Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Dreijährige duale Berufsausbildung • Schwerpunkt des Betriebes: Service-, oder Personenorientierte Dienstleistungen oder ländlich Agrarische Dienstleistungen • Berufsschule in ...
Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none"> • Wettbewerbe, Ausbildung im Ausland- ERASMUS, Betriebsausflug, Azubi-Car, Ausbildung im Verbund mit anderen Betrieben, Schulungen überbetrieblich • Unterstützung in der Ausbildung (Sprachförderung, Ausbildungsbeihilfe, Nachhilfe)
Videos	Unter „Weitere Informationen“ (siehe Seite 7)
Kontaktperson	<ul style="list-style-type: none"> • Ansprechperson im Betrieb • Ausbildungsberater*in der Region • Landwirtschaftskammer Niedersachsen ist zuständige Stelle für die Ausbildung Hauswirtschaft
Mitmachaktion?	Je nach Zeit und Möglichkeiten kann eine Mitmachaktion angeboten werden (siehe Seite 5-6).
Auf Angebote des Betriebes verweisen (Evtl. Termine nennen)	<ul style="list-style-type: none"> • Besuchstermin im Betrieb/Schnuppertag/ • Tag der offenen Tür • Praktikumstage • Aktion zum Zukunftstag • Life-Schaltung aus dem Ausbildungsbetrieb in die Klasse • Website des Betriebes: Gibt es eine Seite für Azubis? • Social Media: Instagram, Facebook

BEISPIELE FÜR MITMACHAKTIONEN

1. Bestimmungsaufgabe

- 10 verschiedene Gemüse, Kräuter, Küchenutensilien oder Reinigungsgeräte mitbringen und benennen lassen. Ergänzend dazu über Einsatz im Betrieb berichten.
- Dinge aufzählen oder nennen lassen, die dafür sorgen, dass sich ein Gast wohlfühlt: z.B. Bett-hupferl, frische, weiche Handtücher, Blumen auf dem Tisch, freundliches Personal, Service.
- Fühlkisten mit verschiedenen Lebensmitteln oder Textilien z.B. Wolle: verfilzt. Woran kann man erkennen, wie ein Textil gewaschen werden sollte?

2. Händehygiene mit Schwarzlicht

- Hygiene – Basis für die Arbeit mit Lebensmitteln; Händewaschen mit Seife, wie lange?
- Die Schüler*innen sollen sich die Hände waschen, anschließend werden diese unter Schwarzlicht kontrolliert. Material: Dunkelbox, Händedesinfektion, UV-Lampe.

3. Versuchsküche

- Herstellen von: Kräutersalz, Gewürz-Mischungen, Smoothies oder Energy Balls.

4. Spiele:

„Buchstabensalat“

Die Klasse wird zunächst in zwei Gruppen eingeteilt. Jeder Mitspieler erhält einen Zettel mit einem Buchstaben. Die beiden Gruppen bilden jetzt durch geschicktes Kombinieren der Buchstaben Lösungswörter auf verschiedene Fragen (diese stellt der Moderator).

Die Fragen des Moderators sollten sich auf die Themen: Ernährung, Versorgung, Betreuung, Soziales, Lebensqualität beziehen und an die Jugendlichen angepasst werden.

Beispielfragen:

- Was bedeutet Ernährung? *Essen und Trinken*
- Wann haben Erdbeeren in Deutschland Saison? *Juni*
- Ein anderes Wort für Nahrungszubereitung? *Kochen*
- Wo kann ich als Verbraucher*in nachhaltige Entscheidungen treffen? *Einkauf*

Ratespiel: Wer weiß das?

Wie fit seid ihr beim Erklären von Tätigkeiten?

Die Klasse wird zunächst in zwei Gruppen eingeteilt. Ein Gruppenmitglied beginnt Begriffe beziehungsweise Arbeitsbereiche der Hauswirtschaft zu erklären, ohne den eigentlichen Begriff zu nennen. Die eigene Gruppe versucht den gesuchten Begriff in der vorgegebenen Zeit, von einer Minute, zu erraten. Wird der Begriff nicht erraten, ist die andere Gruppe am Zug. Welche Gruppe errät die meisten hauswirtschaftlichen Begriffe/Tätigkeiten?

Beispiele für hauswirtschaftliche Tätigkeiten:

- Waschmaschine beladen, Servietten brechen, Tisch decken, Oberhemd bügeln, Waren lagern, Arbeitsflächen reinigen, Einkaufsplan erstellen, Kräuter hacken, Mahlzeiten herstellen.

