

POLK

Planen, Organisieren, Leiten und Kontrollieren

POLK - man kann das Wort kaum aussprechen, ohne dass einem dabei die Zunge im Wege ist. Jedoch wissen unsere Fachschüler mittlerweile genau, was damit gemeint ist, nämlich: Planen, Organisieren, Leiten und Kontrollieren.

Mit diesem POLK wird auch haarscharf eine Grenze aufgezeigt zwischen der beruflichen Qualifikation, die man beim Antritt der Fachschule erworben hat und was man dazu lernt in der Fortbildung „Betriebswirt für Großhaushalte“, nämlich POLK! Um POLK zu können, braucht man persönliche Reife, die man durch Erfahrung und Wissen erlangt. Wissen ist bekanntlich Macht und wird in unserer Fortbildung auf theoretische und praktische Weise vermittelt.

POLK ist natürlich nicht aus der Luft gegriffen, sondern basiert auf der Literatur „Management“ von Hellriegel und Slocum (1992, Addison-Wesley Publishing Company)– quasi der Bibel unter der Management-Literatur.

H & S beschreiben in diesem Buch sehr detailliert die Entwicklung des Begriffs „Management“, welcher seine Wurzeln in der Entstehung der industriellen Anfertigung hat, kurz in der Industriegesellschaft. Mittlerweile sind wir in der Postmoderne (Gesellschaft) angekommen und die Bücher über „Dienstleistungsmanagement“ sprießen wie die Pilze hervor und basieren alle auf einer Sache: POLK.

POLK ist nicht branchengebunden. Wenn man plant, braucht man Wissen und die Einsicht in das „Geplante“. Es kann sein, dass man eine Werbeaktion oder eine Messe plant. Dann muss man etwas darüber wissen, sich Wissen aneignen oder Wissen kaufen (in Form von qualifiziertem Personal).

Bei den folgenden Begriffen wie Organisieren, Leiten und Kontrollieren gilt der gleiche Anspruch wie beim Wissen! Desto höher man im Management seinen „Sitz“ (manchmal Thron) hat, desto weniger spezielles Wissen benötigt man. Jedoch braucht man Einsicht und Wissen über das ganze Große und politisches Geschick! Je näher man am operativen Geschehen ist, desto glaubwürdiger ist man, auch wenn einmal die Ärmel hoch gekrempelt werden und das spezielle Wissen gezeigt wird.

Die Hauswirtschaft ist eine vielfältige Branche. Wenn die Hauswirtschaft gut ist, dann hört und sieht man sie nicht. Manchmal fehlt dann der glanzvolle Auftritt, um Anerkennung zu finden. Ein Name wie „Le Meridien“ klingt vielleicht „exotischer“ als „Seniorenheim Birkenallee“ und wird im Gehirn verknüpft mit weit attraktiveren Gedanken als „Alt-werden“, „Gehhilfen“ und „Vergesslichkeit“. Jedoch handelt es sich bei beiden um „Großhaushalte“ und bei beiden werden ähnliche Arbeiten ausgeführt.

POLK: Wissen, was man tut, was andere tun und wie sie es ausführen. Verantwortlich ist man selbst und will es auch sein. Anerkennung bekommt man, wenn man bei seiner Kontrolle merkt, dass alles läuft, wie am Schnürchen. Genau das wollte man erreichen und das war und ist das Ziel!

POLK, auch wenn man es kaum aussprechen kann, wissen unsere Fachschüler, was von ihnen erwartet wird, wenn sie die Fortbildung abgeschlossen haben. Auch wenn das Image der Hauswirtschaft nicht so deutlich ist, wird es immer einen Anspruch auf Fremdbedarf geben, ob man diesen freiwillig wählt – im Falle der Hotellerie – oder ob man sie gezwungenermaßen in Anspruch nehmen muss, wie in einer Rehaklinik. Image hin oder her – die Hauswirtschaft steht in der Verantwortung und wir nehmen sie an!

März 2010, Lineke Burmeister

Fachschule Stadtroda

Vorstellung des Projektes POLK (Planen, Organisieren, Leiten und Kontrollieren)

am 19. März 2010

Berufsverband für Hauswirtschaft in Berlin

Die Hauswirtschaft in der Verantwortung

Zu lange verkehrte die Hauswirtschaft in der versteckten Ecke der allgemeinen Wirtschaft. Zu lange hat die Hauswirtschaft eine bescheidene Rolle gespielt. Zu lange, um das Image der „ewig putzenden und Essen-zubereitenden Frau“ abzulegen.

Wir wollen uns davon frei machen, indem wir mit Verantwortung überzeugen!

Die Fachschule Stadtroda hat im Rahmen ihrer Fortbildung zum/zur Betriebswirt/in für Großhaushalte das Projekt „POLK“ gestartet.

POLK heißt: „Planen, Organisieren, Leiten und Kontrollieren1“.

Einmal Chef sein!

Die konkrete Aufgabe des Projektes besteht aus Folgendem:

1. Ein Drei-Gänge-Menü für ca. 100/120 Personen planen und in der Großküche der Fachschule kochen.
2. Mindestens 3 Frühstückssnacks planen und in der Kantine der Fachschule Stadtroda zubereiten.
3. Einen Reinigungsplan anfertigen und das Wohnheim der Fachschule entsprechend reinigen.

Die Fachschüler, die an diesem Tag die Planung für den jeweiligen Bereich durchgeführt haben, sind auch für die weitere Organisation verantwortlich und agieren an diesem Tag als „Chef“! Dozenten und Küchen- oder Reinigungspersonal bleiben im Hintergrund und greifen nur ein, wenn dies erforderlich sein sollte.

Die Fachschüler rotieren, d. h. die Gruppe ändert sich ständig.

¹ Basierend auf der Literatur „Management“ von Hellriegel & Slocum, 1992, Addison-Wesley, Massachusetts

Die übrigen Fachschüler agieren als „Mitarbeiter“. So entsteht eine Situation, in der die Fachschüler lernen, auf unerwartete Ereignisse zu reagieren und zu improvisieren. Die Verantwortung birgt eine Entscheidungsbefugnis in sich. Das finden die Schüler am schwierigsten und sie zweifeln: „Hoffentlich entscheide ich mich für das Richtige!“.

Das Richtige ist, dass sie sich entscheiden.

Die Fachschüler vermitteln mit dem Projekt „POLK“, dass sie eine verantwortungsvolle Aufgabe in dieser Gesellschaft haben und dass sie mit einer Portion Selbstbewusstsein die Hauswirtschaft nach außen tragen, indem sie die Verantwortung übernehmen!

