

FUNDUS

Offizielles Organ des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

RESSOURCEN SCHONEN

Zero Waste Köchin Sophia Hoffmann im Interview

PRAXISWISSEN NÜSSE UND KERNE

außen hart und innen Geschmack

Aktuell:

Termine und
News aus dem
Netzwerk



EIN STARKES NETZWERK FÜR SIE

UNSER *Premium*-PARTNER



Diese Firmen unterstützen die professionelle Hauswirtschaft mit einer Mitgliedschaft im MdH:



Unsere Sponsoren:



Unsere Kooperationspartner:

einfach einkaufen: ble-medien-service.de



Der MdH ist Mitglied bei:



Liebe Kolleginnen und Kollegen

ein verrücktes halbes Jahr liegt hinter uns! Eine Zeit, in der wir von vielen vertrauten Gewohnheiten Abstand nehmen mussten, und das im wahrsten Sinne des Wortes. Abstand nehmen zu Treffen mit Freunden und Verwandten, Abstand nehmen zu sportlichen Aktivitäten in einer Gruppe oder der spontane Besuch im Schwimmbad.

Das Covid-19-Virus hat den Alltag ganz schön auf den Kopf gestellt. Die Herausforderungen im privaten und beruflichen Alltag waren enorm und werden es noch eine ganze Zeit lang bleiben. Welche Auswirkungen die Pandemie auf die Beschäftigten in der Hauswirtschaft hatte und welche Schlüsse daraus gezogen werden, stellen wir Ihnen ganz aktuell in den Umfrageergebnissen des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft und der dgh vor.

Die Pandemie hat mir vor allem deutlich gemacht, wie global unser Leben geworden ist. Nicht nur das Virus ist um die Welt gereist, sondern auch für uns war das Besuchen anderer Kontinente fast selbstverständlich. Das Reisen und viele andere Verhaltensweisen in Bezug auf Konsum und Freizeitverhalten wurden auf den Prüfstand gestellt. Eindrücklich wurde uns vor Augen geführt, wir leben nicht im luftleeren Raum und unser Verhalten hat Auswirkungen auf uns, unsere Umgebung und unsere Gesellschaft. Die gute Nachricht ist: Jeder kann sein Verhalten ändern. FUNDUS stellt Ihnen mitreißende und motivierende Persönlichkeiten vor, die Veränderungen als Chance verstehen. Die Köchin Sophia Hoffmann lebt mit der „Zero Waste Küche“ viele hauswirtschaftliche Tugenden zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vor. Das Praxisbeispiel des Krankenhauses Havelhöhe zeigt, dass Gemeinschaftsverpflegung auch nachhaltig sein kann und dass die Umsetzung vieler kleiner Maßnahmen zum Erfolg führt. Und zum Stichwort Erfolg dürfen Sie sich auf das Interview mit Brigitte Seifert-Schäfer freuen. Die Beraterin bricht eine Lanze für die Hauswirtschaft und erklärt anschaulich das ABC-Modell nach Albert Ellis.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, FUNDUS nimmt Sie mit auf eine Reise quer durch Deutschland. Hier sind Sie ohne Mund-Nasen-Schutz und ohne Abstand zu halten in Kontakt mit aktuellen Themen der Hauswirtschaft. Nutzen Sie das Netzwerk des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe zum Diskutieren, Fragen stellen und Veränderungen wagen! Sie erreichen uns unter fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de

Ihre

Claudia Forster-Bard



Claudia Forster-Bard
Vorsitzende des Bundesverbandes

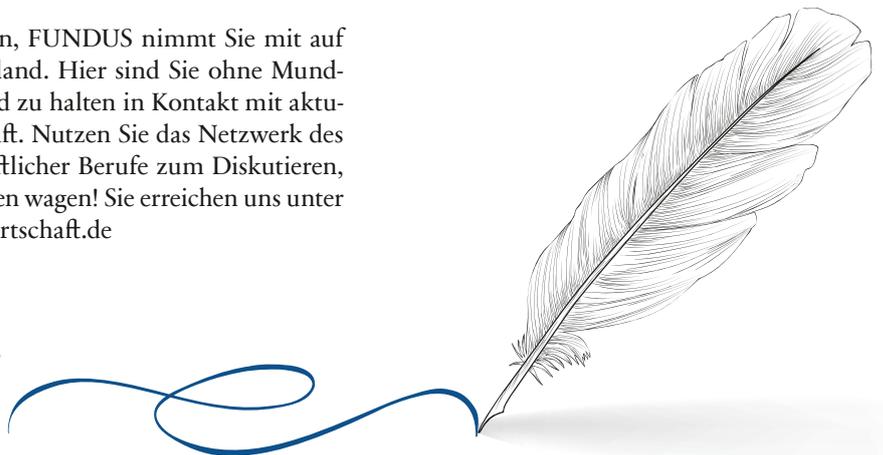
Wir im Internet

www.bundesverband-hauswirtschaft.de

 <https://www.facebook.com/HauswirtschaftMdh>

E-Mail an die Redaktion

fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de



Inhalt

34



11



© margouillatphotos/Stock/Getty Images

© Lars Walther



26



© Marie Schadeck

32



© Hoatzinexp/Stock/Getty Images

SONSTIGES

Editorial	03
Deutschlandweit für Sie da	50
Impressum	
Kristallkugel	
Das Allerletzte	51

SCHWERpunkt 11



SCHWERPUNKT

- 6 Mehr als Mülltrennung
- 7 Besser essen – Mehrwert für den Menschen und das Klima
- 9 Die Veränderung beginnt in den Köpfen und setzt sich in den Töpfen fort
- 11 Wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln
- 14 Invisible Waste: Abfälle, die wir nicht sehen, sind trotzdem da!
- 16 Beobachtungen zur Fridays for Future-Generation

BERUF & AUSBILDUNG

- 18 Erfolg ist ein Prozess, kein Ereignis
- 21 Ohne Raumanzug einmal um die Welt
- 23 Ist Sauberkeit selbstverständlich?

NETZWERK

- 24 Olympisches Gold in Stuttgart
- 25 BGW Nachwuchspreis 2021: Jetzt bewerben!
- 26 Eine Messe mit RFID, Speeddating und Sabine
- 30 Sorgearbeit und haushaltsnahe Dienstleistungen
- 32 Hier ist Schwarmwissen gefragt
- 32 Hauswirtschaft leistet wichtigen Beitrag in der Corona-Krise
- 33 Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie
- 33 Acht Minuten sind zu wenig
- 33 Fünf Kontinente – 40 Länder – Internationales Forschungsprojekt
- 33 Faktoren und Bedingungen für das Gelingen von Dienstleistungsarrangements, wissenschaftlich untersucht und praxisnah argumentiert

PRAXISWISSEN

- 34 Außen hart, innen Geschmack
- 36 Kurz und knapp: die wichtigsten Nüsse und Kerne

VERBAND INTERN

- 40 Mitglied sein lohnt sich jetzt doppelt
- 41 Grußwort
- 41 ABSAGE – Landesleistungswettbewerb der Hauswirtschaft an den Haus- und landwirtschaftlichen Schulen Offenburg
- 41 40. Mitgliederversammlung des Landesverbands hauswirtschaftlicher Berufe MdH Baden-Württemberg e.V. in Stuttgart
- 41 Terminhinweis Jubiläum Baden-Württemberg
- 42 Hauswirtschaft hält jung
- 43 Meisterprojekt ermöglicht enorme Einsparungen
- 44 Meisterlehrgänge in Bayern sind aktiv

BÜCHER & MEDIEN

- 46 Ohne Wenn und Abfall
- 46 Haltung entscheidet
- 46 Wort sei Dank
- 46 Der Selbstentwickler
- 47 Zero Waste Küche
- 47 Agile Organisationsentwicklung
- 47 Der Team-Entwickler

FORTBILDUNGEN

- 49 Schulungen im MdH

AMBIENTE 26

professionell gemixt –
auf Erfolgskurs in der Küche



MEHR ALS MÜLLTRENNUNG

Die Beziehung der Hauswirtschaft zur Nachhaltigkeit ist viel tiefgreifender, als die häufig auftauchenden Verweise zur richtigen Mülltrennung und -vermeidung, zum Energiesparen und der richtigen Wahl und Dosierung von Reinigungsmitteln erkennen lassen.

Die Hauswirtschaft ist die Lehre vom guten Haushalten, also einer Wirtschaft, die sich direkt um das Wohlergehen der Menschen und ihre kleinste Gemeinschaftsform, den Haushalt, sorgt. Nachhaltigkeit sorgt sich ebenfalls um die Sicherstellung eines guten Lebens, jetzt und für spätere Generationen, und sie fordert ein gutes Haushalten mit den vorhandenen Ressourcen. Schaut man also in die Ursprünge der Begriffe, erkennt man, dass die Hauswirtschaft und die Nachhaltigkeit sehr ähnliche Ziele verfolgen.

Vor langer Zeit war so eine hauswirtschaftliche Sicht ja auch mal die Bedeutung des Begriffes Ökonomie, vom griechischen oikos = Haus und nomos = Lehre. Doch inzwischen hat sich die Sicht auf die Ökonomie verändert und steht nun ein wenig quer – quer zur Nachhaltigkeit und

quer zur Hauswirtschaft. Im heutigen ökonomischen Denken kreist (fast) alles um Geldwerte. Das Geld ist das Mittel, mit dem Menschen ihre Bedürfnisse befriedigen, nachhaltigere Produkte gekauft und Investitionen in nachhaltige Technologien getätigt werden sollen. Mehr Geld, mehr Einkommen, höheres Bruttosozialprodukt wird dabei reflexhaft als besser angesehen. Aber damit schießt das aktuelle Wirtschaften über das Ziel hinaus. Ein Blick in die Realität zeigt, dass jenseits eines bestimmten Levels an Wohlstand mehr Geld weder den Menschen glücklicher macht, noch wohlhabendere Haushalte – oder wohlhabendere Staaten – einen nachhaltigeren Ressourcenverbrauch aufweisen. Eine stärkere Rückbesinnung auf hauswirtschaftliches Denken und Handeln – also eine direkte Orientierung am Wohl von Menschen und nicht die indirekte

über Geldwerte – kann somit auch einen deutlichen Impuls in Richtung Nachhaltigkeit bringen.

Zu ähnlichen Einsichten kommen nicht zuletzt vor allem jüngere Menschen, denen der Klimaschutz zur Vermeidung einer eigenen un-nachhaltigen Zukunft zunehmend wichtig ist, zum Beispiel beim „Konzeptwerk Neue Ökonomie“. Was für uns hauswirtschaftliches Denken und Handeln ist, verbinden sie mit dem Begriff „Care“ oder „Für-Sorge Arbeit“. Sie stellen heraus: Care-Tätigkeiten bilden die Grundlage des Lebens, sie sind die Basis für eine funktionierende Gesellschaft und Wirtschaft, in der die Sorge für Menschen und ihre Umwelt im Zentrum steht. Wirtschaft sollte vor allem für die Erfüllung existenzieller menschlicher Bedürfnisse sorgen und so für ein gutes Leben für alle.

Auch angesehene Persönlichkeiten der Umweltbewegung, wie Angelika Zahrnt in ihrem Buch „Tätigsein in der Postwachstumsgesellschaft“, oder die Frauensynode der Schweiz mit der Broschüre „Wirtschaft ist Care“ entdecken hauswirtschaftliche Prinzipien neu und propagieren sie. Leider geschieht das noch oft, ohne es so zu benennen oder bewusst den Schulterschluss mit Vertretern aus der Hauswirtschaft zu suchen. Da eröffnet sich ein weites Feld, in das die Hauswirtschaft bewusst eintreten und so einen wichtigen Impuls in die Konkretisierung von Nachhaltigkeitsprozessen geben kann.

Dr. Sylvia Lorek

12 NACHHALTIGE/R
KONSUM UND
PRODUKTION



Dr. Sylvia Lorek ist Oecotrophologin und Volkswirtin und leitet das Sustainable Europe Research Institute Deutschland e.V. Sie arbeitet und forscht seit 25 Jahren im Bereich „nachhaltiger Konsum.“

Quellen:

<https://konzeptwerk-neue-oekonomie.org/?s=Care>

Seidl, I., & Zahrnt, A. (2019). Tätigsein in der Postwachstumsgesellschaft. Metropolis <https://www.frauensynode.ch/de/material>



© Alle Bilder: UGB

Vollwertig zum Wohlfühlgewicht

BESSER ESSEN – MEHRWERT FÜR DEN MENSCHEN UND DAS KLIMA

Nachhaltig abnehmen bedeutet, dass eine erfolgreiche Gewichtsreduktion Bestand hat. Die Ernährungsprogramme „Besser essen“ und „Prima GleichGewicht“ setzen auf erlebbare Küchenpraxis in angenehmer Atmosphäre. Wichtig ist zudem der wertschätzende Umgang mit den Teilnehmern.

Dass mehr Gemüse und Obst sowie weniger Zucker- und Fettreiches bei der Gewichtsreduktion weiterhelfen, ist in weiten Teilen der Bevölkerung bekannt. Dennoch scheint ein entsprechendes Ernährungshandeln im Alltag zu misslingen, schaut man sich die besorgniserregende Entwicklung an Übergewichtszahlen an. Nötig sind Vermittlungskonzepte, die einen stärkeren Alltagsbezug haben, die handlungsorientierter ausgerichtet sind und so das Ernährungsverhalten der Menschen positiv beeinflussen.

Anforderungen an Ernährungsprogramme

Die beiden UGB-Programme „Besser essen“ und „Prima GleichGewicht“ sind für die Gruppenberatung in der Ernährungs-

prävention konzipiert. Beide Programme basieren auf dem UGB-Abnehmprogramm „Genuss ohne Reue“, das 2000 bis 2003 an der Uni Gießen evaluiert wurde.

Neben den Grundsätzen einer abwechslungsreichen, vollwertigen und schmackhaften Ernährung sind Anstöße zu dauerhaften Verhaltensänderungen unverzichtbar. Ein ganz wesentlicher Baustein der Programme sind daher zielgruppengerechte Informationen. Denn Ratsuchende denken nicht in komplexen wissenschaftlichen Zusammenhängen und kaufen auch keine Kalorien und Nährstoffe ein, sondern Nahrungsmittel. Das Bedürfnis

nach einfachen und klaren Empfehlungen, die für den Essalltag wirklich nützlich sind, ist groß.

Praxisorientierung ist wesentlich

Bei den beiden praxisorientierten Programmen treten die Ratsuchenden selbst in Aktion. Küche und Esstisch werden zum Lernort, anstatt wie üblich der Vortragsraum. Essen selbst zuzubereiten, ermöglicht einen Erkenntniszugang, der nicht in erster Linie über den Verstand stattfindet, sondern sinnliche und seelische Erfahrungen ermöglicht.

Immer häufiger fehlt es an Zubereitungswissen, insbesondere an schonendem, aber auch arbeits- und geschirrsparendem Knowhow. Hier liegt ein großes Motivationspotenzial. Denn für viele Menschen ist die



Rote Bete zu verarbeiten ist gar nicht so schwer

Mühe und die Zeit für Küchenarbeit der große Bremsschuh für Veränderungen – nicht aber das Essen leckerer, vollwertiger Gerichte. Vielen veränderungswilligen Verbrauchern ist weder das Spektrum an empfehlenswerten heimischen Lebensmitteln bekannt noch sind sie deren Zubereitung mächtig. Sie kennen beispielsweise Rote Bete nur aus dem Glas, haben nie Petersilienwurzel oder Fenchel probiert und auch keine Idee, wie schmackhaftes Dämpfen von Gemüse und Kartoffeln gelingen kann. Geschmacksproben, Selberkochen und Verhaltensübungen während des Kursgeschehens verhelfen zu einer Erfahrbarkeit der fachlichen Empfehlungen.

Weg zu wohltuenden Essgewohnheiten

Das Programm Besser essen zielt auf eine dauerhafte Verbesserung von Essgewohnheiten nach den Empfehlungen der Vollwert-Ernährung ab. Im Vordergrund stehen, die Eigenkompetenz bezüglich der Lebensmittelauswahl und Essenzubereitung zu fördern und die Selbstmotivation zu stärken. Für die Zubereitung der Gerichte durch die Teilnehmenden kommen ausschließlich bewährte, schmackhafte Rezepte mit einfacher und alltags-tauglicher Handhabung zum Einsatz.

Die Motive zur Teilnahme an den Kursen sind vor allem (gesünder) kochen lernen, Gewicht reduzieren, Kochideen oder Sicherheit für die Lebensmittelauswahl erhalten. Die Zufriedenheit ist insgesamt sehr groß. Die Verbindung von Theorie und Praxis und das gemeinsame Zubereiten werden als besonders wertvoll und nützlich erlebt.

Lust auf Veränderungen wecken

Lust am Tun entwickelt sich durch einen positiven Bezug. Notwendig ist dafür eine starke emotionale Aktivierung. Die Hirnforschung kann heute nachweisen, dass Gefühle eine große Rolle spielen, wenn Menschen Absichten in Handlungen überführen wollen. Unsere Neuronen speichern Informationen und Erfahrungen unzertrennlich mit den damit verbundenen Empfindungen: schmeckt gut, schmeckt nicht, fasziniert, langweilt. Wer Gemüsegerichte als fade kennt oder deren Zubereitung als mühsam einordnet, lässt sich mit Empfehlungen, mehr Gemüse zu essen, trotz exzellenter Begründungen schwer aktivieren.

Eine Reihe von Faktoren üben aktivierende Reize aus:



Unter fachkundiger Anleitung wird die Küche zum Lernort



Das Programm „PrimaGleichGewicht“ setzt auf eine schmackhafte und ausgewogene Ernährung

- attraktive Speisen
- Gefühl von Selbststärkung bzw. Selbststolz
- Empfinden von Sinnhaftigkeit
- angenehmes Lernklima
- Glaube an Selbstwirksamkeit
- Gefühl der Entlastung
- kleine nützliche Küchenhelfer als Geschenk (z.B. Gemüsebürste, scharfes Küchenmesser)

Der Blick auf die Lebensmittelqualität wird durch das vermittelte Wissen über Gesundheit, Klima oder Tierhaltung bedeutsamer als belastendes Kalorienzählen. Ein wachsendes Gefühl für das eigene Wohlbefinden ersetzt das Wiegen des Körpergewichtes. Essen und Kontrolle werden zunehmend voneinander entkoppelt, was viele entlastet. So erhält das Thema Bewusste Ernährung stetig einen positiveren Wert und wird zu etwas Eigenem weit über den Ernährungskurs hinaus.

Seminar für Ernährungsfachkräfte

UGB-Dozentin Elke Männle leitet Kursleiter mit Erfahrung in der Vollwertküche in die professionelle Durchführung der beiden Präventionsprogramme in Theorie

und Praxis ein. Die Teilnehmer bekommen mit den Programmen fundiert ausgearbeitete Anleitungen für gelungene Kurse, lernen Kostproben mit Erfolgsgarantie zuzubereiten und entwickeln einen sensiblen Umgang mit ihrer Klientel. Das stärkt ihre Selbstsicherheit als Kursleiter, vertieft Hintergrundwissen zur nachhaltigen Gewichtsreduktion und vermittelt Sicherheit in der Präsentation. Hinweis: Auch hauswirtschaftliche Fachkräfte können Kursleiter werden.

*Autor: Elke Männle
erschienen in: UGBforum/spezial*

Kursleitung werden:

<https://www.ugb.de/seminare/fortbildungen/einarbeitung-ugb-programme-gt/UGBforum/Wege zum Wohlfühlgewicht spezial>:
<https://www.ugb.de/ugb-medien/sonderthemen/wege-zum-wohlfuehlgewicht/Ernaehrungsprogramm Besser essen>:
<https://www.ugb.de/kurskonzepte/ernaehrungsprogramm/Abnehmprogramm PrimaGleichGewicht>:
<https://www.ugb.de/kurskonzepte/abnehmprogramm/>



Die verschiedenen Gebäude im Krankenhaus sind fußläufig gut zu erreichen. Verschiedene Kräuter und Pflanzen sind angenehme Wegbegleiter.

© Havelhöhe

Vom Wissen zum Handeln

DIE VERÄNDERUNG BEGINNT IN DEN KÖPFEN UND SETZT SICH IN DEN TÖPFEN FORT

Das Akutkrankenhaus Havelhöhe in Berlin liegt idyllisch zwischen der Havel und dem Brandenburger Land und setzt konsequent auf eine integrative Medizin. FUNDUS hat mit der Leiterin der Prozessorganisation Unterstützende Dienste Heike Breidenich gesprochen, wie hier das Thema Nachhaltigkeit umgesetzt wird.

Heike Breidenich ist ein Quereinsteiger in der Gesundheitsbranche. Die gelernte Hotelkauffrau hat nach der Ausbildung noch ein Betriebswirtschaftslehre-Studium draufgesetzt und arbeitet seit sechs Jahren im Krankenhaus Havelhöhe. Gesunde Ernährung ist ihr ein Anliegen, damit unterstützt sie voll und ganz den Ansatz ihrer Einrichtung. Denn der Klinik ist es wichtig, ein Essen anzubieten, das zur Gesundheit und Gesunderhaltung beiträgt. Dafür treffen sich Köche, Ernährungsberater und Ärzte mehrmals im Jahr, tauschen sich über neue Erkenntnisse im Bereich der Ernährungsmedizin aus und

lassen sie in das Speisenkonzept einfließen. Auf dem Speiseplan steht eine gesunde Kost mit Schwerpunkten auf pflanzlichen Rohstoffen, frischem Gemüse, Fisch, Fleisch und Milchprodukten aus der Region.

