

An das  
Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten

|                         |
|-------------------------|
| Eingangsstempel (ALFF): |
| vorgeprüft am:          |
| Vermerk:                |
| Weitergeleitet am:      |
| Unterschrift:           |
| Eingangsstempel (LVvA): |

mit der Bitte um Bearbeitung und Weiterleitung an die zuständige Stelle laut BBiG

**Landesverwaltungsamt**  
**Referat 409**  
**Dessauer Straße 70**  
**06118 Halle (Saale)**  
- Zuständige Stelle -

Zutreffendes bitte  ankreuzen oder ausfüllen!

**Antrag auf Anerkennung als Ausbildungsstätte für den Beruf Hauswirtschafter/  
Hauswirtschafterin**

**Veränderungsanzeige/-antrag**

gemäß Berufsbildungsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 04. Mai 2020 (BGBl. I S. 920)  
und der Hauswirtschafterausbildungsverordnung vom 19. März 2020 (BGBl. I S. 730)

Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten dient der Überprüfung, ob Ihr Betrieb als Ausbildungsstätte im Sinne von § 27 BBiG geeignet ist und alle gesetzlichen Vorschriften gemäß Berufsbildungsgesetz (BBiG) erfüllt.  
Die Erhebung und Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten wird bei der zuständigen Stelle für die Berufsbildung in der Land- und Hauswirtschaft des Landes Sachsen-Anhalt unter Beachtung der geltenden datenschutzrechtlichen Vorschriften, insbesondere der Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) vorgenommen. Weiterführende Informationen über Art und Weise und die Hintergründe der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten gem. Art. 13 DS-GVO, die im Zusammenhang mit Ihrer Antragstellung auf Anerkennung als Ausbildungsbetrieb oder Ausbilder/in im Bereich der Land- und Hauswirtschaft stehen, sind unter dem Link <https://lwa.sachsen-anhalt.de/index.php?id=77340> abrufbar.

Ich/Wir beantrage/n hiermit die Anerkennung als Ausbildungsstätte bzw. zeige/n folgende Veränderungen an:

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Firmenbezeichnung  |               |
| Straße, Hausnummer |               |
| PLZ/Ort            |               |
| Landkreis          |               |
| zuständiges ALFF   |               |
| Telefonnummer      | Telefaxnummer |
| Handynummer        |               |
| E-Mail-Adresse     |               |

|   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Betriebsnummer der Bundesagentur für Arbeit |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  |  |  |  |  |  |  |

## Angaben zum/r Ausbildenden (Betriebsleiter/in/ Leiter/in der Einrichtung)

1. Vor- und Zuname

2. geboren am \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_

3. PLZ/Ort

4. Straße, Hausnummer

5. Stellung im Betrieb

6. Telefonnummer

7. Beruf

8. beizufügende Unterlagen

erweitertes Führungszeugnis (nicht älter als 6 Monate)

**Die nachstehenden Angaben sind erforderlich, falls der/die Ausbildende gleichzeitig als Ausbilder/Ausbilderin tätig wird.**

9. erworbene Qualifikationen

|  |          |
|--|----------|
| <input type="checkbox"/> Meisterprüfung<br>im Beruf _____              | am _____ |
| <input type="checkbox"/> Fachschulabschluss<br>als _____               | am _____ |
| <input type="checkbox"/> Fachhochschulabschluss<br>als _____           | am _____ |
| <input type="checkbox"/> Universitäts-/Hochschulabschluss<br>als _____ | am _____ |

10.1 Prüfung nach der Ausbilder-Eignungsverordnung am \_\_\_\_\_

10.2 Abnahme der Prüfung durch \_\_\_\_\_

11. Berufserfahrung (Jahre) \_\_\_\_\_ beizufügende Unterlagen

im Original beglaubigte Zeugniskopien bzw. Qualifizierungsnachweise

beruflicher Werdegang

### I. Angaben zur Ausbildungsstätte

#### 1. Die Ausbildungsstätte ist ein/eine

- landwirtschaftlicher Haushalt                       außerbetriebliche Ausbildungsstätte/-einrichtung  
 Behindertenwohnheim                                       Privathaushalt  
 Tagungsstätte     Altenpflegeheim

