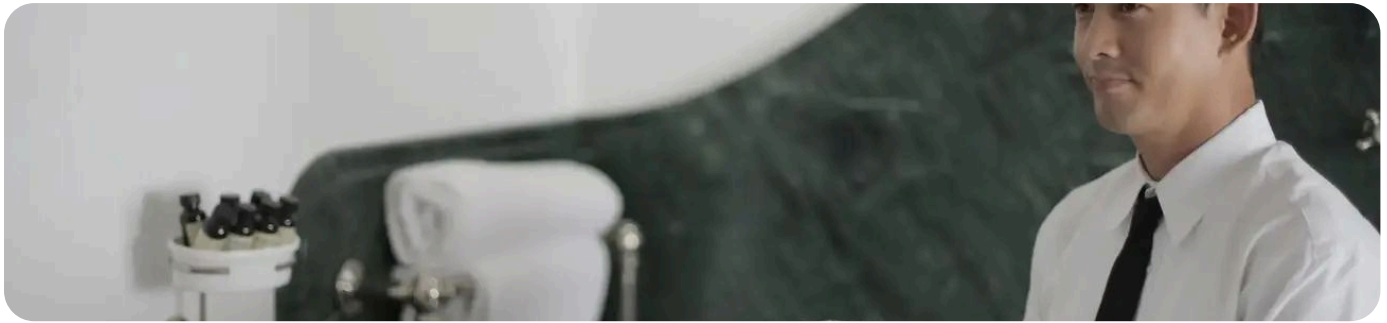



AUSBILDUNG · DU SORGST DAFÜR, DASS SICH MENSCHEN WOHLFÜHLEN

Hauswirtschafter/in

Behältst du gern den Überblick und packst mit an? Dann ist die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in vielleicht genau das Richtige für dich. Du organisierst und erledigst alle hauswirtschaftlichen Aufgaben in Privathaushalten, sozialen Einrichtungen oder Betrieben. Du kochst, reinigst, pflegst Wäsche und planst Einkäufe. So läuft der Alltag reibungslos und Menschen fühlen sich wohl. Dafür brauchst du praktisches Geschick, Organisationstalent und Freude am Umgang mit Menschen. Hier erfährst du, was du als Hauswirtschafter/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Landwirtschaft**
Ausbildung

724 € bis 1.400 €

1. Jahr


keine Vorgabe
Schulabschluss

B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		47 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		30 %
Abitur / Fachabitur		9 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 1979 heißt er so wie heute.

1965 bis 1972

Ländliche
Hauswirtschaftsgehilfin

1979 bis 1999

Hauswirtschafter/in
Schwerpunkt städtische
Hauswirtschaft und Schwerpunkt
ländliche Hauswirtschaft

1999 bis 2020

Hauswirtschafter/in (ohne
Schwerpunkte)

seit 1979

Hauswirtschafter/in

Im Alltag sagt man auch: Haushälter/in

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Hauswirtschafter/in?

Du managst einen Haushalt oder eine ganze Einrichtung. Du bist Koch/Köchin, Einkäufer/in, Organisator/in und manchmal auch Betreuer/in. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Verpflegung

Du planst Speisepläne, kaufst ein und kochst. Dabei beachtest du Ernährungspläne, Allergien oder religiöse Vorgaben. Du lagerst Lebensmittel richtig und hältst Hygieneregeln ein.

Wäschepflege

Du sortierst, wäschst, trocknest, bügelst und legst Wäsche. Du kennst dich mit Textilien und Flecken aus.

Garten

Je nach Einsatzort übernimmst du leichte Arbeiten im Garten und an Außenanlagen.

Raumgestaltung

Du dekorierst und sorgst für eine angenehme Atmosphäre.

Sicherheit und Hygiene

Du achtest besonders in der Küche und beim Reinigen auf alle Vorschriften.

Reinigung

Du pflegst Wohn- und Arbeitsräume, Sanitäranlagen und Küchen. Du wählst passende Reinigungsmittel und Geräte.

Vorratshaltung

Du planst Einkäufe, machst Inventur und kalkulierst Kosten.

Betreuung

In Seniorenheimen, Kitas oder Privathaushalten unterstützt du Menschen im Alltag, bei der Körperpflege oder in der Freizeit.

Dokumentation

Du führst Listen über Einkäufe, Kosten und Besonderheiten.

Wo arbeitest du als Hauswirtschafter/in?

Dein Arbeitsplatz ist vielfältig. Du arbeitest in Privathaushalten, in Seniorenheimen, Kitas oder Wohngruppen für Menschen mit Behinderungen. Auch Kurkliniken, Tagungshäuser und Hotels brauchen dich. Du sorgst im Hintergrund dafür, dass alles läuft und sich Menschen wohlfühlen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung ist dual und dauert in der Regel 3 Jahre. Dein Ausbildungsbetrieb kann ein Privathaushalt, ein Seniorenheim, eine Großküche, ein Hotel oder ein Bildungshaus sein. Dort lernst du direkt im Arbeitsalltag. In der Berufsschule geht es um Ernährung, Hausgerätetechnik, Reinigungschemie, Textilkunde, Hygiene, Betriebswirtschaft und Kommunikation.

Das lernst du unter anderem:

Ernährung und Verpflegung

gesunde Ernährung, Lebensmittelkunde, Speiseplanung, Kochen und Lagern.

