

Dokumentation des betrieblichen Auftrags im Rahmen der Abschlussprüfung im Beruf

Hauswirtschafter / Hauswirtschafterin

Thema

„Vorbereitung einer Wohnküche für eine Küchenparty“

von

Anne Musterfrau

Muster 4, 11111 Musterhausen

Betrieb xy Haushaltsnahe Dienstleistungen

11111 Musterhausen

Verantwortlich: xxx

Letzter Bearbeitungstag: xxxxx

Inhaltsverzeichnis

1. Genehmigung des betrieblichen Auftrags	Seite 2
2. Erklärungen	Seite 3
- Eidesstattliche Erklärung des Prüflings	
- Erklärung des Ausbildungsbetriebes	
3. Auftragsbericht	
3.1 Auftrag und Ziel	Seite 4
3.2 Handlungsphase 1 „Planung“	Seite 5
3.3 Handlungsphase 2 „Durchführung“	Seite 6 - 7
3.4 Handlungsphase 3 „Nachbearbeitung“	Seite 8
4. Anlagen	
- Checkliste Küche	Anlage 1
- Angebot *	Anlage 2
- Ablaufplan	Anlage 3
- Impressionen Vorher – Nachher	Anlage 4
- Blick in die Schränke und Schubladen	Anlage 5
- Dekoration	Anlage 6
- Rechnung *	Anlage 7

* Anlagen aus datenschutzrechtlichen Gründen entfernt

**„Eine Grundreinigung ist wie eine Schachtel Pralinen –
man weiß nie was man kriegt.“**

(so oder so ähnlich) Forrest Gump

3. Auftragsbericht

3.1 Auftrag und Ziel

Im gepflegten Haushalt von Familie X wird eine Party anlässlich der bevorstehenden Silberhochzeit geplant. Eine große Feier kommt aufgrund der pandemischen Situation nicht in Frage und es wird eine Alternative gesucht. Da Familie X und die Freunde der Familie sehr kochbegeistert sind und gerne in der Küche kreativ werden, möchte Familie X eine Küchenparty feiern. Die Küchenparty soll in deren Wohnküche stattfinden. Es werden 4 befreundete Paare eingeladen (von denen 3 Paare letztendlich an der Küchenparty teilnehmen).

Familie X ist schon lange Stammkunde bei *XXX und mehr* und wünscht sich zusätzlich zur regelmäßig stattfindenden Basisreinigung des Hauses Unterstützung bei der Vorbereitung der Wohnküche: Zunächst soll eine Grundreinigung stattfinden, anschließend der Raum bedarfsgerecht gestaltet werden.

Küchenparty:

Eine Küchenparty ist ein geselliges Zusammenkommen in angenehmer Atmosphäre mit dem Ziel, gemeinsam zu kochen, zu essen und Spaß zu haben. Küchenpartys finden in Restaurants oder in privaten Küchen / Wohnküchen statt. Der Umfang einer Küchenparty kann stark variieren, von komplett selbst gestaltet bis zu vollständig organisiert ist alles möglich. Im Vordergrund einer Küchenparty steht immer der Spaß am Kochen und am gemeinsamen Essen und Trinken.

Silberhochzeit:

Eine „Silberhochzeit“ feiert man zum 25. Hochzeitstag.

Im Vorfeld erfolgt eine kurze Information durch das Internet zu den Themen „Küchenparty“ und „Silberhochzeit“, im speziellen zu Dekorationsmöglichkeiten.

3.2 Handlungsphase 1 „Planung“

Vor dem Vorgespräch mit Familie X wird das betriebsinterne Formular zum Thema „Grundreinigung Küche“ noch angepasst bzw. erweitert.

Danach findet das Gespräch mit Familie X in deren Räumlichkeiten statt. Bei der Unterstützung soll es lediglich um die Grundreinigung und Dekoration des Raumes gehen. Alle weiteren Aufgaben werden von Familie X übernommen.