Den Impuls zur Veränderung erhielt Frau Breidenich auf dem VegMed-Kongress in Berlin, einem europaweit einzigartigen Fachkongress für Medizin und pflanzenbetonte Ernährung. Sie berichtet: „Während der vielen Fachvorträge und im Austausch mit den Experten wurde mir klar, dass wir noch Luft nach oben haben. Unser Konzept war gut, aber ich wollte, dass es noch besser wird.“ Sie brachte ihre Vor-



© Heike Breidenich

Heike Breidenich

schläge in die Leitungsrunde ein und stieß auf offene Ohren. Für den Verzehr von Fleisch wurde zum Beispiel der Entschluss gefasst: „Weniger, aber dafür in guter Qualität“. Es gibt immer noch jeden Tag Fleisch auf dem Speiseplan, aber nicht mehr zu



© bhofack2/istock/Getty Images

Das geerntete Gemüse aus der Region hat einen kurzen Weg auf den Teller der Patienten

jeder Mahlzeit, sondern nur noch entweder morgens oder mittags oder abends. Fleisch und Wurst wird ausschließlich auf Höfen, auf denen Tiere noch echte „Auslauf-Modelle“ sind, gekauft.

Für die Mittagsmahlzeiten wurde das Angebot an vegetarischen Gerichten stark ausgebaut. Die Gerichte in der Menülinie „Landpartie“ basieren auf Original-Rezepten aus Italien, Indien, Frankreich, Spanien und anderen Ländern dieser Welt. Das bietet die Möglichkeit, das Speisenangebot bunter und abwechslungsreicher zu gestalten. Aber es gibt auch Berliner Spezialitäten auf dem Speiseplan. Deshalb gibt es in der Menülinie „Aus der Region“ regelmäßig Berliner Currywurst und Gerichte wie Rührei mit Spinat oder Bratwurst mit Kartoffelstampf und Sauce.

Beim Frühstück und Abendessen werden jeweils zwei „Brot&Butter“-Menülinien angeboten. Morgens steht darüber hinaus noch eine dritte Menülinie mit abwechslungsreichen Getreidezubereitungen zur Auswahl. Diese Art der Ernährung ist für viele Patienten ungewohnt, auch wenn sie aus ernährungsphysiologischer Sicht sehr

empfehlenswert ist. Heike Breidenich ist sich bewusst: „Für viele unserer Patienten ist der Krankenhausaufenthalt an sich schon belastend genug. Wenn sich dann der gewohnte Speiseplan noch radikal ändert, kann schnell eine Grenze erreicht sein. Wir versuchen, eine Balance zwischen Gewohntem und dem Ausprobie-

ren neuer Gerichte und Geschmacksrichtungen zu schaffen.“ Umso mehr freut es sie, wenn die in der Havelhöhe ausprobierten Ernährungsumstellungen auch zuhause im Alltag umgesetzt werden.

Als besonders wertvoll empfindet Heike Breidenich die Arbeit im Netzwerk „Die Gemeinschaft e.V.“.

Dies ist ein Netzwerk von handwerklich arbeitenden LebensmittelproduzentInnen und GastronomInnen, die sich ihrer gemeinsamen Verantwortung auf dem Tel-

ler bewusst sind. Es sind Gastronomen und Landwirte, Bäcker und Käseproduzenten, Wissenschaftler und Azubis, Kulturschaffende und Händler, Aktivisten und Köche. Sie alle verstehen sich als Plattform für alle AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette, die sich kritisch mit aktuellen und zukünftigen Fragestellungen unseres Ernährungssystems auseinandersetzen. Sie glauben, dass engere Zusammenarbeit, ein besseres Verständnis füreinander und persönliche Beziehungen die treibenden Kräfte der Ernährungswende sind.

Für Heike Breidenich ist die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Akteuren außergewöhnlich co-kreativ: „Das Netzwerk stärkt und befruchtet sich gegenseitig.“ Besonders ans Herz legt sie das von allen Mitgliedern verabschiedete Manifest, in dem wieder eine Nähe von Land, Lebensmitteln, Produzenten und Gemeinschaftsverpflegung zueinander eingefordert wird. Denn nur wer sich kennt, kann Verständnis füreinander entwickeln und gegenseitig Rücksicht nehmen.

Das Krankenhaus Havelhöhe setzt konsequent, aber ohne erhobenen Zeigefinger, das Konzept zu einer nachhaltigen Ernährungsweise um. Ein Ziel bei der Umstellung war es, die Menge der Lebensmittel-

ES GIBT JEDEN TAG FLEISCH, ABER NICHT ZU JEDER MAHLZEIT

abfälle zu verringern. Und tatsächlich hat sich seit der Umstellung des Speisekonzepts im Juli 2017 die Menge der Lebensmittelabfälle reduziert. Erreicht wurde das durch ein Bestellsystem. So bekommt der Patient alles, was er möchte, aber auch nicht mehr als er tatsächlich verzehrt. Die Menge der produzierten Speisen wird passgenau errechnet, alles, was nicht ausgefüllt wurde, wird kreativ weiterverwendet. Nach ihrer Aussage ist es durchaus möglich, mit dem Verpflegungssatz der Krankenkassen eine gesunde und nachhaltige Ernährung anzubieten. Sie hat schon viel erreicht und gibt sich damit noch lange nicht zufrieden: „Im nächsten Jahr erstellen wir mit unseren Gemüsebauern einen Anbauplan. So können wir unseren Speiseplan darauf abstimmen, welche Gemüsesorten wann erntereif sind. Das bringt den Erzeugern eine bessere Planungssicherheit und gewährleistet die Abnahmegarantie. Für uns bedeutet es keinen Mehraufwand.“

Das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe ist ein Akutkrankenhaus mit integrativem Ansatz und akademisches Lehrkrankenhaus der Charité. Von der Notfallmedizin über chirurgische, internistische und onkologische Abteilungen und Zentren, von der Geburtshilfe bis zur Geriatrie, Schmerz- und Palliativmedizin wird in 14 Fachabteilungen ein breites Spektrum medizinischer Versorgung abgedeckt.



© moissejev/istock/Getty Images

Interview mit Sophia Hoffmann

WERTSCHÄTZENDER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Wenn man sich mit Küche und Nachhaltigkeit beschäftigt, führt kein Weg an Sophia Hoffmann vorbei. Für die Köchin und Buchautorin aus Berlin ist der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln von Kindesbeinen an selbstverständlich. Dass Reste verwerten, Lebensmittel richtig lagern und bewusst nachhaltig einkaufen für viele Menschen nicht selbstverständlich ist, wurde ihr erst später bewusst. FUNDUS spricht mit ihr darüber. Mit Schulklassen, bei Foodfestivals und dem Forum Berufsbildung kocht sie mit vielen Menschen aus geretteten Lebensmitteln köstliche Gerichte.

Frau Hoffmann, das Konzept der Zero Waste Küche ist ein wertvoller Ansatz für private Haushalte. Ist die Wiederverwendung oder die Weiterverwendung von Lebensmitteln auch in der Gemeinschaftsverpflegung möglich?

Ich denke bevor wir beginnen über Wieder- und Weiterverwendung von Lebensmitteln zu sprechen, sollten wir zuerst schauen, wie viel von den vorhandenen bereits während der Produktion weggeworfen wird. Das Stichwort ist hier „cherrypicking“, also das Verwenden von

ausschließlich optisch perfekter Ware. Zudem werden auch oft viele Teile entsorgt, die noch einen kulinarischen Mehrwert haben wie Gemüsegrün, Schalen, Knochen, Reste. Wenn wir uns wieder darauf besinnen, wie unsere Urgroßeltern mit Essen umgegangen sind, können wir viel größeren Mehrwert generieren. Natürlich ist eine Voraussetzung hierfür die frische Zubereitung und keine ausschließliche Verwendung von Fertig- bzw. Halbfertigprodukten und ein erhöhter Personaleinsatz. Im Gegenzug sparen wir beim Wareneinsatz. Und um die eigentliche Frage zu beantworten: Auch eine Wieder- und Weiter-

verwertung ist möglich, an meinem Arbeitsplatz Isla Coffee in Berlin setzen wir solche Prinzipien um. Gerne nenne ich ein paar Beispiele:

Aus den Resten aufgeschäumter Milch wird Joghurt und Ricotta, aus süßem Gebäck vom Vortag wird Brotpudding für unser Lunch-Menü, aus Semmelbröseln wird Eiscreme und Kuchenboden, aus Zwiebelschalen und Petersilienstängeln werden Würzzutaten, die Liste ist endlos fortzusetzen.

Zudem arbeiten wir mit Nebenerzeugungsprodukten von lokalen Produzent*innen wie Nussmehl aus der Nussmilchherstellung, das in Kuchen verbacken wird.

Dieses Prinzip der Kreislaufwirtschaft ist sicherlich auch auf größere Betriebe der Gemeinschaftsversorgung übertragbar.

Welche politischen Entscheidungen müssten getroffen werden, damit weniger Lebensmittel im Müll landen?

In Tschechien und Frankreich gab es in der Vergangenheit Gesetzgebungen, die den Einzelhandel in die Verantwortung nehmen, so dass Lebensmittel nicht einfach entsorgt werden dürfen. Sie müssen zum Beispiel gespendet oder anders weiterverarbeitet werden. Gegen solche

Gesetzgebungen sträubt sich aktuell die deutsche Regierung, allen voran Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner, massiv, ich sehe hier leider viel Lobbyismus im Spiel, denn die Begründungen sind oft realitätsfern und nicht nachvollziehbar.

Auch Landwirt*innen werden Steine in den Weg gelegt, wenn sie etwa Ausschussware, die es nicht ins Supermarktregal schafft, anderweitig spenden oder abgeben möchten.

Hier müssen gezielt bürokratische Hürden abgebaut werden. Lebensmittelverschwendung ist ja auch Ressourcen- und Energieverschwendung. Menschen, die sich gegen diese Verschwendung engagieren, sollten belohnt und prämiert und nicht abgestraft werden. Hier herrscht eine absolute Schieflage.

Sehr häufig werden Lebensmittel auch entsorgt, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. In diesem Kontext müssen wir uns bewusst machen, dass das MHD (im Gegensatz zum Verzehrdatum) lediglich eine Verbrauchsempfehlung bzw. eine Qualitätsgarantie darstellt, von vielen Menschen – auch in der Gastronomie – als Verzehrdatum gehandhabt wird.

Produkte mit abgelaufenem MHD dürfen weiter im Einzelhandel verkauft werden, sofern der Verkäufer sich davon überzeugt hat, dass die Ware einwandfrei ist. Auch in der Gastronomie sehe ich hier kein Problem, wenn die Ware einwandfrei ist.

Wie könnte eine Küchenleitung mit Lust auf Veränderung vorgehen?

Der erste Schritt ist, dass überhaupt frisch gekocht wird, was ja leider vielerorts nicht mehr die Regel ist. Es muss eine Motivation geben, etwas verändern zu wollen. Die Mitarbeiter*innen müssen Spaß daran finden, dann kann man das auch erfolgreich umsetzen. Modellprojekte wie die erfolgreiche Umstellung der Küche im Krankenhaus Havelhöhe zeigen, dass das geht.

Dort wurde beispielsweise der regionale Bio-Gemüseanteil der Speisen erhöht und der Fleischkonsum reduziert, um auch bessere Qualität anbieten zu können, nach anfänglichen Widerständen ist der Standort mittlerweile für sein hochwertiges Krankenhausessen berühmt.

Klar muss man bei so einer Umstellung auch investieren, dort wurde beispielsweise eine Schälmaschine angeschafft, um frische Kartoffeln verarbeiten zu können. Das amortisiert sich, gerade wenn man langfristig denkt.

Wenn man Teil einer innovativen Veränderung ist, kann das unheimlich motivierend sein. Wir sind bei Isla Coffee ein sehr kleines Team, aber für uns ist der Leitfaden, möglichst nachhaltig mit Lebensmitteln umzugehen, zur größten Motivation geworden und so kenne ich das von allen Betrieben, die einem solchen Konzept folgen.

Das heißt, wenn wir ein neues Gericht auf die Karte nehmen, schauen wir:

Können wir eine Komponente verwenden, die wir woanders übrighaben?

Wie können wir aus einem Produkt am meisten rausholen?

Wenn wir Tomaten im Ofen grillen, verwenden wir den Saft, der einen tollen Umami-Geschmack hat, für ein Dressing. Andersrum gesprochen: Wenn wir merken, dass wir viel Brotenden/Semmelbrösel übrighaben, überlegen wir: Was können wir noch damit anstellen? So entstehen im Austausch neue Rezepte.

Mir ist bewusst, dass die Anforderungen/Größenordnungen in einer Großküche andere sind, bin aber trotzdem überzeugt, dass diese Prinzipien skalierbar sind.



Sophia Hoffmann macht jeden Tag Menschen glücklich mit kreativen Rezepten

Was empfinden Sie als das größte Hindernis auf dem Weg zur Veränderung?

Angst und Skepsis vor Veränderung ist das größte Hindernis in der Küche. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier und viele schrecken davor zurück neue Wege zu gehen, besonders wenn diese erstmal mit mehr Personaleinsatz oder Arbeitsaufwand verbunden sind.

Ich halte Wissensvermittlung und Bewusstmachung für eine wichtige Komponente, Zusammenhänge zwischen Produktion von Lebensmitteln auf dem Acker und der Weiterverwendung zu verstehen, und auch mal mit Landwirt*innen persönlich in Kontakt zu kommen, kann den

Horizont aller Küchenmitarbeiter*innen erweitern. Denn am Ende des Tages ist es doch ein wunderbarer Job, Menschen mit Speisen glücklich zu machen. Das sollte auch in der Realität für alle Beteiligten der Fall sein.

In diesem Zusammenhang möchte ich unbedingt das Projekt „Kantine Zukunft“ (siehe Link) erwähnen, das sich zum Ziel gemacht hat, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung bei so einer Umstellung zu unterstützen.

Liebe Frau Hoffmann, herzlichen Dank für die wunderbaren Anregungen, wie Nachhaltigkeit auch in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt

werden kann. Wir wünschen Ihnen weiterhin so viel Kreativität und immer genug Reste, um etwas Neues daraus zu zaubern.

Die Fragen stellte Claudia Forster-Bard

Nähere Informationen zum Projekt „Kantine Zukunft“ unter folgendem Link:



<https://speiseraeume.de/kantine-zukunft-berlin-startet/>

Bitte beachten Sie auch die Buchempfehlung „Zero Waste Küche“ von Sophia Hoffmann auf Seite 47

Zusammen anbauen - zusammen ernten

ERFAHRUNGEN MIT SOLIDARISCHER LANDWIRTSCHAFT

(BZfE) – Die BZfE-Bloggerin Julia Icking ist Mitglied in einer Solidarischen Landwirtschaft (Solawi). In ihrem was-wir-essen-Blog schreibt sie über ihre Erfahrungen: <https://www.bzfe.de/inhalt/erfahrungen-in-einer-solidarischen-landwirtschaft-35910.html> Unter dem Begriff „Solidarische Landwirtschaft“ versteht man eine Gemeinschaft von Menschen, die zusammen etwas anbauen und sich die Ernte teilen. Das Anbauen übernimmt in der Regel ein professioneller Gärtner oder Landwirt, die Abnehmer können zu bestimmten Zeiten mithelfen. Das Solidarische an der Landwirtschaft sind die geteilten Kosten und das geteilte Risiko. So bezahlen die Teilnehmenden pro Monat eine bestimmte Summe, die gemeinsam festgelegt wird.

Und das geht so: Der Landwirt rechnet aus, welche Kosten im laufenden Jahr zusammenkommen. In einer Beitrags- oder Bieterunde bestimmt die Gemeinschaft, wer davon wie viel übernimmt. Ganz solidarisch: Wer viel bezahlen kann, bezahlt mehr, wer wenig hat, bezahlt weniger. Hauptsache, die Gesamtsumme stimmt, damit alles bezahlt werden kann. Trotzdem ist jeder Ernteanteil gleich groß. Ist die Ernte (sehr) gut, ist der Anteil (sehr) groß. Ist



die Ernte schlecht, bleibt jeder Anteil klein. Der Landwirt bekommt sein Geld trotzdem.

In einer Solidarischen Landwirtschaft werden die Kosten, das Risiko und die Ernte geteilt. Das hat in der Obst-Solawi von Julia Icking nicht so gut funktioniert. Dagegen klappt es in einer Bonner Gemüse-Solawi sehr gut, dass Landwirt und Verbraucher Hand in Hand arbeiten und alle davon profitieren.

Damit das System funktioniert, müssen sich genug Engagierte zusammenfinden

und vor allem dranbleiben, auch wenn es mal nicht so gut läuft.

Wer eine in seiner Gegend sucht, findet auf der Internetseite ernte-teilen.org eine Karte, die deutschlandweit Solawis anzeigt. www.bzfe.de

Weitere Informationen:

<https://www.bzfe.de/inhalt/solidarische-landwirtschaft-31086.html>

<https://www.ble-medienservice.de/7121/landinform-spezial-7-gemeinschaftlich-getragene-landwirtschaft>

Wege aus der Wegwerfgesellschaft:

INVISIBLE WASTE: ABFÄLLE, DIE WIR NICHT SEHEN, SIND TROTZDEM DA!



© Koldunov/iStock/Getty Images

Vom 21. bis 29. November 2020 findet Europas größte Kommunikationskampagne für Abfallvermeidung statt – die Europäische Woche der Abfallvermeidung (EWAV). Tausende öffentlicher Aktionen zeigen dann bereits zum elften Mal europaweit Alternativen zur Wegwerfgesellschaft und Ressourcenverschwendung auf.

Das diesjährige Motto lautet „Invisible Waste: Abfälle, die wir nicht sehen – schau hin!“. Für Deutschland ist dies ein wichtiges Thema, denn auch hierzulande wandern zu viele Dinge in den Müll, die eigentlich dort noch gar nicht hingehören. Ob Handy oder Waschmaschine, Spielzeug oder Kleidungsstück: Es lohnt sich, nach Alternativen zum Wegwerfen zu suchen. Wir müssen endlich verstehen, dass die Herstellung der Produkte auch Abfall verursacht! Reparieren und Wiederverwenden heißt die Devise!

Wir machen uns wenig Gedanken, wie die Dinge, die wir anziehen, essen oder benutzen, produziert werden und welche Abfälle hierbei entstehen. Wir nehmen Abfälle erst dann als von uns produziert wahr, wenn wir selbst etwas wegwerfen. Aber welche Abfälle entstehen wirklich? Immer das neuste Smartphone ist Pflicht und auch das zehnte Paar Sneakers ein Muss. Ist etwas kaputt oder funktioniert es nicht mehr, wie es soll, fliegt es sofort in die Mülltonne. Sachen, die früher ein Leben lang halten mussten, werden heute schnell einfach weggeworfen und durch neue Produkte ersetzt. War es früher normal, Kleidung zu flicken und Möbel, Schuhe, Haushaltsgeräte und Spielzeug zu reparieren, wird heute vieles einfach neu gekauft.

280 Mio. Pakete gehen zurück

Viel Abfall entsteht beim Online-Shopping. In zunehmendem Maße erledigen wir unsere Einkäufe online. Der Shutdown im Zuge der Corona-Maßnahmen hat diesen Trend noch beschleunigt. Wenn wir bestellen, haben wir oft nur das Produkt selbst im Kopf und denken nicht an den Verpackungsmüll, der durch den Versand der Ware bei uns anfällt. Dazu kommt, dass wir oft retournieren. Den Forschern der Universität Bamberg zufolge wurden im Jahr 2018 in Deutschland schätzungsweise 280 Mio. Pakete und 487 Mio. Artikel zurückgeschickt. Der Rücktransport verursacht einen erneuten Schadstoffausstoß. Zeigen Sie uns Ihre Beispiele für „unsichtbaren Abfall“ im

Online-Handel und wie er vermieden werden kann.

Mikroplastik hat sich unsichtbar, fest und überall in unserem Leben festgesetzt, beispielsweise in Kosmetik, wie in Peelings, Duschgels und Shampoos, wo es als „Schleifmittel“ oder Füllstoff verwendet wird. Das meiste Mikroplastik entsteht sogar als Abrieb der Autoreifen. Mikroplastik begegnet uns auch in Form von Mikrofasern, die sich beim Waschen aus synthetischen Kleidungsstücken wie Fleece und Polyester lösen und ins Abwasser gelangen. Zeigen Sie uns Ihre Beispiele für „unsichtbaren Abfall“ durch Mikroplastik und wie er vermieden werden kann.

Auch Lebensmittelabfälle können als „unsichtbare Abfälle“ in der Gastronomie oder beim Catering nach dem Veranstaltungsende anfallen, die der Gast nicht sieht oder gewollt hat. Das ist nicht nur „rausgeworfenes“ Geld, sondern auch ökologisch problematisch: Große Mengen an Lebensmitteln werden produziert, verarbeitet, verpackt, transportiert und gelagert – und dann entsorgt. Alle Aktionen sind willkommen, die uns zeigen, wie wir überflüssige Lebensmittelabfälle vermeiden können.

Klick-Klack schadet der Umwelt

Auch Einwegverpackungen mit Neodym-Magneten aus seltenen Erden können als Invisible Waste gesehen werden. Diese Magnete werden in Schachteln zum Beispiel in Zigarettenpapierverpackungen oder Pralinschachteln eingesetzt. Solche Schachteln bieten durch das „Klacken“ beim Schließen eine multisensorische Erfahrung und verleihen dem Produkt so

eine höhere Wertigkeit. Grundsätzlich ist die Verwendung von solchen Rohstoffen aber zu hinterfragen. Werden diese Einwegverpackungen zu Abfall, stehen die seltenen Erden nicht mehr für das Recycling zur Verfügung. Deswegen sollten solche Einwegverpackungen grundsätzlich vermieden werden. Wir freuen uns auf alle Aktionen, die aufzeigen, wie zum Beispiel die Konsumentinnen und Konsumenten dahingehend sensibilisiert werden oder die Tabakindustrie auf Mehrwegschachteln umsteigen könnte.

