



## **Vielfältig** Was muss ich können und mitbringen?

Um in dieser Position mit Spaß zu arbeiten, sollten Sie Freude an planerischen Tätigkeiten und Managementaufgaben mitbringen. Offenheit und Kreativität sind ebenfalls wichtig. Außerdem haben Sie Freude am Kontakt mit anderen Menschen.

### Zugangsvoraussetzungen

Berufsabschluss Hauswirtschafter/in oder verwandte Berufe wie Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Koch/Köchin, Hotelkaufmann/-frau, etc.

## **Beste Aussichten** Wie kann ich mich weiterqualifizieren?

Bei erfolgreichem Abschluss der Technikerschule erwerben Sie den Berufsabschluss „Staatlich geprüfte/r Techniker/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ sowie den Fortbildungsabschluss „Bachelor Professional in Technik“.

Damit haben Sie u.a. folgende Möglichkeiten:

- Studium an Hochschulen (unter bestimmten Voraussetzungen)
- Ausbildung zur Fachlehrkraft an beruflichen Schulen

## Sie haben noch Fragen?

Die Bildungsberatung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.berufe.hauswirtschaft.bayern.de](http://www.berufe.hauswirtschaft.bayern.de)



oder an der  
**Staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft**  
Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement  
Am Grünen Zentrum 3, 87600 Kaufbeuren  
Tel.: 08341 90020  
E-Mail: [poststelle@aelf-kf.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-kf.bayern.de)  
[www.technikerschule-kaufbeuren.bayern.de](http://www.technikerschule-kaufbeuren.bayern.de)



 Land.Schafft.Bayern

### Impressum

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus  
Ludwigstraße 2, 80539 München  
[info@stmelf.bayern.de](mailto:info@stmelf.bayern.de) | [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)  
Nr. 08302015, Auflage, Stand: Oktober 2025

Bildnachweis: Thinkstock by Getty Images  
Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an [direkt@bayern.de](mailto:direkt@bayern.de) erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

## Staatlich geprüfte/r Techniker/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement



## Berufe in der Hauswirtschaft

Für die Bewältigung der alltäglichen Aufgaben im Haushalt bleibt in unserer schnelllebigen Gesellschaft immer weniger Zeit und auch die dazu nötigen Fähigkeiten gehen zunehmend verloren. Berufe rund um das Thema Hauswirtschaft gewinnen deshalb immer mehr an Bedeutung und bieten eine sichere berufliche Zukunft.

Das Berufsbild hat sich deutlich gewandelt, ist modern und attraktiv: Hier lernen Sie zu organisieren, zu planen, Projekte erfolgreich umzusetzen, den Überblick zu behalten und Verantwortung zu übernehmen – vielfältige Fähigkeiten, die für das gesamte Leben wichtig sind. Besitzen Sie praktische Fähigkeiten, Kreativität und Freude am Umgang mit Menschen? Dann sind Sie bestens vorbereitet!

**modern, chancenreich  
und zukunftssicher**



## Staatlich geprüfte/r Techniker/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Als Führungskraft organisieren Sie Arbeitsabläufe und Personaleinsatz in hauswirtschaftlichen Betrieben wie z. B. Senioren- und Bildungseinrichtungen, Kantinen, Hotels, Erholungs- und Ferienheimen. Sie tragen Verantwortung für den gesamten Bereich Hauswirtschaft oder für Teilgebiete wie Großküche, Service, Objektreinigung und Wäschepflege.



### Nah am Menschen Was sind meine beruflichen Perspektiven?

- **Selbständige/r Unternehmer/in** u.a. in Gästebeherbergung, Gastronomie und haushaltsnahen Dienstleistungen
- **Führungskraft**
  - in den Bereichen Hygienemanagement, Lebensmitteltechnologie, Qualitäts- und Wäschemanagement, Gebäudereinigung
  - in hauswirtschaftlichen Großbetrieben, z.B. in Seniorenheimen, Bildungs- und Tagungshäusern, Einrichtungen im Sozial- und Gesundheitswesen
  - in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung
  - im Housekeeping, z.B. in Hotels
- **Ausbilder/in** für Berufe der Hauswirtschaft
- **Fachlehrkraft** für berufliche Schulen



### Jede Menge Abwechslung Wie sieht die Ausbildung aus?

Sie erwerben vielfältige und praxisnahe Kenntnisse: von der Organisation und Produktion in den Bereichen Ernährung und Hauswirtschaft über Mitarbeiterführung und Qualitätsmanagement bis hin zu modernen Anwendungen der Informationstechnik.

### Folgende Wege stehen Ihnen mit Abschluss als Hauswirtschafter/in oder in einem verwandten Ausbildungsberuf offen:

Zwei Jahre Fachschule in Vollzeit sowie ein Jahr Berufspraxis. Das Praxisjahr kann vor der Schule oder nach dem zweiten Schuljahr absolviert werden.

Die Fortbildung besuchen Sie an der Staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Kaufbeuren. Eine Förderung nach Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) oder Meister-BAföG (elternunabhängig) ist möglich.