Der genaue Umfang der Arbeiten wird festgehalten. Für die Grundreinigung wird das betriebsinterne Formular „Checkliste Grundreinigung Küche (s. Anlage 1)“ verwendet. Mit dessen Hilfe lassen sich später zu verwendende Reinigungsmittel und -geräte planen und zusammenstellen. Neben „Standards“, die bei jeder Grundreinigung notwendig sind, werden „Zusätze“ bedacht (s. Checkliste). Durch die detaillierte Absprache aller zu erledigenden Arbeiten kann dem Kunden ein Angebot erstellt werden. Bei einer Grundreinigung ist es sehr wichtig, alle Details genau zu formulieren, damit es später keine Unstimmigkeiten oder Unzufriedenheiten gibt.

Bei der Grundreinigung einer Küche vor einer Küchenparty ist als Besonderheit zu beachten, dass die Gäste durchaus jeden Schrank öffnen könnten, um an Kochgeräte, Zutaten oder Kochutensilien zu kommen und auch in „Ecken“ schauen, die normalerweise einem Gast nicht ins Auge fallen. Daher ist besonders darauf zu achten, dass alle Schränke aufgeräumt und sauber sind.

Familie X hat in der Wohnküche viel Echtholz: Esstisch, Arbeitsplatte und einen Parkettboden. Dem Kunden wird daher eine besondere Holzpflege empfohlen. Während einer Küchenparty kann schnell etwas danebengehen: als Resultat könnten unschöne Wasserkränze oder Flecken bleiben. Daher ist es sinnvoll, das Holz gegenüber Schmutz widerstandsfähiger zu machen und einzuölen. Familie X findet die Idee gut und stimmt zu. Ein spezielles Holzöl für Arbeitsplatte und Tisch ist vorhanden.

Familie X hat klare Vorstellungen von der Dekoration: minimalistisch und rustikal, ohne Bezug auf die Silberhochzeit. Sie wünschen sich lediglich eine Tischdekoration mit gleichzeitigem Eindecken des Tisches. Für diese Dekoration steht nicht viel Budget zur Verfügung, nur 30-40€ sollen zu vorhandenem Dekomaterial (Kerzenständer, Kleinstdeko) ausgegeben werden.

Im Anschluss an das Vorgespräch wird ein Angebot erstellt (s. Anlage 2) und per E-Mail zugestellt. Dieses wird von Familie X bestätigt.

Auf Basis der Checkliste werden Reinigungsgeräte und -mittel zusammengestellt.

3.3 Handlungsphase 2 „Durchführung“

Auf Basis der Checkliste wird ein detaillierter **Ablaufplan der Grundreinigung** und Vorbereitung erstellt (s. Anlage 3). Dabei ist zu beachten, dass entgegen der üblichen Vorgehensweise „von oben nach unten“ eine kleine Änderung stattfinden muss. Durch die starke Geruchsentwicklung beim Ölen der Holzoberflächen sowie dem Bedarf einer ausreichenden Trocknungszeit wird das Einpflegen der Holzoberflächen vorgezogen. Die Innen- und Außenreinigung der Küchenschränke erfolgt daher erst nach Bearbeitung des Bodens. Der Raum muss ebenso während der Grundreinigung ständig gut belüftet werden, um eine Geruchsbelästigung am Tag der Party weitestgehend auszuschließen.

Im Vorfeld wurde mit der Checkliste eine Liste der benötigten Reinigungsmittel und -geräte geplant. Am Arbeitsort wird zunächst der Raum weitestgehend vorbereitet (Aufräumen, Unnötiges aus dem Weg schaffen, Reinigungsgeräte und -mittel bereitstellen etc.). Zur persönlichen Hygiene werden Handschuhe benutzt, das Tragen einer Maske ist nicht notwendig, da der Raum stets gut belüftet wird und der Kunde nicht anwesend ist.