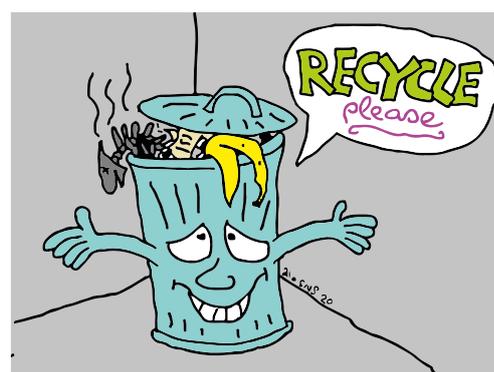
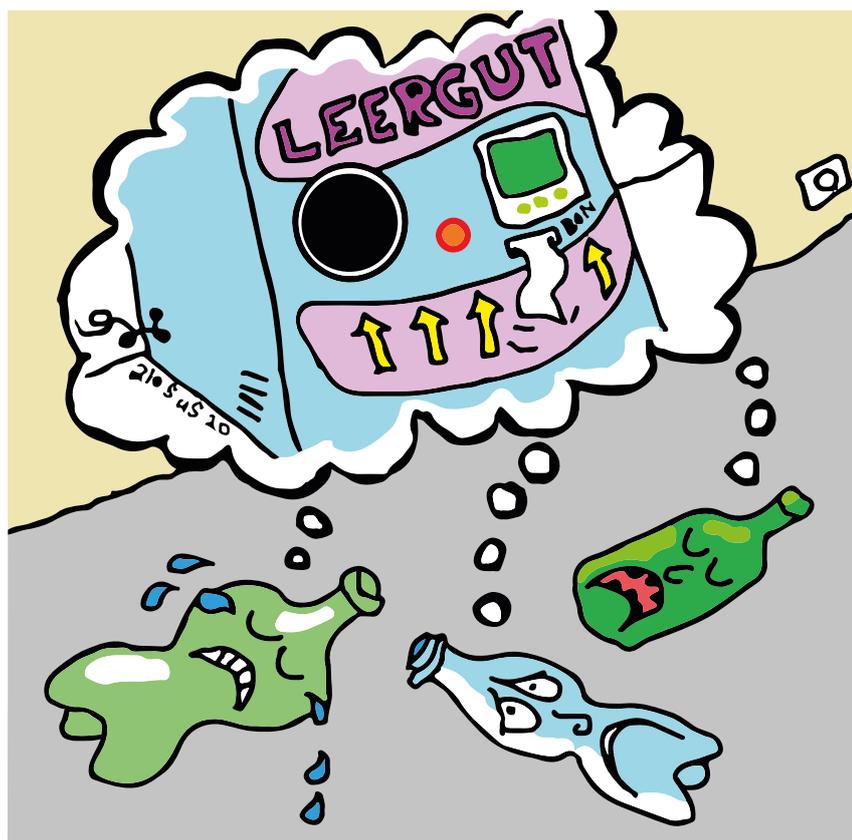
Bei den Aktionen zu den aufgelisteten Themenschwerpunkten möchte die Koordinationsstelle den Akteuren freien Raum geben, ihre Ideen umzusetzen. Die Aktionen sollten die Fragen beantworten: Was verstehe ich unter Invisible Waste? Wie kann ich andere zum Nachdenken über ihre eigenen „unsichtbaren Abfälle“ bewegen? Welche Ideen habe ich, mit denen jeder im Alltag auf pragmatische Weise weniger Abfall verursacht, der nicht auf den ersten Blick sichtbar ist? Wie lebe ich diese Ideen vor?

Die Anmeldung ist ab sofort möglich

Auf der Website www.wochederabfallvermeidung.de sind alle Beiträge aus Deutschland in einer Aktionskarte zusammengefasst. Die Kampagne wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit mit Mitteln zur Unterstützung der Europäischen Klimaschutzinitiative gefördert und vom Umweltbundesamt begleitet. Gestalten Sie die Abfallvermeidungswoche mit: Präsentieren Sie Ihre Ideen, neue Projekte, organisieren Sie Online-Veranstaltungen oder Diskussionsrunden. Die Europäische Woche der Abfallvermeidung findet vom 21. bis 29. November 2020 in ganz Deutschland, 33 Ländern Europas und angrenzenden Staaten statt.



Jeder Beitrag zählt! Entwickeln Sie Ideen, die zur Abfallvermeidung beitragen. Jeder Beitrag wird auf einer Aktionskarte veröffentlicht.



© Frater Aloisius

Die Schüler, Greta und ich

BEOBACHTUNGEN ZUR FRIDAYS FOR FUTURE-GENERATION

Für die Leser von FUNDUS packt heute jemand aus, in den sonst eher etwas reingepackt wird. Wir freuen uns auf die Premiere mit unserem ungewöhnlichen und doch ganz alltäglichen Gesprächspartner.

Als Mülltonne in einem Schulbistro kriegt man eine Menge mit (und muss eine Menge schlucken), das kann ich Ihnen sagen.

Im Moment warte ich auf die stolzen Vertreter der Fridays for Future-Generation. Klimaschutz ist eine globale Herausforderung, die es unermüdlich gesamtgesellschaftlich zu meistern gilt. Im Zuge dessen sind auch Schulen zu nachhaltigem Handeln aufgefordert und ja, auch zur Müllvermeidung.

Jetzt aber! Der Nächste ist ein Umweltschützer! Nein, wieder nicht! In der Pause kommen nur die Oldies (Ü30) mit ihrem Kaffeemehrwegbecher. Die Jungen

trinken bei uns weniger Kaffee seit der Einführung des Mehrwegbechers. Die hübschen Porzellantassen bleiben ebenso unbeachtet. Kann das denn wahr sein? Ja, leider! Und das ist noch nicht alles! Unser Bistro ist sooo gemütlich, wir haben für unseren frischen Salat hübsche Glasschalen – und da hinten sitzt wahrhaftig eine Schülerin, die ihn aus einer To-go-Verpackung mampft (jaaa, ich weiß, aus Plastik, aber die Restbestände müssen halt noch weg). Ah, jetzt steht sie auf und kommt zu mir. Hallo?! – ich mag Restmüll, von Plastik wird mir schlecht. Aber sie hat keinen Blick für den Gelben Sack nebenan. Na ja, wenigstens entsorgt sie ihren

Abfall. Meine Kumpels im Park jammern immer, dass die Fast-Food-Verpackungen überall landen, nur nicht bei ihnen. Und nachts höre ich die liegengelassenen Glaspfandflaschen im Schulflur jammern. Ich würde gern mal mit der Thunberg sprechen. Die Alten an unserer Schule haben eine Menge kapiert – hast einen guten Job gemacht, Greta. Deinen eigenen Leuten müssen wir wohl noch Nachsitzen verordnen.

Aber irgendwo müssen doch wenigstens ein paar von den Freitagshelden sein – oder gehen die jetzt gar nicht mehr zur Schule? Ach nein, die spielen bestimmt nur Verstecken. Ich such' mal. Eckstein, Eckstein, alles muss versteckt sein ...

Helga Zerb



Einer von drei Frischwasserspülern mit Hygieneprogrammen, die Miele jetzt zu besonders günstigen Konditionen anbietet: der PG 8099 HYGIENEair mit integriertem Trocknungssystem. Dieses Gerät macht den Griff zum Handtuch überflüssig, sogar bei Kunststoffgeschirr.

© Miele

„Hygiene-Bonus“:

Miele zahlt nach dem Kauf von Frischwasserspülern Geld zurück

Hygienesicherheit wird derzeit überall dort großgeschrieben, wo in dieser Hinsicht ohnehin hohe Anforderungen gelten: etwa in Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen und Kindergärten. Drei gewerbliche Frischwasserspüler, die mit hohen Nachspültemperaturen effektiv vor Viren und Keimen schützen, bietet Miele ab 1. Juli zu besonders günstigen Konditionen an.

Wer sofort in die Modelle PG 8059 HYGIENE, PG 8057 HYGIENEplus oder PG 8099 HYGIENEair investiert, bekommt nach dem Kauf 400 Euro erstattet. Der Kunde lädt die Rechnung innerhalb von 30 Tagen auf der Website www.miele.de/pro/hygiene-cashback hoch. Die Rückzahlung erfolgt dann direkt durch die Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland. Bei den Geräten PG 8059 und PG 8099

sorgen Temperaturen von 83 °C, die im Nachspülgang über fünf Minuten gehalten werden, für hygienisch sauberes Geschirr. Die Zeit kann auf Wunsch verdoppelt und die Temperatur um weitere zwei Grad erhöht werden.

Das Modell PG 8099 ist zusätzlich mit einem Trocknungssystem ausgestattet, das den Griff zum Handtuch auch bei Kunststoffgeschirr überflüssig macht – und somit zusätzlich vor Bakterien in

mehrfach benutzter Wäsche schützt. Damit besonders leichte Teile wie Medikamentenbecher oder Deckel von Schnabeltassen nicht verrutschen, gibt es dafür auf Wunsch spezielle Korbeinsätze.

Mit einem thermischen Desinfektionsprogramm, das sonst nur in Kliniken zum Einsatz kommt, bietet das Modell PG 8057 die maximal mögliche Prävention gegen Viren. Hier werden im Nachspülgang sogar 93 °C erreicht.

Alle Geräte lassen sich auf Wunsch mit einer Dosierpumpe für flüssige Reiniger ausstatten. Damit werden gleichbleibende, sichere Abläufe möglich, und für Anwender reduziert sich der Arbeitsaufwand.

Weitere Informationen: www.miele.de/pro/hygiene-cashback

Mensch im FOKUS

BSS - COACHING & TRAINING



© Brigitte Seifert-Schäfer

Vom Einigen und Zweinigen

ERFOLG IST EIN PROZESS, KEIN EREIGNIS!

Wenn Veränderungsprozesse anstehen und Konflikte in Teams zu klären sind, läuft Brigitte Seifert-Schäfer zu Hochform auf. Gut zuzuhören und die Finger in die Wunde zu legen, sind die großen Stärken der temperamentvollen Profi-Beraterin aus Nettetal in Nordrhein-Westfalen. Für die Leser von FUNDUS gibt sie wertvolle Praxistipps für Führungskräfte in der Hauswirtschaft.

Frau Seifert-Schäfer, Sie haben viele Jahre im Servicebereich der Gastronomie gearbeitet und sind jetzt selbstständige Beraterin. Im Laufe der Zeit haben sich viele Schnittstellen zur Hauswirtschaft ergeben. Was macht für Sie als Gastronomie-Trainer die Hauswirtschaft so interessant?

Weil hier Essen wirklich Leben bedeutet. Ich spreche hauptsächlich von der Hauswirtschaft in Seniorenheimen und Krankenhäusern.

Hier sind die Mahlzeiten oft eine der wenigen Freuden, die die alten oder kranken Menschen haben.

Daher ist es mir wichtig, den Mitarbeitern, die in der Hauswirtschaft tätig sind, bewusst zu machen, wie wertvoll ihre Arbeit ist. Dabei geht es mir nicht nur um die Qualität der Speisen, sondern hauptsächlich um die Qualität des Service am Gast/Bewohner/Patienten.

Was ist Ihrer Meinung nach besonders wertvoll an der Arbeit in der Hauswirtschaft?

Besonders wertvoll an jeder Arbeit ist der Sinn und das „Warum“, das dahinter steht. Und welches „Warum“ ist wertvoller, als

einem kranken Menschen oder einem Menschen in der letzten Lebensphase gute Gefühle zu schenken?! Für die Bewohner und Gäste ist das Sinnhafte und die Empathie durchweg vorhanden. Nicht immer ist sich der Mitarbeiter selbst darüber im Klaren. Der Frust entsteht dann, wenn das Handeln der

Mitarbeiter auf die reine Tätigkeit reduziert wird.

Gilt das nur für den gastronomischen Bereich der Hauswirtschaft?

Es trifft genauso auf die Reinigung zu. Hier betreten die Mitarbeiter die Privatsphäre oder sogar Intimsphäre eines Menschen. Hier sind Einfühlungsvermögen und die richtige Wahrnehmung und Kommunikation gefordert. Also, eine sehr anspruchsvolle Aufgabe, hier gute Gefühle zu schaffen.

SETZT EUCH GEMEINSAME ZIELE UND WERDET EIN UNSCHLAGBARES TEAM!

Die Stimmen nach Weiterbildung für die Reinigungskräfte werden immer lauter, und es ist sinnvoll, darin zu investieren.

Menschen sind ABC-Denker

Laut Ihrer Homepage definieren Sie für Ihre Arbeit das Motto: „Mensch im

Fokus“. Was bedeutet das für Sie?

Mensch im Fokus bedeutet, dass ich nicht meine Aufgaben, sondern immer den Menschen in den Mittelpunkt stelle.

Das funktioniert natürlich nur, wenn ich meinen Job beherrsche und die Kompetenzen klar vorhanden sind. Nur dann kann der Mensch in den Vordergrund und die Aufgabe in den Hintergrund rücken. Dann kann ich als Mitarbeiter frei und souverän meine Tätigkeiten verrichten und bin allen Herausforderungen gewachsen. Wenn ich nur die Aufgabe im Kopf habe, fällt es mir schwer, meinem Gegenüber ins Gesicht zu sehen und seine Bedürfnisse tatsächlich wahrzunehmen.

In meinen Schulungen nenne ich den Vorgang „Gedankenhygiene“. Zugrunde liegt dem Ganzen das Modell von Albert Ellis „Wie Menschen denken“. Ellis beschreibt das folgendermaßen: A steht für Activating Event, also das Ereignis; das was passiert. B für Believes, das Bewusstmachen dieses Ereignisses, und C für die Consequence, die Emotion, Reaktionen oder das Verhalten, das freigesetzt wird. Die meisten Menschen sind AC-Denker. Eine an sich vollkommen wertfreie Situation kann ganz unterschiedlich bewertet werden. Mein Ziel ist es, dass Menschen mehr zu ABC-Denkern werden, sich über ihr Verhalten klar werden und der Situation eine positivere Bedeutung geben können.



Können Sie uns dazu ein Beispiel nennen?

Wahrscheinlich haben Sie es selbst schon so oder so ähnlich erlebt. Sie begegnen einer Kollegin im Flur. Grüßen freundlich, aber die Kollegin grüßt nicht zurück. Sofort

REDET MEHR MITEINANDER UND WENIGER ÜBEREINANDER.

fängt das Kopfkino an: „Warum ist die so komisch? Habe ich etwas falsch gemacht? Das Ereignis A an sich, ich begegne einer Kollegin, ist vollkommen neutral. Die Konsequenz C kommt aus einer Unsicherheit oder Betroffenheit heraus, ich bin beleidigt oder sogar verletzt, und das führt dazu, dass ich die Kollegin das nächste Mal ignoriere. Bitte überlegen Sie sich, in welcher Position Sie sich häufiger befinden. Oft lohnt es sich einen Moment innezuhalten, das B einzufügen und zu überlegen: „Könnte ich die Situation auch ganz anders bewerten, oder erfordert die Situation überhaupt eine Bewertung?“

Auf was sind Sie besonders stolz?

Wenn ich so zurückblicke, bin ich besonders stolz auf einige ehemalige Auszubildende, die mir als Serviceleitung anvertraut waren. Manche haben mir graue Haare beschert, aber es hat sich gelohnt, sie zu motivieren und an sie zu glauben. Viele arbeiten jetzt in leitenden Positionen oder sind in ihrer Profession in allen Erdteilen unterwegs. Diesen Erfolg verdanken sie ihrem Ehrgeiz und ihrer harten Arbeit, aber ich denke, einen kleinen Teil durfte ich auch dazu beitragen. Genauso geht es mir auch mit den Mitarbeitern aus der Gastronomie und der

Hauswirtschaft, die ich beraten und coachen darf. Ich stelle das Handwerkszeug zur Verfügung, damit er oder sie auch schwierige Situationen meistern kann. Tun müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter es selbst.

Sind Sie schon mal in einen Konflikt gekommen, weil eine Einrichtung als Auftraggeber ein bestimmtes Ergebnis im Kopf hatte und die Beratung ganz andere Bedarfe aufgezeigt hat?

Ich sehe mich immer als Berater und Vermittler. Ich könnte keine Entscheidungen mittragen, die zu Lasten des Mitarbeiters oder des Bewohners gehen. Veränderungen

© Brigitte Seifert-Schäfer



BRIGITTE SEIFERT-SCHÄFER

Coach und Trainerin für Gastronomie und Hauswirtschaft.

Beratung und Coaching für Mitarbeiter und Führungskräfte sowie Durchführung von Schulungen, Workshops und Seminaren. Schwerpunktthemen ihrer Arbeit sind „Motivation“, „Wahrnehmung & Kommunikation“, „Mensch im Fokus“, „Effizienter, gastronomischer Service mit Herz“.

Als LAB (Language-And-Behaviour) Profile Practitioner erstellt sie Mitarbeiter- und Jobprofile im Rahmen von Teambildung und -entwicklung.

In ihrer Arbeit ist Brigitte Seifert-Schäfer das Wichtigste, praxisnah, authentisch, verstehbar und wirksam zu beraten und zu schulen.

bergen immer Konfliktpotenzial. Da sehe ich auch meine Verantwortung, diesen Veränderungsprozess zu begleiten und entsprechend zu beraten. Dieser Prozess gelingt natürlich viel besser, wenn die Vorschläge von der Führung umgesetzt werden. In einer Einrichtung habe ich erlebt, dass Bewohner vor dem verschlossenen Speisesaal warten sollten, bis der Speisesaal

achtung könnte auch innerhalb eines Teams die Arbeit gegenseitig mehr wertgeschätzt werden.

Was schlagen Sie vor, um diesen Zustand zu verbessern?

In Fortbildungen für Teams bespreche ich gern Merkmale für ein gutes Team. Davon ausgehend, können die Mitarbeiter für sich

REDET MEHR UND LAUTER ÜBER
BEDEUTSAMES UND WENIGER UND
LEISER ÜBER BANALES.

vorbereitet war. Meiner Beobachtung nach waren die Bewohner recht ungeduldig beim Warten und entsprechend setzte das die Mitarbeiter unter Stress. Ich habe vorgeschlagen, die Türen früher zu öffnen und die Bewohner am Vorbereiten teilhaben zu lassen. Das war eine absolut positive Veränderung, da die Mitarbeiter mit den Bewohnern schon ins Gespräch kamen und die Bewohner ihren Angehörigen berichtet haben „jetzt ist es wie im Hotel bei uns“. Bei meinem letzten Beratungsgespräch in der Einrichtung waren nicht nur die Türen geöffnet, sondern der Einrichtungsleiter hatte gleich die ganze Wand entfernen lassen.

Wie gut ist Feedbackkultur in unserer Kultur, in unseren Einrichtungen verankert?

Leider gibt es oft viel zu wenige Rückmeldungen für die Mitarbeiter. Positives Feedback kommt noch seltener vor. Quer durch alle Hierarchien gibt es noch Verbesserungspotential. Nach meiner Beob-

achtung selbst Regeln festlegen, was sie sich im Team wünschen. Wenn jetzt jeder bei sich selbst anfängt und so handelt, wie er es von den anderen erwartet, ist schon viel gewonnen.

Die 6 und die 9 oder wer hat Recht?

Was müsste sich Ihrer Meinung nach ändern, dass Konflikte erst gar nicht entstehen?

Auch da hilft es, wenn sich der einzelne zurücknimmt. Damit meine ich nicht, sich klein zu machen. Es geht darum, sein Ego zurückzunehmen. Ich setze gern das Beispiel von der Sechs und der Neun ein. Für den einen ist es eine Sechs, der andere sieht eine Neun. Wer hat nun Recht? Da hilft es, mal die Position des anderen einzunehmen und die Situation aus seinem Blickwinkel zu betrachten. Oder man braucht Gelassenheit, um unterschiedliche Wahrnehmungen gelten zu lassen. Ich bin ein Freund davon, dass die Lösung nicht immer im einigen liegt, sondern auch ein zwi-nigen sein kann.

Welche Chancen sehen Sie, wenn sich die Einrichtung und die Mitarbeiter aktiv auf eine Beratung einlassen?

Wenn sich möglichst viele auf den Prozess einlassen, kommt es definitiv zu einer größeren Zufriedenheit bei den Mitarbeitern und bei den Bewohnern oder Kunden. Bis es so weit ist, erfordert es durchaus harte Arbeit von allen Seiten. Sich selbst zu reflektieren und Verantwortung zu übernehmen, ist mental richtig anstrengend. Zunächst erkennen die Mitarbeiter auch gar nicht den Vorteil des Prozesses. Es ist anstrengend und kostet Zeit. Wenn die Mitarbeiter erkennen, dass sie gehört werden und Vorschläge umgesetzt werden, stärkt das das Selbstbewusstsein und setzt viel positive Energie frei.

Wie sehen Sie die Rolle der Hauswirtschaft in Zukunft?

Ich nehme wahr, dass Hauswirtschaft im Kommen ist und immer mehr gefragt ist. Es macht mir Sorge, dass Hauswirtschaft nicht immer als attraktiver Beruf wahrgenommen wird. Hier gilt es alle Kräfte zu bündeln, damit sich Menschen für die Hauswirtschaft entscheiden. Entscheidend ist auch, dass Hauswirtschaft selbstbewusst ihre Kompetenz darstellt.

Was sagen Sie zu Menschen, die bemängeln, dass Hauswirtschaft nicht wertgeschätzt wird?

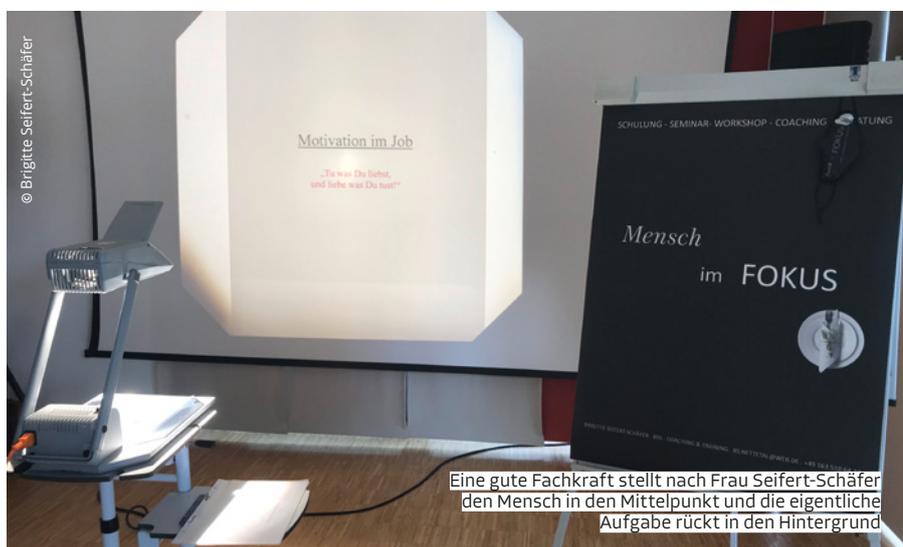
Das ist eine Frage, die mir oft begegnet. Da sage ich: „Wenn Du Dich oder Deine Arbeit nicht wertgeschätzt oder minderwertig fühlst, beginne bei Dir selbst. Was hältst Du von Dir und Deiner Arbeit? Was ist Dein „Warum“? Was gibt deiner Arbeit Sinn und warum hast du Dich für diesen Beruf entschieden?“

Nichts und niemand kann Dich abwerten, wenn Du es nicht zulässt.

