

Beruflicher Wiedereinstieg für engagierte Frauen / Männer als Meister/-in der Hauswirtschaft

Tipps für den erfolgreichen Wiedereinstieg nach der Familienphase am Beispiel einer tatkräftigen Chefin eines florierenden Party-Service.

BÖBLINGEN. Fr. Susanne Kemmler-Döcker schilderte engagiert und offen aus ihrem interessanten und arbeitsreichen Alltag als Chefin eines hauswirtschaftlichen Kleinunternehmens. Den Rahmen bot das Projekt „Schülerinnen treffen Unternehmerinnen“, das an 40 Schulen in Baden-Württemberg läuft, konzipiert vom Steinbeis Transferzentrum Pforzheim, im Auftrag des Wirtschaftsministeriums Stuttgart.



Eine Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Meisterin/Meister streben die Zuhörer/innen zur Zeit in einem berufsbegleitenden Kurs an der Mildred-Scheel-Schule in Böblingen an.

Die 22 Frauen und ein Mann zwischen 23 und 53 Jahren arbeiten zur Zeit überwiegend in Kantinen von Großküchen, von Altenheimen oder Großunternehmen, in Sozialstationen, als Krankenschwester oder sie führen ihren eigenen Haushalt.

Mit einem ausführlichen Fragenkatalog moderierten vier Teilnehmerinnen des Meisterkurses die Fragerunde. Folgende Informationen kamen zur Sprache: Susanne Kemmler-Döcker aus Kirchentellinsfurt im Kreis Tübingen hat sich vor fünf Jahren mit einem Partyservice selbstständig gemacht. Heute beliefert die 45-Jährige neben dem Party-Service den Mittagstisch von sechs Schulen in der Umgebung mit täglich bis zu 400 Essen. „15 Essen am Anfang, das war doch ein Klacks“ offenbarte sie uns. Außerdem betreibt die freundliche Unternehmerin eine Kantine der

Reutlinger Stadtverwaltung. Dort kocht sie täglich 230 Essen.

Zwei Halbtags-Arbeitsplätze für Frauen hat die Unternehmerin bereits neu geschaffen und „das Ende der Vergrößerung kann ich noch nicht sehen“, verrät sie den sehr interessiert nachfragenden Meister-Anwärterinnen der Mildred-Scheel-Schule. „Zur Zeit verhandle ich mit einem Reutlinger Schulzentrum über die Übernahme der gerade im Bau befindlichen Mensa für 1800 Schüler/innen. Aber der Preiskampf von Seiten billiger Anbieter mit osteuropäischen Arbeitnehmerinnen ist „hart“, berichtete Kemmler-Döcker.

„Da sind neben rationellem Kochen vor allem ein solides betriebswirtschaftliches Wissen, knallharte Preiskalkulation, aber auch das „Bauchgefühl“ einer Meisterin gefragt.“ Das breite Spektrum an Fachwissen hierzu können sich die Schüler/innen im Meister/innen - Vorbereitungskurs der Mildred-Scheel-Schule aneignen.

„Hier lernt man nicht mehr das Kochen oder Putzen, hier geht es um das Management eines Betriebes, um Kenntnisse in der Betriebswirtschaft, berichtet Fr. Hartmann-Kaul, zuständige Lehrerin für das Fach Betriebs- und Unternehmensführung.



Dieser spannende und offene Vortrag packte die Zuhörer/innen sichtlich und etliche fühlten sich in der Wahl ihrer Berufsausbildung „Meister/in der Hauswirtschaft“ bestärkt. Fr. Muzik: „Da kann man sich vorstellen, sich selbstständig zu machen und dass es einem auch gefällt.“