



Das Meisterprojekt in der Hauswirtschaft



1 Eine Einführung in die Idee hinter dem Buch

1.1 Was kann unser Buch?

Innerhalb kürzester Zeit findest du hier Erfahrungen und Anregungen aus unserer eigenen Projektphase.

Wir liefern Beispiele und möchten Anregungen schaffen, dass du dein Projekt mit Spaß und Freude realisieren kannst und am Ende ein Erfolgserlebnis hast.

Unser Buch kann im Vorfeld wichtige Informationen liefern und für die Begleitung des Projektes Sinnvoll sein.

1.2 Für wen ist dieses Buch gedacht?

Für angehende Meisterinnen der Hauswirtschaft und für Betriebsleiterinnen, die vor der Planung ihrer Projektarbeit stehen.

Die über ihren eigenen Tellerrand hinausschauen wollen und zeigen, was es bedeutet, Theorie und Praxis in einem Projekt zu verknüpfen.

Des Weiteren für alle Interessierten, die sich mit diesem Thema beschäftigen.

1.3 Warum unser Buch?

Es ist kein Theoriebuch, sondern ein praxisbezogenes Buch.

Es dient als Projektvorbereitung und als Hilfe während der Durchführung. Es ist ein Impulsgeber für die Projektfindung, über die Durchführung bis hin zur Dokumentation.

Die Projektaufgabe sollte einer Meisterprüfung würdig sein!!!

Ein Projekt ist ein zielgerichtetes, einmaliges Vorhaben, dass unter Berücksichtigung von Vorgaben bezüglich Zeit, Ressourcen und Qualität ein Ziel erreicht.

Wie erreiche ich das?

Hier sind Fragen, die das beantworten können:

1. Analysiere deine Ausgangssituation
2. Definiere das Ziel deiner Projektarbeit
3. Hast du Bock darauf, dich ein halbes Jahr mit diesem Thema zu beschäftigen?
4. Wie stellst du dir deinen Projektverlauf vor?
5. Überlege dir, wie du deine Dokumentation angehen möchtest.
Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten:
 - Modell der vollständigen Handlung
 - Tagebuchform
6. Überlege dir, wie du dein Projekt präsentieren möchtest.
7. Hab Spaß dabei- es ist dein Projekt.

3 Praxisbeispiele

Auf den folgenden Seiten findet ihr Beispiele wie Projekt 2.0 aussehen kann. Hier haben wir uns an unseren eigenen Projekten orientiert. Beginn ist das Thema und zu welchem Paragraphen es in der Verordnung zugeteilt ist. Danach folgen die Herausforderungen, das Ziel und eine vorläufige Gliederung.

3.1. Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Thema: **Umbau und Optimierung der Speisenausgabe**

- Zielgruppe:** - Kunden, Bewohner, Klienten
- Nutzen:** - Modernisierung der Speisenausgabe
- Arbeitserleichterung
- Ziele:** - adäquate Rahmenbedingungen schaffen
- Gegebenheiten den aktuellen Hygienestandards anpassen
- Ausgabesystem und betriebliche Abläufe abstimmen
- Hohe Zufriedenheit der Kunden und MA
- Ergebnisse:** - Kunden -und Mitarbeiterzufriedenheit durch Abfrage
- Hohe Frequentierung der SPA
- Integration in die Alltagskultur der Klienten/ Bewohner

**Strategische Bedeutung
des Projekts**

- Langfristige Kundengewinnung/Neugewinnung und Kundenbindung
- Imagepflege+ Wettbewerbsfähigkeit steigern
- Kundenakquise

Chancen:

- Auslastung der SPA und somit ökonomisches Arbeiten
- Aufmerksamkeit erregen
- Restaurantambiente schaffen
- Ansehen der Hauswirtschaft steigern

Risiken:

- Zeitplan kann nicht eingehalten werden
- Angebot wird nicht angenommen

Leitung des Projekts:

- Prüfling

Projektteam:

- HWL, KL, Hygienebeauftragte

Reporting:

- Einrichtungsleitung, Regional-/ Bereichsleitung

Vorläufige Gliederung:

- Infogespräche/Vorplanung
- Angebotseinholung
- Gespräche mit Fachplanern
- Projektdurchführung
- Evaluation

3.2 Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Thema: **Insourcing und Optimierung des Frühstücksangebotes für Mitarbeiter und Gäste**

- Zielgruppe:** - Mitarbeiter, Gäste
- Nutzen:** - Gesunderhaltung der Mitarbeiter
- Nachhaltigkeit
- Zufriedene Mitarbeiter
- Ziele:** - Ansprechendes, ausgewogenes Frühstücksangebot
- Mitarbeiterfreundliche Preise
- Motivation der Mitarbeiter durch eigene Herstellung
- Regionale, saisonale Angebote nutzen
- Verwendung von Mehrwegprodukten
- Hohe Zufriedenheit der Kunden und MA
- Ergebnisse:** - Nachfrage steigt
- Mitarbeiterabfrage → Mitarbeiter- und Kundenzufriedenheit
- Strategische Bedeutung
des Projekts** - Team-Bildung durch Teilnahme am gemeinsamen Frühstück
- Nachhaltigkeit Umweltschutz
- Flexibilisierung

-
- Chancen:**
- Ansehen der Hauswirtschaft steigern
 - Mitarbeitermotivation durch Mitwirkung
 - Auslastung der Küche (Kosten- Nutzen- Faktor)
- Risiken:**
- Angebot wird nicht angenommen Bereitschaft für gesunde Ernährung
 - Angebot wird ausgenutzt
 - Nicht Teilnahme durch Personalmangel
- Leitung des Projekts:**
- Prüfling
- Projektteam**
- Hauswirtschaftsleitung/ Serviceleitung, Küchenleitung
- Reporting:**
- Einrichtungsleitung
 - Regionalleitung
 - Bereichsleitung
- Vorläufige Gliederung:**
- Modell der vollständigen Handlung
 - Ausgangssituation
 - Arbeitspakete festlegen
 - Angebot festgelegt
 - Probetag
 - Feedback
 - Durchführung
 - Auswertung