Du brauchst drei Eigenschaften, um Deinen Wert zu steigern:

- 1. Kompetenz (Sach- u. Fachwissen)
 - 2. Präsenz (Fähigkeiten nutzen)
 - 3. Herz (positive innere Einstellung)
- Alle drei Eigenschaften müssen gleichwertig behandelt werden und in der Aus- und Weiterbildung geschult und reflektiert werden.

Frau Seifert-Schäfer, herzlichen Dank für den intensiven Austausch. Bitte begleiten Sie weiterhin mit so viel Leidenschaft und Wertschätzung die Kolleginnen und Kollegen in der Hauswirtschaft!
Cfb/red



OHNE RAUMANZUG EINMAL UM DIE WELT

Die Leiterin des Zentrums für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen ZEHN, Rike Bullwinkel, berichtet für FUNDUS vom gelungenen Start des Kompetenzzentrums und dem, bedingt durch die Corona-Pandemie, nicht ganz planmäßig verlaufenen ersten Jahr ihrer Amtszeit.

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft feiert bald seinen ersten Geburtstag. Was waren Ihre Ziele für dieses erste Jahr und konnten Sie diese erreichen?

Für uns stand ganz klar das Netzwerken im Fokus. Außerdem sind wir unsere Aufgaben angegangen: Das Konzept zur Erarbeitung der Ernährungsstrategie ist fertig, die Imagekampagne Hauswirtschaft steht in den Startlöchern und erste Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung laufen an. Dazu gehören zum Beispiel ein Ideenwettbewerb an Schulen und das Ernteprojekt „Gelbes Band“. Parallel haben wir unsere Website aufgebaut und einen eigenen Instagram-Kanal eingerichtet ... Ja, wir haben einiges erreicht!

Der Lockdown wegen Corona hat viele Planungen zunichte gemacht. Welche Vorhaben konnten bei Ihnen nicht umgesetzt werden?

Viele Veranstaltungen zum Netzwerken mussten ausfallen, auch unsere ersten Messeauftritte konnten nicht stattfinden. Besonders als neue Einrichtung in Niedersachsen ist es eine Herausforderung, präsent zu sein. Wir hatten zum Beispiel einen Festakt zum Auftakt des ZEHN geplant, der ausfallen musste. Dafür haben wir – wie andere auch – unseren Online-Auftritt schneller voran gebracht sowie unseren Instagram-auftritt.

Denken Sie, dass Corona uns gezeigt hat, dass wir grundsätzlich neue Wege in der Kommunikation und der Bildung gehen müssen?

Wir alle wurden gezwungen, digitaler zu denken. Ja, dadurch haben sich neue Wege der Kommunikation und Bildung aufgetan. Diese werden sicher auch in Zukunft Bestand haben. Fahrtwege und -zeiten konnten eingespart werden. Dennoch wurde ganz deutlich: Persönlicher Kontakt ist unerlässlich. Auf der anderen Seite hat Corona vielen Menschen gezeigt, wie wichtig die grundlegenden Alltagskompetenzen sind. Eben diese Kenntnisse betreffen maßgeblich die Arbeit des ZEHN. So wurde viel mehr selbst gekocht.

Welche Ziele haben Sie sich für das zweite Jahr des ZEHN gesetzt?

Wir möchten die Ernährungsstrategie für Niedersachsen fertigstellen und damit in die Umsetzung gehen. In Bezug auf die Kommunikationskampagne mit den Hauswirtschaftsbotschaftern hoffe ich, dass wir im kommenden Jahr wieder Messen besuchen können. Mit unserem Schwerpunkt Lebensmittelwertschätzung möchten wir weiter am Bewusstsein der Menschen für eine regionale, nachhaltige Ernährung arbeiten. Dazu initiieren wir zum Beispiel einen landesweiten Ideenwettbewerb für Schüler unter dem Motto „Mit Lebensmittelwertschätzung Schule machen!“. Außerdem werden wir unser Netzwerk, den Austausch und die Kooperationen mit anderen Akteuren in Niedersachsen weiter ausbauen.

Wenn eine gute Fee Ihnen die Erfüllung dreier Wünsche gewähren würde, was würden Sie sich wünschen? Es muss nicht zwingend mit Hauswirtschaft zu tun haben.



Die sympathische Ökotrophologin (M.Sc.) Rike Bullwinkel leitet das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen in Oldenburg

Ich würde mir wünschen:

- dass Kinder wieder wissen, woher ihre Lebensmittel kommen.
- dass Hauswirtschafter*innen und ihre professionelle Arbeit wertgeschätzt und leistungsgerecht entlohnt werden.

Noch ein persönlicher Wunsch: Eine Art Beam-Funktion, um in null Komma nichts von A nach B zu kommen, ohne Auto oder Bahn. Ich mag zwar Raumschiff Enterprise nicht, aber diese Funktion in der Realität wäre schon toll!

Liebe Frau Bullwinkel, vielen Dank für das interessante Gespräch! Wir wünschen Ihnen und Ihrem Team weiterhin viel Erfolg beim Netzwerken und beim Trommeln für die Hauswirtschaft.

Cfb/red

Das Team stellt sich vor

HINTERGRUND ZUM ZEHN

Das ZEHN (Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen) wurde am 1. Okt. 2019 ins Leben gerufen. Neben Ernährung und Hauswirtschaft sind Alltagskompetenzen und Lebensmittelwertschätzung zentrale Arbeitsschwerpunkte. Themenübergreifend organisiert das ZEHN das Netzwerk für Verbraucher*innen, Multiplikator*innen und Fachorganisationen in Niedersachsen.

Mehr Informationen gibt es unter www.zehn-niedersachsen.de oder in den sozialen Medien über den Instagram-Kanal [zehn_niedersachsen](https://www.instagram.com/zehn_niedersachsen)

Die Mitarbeiterinnen des Zentrums für Ernährung und Hauswirtschaft initiieren u. a. Projekte zur Wertschätzung von Lebensmitteln. Von links nach rechts: Maren Meyer, Talke Gristede, die Leiterin Rike Bullwinkel, Maren Schulze, Angrit Bade und Rita Martens.



In Niedersachsen tut sich was

HAUSWIRTSCHAFT IST ANGESAGT – START EINER IMAGEKAMPAGNE

Es ist Freitagnachmittag. Umgeben von Klebezetteln und Smartphone-Stativen diskutieren sechs junge Hauswirtschafter*innen über Zielgruppe, soziale Medien und was die Hauswirtschaft alles zu bieten hat. Ziel des Workshops: Ideen sammeln für die Umsetzung der Imagekampagne Hauswirtschaft des ZEHN.

Unterstützung durch Hauswirtschaftsbotschafter*innen

„Je mehr wir uns mit verschiedenen Ausbildungsstudien beschäftigt haben, desto deutlicher wurde: Hauswirtschaft trifft sehr viele Interessengebiete der Jugendlichen“, so Angrit Bade. Von Nachhaltigkeit über

Gesundheit bis zu sozialen Tätigkeiten – Hauswirtschaft ist angesagt. Nur fehlt den jungen Menschen oft das Wissen über die Aufgaben von Hauswirtschafter*innen. Das soll sich nun ändern. Als zentrales Element der Kampagne hat sich das ZEHN daher etwas Besonderes überlegt: Sowohl bei der strategischen Erarbeitung als auch bei der Umsetzung auf Messen oder in den sozialen Medien lässt sich das Team aus Oldenburg von sechs Hauswirtschaftsbotschafter*innen unterstützen. „Dabei war es uns wichtig, dass wir Botschafter*innen aus den unterschiedlichen Ecken Niedersachsens gewinnen und eine Mischung aus Auszubildenden und Berufstätigen haben“,



Hauswirtschaft kann gar nicht laut genug sein. Unüberhörbar wird es mit dem Megaphon.

erläutert Rike Bullwinkel, Leiterin des ZEHN, die Auswahlkriterien.

Gemeinsamer Workshop

Aus den eingegangenen Bewerbungen wählte das Team vom ZEHN fünf Hauswirtschafterinnen und einen Hauswirtschafter. Der gemeinsame Workshop war das erste Treffen der Botschafter*innen und der Kolleginnen vom ZEHN. Von Zielen und Botschaften der Kommunikationskampagne über die Gestaltung der Website bis zu einem Fotokurs mit dem Smartphone – der Zeitplan an den beiden Workshop-Tagen war straff, doch der Einsatz hat sich gelohnt. Angrit Bade freute sich über die Ergebnisse: „Wir als ZEHN nehmen aus dem Workshop viele Ideen mit und sind gespannt auf die weitere Zusammenarbeit mit unseren Botschafter*innen.“



Almut Blecken, Jolina Luttermann, Sophie Raupers-Greune, Niklas Seeberg, Kimberly Jende, Johanna Oelgeschlager

Hauswirtschaft muss Qualitätsmerkmal bleiben

IST SAUBERKEIT SELBSTVERSTÄNDLICH?

Der neu geregelte sogenannte Pflege-TÜV findet nach der Corona-Pause ab September wieder Einsatz in der Bewertung der vollstationären Pflege durch den Medizinischen Dienst der Krankenkassen (MDK). KlöberKassel, die hauswirtschaftliche Beratung, kritisiert gemeinsam mit Klasse Wäsche, einer Informationsplattform rund um die hauseigene Wäscherei, diese neue Qualitätsprüfung. Hygiene sei kein Bestandteil des Kriterienkatalogs mehr.

Die neue Qualitätsprüfung (QPR), die zum 1. November 2019 erstmalig als Nachfolger der Bewertungen durch die Pflegekassen in Kraft trat, sieht eine halbjährliche Kontrolle aller Alten- und Pflegeeinrichtungen in Deutschland vor. Untersucht werden Punkte wie zum Beispiel die Eingliederung der Patienten, der Erhalt der Mobilität, die Unterstützung bei krankheitsbedingten Belastungen und das Schmerzmanagement. Die Kontrolle hauswirtschaftlicher Bereiche wie Küche und Wäscherei sowie die Sauberkeit von Wäsche und Geschirr in den Pflegebetrieben stehen beim Medizinischen Dienst der Krankenkassen (MDK) jedoch nicht mehr auf der Checkliste.

Klasse Wäsche eine Informationsplattform rund um die hauseigene Wäscherei, kritisiert diese Vorgehensweise. „Die vom MDK vorgelegten Fragebögen orientieren sich fast ausschließlich an der Pflege. Die Qualität der Hauswirtschaft steht überhaupt nicht mehr

im Fokus“, erklärt Klasse Wäsche Sprecher Markus Wendlinger. „Sauberes Geschirr und saubere Wäsche sind aber ein Teil der Hauswirtschaft. Besonders im Umgang mit älteren Menschen, welche oft ein schwaches Immunsystem besitzen, ist Hygiene essenziell, um Ansteckungen zu vermeiden. Außerdem trägt sie nicht unerheblich zum Wohlbefinden der Pflegebedürftigen bei.“ Walter Ecker, stellvertretender Sprecher von Klasse Wäsche, ergänzt: „Die Hauswirtschaft wird in dieser Qualitätsprüfung nicht gleichberechtigt zur Pflege behandelt. Dieser Kontrollmangel führt dazu, dass es auch keine Verpflichtung mehr für Qualität in der Hauswirtschaft gibt.“

Gemeinsam mit KlöberKassel setzt sich Klasse Wäsche dafür ein, dass die Qualität der pflegebetriebsinternen Hauswirtschaft auch weiterhin kontrolliert wird.

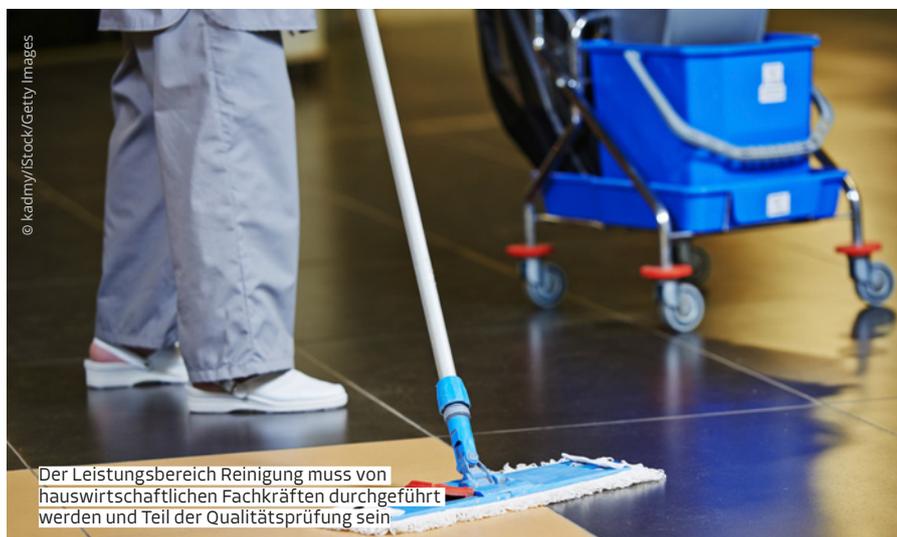
Christine Klöber, Geschäftsführerin von KlöberKassel, fordert: „Der aktuelle Prüfkatalog des MDK fokussiert nur die Ergeb-



Christine Klöber fordert, dass Hygiene wieder ein Prüfbestandteil des MDK wird

© Nina Skripitz

nisqualität beim Bewohner. Das Fehlen der hygienischen Beurteilung signalisiert unerschwinglich, dass das Thema nicht wichtig sei. Die Notwendigkeit eines guten Hygienemanagements durch die Hauswirtschaft, mit all seinen Leistungsbereichen, ob Küche, Wäsche, Reinigung oder Corona-Krisenmanagement, hat sich gerade in den vergangenen Monaten der Pandemie als ein wichtiger Stützpfiler der Infektionsvermeidung und -minderung herausgestellt. Hygiene ist lebenswichtig, es gehört auf die Tagesordnung der politischen Verantwortlichen und des MDK – tragen Sie Sorge dafür, dass die personellen und finanziellen Rahmenbedingungen zur Hygienesicherung in Pflegeeinrichtungen und damit dem aktiven Bewohnerschutz geschaffen werden und dass Hygiene wieder ein Prüfbestandteil wird.“



Der Leistungsbereich Reinigung muss von hauswirtschaftlichen Fachkräften durchgeführt werden und Teil der Qualitätsprüfung sein



**IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!
WAS DENKEN SIE DARÜBER?**

Gerne nehmen wir Ihre Anregungen und Forderungen zum Bewertungsmaßstab des medizinischen Dienstes auf. Kontakt unter: fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de



© Kürbis und Foodbilder: Marie Schadeck



Die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie zeigt Mut

OLYMPISCHES GOLD IN STUTTGART

Fachmessen bieten eine Fülle von Informationen für Fachkräfte und Entscheidungsträger. Die Redakteurin des FUNDUS, Gisela Würzer, zuständig auch für Betreuung der Sponsoren und Werbekunden, berichtet für Sie von der Intergastra aus Stuttgart.

Die Leitmesse positioniert sich als innovative Gastromesse. Das hat der Intergastra einen Spitzenplatz unter den europäischen Fachmessen eingebracht, bei der 1.497 Aussteller aus 75 Ländern aktuelle Trends und innovative Produkte präsentieren. Die Presse spricht sogar von „Emotion und Leidenschaft“, mit der auch die über 100.000 Besucher ihre Begeisterung zeigen.

Diesmal zeigte sich die Intergastra im Trio mit der Gelatissimo und der IKA/Olympiade der Köche. Die Eisfachmesse Gelatissimo ist die wichtigste Messe für den deutschsprachigen Raum – es ist erwiesen, dass immer mehr Fachbesucher lieber nach Stuttgart kommen als nach Rimini. Ein Highlight war die Olympiade der Köche mit ihren mehr als 2.000 Köchinnen und Köchen, Pâtisseries, Foodartisten und Live-Carver aus über 70 Nationen, die an vier Wettbewerbstagen alles gegeben und für unvergessliche kulinarische Highlights und erstmals für ein olympisches

Messeerlebnis gesorgt haben. Anfeuernde Rufe, schon fast freudiges Gekreische, war durch die ganze Halle zu hören. Besucher standen vor den mit Glaswänden abgetrennten Kojen, in denen die Teams ihr Bestes gaben.

Jeweils zwei Jahre vor dem eigentlichen Wettbewerb trainierten die Teams intensiv. Auf der Grundlage eines individuellen Stils, der Kochtradition des eigenen Landes und der Fertigkeiten der einzelnen Mitglieder löste jedes Team im Wettbewerb die ihm gestellten Aufgaben.

Neben Perfektion,

Präzision und einem herausragenden Geschmack der zubereiteten Speisen waren auch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Sauberkeit in der Küche sowie die Präsentation der Speisen gefragt. Unser Firmenmitglied Ecolab war exklusiver Hygienepartner bei der Kocholympiade und unterstützte die Teams beim Thema Lebensmittelsicherheit und bei der Einhaltung der guten Hygienepraxis, damit Juroren und Besucher gefahrlos die zubereiteten Köstlichkeiten verkosten konnten.

Foodartisten und Messervirtuosen zeigten essbare Kunstwerke und Skulpturen aus Gemüse, Butter oder Schokolade.

Gisela Würzer



AMT Gastroguss (Offizieller Ausstatter der Deutschen Köche-Nationalmannschaft)

© VKD, Verband der Köche Deutschlands / AMT - Alumentall Gießtechnik GmbH

BGW NACHWUCHSPREIS 2021: JETZT BEWERBEN!

Startschuss für den BGW Nachwuchspreis 2021: Unter dem Motto „Gut gedacht. Gut gemacht. Gut gepflegt.“ sucht die Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) Pflege-Auszubildende mit cleveren Ideen. Zu gewinnen gibt es ein Preisgeld von 5.000 Euro.

Gesucht: die besten Ideen für
gesundes Arbeiten

Wie kann die Arbeit in der Pflege sicher und gesund gestaltet werden? Auf diese Frage gilt es, kreative Antworten zu finden. Der Nachwuchspreis richtet sich an Auszubildende aus der stationären und ambulanten Pflege. Seit 2016 stiftet die BGW den Nachwuchspreis im Rahmen des Deutschen Pflegepreises. Gefragt sind innovative Lösungen, die

relevant, umsetzbar und nachhaltig sind. Dabei kann es um ergonomisches Arbeiten oder das Vermeiden psychischer Belastungen gehen, um Hygiene oder andere Themen, die den Pflegenachwuchs beschäftigen. Die Gewinnerteams der ersten beiden Wettbewerbe entwickelten beispielsweise eine innovative Pflegejacke und rutschfeste Überziehschuhe.

Einsendeschluss im November

Mitmachen können Teams von mindestens drei Auszubildenden. Einzureichen sind eine Ideenbeschreibung sowie veranschaulichende Bilder, Videos oder andere Materialien. Die Teilnahme erfolgt online und ist ab sofort bis zum 15. November 2020 möglich.



Das Gewinnerteam wird mit einem Preisgeld von 5.000 Euro belohnt, das für eine teambildende Maßnahme eingesetzt werden soll. Die Preisverleihung findet im Mai 2021 anlässlich des Deutschen Pflorgetags in Berlin statt. Teilnahmebedingungen und weitere Informationen gibt es auf www.bgw-online.de/nachwuchspreis.

Anzeige

Miele



400 EUR*

Hygiene-Cashback
sichern

Hygienische Reinigung ist jetzt
besonders wichtig.
Unsere **HYGIENESPÜLER**
erfüllen höchste Ansprüche.

Miele Professional. Immer Besser.

In Zeiten von Virusinfektionen ist es essenziell, ein höchstes Maß an Hygiene zu gewährleisten. In Senioren- und Pflegeheimen, wo maximale Hygienesicherheit gefordert ist, sorgen unsere HYGIENESPÜLER für perfekte Reinigungsergebnisse.

- Spülen mit hohen Spültemperaturen > 60 °C, thermische Desinfektion möglich, mit DryPlus kein manuelles Nachrocknen selbst bei Kunststoffgeschirr
- Nur für kurze Zeit - Die Miele Frischwasserspüler PG 8057 TD, PG 8059 und PG 8099 jetzt mit € 400 EUR* Hygiene-Cashback.

*Aktionsbedingungen unter:
www.miele.de/pro/hygiene-cashback

Info: 0800 22 44 644, www.miele-professional.de



Ambiente

EINE MESSE MIT RFID, SPEEDDATING UND SABINE

Die internationale Leitmesse und weltweite Nummer 1 für Produkte rund um den gedeckten Tisch, Küche und Hausrat, Einrichtungs- und Dekorationsaccessoires, Wohnkonzepte, Geschenkartikel sowie Schmuck und modische Accessoires hatte wieder Anfang Februar die Tore geöffnet.

ambiente

 messe frankfurt



© Horeca Thomas Kastl/Messe Frankfurt/Marc Jacquemin



© Horeca Jozef Youssef/Messe Frankfurt/Marc Jacquemin

Mit der Halle 6.0 wurde der Dining-Bereich um eine eigene Hallenebene für Aussteller der Hotel-, Restaurant- sowie Catering-Branche (HoReCa) erweitert und die HoReCa Academy konnte mit einer internationalen Besetzung aus hochkarätigen Experten und Unternehmern ihre Premiere feiern.