\_\_\_\_\_

#### 2. Anzahl und Personengruppe der regelmäßig zu versorgenden/zu betreuenden Personen

|                        |              |                    |              |
|------------------------|--------------|--------------------|--------------|
| Heimbewohner/Patienten | Anzahl _____ | Gäste/Kunden       | Anzahl _____ |
| Personal/Mitarbeiter   | Anzahl _____ | Familienmitglieder | Anzahl _____ |
| Sonstige               |              |                    | Anzahl _____ |

### 3. Angaben zur räumlichen und technischen Ausstattung für die Vermittlung von Ausbildungsinhalten

#### 3.1 Speisen-/Getränkezubereitung und Service

ja  nein

Bemerkungen

Räume

Technische Ausstattung und Ordnungseinrichtungen

verantwortliche Fachkraft/-kräfte

#### 3.2 Reinigen und Pflegen von Räumen/Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes

ja  nein

Bemerkungen

Räume

Technische Ausstattung und Ordnungseinrichtungen

verantwortliche Fachkraft/-kräfte

### 3.3 Reinigen und Pflegen von Textilien

ja

nein

Bemerkungen

Räume

Technische Ausstattung und Ordnungseinrichtungen

verantwortliche Fachkraft/-kräfte

### 3.4 Vorratshaltung und Warenwirtschaft

ja

nein

Bemerkungen

Räume

Technische Ausstattung und Ordnungseinrichtungen

verantwortliche Fachkraft/-kräfte

#### 4. Arbeitskräfte

4.1 Zahl der ständigen Arbeitskräfte

|        |
|--------|
| Anzahl |
|--------|

4.2 Arbeitskräftestruktur (Anzahl und Schwerpunkt):

|                                  | Anzahl | Fachrichtung |
|----------------------------------|--------|--------------|
| Master/Diplomingenieur/in        |        |              |
| Bachelor/Ingenieur/in            |        |              |
| staatl. gepr. Techniker/in       |        |              |
| Meister/in                       |        |              |
| Facharbeiter                     |        |              |
| Sonst. AK (mit Abschlussprüfung) |        |              |
| ungelernte AK                    |        |              |

#### II. Berufsausbildung

1.  Es können maximal  **Auszubildende je Ausbildungsjahr** aufgenommen werden.

oder

Es können **insgesamt**  **Auszubildende** im Betrieb aufgenommen werden.

2. Im Betrieb wird bereits in folgendem/n Beruf/en ausgebildet:

|  |
|--|
|  |
|--|

3. Die Ausbildungsstätte bietet Gewähr, dass schwerpunktübergreifende integrativ zu vermittelnden sowie die in den folgenden Berufsbildpositionen aufgelisteten berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020 dauerhaft vermittelt werden:

Berufsbildpositionen der schwerpunktübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

|   |   |
|---|---|
| 3.1 hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.2 hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.3 hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.4 Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren                            | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.5 Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.6 Textilien einsetzen, reinigen und pflegen   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.7 hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten                              | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.8 Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen        | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |

|   |   |
|---|---|
| 3.9 hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.10 qualitätssichernde Maßnahmen durchführen   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.11 Hygienemaßnahmen durchführen   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.12 im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken       | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3.13 mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren                                   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |

Die Vermittlung weiterer Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten der Berufsbildposition nach Nr. 9 (Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten) erfolgt in folgendem Schwerpunkt:

1.  Personenbetreuende Dienstleistung
2.  Serviceorientierte Dienstleistung
3.  Ländlich-agrarische Dienstleistung

Bei fehlenden betrieblichen Ausbildungsinhalten erfolgen Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte in Zusammenarbeit mit (Kooperation/Verbund):

| Ausbildungsinhalt | Ausbildungsbetrieb | Zeitraum |
|-------------------|--------------------|----------|
|                   |                    |          |
|                   |                    |          |
|                   |                    |          |

#### 4. Ausbilder/Ausbilderin

4.1 gem. § 28 (2) BBiG wird als Ausbilder/-in

Herr/Frau (Vor- und Zuname)

bestellt.

