



Berufsbild der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung **(Aufgabenkatalog einer hauswirtschaftlichen Führungskraft)**

1. Allgemeine Organisation

- > Planung / Entwicklung, Koordination und Kontrolle der Aufbau- und Ablauforganisation im hauswirtschaftlichen Bereich
- > Mitwirkung bei strukturellen und konzeptionellen Veränderungen im Betrieb
 - Wohn- und Funktionsräume
 - Farb- und Materialauswahl für Innenräume
- > Mitwirkung bei Planungsvorhaben (Neu-, Umbauten, betriebliche Umstellungen im hauswirtschaftlichen Bereich)
- > Erstellen von Haushalts- und Investitionsplänen

2. Aufgabenkatalog Bereich Verwaltung

- > Statistiken und Karteien führen, Inventuren erstellen
- > Buchhaltung

3. Aufgabenkatalog Mitarbeiterführung Arbeitspädagogik

- > Personalbeschaffung
- > Mitarbeiterführung
- > Organisation des Personaleinsatzes
- > Ausbildung von Azubis und Praktikanten

4. Aufgabenkatalog sozialpädagogischer Tätigkeiten

- > Einführung der zu betreuenden Menschen in die Einrichtung
- > Einbindung der Menschen (Bewohner, Nutzer, Mitarbeiter) in die allgemeine Zielsetzung der Einrichtung
- > Öffentlichkeitsarbeit

5. Aufgabenkatalog Bereich Hygiene / Arbeitssicherheit

- > sinnvolle Personalhygiene und sicherheitstechnisch einwandfreies Verhalten

- > regelmäßiges Überprüfen der Maschinen, Geräte und Hilfsmittel
- > Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion der Küche / Wäscherei / Hausreinigung
- > Schulung des Personals im Bereich Hygiene und Arbeitssicherheit

6. Aufgabenkatalog Bereich Ökologie

- > Berücksichtigung der einschlägigen Gesetze und Verordnungen
- > Vermeidung von Abfällen in allen hauswirtschaftlichen Bereichen
- > fachgerechter Umgang mit sämtlichen umweltbelastenden Materialien

7. Aufgabenkatalog Bereich Hausreinigung / Reinigungsdienst

- > Bestimmung des Reinigungssystems im Haus
- > Arbeitsorganisation der Eigenreinigung
- > Organisation und Überwachung der Reinigungsvergabe
- > Einkauf und Lagerhaltung

8. Aufgabenkatalog Bereich Speisenversorgung

- > Erstellung des Speiseplans und Speisenproduktion
- > Einkauf und Lagerhaltung
- > Festlegung des Mahlzeiteservices
- > Planung und Organisation von Festen und Buffets

9. Aufgabenkatalog Bereich Wäscheversorgung

- > Bestimmung des Wäscheversorgungssystems und Instandhaltung nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten
- > Arbeitsorganisation der betriebsinternen Wäscherei
- > Organisation der Wäschevergabe
- > Einkauf und Lagerhaltung von Wäsche (Bett-, Tisch-, Haus-, Leib-, OP-, Berufs-, Schutzwäsche, Oberbekleidung, Maschinen)