4.600 Aussteller aus aller Welt konnte die Ambiente 2020 verbuchen, bemerkte „Mr. Dining“, wie er genannt wird, und begrüßte mit erstaunlichen Fakten die Gäste des HoReCa Get-together und gleichzeitig zum Auftakt der HoReCa Academy. Thomas Kastl, Dining Director, hielt die Laudatio für Sternekoch Jozef Youssef, Gründer und Kreativdirector des Studios „Kitchen Theory“ in London und Experte für multisensorische Dining-Erlebnisse.

IN SEINEM EXPERIMENTELLEN RESTAURANT

„Chef's Table“ gehen Gäste auf eine Reise durch ein Menü, das mit Licht, Farben, Projektionen, Sound und Aromen die Sinne beflügelt. Jozef Youssef ist überzeugt, dass Form oder Farbe eines Tellers ein Gericht noch hochwertiger erscheinen lassen und das richtige Geschirr die Erwartungen an den Geschmack steigert. Essen wird mit allen Sinnen erlebt. Ob es im Restaurant nach feuchter Erde oder nach Karamell riecht, im Hintergrund Vögel zwitschern, Wind rauscht oder das Whiskey-Glas schwer oder leicht ist – es ist das komplexe Zusammenspiel vieler sensorischer Anregungen. Als Versuchskaninchen durften wir, meine Kollegin Marie Schadeck und ich, nun einen schmalen Papierstreifen aus dem kleinen Gazebeutel nehmen, der

an die Gäste zuvor verteilt wurde und darauf kauen ... unangenehm bitter. Aber nicht alle empfanden das so, womit natürlich auch bewiesen war, was wir eigentlich schon wissen, dass nicht alle den gleichen Geschmack haben. Physisch oder psychologisch, aber auch durch eine „visuale Dominanz“ wird unser Geschmack geprägt. So werten wir rot meist als süß und grün als sauer. Ein musikalischer Test? Na klar, so verkörpern helle Töne eher Weißwein und dunkle Cellotöne Rotwein. Wussten Sie, dass, wenn Sie z.B. ein Stück Seide oder Schmirgelpapier in der Hand haben, der Rum im Glas immer anders schmeckt? In seiner Präsentation überzeugte er die



© Horeca Jozef Youssef

Gäste, dass „Designgeschirr“ sich bezahlt macht. Ein Vergleich mit gleichgroßen weißen Tellern, belegt mit der gleichen Portionsmenge, aber unterschiedliches Design, ließ die Speise unterschiedlich groß wirken. Eine weltweite Befragung konnte beweisen, dass die Investition eines Designgeschirrs sich wertsteigernd auf den Preis des Gerichtes auswirkt.

NICHT NUR SCHÖNES PORZELLAN

kann begeistern, sondern auch praktisches und formschönes Geschirr aus Kunststoff. Inspire, be green, be happy ist die Devise bei Koziol, dem Odenwälder Unternehmen. Neuheiten im neuen Organic-Material mit wertvoller Zellulose und in vier aufregenden, neuen Farben. Mit Tulip ist Tisch decken neu gedacht. Das Besteck-Set Tulip besteht aus Messer, Gabel und Esslöffel und steht aufrecht. Die drei Teile ruhen sicher in einer Halterung und lassen sich auch einzeln entnehmen. Eine verblüffende Designlösung und gleichzeitig eine kleine Revolution für den gedeckten Tisch.



© Koziol

BESONDERS FÜR OUTDOORFREUNDE

ist die Version KLIKK Pocket wunderbar unterzubringen. Messer, Gabel, Löffel werden einfach ineinandergesteckt und passen dank ihrer kompakten Größe in jede Jackentasche. Das Messer nimmt es sogar mit Steaks auf. Das Material ist besonders langlebig, dazu geschmacksneutral, lebensmittelecht und spülmaschinenfest. Ein sinnvolles Konzept für alle, die kompromisslos nachhaltig genießen wollen.



Mit diesem smarten cupit-Becher könnte die Zeit im Liegestuhl unter Palmen einiges verändern, wenn Sie das intelligente Logo gescannt haben und Ihrem Smartphone die Weitergabe seines Standortes erlauben.

WENN SIE SICH MIT EINER TASSE

KAFFEE oder einem Getränkebecher etwas zurückziehen möchten, könnte es sein, dass das gar nicht so ruhig ausfällt. Vorausgesetzt Sie haben schon einen smarten Porzellanbecher von KAHLA mit einem NFC-Transponder. Die tragen einen spülmaschinenfest versiegelten NFC-Chip, intelligente Logos oder Motive, die sich per Smartphone auslesen lassen. Eine neue interaktive Kommunikation, damit Unternehmen ihre Kunden und Mitarbeiter täglich mit Botschaften, Produktinformationen, Spielen, Coupons und Angeboten überraschen können. Ob volldigitalisierte Kantinen mit Self-

checkout-Kassen, die berührungslose Bestellung an Kaffeeautomaten oder die exakte Erfassung des Gewichts an einer Ladenwaage: Jegliche Teller, Becher und Schalen von KAHLA können mit den unterschiedlichsten RFID- und NFC-Tags bestückt werden, um den IT-Systemen von Unternehmen aus der Gemeinschaftspflege oder der Industrie zu dienen.

Händler und Marken können täglich wechselnde Coupons, Rezeptideen mit Einkaufslisten, Angebote und deren regionale Verfügbarkeit, Playlisten oder Gewinnspiele schon zum ersten Kaffee am Morgen servieren.



WER IHN IN HÄNDEN HÄLT, bleibt am besten ganz still oder hat schon im Vorfeld sich mit dem Hersteller des Originals geeinigt. Der Negativ-Preis „Plagiarius“ rückt Schäden durch Plagiate und Fälschungen ins öffentliche Licht. Hier handelt es sich weder um ein Kavaliersdelikt oder ein Versehen noch um dreisten Ideenklau. Sie sind rücksichtslos, vernichten Arbeitsplätze und bedeuten Stillstand statt Fortschritt. Dabei sind Fakes dem Original meist nur auf den ersten Blick täuschend ähnlich und bergen gerade für Verbraucher enorme Sicherheitsrisiken.

DAS KÜCHENGERÄT „NICER DICER“. Der Fälscher verletzt diverse gewerbliche Schutzrechte von Genius. Er kopiert nicht nur das Produkt- und Verpackungsdesign, sondern auch den Firmennamen „Genius“, den Produktnamen „Nicer Dicer Quick“ sowie Text und Abbildungen der englischsprachigen Bedienungsanleitung – nur das Genius-Logo wurde hier wegetuschiert. Die billigen Materialien spiegeln die minderwertige Qualität wider: Die Schneidklingen sind eher stumpf und nicht so fest verankert – es besteht ein Risiko des Herausbrechens und somit Verletzungsgefahr. Natürlich sagt die Auszeichnung mit dem „Plagiarius“ nichts darüber aus, ob die jeweilige Nachahmung im juristischen Sinne erlaubt oder aber rechtswidrig ist. Die Aktion Plagiarius kann kein Recht sprechen. Sie darf aber auf die Probleme betroffener Firmen aufmerksam machen und die Meinung äußern, „dass plumpe 1:1-Nachahmungen einfalllos und moralisch verwerflich sind und zu Stillstand führen.“



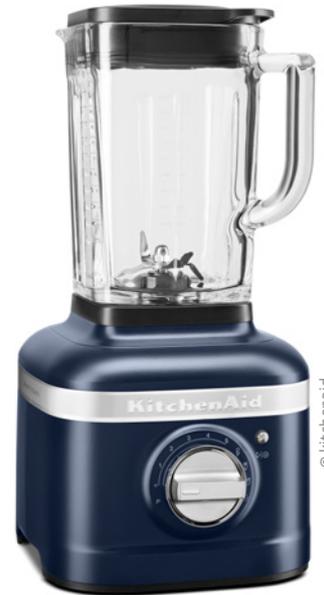
Plagiarius 2020 – 1. Preis: Küchen-Schneidergerät „Nicer Dicer Quick“. Das linke Foto im Bild ist das Original, rechts das Plagiat/die Fälschung.



© Würzler

DER HEIMLICHE STAR der Messe, an dem man einfach nicht vorbei gehen konnte. Hände schüttelnd, freundlich zu jedermann und auf Wunsch erfolgte auch ein kleines Tänzchen.

IST ES IHNEN NACH LIEBESAPFELROT, Seidenpink oder doch lieber nach Dunkelblau? Kitchenaid hat in seiner Skala alles anzubieten. Nach der Küchenmaschine glänzen jetzt auch die neuen Standmixer in den schönsten Farben. Der „Artisan K400“ überzeugt mit dem ästhetischen Äußeren und durch etliche innere Werte. Spielend leicht nimmt er es mit harten, fasnigen oder gefrorenen Zutaten auf und lässt sich in fünf Geschwindigkeitsstufen regulieren. Zusätzlich verfügt der neue Artisan Standmixer über drei perfekt abgestimmte Programme, speziell für Smoothies, zerstoßenes Eis und Eisgetränke. Da bleibt nur noch die Wahl der Farbe.



© kitchenaid

Kitchenaid K400



© Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Petra Welzel

HERVORRAGEND EIGNET SICH DIE AMBIENTE, UM MIT VIELEN GÄSTEN GEBURTSTAG ZU FEIERN. Zu seinem 175-jährigen Bestehen setzte der Premium-Kochgeschirrerhersteller Fissler im Rahmen seiner Frühjahrspromotion am Point of Sale (POS) einmal mehr auf Kundenzufriedenheit. Im Mittelpunkt der Aktivitäten stand das limitierte original-profi collection® Geburtstags-Topfset mit einer Servierpfanne als Gratis-Zugabe.

AMBIENTE - EINE MESSE FÜR ALLE JAHRESZEITEN.

Kleine Brücken führen uns durch einen großzügigen futuristisch anmutenden Ausstellungsraum, vorbei an neuen Geschirrformen, präsentiert vor einer Projektion der Himmelsgestirne. Bislang hat sich Villeroy & Boch einiges an Präsentation einfallen lassen. Was jetzt wohl kommt? Ich wäre nie drauf gekommen: Weihnachten! Zehn Jahre Toy's Delight – V&B feiert das Jubiläum der erfolgreichen Weihnachtsgeschirrkollektion mit einer besonderen Jubiläumsedition aus Bowl, Frühstücksteller und Henkelbecher, die mit feinen Streumotiven

und einem hochwertigen Echtgolddekor dekoriert sind. Die nostalgischen Motive in den klassischen Weihnachtsfarben Rot, Grün und Weiß dekoriert, finden sich auch auf den Neuheiten wie Königs-kuchenplatte, Servierplatte und Becher ohne Henkel.

Wer sich immer noch nicht für die klassischen Farben begeistern kann, für den hält V&B die Toy's Delight Royal Classic Serie bereit aus rein weißem Porzellan. Reliefs aus verspielten Ornamenten und



weihnachtlichen Streumotiven verleihen den Produkten eine besondere Haptik. Ist doch ganz einfach: Hier bietet sich Mix and MATCH an.

Weitere Neuheiten-Ticker



Erwähnenswert ist die **DESIGN ESPRESSO PICCOLO** von Gastroback. Mit nur 15 cm Breite passt sie in jede Küche. Mit einem Thermo-block-Heizsystem mit Vorbrühfunktion, 19 bar Pumpendruck, professionellem Siebträger mit Einsätzen für eine oder zwei Tassen sowie für E.S.E. Pads geeignet, kann man mit ihr alle Kaffeespezialitäten herstellen.

+++ +++ +++ +++

Ideal für Singles, Kleinhaushalt und sogar Rentner, denn Sicherheit wird bei dem kleinen „Multidicer“ von Börner großgeschrieben. Mit 30 cm Länge und 7,5 cm breit passt er in jede Schublade und auch sogar direkt auf eine kleine Schüssel. Der Resthalter passt in die Fruchthalterung und alles läuft in einer



Führungsschiene. Absolut Finger schonend und bei der richtigen Drehung gib es auch Würfel.

+++ +++ +++ +++

Wie kaum ein anderes Messer macht das Kochmesser AJAX von Dick Lust auf Kochen und Grillen. Die



imposante 22 cm lange Klinge gleitet durch Fleisch wie durch Butter und die geschwungene Messerschneide ermöglicht den Wiegeschnitt. AJAX konnte mit Qualität, Funktionalität und Materialbeschaffenheit gepaart mit attraktivem Design Verbraucher und Jury überzeugen. Die begehrte Auszeichnung „Golden Award – Best of the Best“ ist wohl verdient.

+++ +++ +++ +++

Endlich ein Backrahmen, der nicht verrutscht. Der neue von LARES Blechwarenfabrikation hat eine geschützte Klemmfunktion, mit der die vier Einzelteile fixiert werden können und nichts mehr verrutscht. Stufenlos ausziehbar bis Backblechgröße können die Einzelteile zerlegt platzsparend aufbewahrt werden. Bestes Arbeiten ist

mit dem neuen Tortenring mit Klemmhebel möglich. Im Kontrast zu herkömmlichen Tortenringen behält dieser die eingestellte Größe und kann nicht mehr verrutschen und keine Füllung kann auslaufen. Der Klemmhebel ist außen an einer der beiden Führungen des Tortenringes angebracht.

+++ +++ +++ +++

Mit dem digitalen Marktplatz Nextrade und der Online-Plattform Conzoom Solutions hatte die Messe schon im Vorfeld gewonnen und genügend Personal eingestellt. Zu dieser Zeit noch unwissend, wie dringend nötig dies sein wird mit Beginn der Coronakrise. Die Ambiente 2020 war in jeder Form gerüttelt und geschüttelt. Fehlende asiatische Besucher und manch leere unbestückte Stände waren ein ungewohntes Bild. Das Sturmtief Sabine sorgte an den beiden letzten Tagen vollends für Verwirrung. Auch wir konnten unsere Termine nicht einhalten und wurden dafür aber am nächsten Tag freundlichst empfangen – mit viel Zeit.

So sind alle heute schon gespannt auf die Ambiente 2021. *Gisela Würzer*



© LARES

Corona-Pandemie

SORGEARBEIT UND HAUSHALTSNAHE DIENSTLEISTUNGEN



Die aktuellen Themen des Deutschen Hauswirtschaftsrates

Der Deutsche Hauswirtschaftsrat wurde 2016 in Frankfurt/Main gegründet und ist ein Zusammenschluss von Akteuren in der Domäne Hauswirtschaft. FUNDUS veröffentlicht im Rahmen der Netzwerkarbeit regelmäßig Informationen zu Aktivitäten des Hauswirtschaftsrates.



ZUSCHUSS für haushaltsnahe Dienstleistungen gefordert

Der Deutsche Gewerkschaftsbund ist Mitstreiter des Deutschen Hauswirtschaftsrates (DHWiR) zum Thema „Zuschüsse für haushaltsnahe Dienstleistungen“: Am 6. August wurde eine gemeinsame Erklärung zur Gleichstellungsstrategie der Bundesregierung veröffentlicht. Dort wird als eine der Maßnahmen die „Inanspruchnahme haushaltsnaher Dienstleistungen unterstützen“ (wie bereits im Koalitionsvertrag vereinbart) genannt.

In der Erklärung fordern beide Verbände die notwendige Einführung eines Zuschusses für die Inanspruchnahme haushaltsnaher Dienstleistungen: <https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-08-06Gemeinsame-Erklärung-DGB-DHWiR.pdf>

GRÜNDUNG EINES BÜNDNISSES „Sorgearbeit fair teilen“ und Equal-Care-Manifest

Am 14. Juli hat sich ein Bündnis „Sorgearbeit fair teilen“ gegründet. Für den DHWiR hat Prof. Angela Häußler, Professorin für Alltagskultur und Gesundheit an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, an den vorbereitenden Sitzungen teilgenommen, denn sie ist als Oecotrophologin mit ihrem Fachgebiet eine ausgewiesene Expertin auf diesem Gebiet.

Die Initiative zum Thema gerechte Verteilung der Sorgearbeit ging von einer Auftaktveranstaltung im Familienministerium aus, zu der der DHWiR eingeladen war. Die Arbeiten sind nun unter Beteiligung sehr vieler bundesweiter Verbände so weit gediehen, dass sich ein großes Bündnis gründen konnte. Dies ist wieder ein gutes Beispiel, wie der DHWiR sich zu aktuellen gesellschaftspolitischen Themen erfolgreich einbringen kann. Hier finden Sie das Statut des Bündnisses „Sorgearbeit fair teilen“: <https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-06-17-Statut-Buendnis-Sorgearbeit.pdf>

Weitere Informationen zum Projekt des BMFSFJ gibt es hier: <https://www.bmfsfj.de/bmfsfj/themen/gleichstellung/gender-care-gap/projekterstellung/projekt-erforscht-ungleichheiten-bei-der-unbezahlten-sorgearbeit/137292>

Der DHWiR unterstützt auch das Equal-Care-Manifest und zählt zu den Erstunterzeichner*innen:

<https://equalcareday.de/manifest/>



CORONA-PRÄMIE auch für die Beschäftigten in der Hauswirtschaft

Die Corona-Sonderprämie ist seit Anfang April 2020 beschlossene Sache, aber die Hauswirtschaft ist bei den genannten Berufsgruppen nicht dabei. Der Deutsche Hauswirtschaftsrat setzt sich deshalb dafür ein, auch der Hauswirtschaft mit einem Bonus für ihren Einsatz in der Corona-Krise zu danken. Dazu wurde eine Mail-Aktion gestartet, um diese Forderung an Politiker, Tarifpartner und Ministerien auf Bundes- und Landesebene zu schicken.

Der GKV-Spitzenverband hat im Juni die Festlegungen für die Abrechnung der Corona-Prämie des Bundes veröffentlicht: „Diese einmalige Sonderleistung dient der Anerkennung und Wertschätzung aller insbesondere in Pflege, Betreuung und Hauswirtschaft eingesetzten Beschäftigten in Zeiten der besonderen Belastungen und Herausforderungen angesichts der Corona-Pandemie.“ In den Prämien-Festlegungen ist damit ganz eindeutig hinterlegt, dass die Hauswirtschaft miteinbezogen ist.

Alle Informationen und Veröffentlichungen zum Thema „Corona“ finden Sie hier: <https://hauswirtschaftsrat.de/corona.html>

NATIONALE DEMENZSTRATEGIE

Am 1. Juli 2020 wurde von der Bundesregierung die Nationale Demenzstrategie beschlossen und anschließend veröffentlicht: <https://www.bundesgesundheitsministerium.de/presse/pressemitteilungen/2020/3-quartal/nationale-demenzstrategie.html>

Der Deutsche Hauswirtschaftsrat hat an der Erarbeitung der Strategie mitgewirkt und das Strategiepapier am 15.07.2020 unterzeichnet.

INFORMATIONEN zum Deutschen Hauswirtschaftsrat

Der Deutsche Hauswirtschaftsrat ist der Zusammenschluss der Akteure in der Domäne Hauswirtschaft. Er ist die politische Interessenvertretung der Hauswirtschaft, der Ansprechpartner für Politik und Gesellschaft, Partner für die Organisation der Berufsbildung und für Arbeitgeber und Arbeitnehmer.

NEUE AUSBILDUNGSVERORDNUNG Newsletter des Deutschen Hauswirtschaftsrates

Seit Juni gibt es einen monatlichen Newsletter, in dem Sie alle wichtigen Informationen über den DHWiR erhalten. Melden Sie sich gleich an:

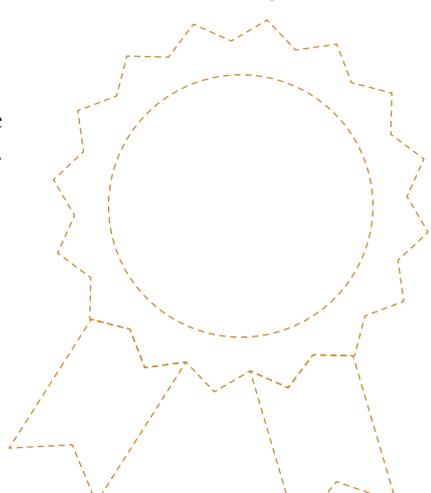
<https://hauswirtschaftsrat.de/newsletter/index.html>

ZUSAMMENARBEIT mit dem Deutschen Pflegeerrat im Rahmen der Konzertierten Aktion Pflege (KAP)

Ein Arbeitskreis des Deutschen Hauswirtschaftsrates (bestehend aus Mitgliedern der Sektion „Haushaltsnahe Dienstleistungen“ und „Haushaltsnahe Dienstleistungsbetriebe“) zur Konzertierten Aktion Pflege (KAP) hat die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Pflegeerrat weitergeführt. Zur Vorbereitung auf einen Workshop mit dem Bundesministerium für Gesundheit wurden gemeinsam Poster erstellt, die verschiedene Settings darstellen, in denen Pflege und Hauswirtschaft gemeinsam wirken. Aus den Postern soll hervorgehen, welche Aufgaben und Kompetenzen die jeweiligen Berufsgruppen erfüllen müssen und wie eine kooperative Zusammenarbeit aussehen kann. Dieses Papier wird dann als Vorbereitung eines Workshops mit dem Bundesgesundheitsministerium dienen.

HAUSWIRTSCHAFTER*IN

Der DHWiR hatte zum Start der neuen Ausbildungsverordnung eine Ausbildungs- und Qualifizierungsoffensive geplant; die Aktivitäten der Mitglieder sollten gebündelt und in die Öffentlichkeit gebracht werden. Dem hat die Corona-Pandemie erst einmal den Riegel vorgeschoben: Alle geplanten Aktivitäten können bis auf Weiteres nicht stattfinden. Mitglieder der Sektion „Bildung“ berichteten über erhebliche Probleme in den Betrieben bei der Besetzung von Ausbildungsstellen. Die Bewerbungsabläufe sind unterbrochen, weil Schnupperpraktika und Bewerbungsgespräche nicht stattfinden können.