Am ersten Grundreinigungstag werden unter Berücksichtigung der benötigten Zeit alle selbstreinigenden Elektrogeräte angeschaltet, der Kühlschrank leerräumt, abgetaut, später gereinigt und eingeräumt. Danach erfolgt die klassische Reinigung „von oben nach unten“, s. Ablaufplan.

Stühle und sonstige Kleinmöbel werden aus dem Raum geschafft.

Beim Einpflegen der Holzoberflächen (Arbeitsplatte und Tisch) ist folgender Ablauf notwendig: zunächst wird die Oberfläche nebelfeucht gewischt und vom groben Schmutz befreit. Danach wird das Holz mit einem Schleifpad leicht angeraut. Mit einem Baumwolltuch wird das Holzöl mit der Maserung aufgetragen. Nach kurzem Einwirken (ca. 15 Minuten) wird das überschüssige Öl mit einem Zewa entfernt. Nun kann das Holz trocknen.

Der Parkettboden wird zunächst gesaugt (Parkettbürste) und anschließend mit einem speziellen Holzbodenreinger nebelfeucht gewischt. Ist der Boden wieder getrocknet, wird das Holzöl nach und nach partiell mit Hilfe einer Sprühflasche aufgetragen und mit einem alten Bodentuch am Wischer verwischt.

Nun endet der erste Arbeitstag.

Der zweite Arbeitstag dient zur Trocknung, daher wird das Dekomaterial eingekauft. Für die Tischdeko werden bunte Rosen, Stoff für einen Tischläufer, passende Kerzen und Teelichter sowie farblich passende Servietten gekauft (s. Anlage 6 „Dekoration“). Als Grundton wurde ein lachsrosa gewählt, welches sich wunderbar mit grün und hellrosa kombinieren lässt. Im Wald (durch Zufall entdeckt) liefert ein umgekippter Baum noch schöne Zweige mit Knospen, die das Rustikale unterstreichen.

Am dritten Arbeitstag erfolgt der Rest der Grundreinigung, sämtliche Schränke werden innen und außen gereinigt, aufgeräumt, sowie abgelaufene Lebensmittel entsorgt (Impressionen davon, s. Anlage 4-5). Das Geschirr in den Schränken wird bei Bedarf gespült, vor allem Gläser und andere Glaswaren werden nach einiger Zeit „stumpf“. Dazu wird das Kurzprogramm der Spülmaschine verwendet, die Gläser anschließend trocken poliert.

Bei Türen und Schubladen ist zu beachten, dass sämtliche Kanten und Scharniere ebenso gereinigt werden.

Am vierten Arbeitstag werden noch die Geschirrtücher gebügelt. Dazu wurden sie vorher eingefeuchtet und in einer Rolle in Plastik gewickelt, damit sich die Feuchte gut verteilt. Der Stoff wird als Tischläufer umgebügelt. Dazu wird ein Bügelband benutzt, dass sich bei hoher Temperatur verklebt. (Falls die Fertigkeit des Nähens vorhanden ist, sollte mit einer Nähmaschine gearbeitet werden.)

Zuletzt wird der Tisch eingedeckt und dekoriert. Dabei werden vorhandene Kerzenständer und Teelichthalter mit den neuen Kerzen und Teelichtern bestückt. Die Rosen werden auf zwei Vasen verteilt und als Gesteck mit Serviette und Zweigen auf jedem Teller dekoriert. Ein Holztablett in der Mitte des Tisches dient als Ablage für die einzelnen Speisen.

Bei der Eindeckung des Tisches muss auf die richtige Anordnung des Geschirrs und Besteckes geachtet werden. In diesem Fall besteht das Gedeck aus einem Platzteller, einem Speiseteller sowie einem Suppenteller. Das Besteck ist dem angepasst, zusätzlich gibt es noch einen kleinen Löffel und eine kleine Gabel für den Nachtsch. Zwei Gläser sind eingedeckt, ein Weinglas und ein Wasserglas. Das zu erwartende Menü wurde mit Familie X vorher besprochen.

