

600 Stunden bis zur Meisterin

Personal einstellen, Kosten kontrollieren, Standards entwickeln: Hauswirtschaft ist mehr als nur Putzen

VON DANIEL WEHNER

LANGEN. Über Worte wie Herdprämie kann Christiane Brüggenhagen nur müde lächeln. Denn die Hauswirtschaftsmeisterin weiß: Den Haushalt zu schmeißen steht für mehr als nur für Kochen, Waschen und Putzen. Die moderne Hausfrau ist vor allem eines: Managerin. Darauf bereitet die Dozentin in einem Lehrgang vor – und bietet den Teilnehmern neue Perspektiven.

Ute Filter hat den Kursus bereits hinter sich. „Ich wollte mir und meinem Umfeld beweisen, dass ich noch dazulernen kann“, begründet die 47-jährige Landwirtin ihre Teilnahme.

Und sie hat es geschafft, den Beweis hält sie schwarz auf weiß in Händen: Seit Dezember 2009 ist sie Meisterin der Hauswirtschaft. Den dafür benötigten zweijährigen Lehrgang bietet die Volkshochschule Langen regelmäßig in Kooperation mit dem Deutschen Hausfrauenbund Bremerhaven an.

Für Ute Filter waren diese zwei Jahre nicht immer einfach: „Ohne meine Familie hätte ich das nicht geschafft.“ Denn die Ausbildung beinhaltet 600 Unterrichtsstunden, hinzu kommt eine 14-tägige Ausbildereignungsprüfung. Da auf Ute Filter zu Hause in Wanna aber ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb wartet, in dem 120 Kühe gemolken und 100 Hektar Land bewirtschaftet werden müssen, konnte sie die nötige Zeit nur schwer aufbringen. „Doch



Dass auch EDV zur Ausbildung gehört, wissen (von links): Monika Teichgräber, Leiterin VHS Langen, Christiane Brüggenhagen, Dozentin, Kursusabsolventin Ute Filter (am PC) und Dozentin Christine Axhausen. Foto dw

der Aufwand hat sich gelohnt“, ist sie sicher.

Denn mit den gewonnenen Erkenntnissen aus dem Seminar

konnte sie im Betrieb allerhand optimieren. Das Herzstück ihrer Ausbildung war eine mehr als 40-seitige Projektarbeit. Ihr Titel: „Gestaltung und Einrichtung eines Lagerraumes für Lebensmittel unter Berücksichtigung des Verpflegungskonzepts.“ Soll heißen: Ute Filter hat sich auf Papier damit beschäftigt, wie sie eine brachliegende Milchammer besser nutzt.

In die Tat umgesetzt

Dann hat sie das Ganze in die Tat umgesetzt, renoviert sowie ihre Hygienevorgaben verwirklicht. Ergebnis: Sie hat aus einem ungenutzten Raum einen Lagerraum für Lebensmittel gemacht. Denn gerade in der Hauptsaison gilt es, viele Mitarbeiter zu verpflegen. Mit dem Lager kann sich die Meisterin der Hauswirtschaft jetzt zahlreiche Einkaufstouren spa-

ren. Optimierung von Geschäftsprozessen nennt sich das in betriebswirtschaftlichem Deutsch. Doch Ute Filter hat nicht nur gelernt, wie sie Geld und Aufwand spart, sondern verfügt nun auch über neue Perspektiven.

So sagt Christiane Brüggenhagen: „Sie ist jetzt befähigt, große Unternehmen wie Krankenhäuser und Seniorenheime zu führen.“

Hauswirtschaftlerin

Die **Voraussetzung**, um Meisterin der Hauswirtschaft zu werden: Abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftlerin. (Auch diesen Kursus kann man bei der VHS Langen belegen. Er beginnt am 9. Februar).

Kosten für den Aufbau-Lehrgang zur Meisterin: etwa 3000 Euro.

Voraussichtlicher **Beginn**: 13. April.

Anmeldung und Infos:

☎ 0 47 43/92 21 66.



So sah der **Lagerraum** von Ute Filter aus, nachdem sie ihn nach eigenen Vorstellungen umgebaut hat.

Foto privat