© Hoatzineexp/Stock/Getty Images

dgh for future – das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft

HIER IST SCHWARMWISSEN GEFRAGT

Junge Menschen haben mit ihrer konsequenten Art jeden Freitag an unsere Zukunft erinnert und wie wichtig uns unser Klima sein sollte. Dies war für den erweiterten Vorstand der dgh ein Grund, Ideen für die professionelle Hauswirtschaft zu entwickeln. Seit dem 10. Mai 2020 veröffentlicht sie auf ihrer Homepage jeden Freitag einen neuen Tipp, damit Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter im beruflichen Alltag noch nachhaltiger handeln können. In Anlehnung an die globale Nachhaltig-

keitsstrategie orientieren sich die Tipps an den 17 Nachhaltigkeitszielen (Sustainable Development Goals – SDG) der Vereinten Nationen.

Die hohe Fachkompetenz der Mitglieder in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft macht es möglich, die Tipps für die professionelle Hauswirtschaft zu entwickeln und mit verlässlichen und wissenschaftlichen Quellen und Angaben zu Studien zu belegen. Auf der Homepage gibt es ein Formular, das es zudem jedem ermöglicht, eigene Tipps abzuge-

ben. Diese werden dann den einzelnen Nachhaltigkeitszielen zugeordnet. Haben die Themen Ihr Interesse geweckt? Dann schauen Sie doch mal auf die Homepage der dgh www.dghev.de und wenn Sie einen Tipp haben, nutzen Sie gerne das zur Verfügung gestellte Formular. Oder starten Sie in Ihren Einrichtungen ein Projekt mit Auszubildenden zum Thema „Nachhaltigkeitsstrategie in unserer Einrichtung“ und lassen Sie es uns wissen.

*M. Schäfer, stellvertretendes
Vorstandsmitglied der dgh*

Wir sind systemrelevant

Hauswirtschaft leistet wichtigen Beitrag in der Corona-Krise

Anlässlich der Vorstandssitzung der LAG Hauswirtschaft Niedersachsen lobte Ministerin Otte-Künast die Arbeit der Kollegen: Das Berufsfeld Hauswirtschaft hat sich als systemrelevanter Partner in der Corona-Krise erwiesen. Sie sei tief beeindruckt, was seitens der Hauswirtschaft unaufgeregt in der Pandemie erreicht wurde. Hauswirtschaftliche Kompetenzen sind besonders in Pflegeeinrichtungen gefragt. „Versorgungs- und Betreuungsqualität waren in der Krise die bedeutendsten Herausforderungen“, so der Vorsitzende der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Thomas Kornblum. Die Pflege habe mit hoher Wertschätzung auf die Hauswirtschaft reagiert.



Der HAUSWIRTSCHAFTLICHE ARBEITSMARKT in Zeiten der Corona-Pandemie

Die Corona-Pandemie beeinflusst unsere Arbeitswelt. Mit ihren vielfältigen Arbeitsspektren ist die Hauswirtschaft hierbei nicht ausgenommen. Vielmehr trägt sie als Teil systemrelevanter Arbeitsbereiche ihren Anteil zur Bewältigung der Krise bei.

Welchen Herausforderungen die Hauswirtschaft zu Beginn der Pandemie gegenüberstand und wie die Fach- und Führungskräfte sowie Lehrkräfte damit umgingen, hat das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft in Bayern in einer Umfrage erfasst. Zwischen dem 1. Mai und dem 30. Juni nahmen sich 140 Personen trotz – oder gerade wegen – coronabedingter Mehrarbeit die Zeit, den Fragebogen zu beantworten. Die wissenschaftliche Auswertung der Antworten übernahmen Dr. Inge Maier-Ruppert und Prof. Dr. Angelika Sennlaub von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh). Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) hat die Umfrageergebnisse zusammengefasst und Handlungsansätze formuliert.

(www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe_hauswirtschaft/252422/index.php)

Gute Arbeit kostet

ACHT MINUTEN sind zu wenig

„Acht Minuten – so viel Zeit hat eine Reinigungskraft im Schnitt, ein Klassenzimmer zu säubern. Diese Zeit war schon vor der Pandemie viel zu kurz bemessen“, sagt Sven Bönemann, Vize-Regionalleiter der IG BAU in Westfalen. Umfassender Infektionsschutz sei unter solchen Bedingungen kaum möglich. Die Gewerkschaft fordert vor dem Hintergrund der Pandemie, vorhandene Kräfte mit mehr Stunden zu beauftragen und wo nötig zusätzliches Personal einzustellen. „Saubere Schulen gibt es nur mit sauberen Arbeitsbedingungen“, macht Bönemann deutlich. (Anmerkung der Redaktion: Sinnvoll wären rechtlich festgelegte Mindestkennzahlen für die Reinigung. Solange an dieser Stelle bei den Schulträgern gespart wird, ist dem Blitzputzen von unprofessionellen Firmen Tür und Tor geöffnet. Gute Arbeit kostet.)

„COVID-19 Family Life Study“

FÜNF KONTINENTE – 40 LÄNDER – Internationales Forschungsprojekt

Die Deutsche Sektion der International Federation for Home Economics (IFHE) ist Kooperationspartner einer großen internationalen Studie zur Situation der Familien während der Corona-Pandemie, die bis Ende August durchgeführt wurde. Ziel der Studie ist es zu erforschen, wie Familien weltweit mit der gegenwärtigen Pandemie umgehen, vor welchen Herausforderungen sie stehen und welche Hilfestellungen sie bei künftigen Pandemien benötigen. Die ersten Ergebnisse sollen Ende des Jahres online zur Verfügung stehen – und sie werden bereits mit Spannung erwartet. Denn: Die Situation von Haushalten und Familien während der Corona-Pandemie und die plötzlichen Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie haben große Auswirkungen auf Familien. Vielfach waren und sind Familien auf sich allein gestellt. Von einem Tag auf den anderen mussten und müssen sie ihre eigenen Strategien entwickeln, wie sie mit der Situation fertig werden. Deshalb erwartet die IFHE auch für ihre eigene Arbeit die Auswertungen mit großem Interesse, steht doch die Steigerung der Lebensqualität von Haushalten und Familien ganz oben auf der Agenda des internationalen Verbandes.

Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien

FAKTOREN UND BEDINGUNGEN für das Gelingen von Dienstleistungsarrangements, wissenschaftlich untersucht und praxisnah argumentiert

Moderne Zeiten verlangen die Anpassung altbewährter Methoden, auch was die Arbeit des Alltags betrifft. Können haushaltsnahe Dienstleistungen, wie Haushaltshilfen, berufstätige Eltern bei ihren zahlreichen Aufgaben entlasten? Dieser Frage geht Mareike Bröcheler in ihrer wissenschaftlichen Arbeit nach.

Berufstätige Eltern stehen heute vor der Herausforderung, wie sie Jobs, Kinderbetreuung, Hausarbeit, also kurzum die vielen Aufgaben der Arbeit des Alltags gut miteinander vereinbaren können, wenn beide arbeiten. Viele fühlen sich im Alltag gestresst, insbesondere durch die Hausarbeit. Ob haushaltsnahe Dienstleistungen hierbei entlasten können, beantwortet die wissenschaftliche Studie von Mareike Bröcheler. Sie untersucht, inwiefern Haushaltshilfen für Familien die Arbeit des Alltags verringern oder aber neue Aufgaben hervorbringen.

www.fachbuchdirekt.de

Einen ausführlicheren Bericht lesen Sie im FUNDUS 4-2020.



AUSSEN HART, INNEN GESCHMACK

Nüsse sind eine gesunde Ergänzung unseres Speiseplans und werden im Zuge einer ausgewogenen Ernährung immer wichtiger. Es gibt sie in allen möglichen Formen und Geschmacksrichtungen. Die verschiedenen Nüsse unterscheiden sich auch in ihren Inhaltsstoffen. Naturgemäß enthalten sie alle wenig Wasser, dafür reichlich Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate und Ballaststoffe.

Das Fett in Nüssen liefert hauptsächlich einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die sich günstig auf das Herz-Kreislauf-System und vor allem auf die Blutfettwerte auswirken. Darüber hinaus enthalten Nüsse Mineralstoffe und Vitamine – hauptsächlich Vitamine aus der B-Gruppe und Vitamin E sowie Kalium, Natrium, Magnesium und

Phosphor; ferner Phytosterine und weitere sekundäre Pflanzenstoffe, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken.

In der Gemeinschaftsverpflegung spielen Nüsse eine zu geringe Rolle. Erfreulich ist, dass Nüsse und Kerne immer häufiger zu Salat- und Frühstücksbüfets angeboten werden. Viel zu selten sind sie regelmäßiger Bestandteil in der

Gemeinschaftsverpflegung. Laut der „Planetary Health Diet“ – dem Referenzplan für eine ausgewogene Ernährung und einen gesunden Planeten – sollte sich der Verzehr von Nüssen und Hülsenfrüchten verdoppeln. In der Kita- und Schulverpflegung werden die Kerne und Nüsse wohl schnell zum Renner avancieren. Kinder lieben besonders die knackigen, saftigen Kerne, wenn sie geröstet sind. Werden die Erd- oder Walnüsse mit Schale gekauft und gemeinsam geknackt, sind sie auch eine gute Übung zur Stärkung der Fein- und Grobmotorik.

Einziges Wermutstropfen: Nüsse haben ein großes Allergiepotezial. Bei einer primären Nahrungsmittelallergie reagieren die Betroffenen unmittelbar auf bestimmte Proteine in der Nuss allergisch. Meist handelt es sich dabei um sogenannte Speicherproteine. Diese sind so stabil, dass sie durch Erhitzen oder die Magensäure nicht angegriffen werden. Häufiger verbreitet, aber auch milder im Verlauf sind Nussallergien, ausgelöst durch eine mögliche Kreuzreaktion mit Pollen-Frühhühern (Birke, Erle, Hasel). Deshalb müssen Nüsse – selbst wenn sie nur in Spuren in verarbeiteten Lebensmitteln vorkommen – europaweit gekennzeichnet werden. Es ist eine gute Idee – soweit möglich –, Nüsse in der Schale zu kaufen und sich vor dem Knabbern erst die Arbeit des Knackens aufzuerlegen. Das ist zugegebenermaßen nicht immer ganz einfach, etwa bei Mandel und Paranuss. So genießt man aber nicht nur bewusster, sondern isst vermutlich auch etwas weniger, denn immerhin haben 100 Gramm Nüsse im Schnitt mindestens so viele Kalorien wie eine Tafel Schokolade. *Quelle: www.bzfe.de*

PRAXISTIPP:

Nüsse und Kerne haben ihren Preis. Es lohnt sich hier auf regionale und saisonale Angebote zu achten. Sonnenblumenkerne, Mandeln, Walnüsse und Haselnüsse gehören zu den günstigeren Sorten. Oft steigen die Preise in der Vorweihnachtszeit an.

SO VIELE NÜSSE DECKEN IHREN TAGESBEDARF

Folgende Mengenangaben entsprechen jeweils ca. 25 Gramm – und stellen damit den optimalen Tagesbedarf dar. Je nach Größe der Nüsse kann die Anzahl leicht variieren:

Cashews: 12 Stück

Erdnüsse: 33 Stück

Haselnüsse: 16 Stück

Macadamianüsse: 12 Stück

Mandeln: 17 Stück

Pekannüsse: 12 Stück

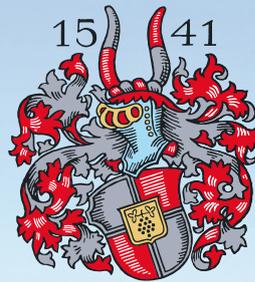
Pistazien: 25 Stück

Walnüsse: 16 Halbe oder 8 Ganze

Anzeige

WEINGUT ANSELMANN

EDESHEIM/PFALZ



Weine zum Feiern
und Genießen!



Weingut Werner Anselmann
Staatsstraße 58-60
67483 Edesheim, Germany
www.anselmann.com



DEUTSCHES HAUS
WEINGUT
ANSELMANN
EDESHEIM/PFALZ
Offizieller Partner Tokio 2020



KURZ UND KNAPP: DIE WICHTIGSTEN NÜSSE UND KERNE

CASHEWS – die nierenförmigen Kerne stammen hauptsächlich aus Indien, Brasilien, afrikanischen sowie asiatischen Ländern. Sie kommen geröstet, gesalzen oder auch ungesalzen sowie mit Gewürzen versehen in den Handel. In kaum einem anderen Lebensmittel ist der Anteil an der essenziellen Aminosäure Tryptophan derart hoch wie bei den Cashewkernen. Tryptophan ist ein unerlässlicher Baustein bei der Produktion des Neurotransmitters Serotonin, umgangssprachlich als „Glückshormon“ bekannt.

ERDNUSS – nicht nur bei uns, sondern auch weltweit die meist verzehrte „Nuss“. Um genau zu sein, gehört sie allerdings zu den Hülsenfrüchten. Ursprünglich in Südamerika beheimatet, wird sie mittlerweile in vielen anderen Ländern angebaut. Auch Erdnüsse in der Schale sind in der Regel geröstet.

HASELNUSS – eine alte Kulturpflanze. Die heutzutage im Handel erhältlichen Haselnüsse sind meistens nicht „sortenecht“, sondern stammen von verschiedenen Haselstrauch-Sorten. Die Türkei ist weltweit der größte Haselnuss-Exporteur und liefert nahezu 70 Prozent der Bestände. Dabei gelangt nur ein geringer Anteil als Schalenware in den Handel. Haselnüsse werden überwiegend geschält, ganz beziehungsweise zerkleinert, etwa gehobelt oder gemahlen, als Backzutat angeboten.

MACADAMIANÜSSE – stammen aus Australien. Optisch ähneln sie großen, runden Haselnüssen. Ihre Gewinnung ist vergleichsweise aufwendig: Wie Walnüsse sind Macadamias von einer dicken, grünen Schutzschicht überzogen, von der sie für die Verarbeitung befreit werden müssen. Von allen Nüssen haben sie die härteste Schale. Sie werden deshalb maschinell geknackt und kommen ausschließlich geschält in den Handel. Angeboten werden sie unbehandelt, geröstet und teils auch gesalzen.

MANDELN – hauptsächlich im Mittelmeerraum, in Vorder- und Zentralasien sowie in Kalifornien angebaut, wo mit 80 Prozent der Schwerpunkt in der weltweiten Produktion liegt. In Deutschland findet sich die Mandel nur in geringen Mengen in Weinbergnähe am Oberrhein und in der Pfalz in Kultur. Die süße Mandel wird gerne roh als ganzer Kern mit samt der zimtbraunen Haut gegessen. Die Bittermandel ist nicht für den Rohverzehr geeignet. Sie enthält Amygdalin, von dem während des Verdauungsprozesses giftige Blausäure abgespalten wird.

PARANÜSSE – werden nahezu ausschließlich aus Bolivien importiert. Auf dem Markt gibt es ungeschälte, geschälte und polierte Nüsse. Paranüsse haben einen sehr hohen Selengehalt. Dieses Spurenelement ist Bestandteil von antioxidativ wirkenden Enzymen und damit unter anderem wichtig für den Schutz des Organismus vor Zellschädigungen durch freie Radikale.

PISTAZIEN – kommen aus den Ländern des östlichen Mittelmeerraumes sowie den USA. Qualitativ hochwertige Ware enthält fast ausschließlich Nüsse, deren Schalen an der Naht aufgesprungen sind. Sie lassen sich dadurch leicht schälen. Die Samen sind hellgrün und haben einen sehr typischen Geschmack. Pistazien werden roh, geröstet und gesalzen angeboten.

WALNUSS – eine der ältesten Kulturpflanzen stammt ursprünglich aus Persien. Heute ist China der größte Walnuss-Produzent. Wer hierzulande selbst Walnüsse sammeln möchte, der hat im Herbst bei einem Spaziergang durch den Wald oder Park gute Chancen, fündig zu werden. Walnüsse haben ein sehr gutes Fettsäuremuster mit einem für den Körper hervorragend abgestimmten Verhältnis von Omega-6-cis-Linolsäure zu Omega-3-alpha-Linolensäure (Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren).

HANFSAMEN gibt es geschält oder im Ganzen. Sie enthalten große Mengen an Antioxidantien, Vitamin E und die B-Vitamine. In Hanf findet man deutlich mehr Vitamin B2 als beispielsweise in tierischen Produkten. Auch für die Entgiftung des Körpers und für den Stoffwechsel ist Hanf sehr vorteilhaft. Die im Hanfsamen enthaltene Fettsäure dient zum Abbau von eingelagertem Fett und sorgt dafür, dass es schneller abgebaut wird. Hanfsamen enthalten, unabhängig von der Sorte, kein THC oder andere rauschwirksame Inhaltsstoffe.

LEINSAMEN sind die Samen des Flachses. Sie werden im Ganzen oder geschrotet angeboten, fördern die Verdauung, helfen bei Gastritis und sind als Ei-Ersatz in der veganen Küche einsetzbar. Leinsamen bestehen zu 40 Prozent aus Leinöl mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

KÜRBISKERNE sind mineralstoffreich und helfen bei Blasen- und Prostataleiden. Kürbiskerne eignen sich auf vielfache Art und Weise als Nahrungsergänzungsmittel. Beispielsweise in Form von Kürbiskernöl, welches aus dem Ölkürbis gewonnen wird und sich besonders für die kalte Küche eignet. Die Kürbiskerne verfeinern Müslis, Salate, Suppen und andere Rohkostgerichte ebenso wie Backwaren.

SONNENBLUMENKERNE sind reich an Vitaminen und Kalzium. Sie sind wahre Allrounder, die aus der modernen Küche und als Snack für zwischendurch nicht wegzudenken sind. Als Zugabe in Salaten oder sogar Suppen sowie als Brotzugabe sind sie das i-Tüpfelchen, das zum Abrunden eines schmackhaften Essens beiträgt. Als gesunde Alternative zu Olivenölen tragen sie außerdem zum Gelingen von Salaten aller Art bei.

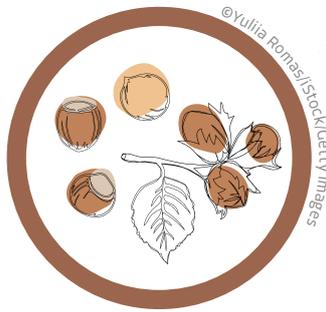
Walnusslikör



500 g	Walnüsse	Walnüsse grob zerkleinern.
1	Vanilleschote	Halbieren und anschließend klein schneiden.
1	Zimtstange	Die Walnüsse mit der Vanilleschote, der Zimtstange
500 g	Weißer Kandiszucker	und dem zerstoßenen Kandis in ein entsprechend großes Ansatzglas geben.
1,5 l	Weizenkorn (38 %)	Den Weizenkorn über den Ansatz gießen, das Gefäß gut verschließen und an einem kühlen Ort mindestens 6 Wochen ruhen lassen.

Den fertigen Likör durch einen Papierfilter abseihen und in Flaschen abfüllen.
Die Nüsse NICHT wegwerfen, sondern separat in einem Glas aufbewahren und zum Servieren mit in die Likörgläser geben. Beides immer kühl aufbewahren.

Nussecken



375 g	Mehl	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.	
2	Eier		
100 g	Zucker		
2 Pr.	Salz		
180 g	Margarine		
½ P.	Backpulver		
100 g	Aprikosenmarmelade		Den Mürbeteig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.
150 g	Margarine		Auf dem Teig verteilen.
50 g	Zucker		Alles zusammen in einem Topf 1 Minute kochen.
1 P.	Vanillezucker		Die Masse auf dem Teig verteilen.
3 EL	Wasser	Bei 175 °C ca. 25 – 30 Minuten backen.	
300 g	gem. Nüsse		

Nach dem Backen sofort in gleichmäßige Dreiecke schneiden.

200 g	Kuvertüre	Schmelzen und die Ecken damit bestreichen.
-------	-----------	--

Nusspanade*

1 EL	Nussöl	Zum Bepinseln der Fleischscheiben
50 g	Paniermehl	Das Paniermehl mit den gemahlene Haselnüssen und den gehackten Nüssen mischen.
50 g	Haselnüsse, frisch gemahlen	
20 g	gehackte Walnüsse	
20 g	gehackte Macadamianüsse	
1	Ei	Mit etwas Wasser verquirlen.
		Die Fleischscheiben nun zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss von beiden Seiten in der Nusspanade wenden.
100 g	Butterschmalz oder Rapsöl	Zum Braten verwenden.

* Aus dem „Wildkochbuch“ von Margarete Albrecht. Bestellbar über Publikationen bei www.bundesverband-hauswirtschaft.de



Sprichwörter

KERN-ENERGIE

Gott schenkt die Nüsse,
aber er knackt sie nicht

Man kann die Birke schütteln,
wie man will,
es fallen keine Nüsse herab.

Deutsches Sprichwort

Quelle: Wander (Hg.), Deutsches Sprichwörter-Lexikon,
Leipzig 1867–80

Fernsehen ist das Vergnügen,
zu bewegten Bildern Nüsse zu
knabbern und nicht darauf zu
achten, wie viele es sind.

Ugo Tognazzi

Wer seinen Kindern immer
nur Rosinen vorsetzt, darf sich
nicht wundern, wenn sie sich
später über harte Nüsse
beklagen.

© Kurt Haberstick (*1948),

Schweizer Buchautor und Aphoristiker

Die hohlsten Nüsse
knacken am lautesten.

Geknackte Nüsse sind
keine Nüsse ...
da können Sie jedes
Eichhörnchen fragen!

© Hugo Kükelhaus (1900–1984),

Genehmigung von Frau Barbara Vogel-Kükelhaus

Der gute Kern im Menschen
ist eine harte Nuss.

© André Brie

Die härtesten Nüsse knackt
man nicht mit Gewalt.

© Torsten Marold (*1962), dt. Spieleautor

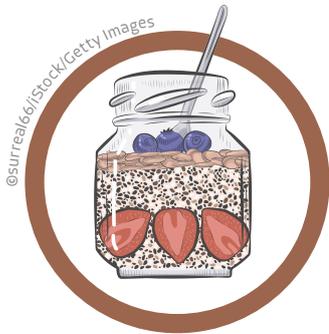
Das kleine Wörtlein Muss
Ist doch von allen Nüssen,
Die Menschen knacken müssen,
Die allerhärteste Nuss!