Er/Sie ist anerkannte (r) Ausbilder/-in im auszubildenden Beruf

ja (Anerkennungsbescheid ist beizufügen)  nein

Die Ausbildereignung wird beantragt

ja (gesonderter Antrag ist beizufügen)  nein

4.2 gem. § 28 (3) BBiG wirkt bei der Berufsausbildung

Herr/Frau (Vor- und Zuname)

mit.

(erweitertes Führungszeugnis und Nachweis der beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind erforderlich)

### III. Unfall- und Arbeitsschutz

#### Berufsgenossenschaft

Hat in den letzten 12 Monaten eine Besichtigung/Anerkennung des Betriebes durch die Berufsgenossenschaft stattgefunden? <sup>\*)</sup>

nein     ja

Datum

(bitte Unbedenklichkeitsbescheinigung über Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft beifügen)

Bemerkungen

<sup>\*)</sup> Sofern die Bescheinigung älter als 12 Monate ist, muss eine erneute Überprüfung durch die Berufsgenossenschaft stattfinden.

### IV. Voraussetzungen für die betriebliche Ausbildung

1. Die gültigen Ausbildungs- und Prüfungsordnungen liegen in der Ausbildungsstätte vor. Ich erkenne sie als verbindliche Grundlage für die Ausbildung an. Die Auszubildenden haben die Möglichkeit, Fachliteratur und Fachzeitschriften einzusehen.
2. Die Ausbildungsstätte soll über eine ausreichende, zeitgemäße und sachgerechte Ausstattung und Einrichtung verfügen.
3. Die Ausbildungsstätte wird nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen geführt und befindet sich in keinem Konkurs- oder Insolvenzverfahren. Haushaltsorganisation und Haushaltsführung müssen nach gesundheitlichen, sozialen und ökonomischen Grundsätzen ausgerichtet sein.
4. Die Vorschriften des Jugendarbeitsschutzgesetzes, der Unfallverhütungsvorschriften, der Arbeitsstättenverordnung und sonstige Vorschriften zum Schutze der Auszubildenden werden von der Ausbildungsstätte gewährleistet. Geeignete Sozialräume und Sanitärräume stehen zur Verfügung.
5. Die Auszubildenden werden in die Betriebsordnung eingewiesen und in regelmäßigen Abständen belehrt.
6. Die Auszubildenden führen einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis. Ihnen wird Gelegenheit gegeben, diesen während der Ausbildungszeit zu führen. Die Führung des Ausbildungsnachweises hat so zu erfolgen, dass der sachliche und zeitliche Ablauf der Ausbildung für alle Beteiligten nachweisbar und nachvollziehbar gemacht wird. Die/der Auszubildende/Ausbilder/in kontrolliert regelmäßig den schriftlichen Ausbildungsnachweis.
7. Die betriebliche Ausbildung wird von persönlich und fachlich geeigneten Ausbildern/Ausbilderinnen durchgeführt, die von der zuständigen Stelle bestätigt wurden.
8. Die erforderlichen Berufsnachweise (beglaubigte Zeugniskopien der/des Auszubildenden/Ausbilders/in) und deren Führungszeugnisse sowie gegebenenfalls der Anstellungsvertrag des/der Auszubildenden/Ausbilders/in sind diesem Antrag beigelegt.
9. Mir ist bekannt, dass ergänzende Ausbildungsmaßnahmen erforderlich sind, wenn die in der Verordnung für die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vorgeschriebenen Fertigkeiten und Kenntnisse nicht in vollem Umfang vermittelt werden können.
10. Mit einer Besichtigung der Ausbildungsstätte durch die Anerkennungskommission erkläre ich mich einverstanden.