Zum Ende werden sämtliche Reinigungsgeräte und -materialien weggeräumt und alle Möbel wieder an ihren Platz gerückt.

Es erfolgt eine Endkontrolle des Raumes.

3.4 Handlungsphase 3 „Nachbearbeitung“

Am Abend des vierten Arbeitstages wird der Raum an Familie X übergeben. Anhand der Checkliste wird eine Kontrolle durchgeführt, das Ergebnis wird anschließend mündlich besprochen.

Familie X freut sich sehr über das Ergebnis. Sie sind sehr zufrieden mit der Reinigung der Küche und Pflege der Holzoberflächen. Die Dekoration gefällt ihnen und entspricht ihren Erwartungen. Zudem empfinden sie den Raum auch sonstig gut vorbereitet: Arbeitsflächen sind freigehalten worden, ein Sektempfang wurde gestaltet.

Im Anschluss an die durchgeführten Arbeiten wird eine Rechnung erstellt (s. Anlage 7).

Fazit:

Die Vorbereitung der Wohnküche für eine Küchenparty war erfolgreich, das Ziel wurde erreicht. Die Familie ist sehr zufrieden mit dem Ergebnis, die Gäste können kommen.

Aufgrund des hohen Zeiteinsatzes war diese Grundreinigung sehr hochpreisig. Um einen gewissen Standard in der Pflege eines Raumes zu erhalten, sollte jedoch mindestens einmal im Jahr eine Grundreinigung durchgeführt werden. Dies betrifft alle Räumlichkeiten einer Wohnung/ eines Hauses, vor allem aber Bäder und Küchen. Ist man als Privatperson zeitlich nicht dazu in der Lage, sollte auf ein professionelles Unternehmen zurückgegriffen werden.

Als Anbieter von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen wären bei diesem Auftrag auch zusätzliche Unterstützungen denkbar gewesen, wie z.B.:

- Einladungskarten gestalten
- Planung des Menüs
- Bereitstellung der Kochrezepte
- Unterstützung/ Moderation beim Kochen
- Einkaufstätigkeiten
- Gastgeschenke kaufen oder fertigen
- Etc.

Checkliste Grundreinigung Küche

Kunde:

Datum:

Immer: Von **Oben nach unten** und von **Hinten nach vorne** nach dem 4-Farben-System!

Allgemein		Bemerkungen	Zeitbedarf	Erledigt ?
Aufräumen / Vorbereiten	X		10	✓
Abfall leeren	X		10	✓
Spinnweben entfernen	X	Staubwedel + Teleskop, Leiter	10	✓
Staub wischen	X		10	✓
Fenster reinigen	-			
Fensterbehang reinigen	-			
Fensterbänke reinigen	X		5	✓
Heizkörper reinigen	-			
Fliesenspiegel reinigen	X		10	✓
Arbeitsflächen reinigen s. →	-			
Armaturen wischen und polieren	X		5	✓
Küchenschränke innen reinigen 14x	X	nach Bedarf nach Bedarf	300	✓
Küchenfronten abwischen (+ Kanten!)	X			
Geschirr komplett spülen	X			
Abgelaufene Lebensmittel entfernen	X			
Esstisch abwischen s. →	-			
Stühle reinigen, (Filzgleiter!)	X		10	✓
Sitzmöbel absaugen	X		10	✓
Türen/Türzargen reinigen	X		10	✓
Boden saugen	X		10	✓
Fußleisten wischen	X		10	✓
Boden wischen	X		20	✓
Elektrogeräte				
Kühlschrank reinigen	X	+ MHD-Kontrolle, Essigessenz Handtücher, Fein	30	✓
Kühlschrank abtauen	X			
Backofen reinigen	X	(Pyrolyse)	5	✓
Spülmaschine reinigen	X	(Reinigungsprogramm)	10	✓
Kochfeld reinigen	X		20	✓
Dunstabzugshaube reinigen	X		20	✓
Sonstiges				
Sonstiges				