Ludwig Bechstein

Das Leben kann Spuren von
Müssen enthalten.

unbekannter Verfasser





Chia-Nuss-Pudding mit Obst

... für eine Portion

250 ml	Mandelmilch
5 EL	Chia-Samen
2 EL	Haselnuss- oder Mandelmus
1 Prise	Zimt
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Kokosfett
3 EL	gehackte gemischte Nüsse, z.B. Walnüsse, Paranüsse
2 EL	Sonnenblumenkerne
2 EL	Kürbiskerne
	Obst

Die Milch, Chia-Samen, Nussmus, Kokosfett, Zimt und Ahornsirup in einer Schüssel oder einem Rundrandglas vermischen und mindestens 3–4 Stunden ziehen lassen. Es gelingt am besten, wenn Sie diesen Ansatz schon am Vorabend anrühren und bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.

SO GEHT'S AM NÄCHSTEN TAG WEITER

Über Nacht ist der Chia-Ansatz zu einer Art Pudding geworden. Die Nüsse werden jetzt in einer Pfanne ohne Fett kurz angeröstet und zu dem Chia-Pudding gegeben. Sonnenblumen- und Kürbiskerne kommen ebenfalls dazu. Alle Zutaten gut durchmischen und das Obst zum Schluss dazugeben. Je nach Geschmack sind alle Arten von Beeren, z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, geeignet.

Anzeige



Walnusskrokant

... macht aus jedem Kuchen ein Erlebnis

200 g	Walnusskerne, grob gehackt
3 EL	Zucker
2 EL	Wasser

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und vor dem Backen auf den Kuchen verteilen. Passt zu allen Obstsorten wie z.B. Birnen oder Zwetschgen.

HAUTSCHUTZ FÜR PROFIS

C 60 Hautschuttschaum –
Für lang anhaltenden Schutz



orochemie

SERVICE FÜR IHR HYGIENEMANAGEMENT



orochemie-Desinfektionspläne
www.hygienesystem.de



orochemie-Hygieneplan
www.orochemie.de (Service)



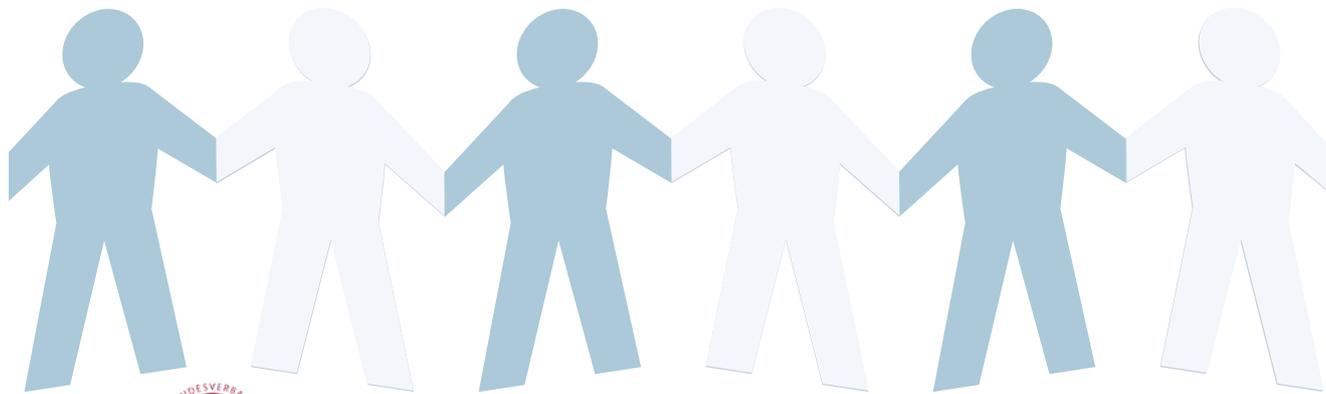
orochemie-Hygieneschulungen
www.hygienewissen.de



orochemie Hygiene App
<https://app.orochemie.de>

Info-Telefon:
(0 71 54) 13 08-39/-46 www.orochemie.de

orochemie



Partnerschaft der beiden großen Verbände MdH
und Berufsverband Hauswirtschaft

 **Berufsverband
Hauswirtschaft.**

© Pict-Rider/istock / Getty Images

MITGLIED SEIN LOHNT SICH JETZT DOPPELT

Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V. und der Berufsverband Hauswirtschaft e.V. gehen eine Kooperation ein. Die Verbände arbeiten seit vielen Jahren gemeinsam in einem Netzwerk zur Förderung der Hauswirtschaft zusammen. Gerne sind die Vorstände dem Wunsch der Mitglieder nachgekommen, noch enger miteinander zu kooperieren.

Die Vorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe Claudia Forster-Bard berichtet, wie es zu der Kooperation kam: „Mit den Kolleginnen und Kollegen des Berufsverbandes arbeiten wir seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammen. Zu Beginn Anführungszeichen setzen. Unter anderem haben wir gemeinsam mit anderen Verbänden 2016 den deutschen Hauswirtschaftsrat DHWiR gegründet. Auf Landesebene arbeiten die Verbände gemeinsam in den Landesarbeitsgemeinschaften Hauswirtschaft und in verschiedenen Ausschüssen. In Nord-

rhein-Westfalen organisiert eine Arbeitsgruppe erfolgreich den Landeswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft. Das alles sind im Großen und im Kleinen Erfolgsgeschichten, die uns zeigen, dass die Zeit reif ist, die Zusammenarbeit auf ein höheres Niveau zu heben. Als das Präsidium des Berufsverbandes auf uns zukam, haben wir nicht gezögert, Nägel mit Köpfen zu machen. Die neuen Vereinbarungen bieten den Mitgliedern ganz handfeste Vorteile. Ab sofort nehmen Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft, des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH und der Landesverbände des MdH an Seminaren und Tagungen des Partners zum Mitgliederpreis teil. Als weiterer Schritt ist eine Zusammenarbeit der Zeitschriften FUNDUS und infodienst angedacht.

Mit der Kooperation wollen wir unseren Mitgliedern einen Mehrwert bieten und als Verband noch attraktiver werden. Für unsere

Verbandsarbeit könnten sich in der Zusammenarbeit auf Dauer Synergieeffekte ergeben. Viele Mitglieder werden fragen, ob es in Zukunft nur noch einen Verband für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte geben wird. Das wird nicht der Fall sein. Eine Fusion oder eine Verschmelzung ist aus vereinsrechtlichen Gründen vorerst nicht möglich. Beide Verbände bleiben selbstständige eingetragene Vereine.

Mein Appell an alle, die noch nicht Mitglied sind: Mitglied sein in einem Verband lohnt sich immer. Viele Kolleginnen und Kollegen bestätigen, wie wertvoll es ist, vom Wissen der anderen profitieren zu können.“

Termine des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe finden Sie auf www.bundesverband-hauswirtschaft.de/Schulungen Termine des Berufsverbandes Hauswirtschaft finden Sie unter <https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/der-verband/veranstaltungen>

Landesverband Rheinland-Pfalz

MITGLIEDERVERSAMMLUNG VERSCHOBEN

Der Vorstand hat entschieden, die Mitgliederversammlung mit Neuwahl auf das nächste Jahr zu verschieben. Das Amtsgericht gibt den Vereinen dazu die Möglichkeit:

Solange noch eine für die ordnungsgemäße Vertretung des Vereins ausreichende Anzahl an Vorstandsmitgliedern vorhanden ist, ist keine neue Vorstandswahl erforderlich. <https://agmz.justiz.rlp.de/fileadmin/justiz/Gerichte/>

[Ordentliche_Gerichte/Amtsgerichte/Mainz/Dokumente/Erleichterungen_fuer_Vereine_in_Zeiten_der_Corona-Pandemie.pdf](#)

Im nächsten Jahr planen wir die Mitgliederversammlung im Frühjahr abzuhalten. Wir werden Sie rechtzeitig darüber informieren.

Die „Rehabilitationspädagogische Zusatzausbildung für Ausbilderinnen/Ausbilder und pädagogische Fachkräfte (ReZA)“

wurde 2019/2020 erfolgreich durchgeführt. Die Teilnehmer konnten ihre Zertifikate im Juni in Empfang nehmen.

Die aktuelle Seminarreihe startete Anfang September.

In Zusammenarbeit mit der ADD bieten wir ab 05.10.2020 die Zusatzqualifikation „Personenbezogene Versorgung und Betreuung in Wohnformen mit Präsenzbedarf“ an.

Beate Schreiber, Vorsitzende

Grußwort

Sie halten heute einen neuen FUNDUS in den Händen, der von einem neuen und doch bewährten Team des Bundesverbandes für Sie zusammengestellt wurde. Ich freue mich sehr, dass Kolleginnen und Kollegen mit viel Erfahrung in der Verbands- und Redaktionsarbeit an dieser und vielen weiteren Ausgaben unseres Fachmagazins zusammenarbeiten werden. Das neue Team stellt sich Ihnen in der nächsten Ausgabe gerne ausführlicher vor. Auch der Vorstand des Bundesverbandes hat sich personell verstärkt. Mit Martina Krug, der hessischen Landesvorsitzenden,

Silke Rühmann, Vorstandsmitglied im Landesverband Schleswig-Holstein/Hamburg, und Anne Jäckels, Leiterin der Region Aschaffenburg im bayrischen Landesverband sind wir ein gutes Team, das die Arbeit im Bundesverband als auch in den jeweiligen Landesverbänden im Blick hat. Die ehrenamtliche Tätigkeit im Verband wird auch in Zukunft nicht einfach sein, aber ich bin sicher, dass es sich lohnt, für Hauswirtschaft einzustehen. Versuchen wir, selbst die Veränderung zu sein, die wir uns bei anderen wünschen.



Landesverband Baden-Württemberg

Bitte vormerken –
save the date



© Fayethequeen/istock/Getty Images

BITTE TRAGEN SIE DEN FOLGENDEN
TERMIN SCHON MAL IN IHREN
KALENDER EIN:

**Mitgliederversammlung mit
kleiner Feier zum 40-jährigen
Jubiläum: Samstag, 27.03.2021,
Kolpinghaus Bad Cannstatt,
Waiblinger Str. 27, 70372 Stutt-
gart - Einladung folgt**

Anfahrtsbeschreibung: Das Kolpinghaus Bad Cannstatt befindet sich in verkehrsgünstiger Lage und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr einfach zu erreichen: Bahnhof Bad Cannstatt, U1, U2, U13, Bus 52, 55, 56 Wilhelmsplatz. Von allen Haltestellen aus sind es maximal zehn Minuten Gehzeit.

**ABSAGE - Landesleistungswettbewerb
der Hauswirtschaft an den Haus- und
landwirtschaftlichen Schulen Offen-
burg 21.-22.10.2020!**

„Die Hauswirtschaft – innovativ, sicher, flexibel durch die Krisenzeit.“ – dies war das Thema unseres Landesleistungswettbewerbes 2020!

Wie bereits die „Deutsche Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft“ 2020 im März dieses Jahres in Lübeck durch den Vorstand des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH, wurde jetzt auch unser Landesleistungswettbewerb vom Vorstand Baden-Württemberg abgesagt.

Wir bedauern dies sehr und hoffen, dass

der Landesleistungswettbewerb 2021, der auch an den Haus- und landwirtschaftlichen Schulen in Offenburg stattfinden soll, durchgeführt werden kann.

Allen Beteiligten danken wir für ihre Bereitschaft zu diesem ehrenamtlichen Engagement und hoffen, dass Sie auch 2021 wieder dabei sind.

Mit unseren bereits angemeldeten TeilnehmerInnen wollen wir trotz Absage verbunden bleiben und überlegen uns bis zum Oktober 2020 ein Highlight, an dem über facebook teilgenommen werden kann – weitere Infos folgen –, Thema ist auf jeden Fall der Titel unseres Landesleistungswettbewerbes 2020:

**„DIE HAUSWIRTSCHAFT – INNOVATIV,
SICHER, FLEXIBEL DURCH DIE KRISENZEIT.“**

**Am 29. Februar 2020 fand die 40. Mit-
gliederversammlung des Landesverbandes
hauswirtschaftlicher Berufe MdH Baden-
Württemberg e.V. in Stuttgart statt.
Wichtigster Tagungsordnungspunkt
waren die Neuwahlen des Vorstandes.**

So sieht das neue Team in Baden-Württemberg aus:

1. Vorsitzende Ingrid Maier (Mitte), stellvertretende Vorsitzende Nicole Rietz (rechts) und Schatzmeisterin Annerose Vogt (links). Der Vorstand und die Mitglieder des Landesverbandes Baden-Württemberg verab-



schiedeten Anita Munz (1. Vorsitzende), Iris Beichter (Beirat), Heike Rüeck (Beirat), und Bettina Busch-Lindner (Beirat) und dankten ihnen für ihren engagierten Einsatz in den vergangenen Jahren.

Bericht Ingrid Maier

HAUSWIRTSCHAFT HÄLT JUNG

Im Beitrag „Erfolg ist ein Prozess“ auf Seite 18 hat Brigitte Seifert-Schäfer auf die Rolle der Zahlen 6 und 9 hingewiesen und wie unterschiedlich diese wahrgenommen werden können. In diesem Beitrag sind die Rollen eindeutig geklärt. Wir ordnen die 9 der langjährigen stellvertretenden Vorsitzenden und Trägerin der goldenen Ehrennadel des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe zu und gratulieren Ingeborg Hug aus Kempten sehr herzlich zum 90. Geburtstag.

Frau Hug erfreut sich bester Gesundheit und ist mittlerweile aus dem schönen Kempten nach Darmstadt gezogen, um näher bei ihrer Familie zu sein.

Als Vorsitzende des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe hatte ich die Ehre, Frau Hug anlässlich des 40-jährigen Bestehens des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH Allgäu im Jahr 2015 kennenlernen zu dürfen. Besonders in Erinnerung geblieben sind mir ihr großes Interesse an allen Belangen der Hauswirtschaft, ihre tiefe Verbundenheit zum MdH und ihre breite Kompetenz im Who's who der Politik und Gesellschaft.

Beispiellos ist ihr Engagement auf Bundes- und Landesebene für den MdH. So führte Frau Hug von 1988 an zehn Jahre lang den Landesverband der Allgäuer Meisterinnen und Meister. Parallel dazu wurde sie 1995

zur zweiten stellvertretenden Vorsitzenden des Bundesverbandes gewählt. Hier war sie bis 2001 tätig. In ihren Amtsperioden wirkte sie maßgeblich bei der Durchführung von Landesleistungs- und Bundesleistungswettbewerben mit. Sie gestaltete aktiv die Arbeit des Bildungswerks Hauswirtschaft des MdH mit, engagierte sich im Arbeitskreis Berufliche Bildung und in der Redaktion des FUNDUS. In Kempten war sie Mitglied und Vorsitzende verschiedener Prüfungsausschüsse. Schon 1990 setzte sich die zupackende Verbandsexpertin in einem Arbeitsgespräch mit dem Bundeskanzleramt für die Anerkennung von Erziehungszeiten ein und warb um Unterstützung für den Beruf Hauswirtschaft.

Ulrike Kluge folgte ihr später als Vorsitzende der Allgäuer Meisterinnen und beschreibt ihre Persönlichkeit: „Frau Hug wehrte sich vehement gegen das Heimchen-am-Herd-Image der hauswirtschaftlich tätigen Frauen. Sie trat stets sehr selbst-



© Norbert C. Korte

Ingeborg Hug bei ihrer Verabschiedung aus der FUNDUS-Redaktion im Jahr 2005

bewusst auf und war immer korrekt gekleidet. Damit strahlte sie Professionalität aus.“ Als Anerkennung ihres Engagements wurde ihr das Bundesverdienstkreuz verliehen. Im Namen des Bundesverbandes und des Landesverbandes wünschen wir gute Gesundheit! Liebe Frau Hug, Ihr Vorbild ist uns Ermutigung und Ansporn.

KLARHEIT UND KONSEQUENZ,
MUT, HERZ UND VERSTAND

Jetzt kommt die Sechs ins Spiel

Ebenfalls eine Trägerin der goldenen Ehrennadel und genauso engagiert auf Bundes- und Landesebene: Wir gratulieren unserer Kollegin Helga Zerb zum 60. Geburtstag! Die Koordinatorin der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar gehört seit 2010 dem Vorstand des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH an. Als Schatzmeisterin verwaltet sie professionell und technisch versiert alle Verwaltungsvorgänge. Die gleiche Funk-

tion übt sie im Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Hessen aus. Damit ist Frau Zerbs Engagement noch nicht Genüge getan. Ebenso am Herzen liegen ihr die Arbeit in den Vorständen des Obst- und Gartenbauvereins und die Organisation von Großveranstaltungen im Familienbetrieb. Nicht verwunderlich, dass sie auf die Frage, was sie denn für nächstes Jahr im Sabbatjahr vorhat, mit einem Augenzwinkern antwortet: „Was denkst du denn? Verbandsarbeit natürlich!“

Cfb



© Bundesverband

Bodenständigkeit und Optimismus zeichnen sie aus - meist hat sie gut lachen

Meisterin der Hauswirtschaft –
eine Qualifikation für die Zukunft!

MEISTERPROJEKT ERMÖGLICHT ENORME EINSPARUNGEN

Zwölf neuen Meisterinnen der Hauswirtschaft konnte die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zu ihrer bestandenen Prüfung gratulieren. FUNDUS warf einen Blick hinter die Kulissen: Mit welchen Projekten haben sich die neuen Meisterinnen während ihrer Ausbildung beschäftigt und wie wird es nun beruflich weitergehen? Zwei der Damen möchten wir an dieser Stelle näher vorstellen.

Jessica Retzmann, 26 Jahre, aus Waldböckelheim ist als Abteilungsleiterin des Hauswirtschaftlichen Dienstes im Diakonie Krankenhaus in Bad Kreuznach tätig – schon vor der Meisterfortbildung eine verantwortungsvolle Tätigkeit. Doch mit dem Arbeitsprojekt konnte sie zeigen, welche Leistungsfähigkeit in ihr steckt. In Zeiten prekärer Krankenhausfinanzierungen sucht die Stiftung kreuznacher diakonie stets nach Einsparpotenzialen und so kam es zu dem Auftrag an Frau Retzmann, diese Potenziale in der Verlagerung der zentralen auf eine dezentrale Bettenaufbereitung zu überprüfen. Unter dem Projekttitle „Schnittstellenorientierte Optimierung der dezentralen Bettenaufbereitung im Diako-

nie Krankenhaus Bad Kreuznach“ förderte das Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterfortbildung erstaunliche Ergebnisse zutage. Die Berechnungen von Jessica Retzmann ergaben, dass ihre Methode dem Klinikum eine jährliche Einsparung von rund 170.000 Euro ermöglicht. Doch das ist nur der monetäre Vorteil. Das System bringt zudem Einsparungen im Bereich der Arbeitszeiten des Pflegepersonals, eine Schonung des Inventars sowie eine erhöhte Transparenz gegenüber den Patienten, Besuchern und Angehörigen. Das Projekt wurde sehr gut benotet, und der Arbeitgeber profitiert von seiner qualifizierten Mitarbeiterin.

Nur ein Katzensprung von der Schülerin zur Lehrerin

Die ebenfalls 26-jährige Josefine Schappert aus Sponheim ist Hauswirtschafterin und Maßschneiderin und kann nach der bestandenen Meisterprüfung beide Berufe optimal miteinander verbinden. Sie gibt ihr Wissen nun an Schülerinnen und Schüler weiter als Lehrerin für Fachpraxis in den Bereichen Hauswirtschaft und Textiles Gestalten in der Alfred-Delp-Schule Hargesheim, einer kooperativen Gesamtschule in der Trägerschaft des Bistums Trier. Die Schule selbst war es, die der jungen Mitarbeiterin die Meisterfortbildung vor zwei Jahren ans Herz legte, um ihr so die Chance einer Festanstellung als Lehrkraft bieten zu können. Die Kombination der beiden Ausbildungen und der Meisterfortbildung geben ihr die optimalen Voraussetzungen, um den Schülerinnen und Schülern Nahrungszubereitung, Haus- und Wäschepflege,



© Alexandra Widinger/lwk

Die frischgebackene Meisterin hat für ihre Einrichtung ein enormes Einsparpotenzial ermittelt



© Alexandra Widinger/lwk

Josefine Schappert hat mit der Meisterprüfung das Ende der Karriereleiter noch nicht erreicht

Textilverarbeitung in Theorie und Praxis näher zu bringen. Mit dem Meistertitel in der Tasche hat Josefine Schappert zudem die Möglichkeit, ein Referendariat an einer Berufsbildenden Schule zu beginnen. Vielleicht strebt sie jedoch erst einmal noch einen zweiten Meistertitel an – den im Schneiderhandwerk.

Die beiden jungen Meisterinnen der Hauswirtschaft haben mit ihrer Fortbildung einen wichtigen Grundstein für ihre berufliche Zukunft gelegt. Um dies weiteren Menschen mit hauswirtschaftlicher Grundausbildung zu ermöglichen, wird die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz auch in diesem Herbst mit einem neuen Meisterlehrgang in der Hauswirtschaft beginnen. Noch sind wenige Plätze dafür frei.

Informationen zum neuen Meisterlehrgang erteilt Dajana Müller: Tel. 0671/793-1168, E-Mail: dajana.mueller@lwk-rlp.de

Trotz Corona

MEISTERLEHRGÄNGE IN BAYERN SIND AKTIV

In Bayern laufen zurzeit mehrere Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung Hauswirtschaft. Auch hier mussten Unterrichtseinheiten verschoben werden oder wie in Kempten im Selbststudium erarbeitet werden. Doch inzwischen wird auch hier wieder der Präsenzunterricht mit entsprechenden Vorsichts-, Hygiene- und Abstandsregelungen fortgesetzt.