5. Quiz „Multitalent Hauswirtschaft – ich kenn mich aus“

Jede*r Schüler*in rätselt mit. Die Fragen sind in der Power-Point Präsentation „Das Multitalent – ich kenn mich aus“ zu finden und können im Gespräch mit der Klasse beantwortet werden.

Im Folgenden finden Sie die Fragen. Die Antworten sind kursiv eingefügt.

Fragen zum Saisonkalender (Hilfsmittel: Saisonkalender)

- Was bedeutet für euch Saison?
- Wann haben Tomaten Saison? *Juni bis Oktober*
- Welche Obstsorten haben im Oktober keine Saison? *Kirsche, Himbeere, Erdbeere*
- Welche Gemüsesorten haben das Ganze Jahr Saison? *Champignons, Feldsalat*

Allgemeine Fragen

- In welche Richtung sollte die Klinge des Messers zeigen, wenn man einen Tisch eindeckt (nach unten, nach außen oder nach innen)? *Nach innen*
- Was bedeutet der Begriff „Dressing“? *Salatsauce*
- Welches Gericht wird geschmort? *Gulasch*
- Wie sollte man Brot lagern? Im (atmungsaktiven) *Brotkasten*
- Was sollte man vor dem Einkauf beachten? *Speiseplanung unter den Aspekten Saison, Einkauf, in der Region, Vorräte überprüfen, Angebote durchschauen...*
- Wofür gebt ihr euer Geld aus? Unterscheidet zwischen fixen und flexiblen Kosten.
- Fixe Kosten: *Handyvertrag, Mitgliedschaft im Fitnessstudio...* Flexible Kosten: *Feiern gehen, Make-up, Snacks, Kinobesuch...*
- Nenne zwei Zielgruppen für hauswirtschaftliche Arbeit. *Kinder, Jugendliche, Senioren, Erwachsene*
- Wie viel sollte man täglich trinken und was? *Ca. 1,5 bis 2 Liter am Tag. Wasser, leichte Saftschorlen, ungesüßten Tee und Kaffee*

Richtig oder Falsch?

- Die Ausbildung zum/ zur Hauswirtschafter*in dauert 5 Jahre. *Falsch*
- Hauswirtschaft ist Teamarbeit. *Richtig*
- In der Ausbildung kann man ein Auslandspraktikum machen. *Richtig*
- Hauswirtschafterin ist ein reiner Frauenberuf. *Falsch*

WEITERE INFORMATIONEN

Allgemeine Informationen Ausbildung zur/zum Hauswirtschafter*in:

www.hauswirtschaft-ist-angesagt.de

Ausbildungsbetriebe:

www.talente-gesucht.de

Ausbildungsberater*innen in den Regionen von Niedersachsen:

https://www.talente-gesucht.de/berater/2270_Hauswirtschafterin

VIDEOS

Bei der Auswahl der Videos gilt es, darauf zu achten, dass diese aktuell sind und die Ausbildung in Niedersachsen abbilden.

1. Ausbildung:

Julia: Serviceorientiert

<https://www.youtube.com/watch?v=NK6pXF3DIlo>

Lena: Personenorientiert

https://www.youtube.com/watch?v=MtqpFZ_9N9Q

Ariane: Personenorientiert

<https://www.youtube.com/watch?v=ybBP2FBjkzk>

Hanna: Ländlich-Agrarisch (S-H)

<https://www.youtube.com/watch?v=OnWrzrLs6TM>

2. Quereinstieg in die Hauswirtschaft:

Laura: Fachkraft für Hauswirtschaft

<https://www.youtube.com/watch?v=DbQzbNA0tco>



ZEHN
ZENTRUM FÜR
ERNÄHRUNG UND
HAUSWIRTSCHAFT
NIEDERSACHSEN

HAUSWIRTSCHAFT
ist angesagt.

Nachdruck und Verbreitung
des Leitfadens erwünscht.

Stand: Januar 2024

HERAUSGEBER

Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)

Ansprechpartnerin: Angrit Bade

Sedanstraße 4

26121 Oldenburg

Tel: 0441 801-574

Mail: angrit.bade@zehn-niedersachsen.de

www.zehn-niedersachsen.de



[zehn_niedersachsen](https://www.instagram.com/zehn_niedersachsen)



[zehn.niedersachsen](https://www.facebook.com/zehn.niedersachsen)