Zusatzvereinbarungen				
Esstisch einpflegen	X	Schleifklotz + Öl, im Haushalt vorh.	30	✓
Arbeitsplatte einpflegen	X	"	30	✓
Boden einpflegen	X	Cleaner, Holzöl, Sprühflasche	20	✓
Küchentücher bügeln	X	(alles im Haushalt vorhanden)	45	✓
Dekoration	X	wie besprochen	90	✓
Verlassen des Arbeitsplatzes:				
Staubsauger ggf. leeren/ Beutel tauschen				✓
Staubsauger/ Besen enthaaren				✓
Schmutzige Tücher sammeln, über Eimer hängen mitnehmen				✓
Reinigungsmittel-Bedarf prüfen				
				✓
Endkontrolle				
				✓
Leistungsnachweis schreiben				
				✓

Benötigte Materialien

790 € um = 13 Std 10 €

Geräte		Reinigungsmittel	
(Standard)		(Standard)	
Staubsauger + Beutel (im Haushalt)	✓	Orangenkraftreiniger	✓
Wischer + Bezüge	✓	Glasreiniger	✓
Staubwedel	✓	Spülmittel	✓
Mikrofasertücher	✓	Spültabs	✓
Baumwolltücher	✓	Edelstahlreiniger	✓
Staubtücher	✓	Renuwell	✓
Zahnbürsten	✓	Bodenwischpflege	✓
Pollertücher	✓		
Handschuhe	✓		
Eimer	✓		
Müllbeutel	✓		
Zewa	✓		
(Zusatz)		(Zusatz)	
Handtücher Kotter f. Kühlbank	✓	Parquetreiniger	✓
Leiter	✓	Parquetöl	✓
Dekoration	✓	Essigessenz	✓
Fön	✓		

Ablaufplan

(kumulierte Werte je Bereich Planung, Durchführung, Nachbearbeitung)

Tag	Aufgabe	Zeit	kum.
Mo, xxxxx	Anpassung Formular	15	15
	Vorgespräch, Sichtung, inkl. An- und Abfahrt	90	105
	Ablaufplan	15	120
	Angebot erstellen	15	135
	Zusammenstellung Material	30	165
Di, xxxxx	Ankommen, Vorbereiten, Aufräumen, Abfall leeren	30	30
	Kühlschrank abtauen, (Pause), reinigen	90	120
	Geschirrspülmaschine ausräumen, reinigen	10	130
	Backofen: Pyrolyse anstellen, später reinigen	10	140
	Spinnweben entfernen, Staub wischen, Fensterbänke	30	170
	Fliesenspiegel reinigen	10	180
	Türen/Türzargen reinigen	10	190
	Oberflächen Tisch und Arbeitsplatte reinigen, ölen	60	250
	Kochfeld reinigen	20	270
	Dunstabzugshaube reinigen	20	290
	Sitzmöbel absaugen	10	300
	Stühle reinigen, wegstellen	10	310
	Boden saugen, wischen, inkl. Fußleisten	40	350
	Boden ölen	30	380
Mi, xxxxx	(Trocknen)		
	Dekoration kaufen	60	440
Do, xxxxx	Armaturen wischen und polieren	5	445
	Küchenschränke innen/außen, Geschirr spülen, Lebensmittel	300	745
Fr, xxxxx	Küchentücher vorbereiten, bügeln	30	775
	Dekoration	90	865
	Endkontrolle	10	875
	Übergabe	30	30
Sa, xxxxx	Dokumentation	210	240
So, xxxxx	Dokumentation, Präsentation, Abgabe	160	400
Gesamt			1440

Impressionen Vorher – Nachher



Blick in die Schränke und Schubladen



Es glänzt



Dekoration / Vorbereitung des Raumes