Wäsche- und Textilpflege

Textilien, Waschverfahren, Bügeln und Fleckentfernung.

Hausgerätetechnik

Haushaltsgeräte bedienen, pflegen und einfach warten.

Reinigung und Raumpflege

Reinigungsverfahren, Mittel, Geräte und die Pflege verschiedener Oberflächen.

Organisation

Arbeitsabläufe planen, Vorräte verwalten und Kosten kalkulieren.

Kommunikation

Du gehst auf die Wünsche von Klient/innen und Bewohner/innen ein.

Hygiene

Sauberkeit in Küche, Bad und allen anderen Bereichen.

Umgang mit Menschen

Kinder, Senior/innen und Menschen mit Beeinträchtigungen.

Betriebswirtschaft

Haushaltsführung, Kalkulation und sparsamer Umgang mit Ressourcen.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Hauswirtschafter/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- praktisches Geschick und Freude an Hauswirtschaft
- Sinn für Ordnung, Sauberkeit und Ästhetik
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent und eine selbstständige Arbeitsweise
- Freundlichkeit und Kommunikationsfähigkeit
- Einfühlungsvermögen und Diskretion
- körperliche Belastbarkeit für Stehen und Heben

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	724 € bis 1.400 €
2. Ausbildungsjahr	854 € bis 1.520 €
3. Ausbildungsjahr	977 € bis 1.640 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in zu dir?

Du hilfst gern anderen und magst es organisiert? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Für Menschen da sein

Du unterstützt Menschen aller Altersgruppen im Alltag und schaffst ein schönes Zuhause.

Abwechslung

Jeder Tag bringt andere Aufgaben.

Praktisch und organisiert

Du kochst, reinigst, pflegst Wäsche und betreust Kinder oder Senior/innen.

Viele Einsatzorte

Du wirst in Haushalten, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Kitas und Schulen gebraucht.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Hauswirtschaftler/in?

Was du als Hauswirtschaftler/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer am Wochenende für alle kocht, den Vorratsschrank im Blick behält oder die Deko für Feste übernimmt, zeigt Betrieben Ordnungssinn und Organisationstalent. Wer dazu im Seniorenheim aushilft oder beim Vereinsfest das Buffet plant, beweist Freundlichkeit und Verlässlichkeit. Das lesen Häuser und Einrichtungen als echten Pluspunkt. Wenn dich die Betreuung von Familien reizt, schau dir **Haus- und Familienpfleger/in** an. Für Arbeit in der Großküche passt **Küchenfachkraft**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ am Wochenende für Familie oder Freund/innen kochst **Kochtalent**
- ✓ Einkäufe planst und den Vorrat im Blick behältst **Organisation**
- ✓ für Feste die Tische und Räume dekorierst **Gestaltungssinn**
- ✓ im Seniorenheim ehrenamtlich aushilfst **Freundlichkeit**
- ✓ beim Vereinsfest das Buffet mitplanst **Zuverlässigkeit**

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 180

Betriebe bilden aus

Platz 97 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Jeder 2. Betrieb

bildet auch Pflegefachmann/frau aus.

Jeder 3. bildet auch Kaufmann/frau Büromanagement aus.

WO?

Baden-Württemberg		50
Nordrhein-Westfalen		40
Rheinland-Pfalz		20

Die meisten Betriebe: Landkreis Ludwigsburg, Berlin, Kreis Coesfeld

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen werden in Haushalten, sozialen Einrichtungen und im Gastgewerbe gebraucht. Durch den demografischen Wandel steigt die Nachfrage nach Betreuung. Hier kannst du arbeiten:

- in Privathaushalten, angestellt oder über Dienstleistungsagenturen
- in Senioren- und Pflegeheimen
- in Kitas, Schulen und Internaten
- in Krankenhäusern und Kurkliniken
- in Hotels, Pensionen und Tagungshäusern
- in Großküchen und Catering-Betrieben
- in sozialen Einrichtungen wie Wohngruppen für Menschen mit Behinderungen

- als Selbstständige/r mit eigenem Hauswirtschafts- oder Catering-Service

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Meister/in der Hauswirtschaft

für Leitungsaufgaben in großen Einrichtungen, die Ausbildung von Nachwuchs und die Selbstständigkeit

Fachwirt/in im Sozial- und Gesundheitswesen

für Leitungs- und Verwaltungsaufgaben in sozialen Einrichtungen

Ausbilder/in

Du gibst dein Wissen an den Nachwuchs weiter.

Betriebswirt/in für Hauswirtschaft

für Betriebsführung, Personal und Marketing

Spezialisierung

zum Beispiel auf Diätküche, Eventcatering, Gebäudereinigung oder die Betreuung bestimmter Gruppen

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung kannst du zum Beispiel Ökotrophologie, Haushalts- und Ernährungswissenschaften, BWL mit Schwerpunkt Hotellerie oder Soziale Arbeit studieren.

KURZ GESAGT

Fazit: Profis für Haushalt und Lebensqualität

Als Hauswirtschafter/in verbindest du praktisches Geschick, Organisationstalent und Freude am Service. Du schaffst eine Umgebung, in der sich Menschen wohlfühlen. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

Organisationstalent? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Landwirtschaft.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de