## V. Einverständniserklärung

Mir ist bekannt, dass die Zuständige Stelle des Landes Sachsen-Anhalt für die Ausbildung in den Berufen der Land- und Hauswirtschaft ein Verzeichnis der hierfür anerkannten Ausbildungsbetriebe führt und in elektronischer (z.B. Internet) und schriftlicher (z.B. Verzeichnissen, Broschüren) Form für Ausbildungsplatzsuchende veröffentlicht. Die Daten werden sowohl automatisiert zum Abruf bereitgehalten als auch nicht automatisiert in Akten und Dateien verarbeitet.

Ich erkläre hiermit mein Einverständnis zur Erhebung, Speicherung, Verarbeitung, Nutzung und Veröffentlichung der von mir im Folgenden angegebenen Daten im Verzeichnis anerkannter Ausbildungsbetriebe des Landes Sachsen-Anhalt.

ja       nein

|   |
|---|
| 1. Name/Bezeichnung des Ausbildungsbetriebes  |
| 2. Ansprechpartner/in   |
| 3. Straße, Hausnummer   |
| 4. PLZ  |
| 5. Ort  |
| 6. Telefonnummer  |
| 7. Telefaxnummer  |
| 8. E-Mail-Adresse   |
| 9. Internet   |
| 10. Art der Ausbildungsstätte<br><input type="checkbox"/> betrieblich <input type="checkbox"/> außerbetrieblich |

Ich bin darauf hingewiesen worden, dass ich die Einwilligung verweigern kann und dass mir aus einer solchen Weigerung seitens der Zuständigen Stelle keinerlei Nachteile erwachsen können.

Mir ist bekannt, dass meine Einwilligung Voraussetzung der vorgesehenen Erhebung, Verarbeitung, Nutzung und sonstige Verwendung dieser Daten ist, und dass ich die hiermit gegebene Einwilligung jederzeit schriftlich ohne Begründung mit Wirkung für die Zukunft widerrufen kann.

|            |   |
|------------|---|
| Ort, Datum | Rechtsverbindliche Unterschrift(en)/Stempel |
|------------|---|



## VI. Verwaltungsgebühren

Das Verfahren ist gemäß Verwaltungskostengesetz des Landes Sachsen-Anhalt (VwKostG LSA) vom 27.06.1991 (GVBl. LSA S.154 ff.) i. V. m. der Allgemeinen Gebührenordnung des Landes Sachsen-Anhalt (AllGO LSA) vom 10.10.2012 (GVBl. LSA Nr. 20/2012 S.336), in der zurzeit geltenden Fassung, gebührenpflichtig.

Falls die Rechnungsanschrift nicht mit der vorhandenen Anschrift identisch ist, bitte genaue Adresse angeben.

Die Rechnungsanschrift ist identisch mit der Anschrift des Antragstellers

Die Rechnungsanschrift ist **nicht** identisch mit der Anschrift des Antragstellers.

Sie lautet:

Ort, Datum

Unterschrift der/des Ausbildenden/Stempel

Anträge auf Anerkennung als Ausbildungsstätte können nur bearbeitet werden, wenn der Antragsvordruck vollständig ausgefüllt wurde und alle erforderlichen Unterlagen vorliegen.

Als Anlage sind die Unterlagen zur Ausbildereignung beigefügt

ja       nein

Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten entsprechend den datenschutzrechtlichen Bestimmungen einverstanden und bestätigen, dass Sie die Hinweise zum Datenschutz nach der Datenschutz-Grundverordnung (im Internet unter <https://lywa.sachsen-anhalt.de/index.php?id=77340> abrufbar) zur Kenntnis genommen haben. Sollte der digitale Zugriff Ihrerseits nicht möglich sein, können die Hinweise zum Datenschutz bei der zuständigen Stelle abgefordert werden.