Die Damen des Kemptener Lehrganges waren sehr froh ihr Probeprojekt Anfang März noch praktisch durchgeführt zu haben, bevor es in die digitale Lernphase ging. Hierzu wurde ein Berufsinformationstag für Schüler und Schülerinnen in der Berufsfindungsphase durchgeführt. An fünf interaktiven Stationen wurden den interessierten Jugendlichen maßgebliche Inhalte der hauswirtschaftlichen Ausbildung nähergebracht. Themen wie „die Reise einer Jeans“, „Upcycling – oder was aus alten Klamotten noch alles werden kann“, „Variationen eines Rührteiges – auch im Vergleich zu gekauften Fertig-Produkten“ oder „Reinigen – schön wenn auch die Tastatur vom Laptop wieder ansehnlich ist, aber wie geht das?“ sprachen die Jugendlichen an und weckten Interesse an den Ausbildungsinhalten.

So konnten sie erleben, wie vielseitig die hauswirtschaftliche Ausbildung ist, und sich auch gleich über Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten informieren.

Den Meisteranwärterinnen bot sich die einmalige Gelegenheit ein Projekt, wie sie es als Prüfungsteil durchführen müssen, im Team gemeinsam zu definieren, zu planen und umzusetzen. Sogar die Schwierigkeit mit massivem, sehr kurzfristigem Krankheitsausfall umzugehen, konnte hier erlernt werden. Als sich wenige Stunden vor dem Aktionstag zwei Damen krank meldeten, musste ad hoc umorganisiert werden. Doch auch diese Bewährungsprobe haben die Anwärterinnen mit Bravour bestanden.

Das gemeinschaftliche Erstellen einer Dokumentation wurde dann in die „Corona-Phase“ gelegt und bot hier auch gleich eine weitere Möglichkeit zum Erlernen von digitalem Austausch und Absprachen ohne direkten persönlichen Kontakt.

Inzwischen sind die Meisteranwärterinnen mit ihren eigenen Prüfungsprojekten beschäftigt und werden sich im Herbst zum Ende der Lehrgänge auf die anderen Prüfungen vorbereiten, die im Februar bis April 2021 abge-



Die angehenden Meisterinnen praktizieren Serienarbeit

© Ulrike Kluge



Am Berufsinformationstag wurde das Leben einer Jeans dokumentiert

© Ulrike Kluge

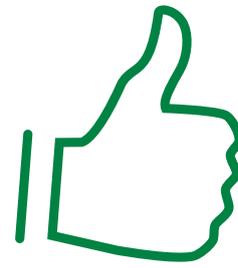
nommen werden. Wir haben die Hoffnung, dass es keine weitreichenden Corona-Einschränkungen gibt und alle Projekte wie geplant zu Ende geführt werden können. Das Erstellen entsprechender Hygienekonzepte gehört für Hauswirtschaftsmeisterinnen zur täglichen Arbeit.

Wir wünschen allen Meisteranwärterinnen in Bayern wie in allen anderen Bundesländern eine erfolgreiche Prüfung, weiterhin viel Freude in der Hauswirtschaft und gute berufliche Perspektiven.

Ulrike Kluge

Für den Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Bayern MdH

Buchtipp Ernährung



Im Buchhandel oder direkt hier bestellen.
www.uzvshop.de

Für Sie als Fachkräfte in Prävention, Ernährungs- und Gesundheitsmanagement, Pflege, Beratung und Betreuung:



Vegane Checkliste

Block mit 50 veganen Wochenplänen zum Abreißen
Gemeinschaftsverpflegung | Mittagsangebot
Preis: 6,50 € (D)



Krankheitsbild Demenz

- Bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung
 - Gelingende Kommunikation
 - Ethische Aspekte
 - Prozess- und Projektmanagement
- Mit vielen Musterdokumenten rund um Essen und Trinken, Protokollen, Trinkplan bis hin zum Projektmanagement

ISBN: 978-3930007-37-0
Preis: 19,90 € (D)
Enthält 5% MwSt.



Ketogene Diät

- Formen
 - Goldene Regeln
 - Küchengrundausrüstung
 - Keto-Super-Food
 - Rezepte mit Nährwertangaben
 - Vor-, Haupt- und Nachspeisen
 - Snacks, Dips & Gebäck
- Extra: Kindgerechte Vermittlung durch das Maskottchen Hans, den Kater

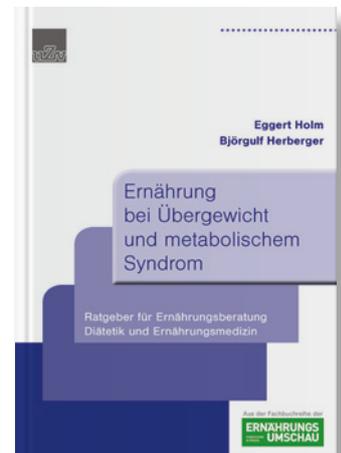
ISBN: 978-3930007-42-4
Preis: 24,90 € (D)
Enthält 5% MwSt.



Ernährung von Säuglingen, Kindern und Jugendlichen

- Prävention
- Therapie
- Essverhalten
- Einflussfaktoren
- Vegetarisch
- Über-, Untergewicht
- Essstörungen
- Allergien

ISBN: 978-3930007-40-0
Preis: 34,00 € (D)
Enthält 5% MwSt.



Ernährung bei Übergewicht und metabolischem Syndrom

- Definition, Erscheinungsweise, Folgen
 - Empfehlungen, Behandlung
 - Ernährungsformen, therapeutische Ziele
 - Gewichtskontrolle
- Die Angaben der Übersichtstabellen erlauben einen individuellen Kostaufbau

ISBN: 978-3-930007-34-9
Preis: 19,90 € (D)
Enthält 5% MwSt.

© Checkliste: 8vFan/iStock/Getty Images Plus; Daumen Hoch: justinmedia/iStock/Getty Images Plus; Buch: kolotuschenko/iStock/Getty Images Plus



Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden

 Telefonbestellung:
0611/58589-262

 Faxbestellung:
0611/58589-269

 Kundenservice:
a.koenig@uzv.de

 Website:
www.uzvshop.de



Schwerpunkt

Ohne Wenn und Abfall

Wie ich dem Verpackungswahn entkam

Ohne Plastik einfacher, gesünder und natürlicher leben – wie geht das? In den letzten Jahren hat die Autorin Milena Glimbovski durch die Gründung eines Supermarkts ohne Einwegverpackungen genau das gelernt. Mit ihrem Buch zeigt sie, wie einfach es ist, nachhaltig zu leben, und wie gut das tut – der Umwelt, den Mitmenschen und nicht zuletzt einem selbst. Sie erzählt die Geschichte ihrer Idee und gibt Tipps zur Müllvermeidung in allen Lebenslagen: im Haushalt, im Büro und im Kleiderschrank. Und zum Ausmisten, sowohl in den Schränken und Kisten als auch im eigenen Kopf. Denn weniger ist oft mehr! Mit praktischen Anleitungen und Rezepten zeigt dieses Buch, wie man Minimalismus und „Zero Waste“ in den eigenen Alltag bringt und dabei auch noch Spaß hat.



Nicht nur für den eigenen Haushalt oder die Einrichtung, sondern auch ein toller Impuls für die Freundin oder die erwachsenen Kinder.

rezensiert von: red/cfb

Ohne Wenn und Abfall

Milena Glimbovski, 304 Seiten, kartoniert, Verlag Kiepenheuer und Witsch 2017, ISBN: 978-3-462-05019-6 12,99 €

Schule und Beruf

Wort sei Dank

Von der Anwendung und Wirkung effektiver Sprachmuster

Wie denkt mein Gegenüber? Wie kommuniziere ich mit ihm? Über die reine Wortbedeutung hinaus vermittelt uns Sprache einiges über unsere Mitmenschen. Sie gibt uns z.B. Hinweise darauf, wie jemand „gestrickt“ ist und was ihn motiviert. Möchte er z.B. viele Einzelheiten zu einer Sache wissen oder ist ihm mehr an einem großen Überblick gelegen? Bevorzugt er eine lückenlose Schritt-für-Schritt-Anleitung oder hat er lieber verschiedene Wahlmöglichkeiten? Das Instrument, mit dessen Hilfe sich solche Muster analysieren lassen, nennt sich Language and Behaviour (LAB) Profile. Es bietet darüber hinaus Möglichkeiten, sprachliche Botschaften passgenau auf spezifische Personen und Gruppen zuzuschneiden, sei es in der Werbung, in der Familie oder in der Kommunikation mit Mitarbeitern und Kunden. Für Brigitte Seifert-Schäfer, Beraterin für Gastronomie und Hauswirtschaft, nach wie vor ein Klassiker, um Sprachmuster zu erkennen und zu durchbrechen.



rezensiert von: red/cfb

Wort sei Dank – Von der Anwendung und Wirkung effektiver Sprachmuster

Shellie Rose Charvet, 256 Seiten, kartoniert, Verlag Junfermann 1989, ISBN: 978-3-87387-370-4 29,00 €

Schule und Beruf

Haltung entscheidet

Führung und Unternehmenskultur zukunftsfähig gestalten

Der Unternehmer und Speaker Martin Permantier zeigt, wie wir die Entwicklung von Führung und Unternehmenskultur so gestalten können, dass wir auch morgen noch erfolgreich agieren. Auf Grundlage der Erkenntnisse der modernen Entwicklungspsychologie hat er ein anschauliches und praxistaugliches Modell entwickelt. Er erläutert mit zahlreichen Beispielen und Illustrationen, wie wir unsere Denkhaltungen schrittweise erweitern können. Diese evolutionäre Denkweise verschafft den Lesern zahlreiche Aha-Erlebnisse. Wir sehen heute vielerorts, wie versucht wird, mit alten Haltungen auf neue Herausforderungen zu reagieren. Die Komplexität der Anforderungen wird dabei gerne geleugnet oder schlicht ignoriert. Das Modell der sechs Haltungen bietet anschauliche Einblicke in die Entwicklung von Führung, Team und Organisation. Alle Beispiele stammen aus der Praxis und machen es leicht, das neue Wissen für sich zu integrieren. Das Sachbuch erfordert den Willen und den Mut zur Selbstreflexion. Alle, die sich darauf einlassen, werden sich selbst besser kennenlernen und ihre Handlungen besser verstehen können. Für Führungskräfte in der Hauswirtschaft, die ihre eigene Haltung reflektieren und Haltung als Kultur vermitteln möchten.



rezensiert von: red/cfb

Haltung entscheidet – Führung und Unternehmenskultur zukunftsfähig gestalten

Martin Permantier, 373 Seiten, Hardcover (in Leinen), Verlag Franz Vahlen 2019, ISBN 978-3-8006-6063-6, 34,90 €

Schule und Beruf

Der Selbst-Entwickler

Das Corssen Seminar

In seinem Buch präsentiert der Erfolgscoach die Erfolgsparameter des „inner coachings“ – eine spannende und ermutigende Lektüre für alle, die mit Freude und Erfolg auf der Achterbahn des Lebens bestehen wollen. Dauerhafter Erfolg basiert – besonders in Zeiten raschen Wandels – auf einer notwendigen Veränderung zunächst des eigenen Denkens und, als Folge davon, des selbstverantwortlichen Handelns! Das ist die Botschaft, die von diesem Buch ausgeht. Als SELBST-ENTWICKLER erfolgreich zu sein, heißt, das innere Spiel zu gewinnen, vom Wissen zum Wollen und vom Wollen zum Tun zu gelangen. Eine zeitgemäße Definition von „Erfolg“ stellt demgemäß eine positive Gestimmtheit dem Leben gegenüber und die Entwicklung der eigenen Persönlichkeit in den Mittelpunkt.



Im Besonderen zu empfehlen für Führungskräfte in der Ausbildung mit dem Willen sich weiterzuentwickeln.

rezensiert von: red/cfb

Der Selbst-Entwickler – Das Corssen Seminar

Jens Corssen, 168 Seiten, Hardcover, Verlag Marix 2019, ISBN: 978-3-937715-89-6 35,00 €

Schwerpunkt

Zero Waste Küche

ZERO WASTE KÜCHE vermittelt unterhaltsam Wissen, Tipps und Tricks zu Lebensmitteln, Einkauf, Verwertung, Nachhaltigkeit und Lagerung. Gepaart mit rund 40 kreativen, vielseitig wandelbaren Rezepten für den Alltag, stellt dieses Buch sicher, dass alles bis zum letzten Krümel verwendet wird. Sophia Hoffmann stellt sehr anschaulich und praxisnah dar, dass Zero Waste viele Komponenten hat. Neben der Abfallvermeidung geht es bei dieser Bewegung um kritischen Konsum, Recycling und Wiederverwertung. Das Buch gliedert sich in drei große Bereiche. Im ersten Teil beschreibt sie die Grundlagen des Themas. Es geht um die Wertschätzung von Lebensmitteln, Nachhaltigkeit und Einkaufstipps. Im zweiten Teil

befasst sie sich mit 40 Lebensmitteln, die oft im Müll landen oder an Wert verloren haben, aber auf keinem Speiseplan fehlen sollten. Der dritte Teil regt schon beim Lesen die Speichelproduktion an. Leckere Rezepte, so einfach und doch raffiniert, dass Kochen richtig Spaß macht. Genial ist auch ihre Technik des Meal Prep, also Lebensmittel auf Vorrat zuzubereiten, um so mit dem gleichen Aufwand mehrere Mahlzeiten zu zaubern. Dieses Buch ist nicht nur für den privaten Bereich geeignet, sondern bietet viele Anregungen für die Praxis in Gemeinschafts- und Bildungseinrichtungen. Für alle, die an dem Thema Nachhaltigkeit interessiert sind.

rezensiert von: red/cfb



Zero Waste Küche

Sophia Hoffmann, 248 Seiten, Hardcover, ZS Verlag 2019, ISBN: 978-3-89883-854-2 24,99 €

Schule und Beruf

Agile Organisationsentwicklung

Handbuch zum Aufbau anpassungsfähiger Organisationen

Bernd Oestereich und Claudia Schröder führen mit ihrem neuen Buch den Erfolg von „Das kollegial geführte Unternehmen“ fort. Mit „Agile Organisationsentwicklung“ wenden sie sich an Menschen, die eine kollegial-selbstorganisierte Führung und eine agile Organisationsentwicklung ganz praktisch erproben möchten – entweder in der eigenen Organisation oder als professionelle Begleiter einer Organisation. Organisationen sind permanent gefordert, Effizienz und Produktivität zu steigern. Seit einiger Zeit stehen sie zusätzlich vor der Herausforderung, ihre Anpassungsfähigkeit systemisch zu erhöhen. Claudia Schröder und Bernd Oestereich bieten in ihrem Buch ein Prozessmodell für die agile Organisationsentwicklung. Es berücksichtigt gleichermaßen Haltung (Mindset), Erfahrungswissen (Skillset) und Werkzeuge (Toolset).

Dieses Werk ist besonders interessant für Führungskräfte in Betrieben und Schulen. Es liefert eine Fülle von Werkzeugen und Methoden für die praktische Arbeit in der Führung von Unternehmen und Mitarbeitern. Das Buch ist sehr kompakt gehalten und muss nicht von vorne nach hinten gelesen werden. Im Gegenteil regt es dazu an, sich ein besonders interessantes Kapitel herauszupicken und die Methoden in den beruflichen Alltag zu übertragen.

rezensiert von: red/cfb

Agile Organisationsentwicklung – Handbuch zum Aufbau anpassungsfähiger Organisationen

Bernd Oestereich, Claudia Schröder, 264 Seiten, Hardcover, Verlag Franz Vahlen 2019, ISBN 978-3-8006 6076 6, 35,00 €



Schule und Beruf

Der Team-Entwickler

Gemeinsam gewinnen lernen

Als Team-Entwickler unterstützt ein guter Vorgesetzter seine Mitarbeiter nicht nur fachlich, sondern er ist auch aufmerksamer Beziehungsmanager. Er vermittelt den Mitarbeitern Orientierung und Vertrauen und leitet sie an, die Herausforderungen in einer nicht mehr berechenbaren Welt entschlossen und leidenschaftlich anzunehmen.

Zusammen mit seinem Coaching-Partner Stefan Gröner hat der renommierte Business-Coach Jens Corssen auf der Grundlage der Philosophie und Praxis des Selbst-Entwicklers® spezielle Teamrollen entwickelt, die den innovativen Führungsstil des Team-Entwicklers anschaulich machen. Die beiden erfahrenen Profis vermitteln auf eine überzeugende Weise, wie Führungskräfte, Teamleiter und Trainer in einer motivierenden Haltung und mit neuartigen Führungstools aus individuellen Persönlichkeiten ein begeistertes, selbstbewusstes und erfolgreiches Team entwickeln können.

Die Autoren zeigen anhand vieler Beispiele anschaulich auf, wie Teams funktionieren und wie sich welches Verhalten auf die Teammitglieder auswirkt. Empfehlenswert für alle, die ihre eigene Rolle im Team weiterentwickeln wollen.

rezensiert von: red/cfb



Der Team-Entwickler – Gemeinsam gewinnen lernen

Jens Corssen/Stefan Gröner/Stephanie Ehrenscheidner, 288 Seiten, Hardcover, Verlag Knauer HC 2017, ISBN: 978-3-426-21428-2, 19,99 €



Steffen Ullbrich

Anita Groh-Allgaier



Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

Auswertung von Angeboten zur Vergabe von Dienstleistungen – Angebotsbearbeitung

- Referent:** Steffen Ullbrich (Gebäudereinigermeister)
Anita Groh-Allgaier, Studiendirektorin,
Vorsitzende Arbeitskreis Berufliche Bildung, Mitglied im BiBB
- Inhalt:**
- betriebswirtschaftliche Aufgaben einer Führungskraft
 - unterschiedliche Arten von Ausschreibungen
 - betriebsbezogene Leistungsverzeichnisse
 - Grundkenntnisse der Kalkulation und der Angebotsverarbeitung beherrschen
 - Austausch und Diskussion
- Termin:** Freitag, 27.11.2010 (15.00 Uhr) bis Sonntag, 29.11.2020 (13.00 Uhr)
- Seminarort:** Hotel Gutshof, Im Gutshof 1, 35745 Herborn, www.gutshof-herborn.de
- Leistungen:** Übernachtung, Tagesverpflegung und Getränke, Tagungsunterlagen
- Kosten:** 180 € für Mitglieder
230 € für Nichtmitglieder

**Mindest-
Teilnehmerzahl:** 20

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum 1. November 2020 per E-Mail an hz@verbandmdh.de



Landesverband Schleswig-Holstein und Hamburg

Neuordnung in der Hauswirtschaft

- Referent:** Anita Groh-Allgaier,
Studiendirektorin,
Vorsitzende Arbeitskreis
Berufliche Bildung,
Mitglied im BiBB
- Inhalt:**
- Veränderungen im
Ausbildungsrahmenplan
 - a) Was ändert sich in der
betrieblichen Ausbildung?
 - b) Was ändert sich in der Berufsschule?
 - Kompetenzorientiertes Ausbilden
 - Austausch und Diskussion
- Termin:** Samstag, den 21. November 2020,
9.00 Uhr bis 16.00 Uhr
- Seminarort:** Elly-Heuss-Knapp-Schule, Carlstr. 53,
24534 Neumünster
- Leistungen:** Tagesverpflegung und Getränke,
Tagungsunterlagen
- Kosten:** 85 € für Mitglieder
105 € für Nichtmitglieder

**Mindest-
Teilnehmerzahl:** 12

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum 1. November 2020
per E-Mail an shh@verbandmdh.de



Landesverband Rheinland-Pfalz

Zertifikatslehrgang: Personenbezogene Versorgung und Betreuung in Wohnformen mit Präsenzbedarf

- Lehrgangsleitung:** Christine Geier, Landesverband
hauswirtschaftlicher Berufe
MdH Rheinland-Pfalz,
hauswirtschaft@hausjacobus.de,
06242 911 10 45
- Inhalt:** Zusatzqualifikation für den
Ausbildungsberuf
Hauswirtschafter/
Hauswirtschafterin gemäß
§ 9 BBiG
- Termin:** 05.10.2020 bis 21.05.2021
- Umfang:** 7 Seminarblöcke mit insgesamt
20 Seminartagen; 160 Stunden
(214 Unterrichtseinheiten)
- Seminarort:** DRK-Pflegeheim in der Melm,
Albert-Hauelsen-Ring 28,
67071 Ludwigshafen

Nähere Informationen erhalten Sie bei:

Beate Schreiber, Landesverband hauswirtschaftlicher
Berufe MdH Rheinland-Pfalz, rp@verbandmdh.de

BERUFLICHE QUALIFIKATION ERWERBEN

STANDORT REGENSBURG

VORBEREITUNGSLEHRGANG ZUR MEISTERPRÜFUNG IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Termin: Februar 2021 bis März 2023 (insgesamt 26 Monate)
Lehrgangsort: „Kleine Tagung“, Prüfeninger Schloßstr. 4A, 93051 Regensburg
Kosten: 4.160 € in 26 Raten zu 160 €, Anmeldegebühr 75 € (automatische Schülermitgliedschaft im Verband für 3 Jahre)
Leitung und Organisation: Ursula Rosner-Mehring
Anmeldung: bei Ursula Rosner-Mehring, 93049 Regensburg, Dechbettener Str. 40, mobil 0151/15685536, E-Mail: u.rosner-mehring@mdh-bayern.de

STANDORT MÜNCHEN

VORBEREITUNGSLEHRGANG ZUR MEISTERPRÜFUNG IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Termin: März 2021 bis März 2023
Lehrgangsort: Hansa Haus München, Brienner Str. 39, 80333 München
Kosten: 4.000 € in 25 Raten zu 160 €, Anmeldegebühr 75 € (automatische Schülermitgliedschaft im Verband für 3 Jahre)
Leitung und Organisation: Margarete Engel
Anmeldung: in der Geschäftsstelle des LV MdH Bayern, Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach, E-Mail: info@mdh-bayern.de, Tel.: 09152-928710

STANDORT NÜRNBERG

VORBEREITUNGSLEHRGANG ZUR MEISTERPRÜFUNG IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Termin: März 2021 bis März 2023
Lehrgangsort: BRK-Seniorenheim am Langwassersee, Hans-Fallada-Str. 46, 90471 Nürnberg
Kosten: 4.000 € in 25 Raten zu 160 €, Anmeldegebühr 75 € (automatische Schülermitgliedschaft im Verband für 3 Jahre)
Leitung und Organisation: Andrea Dupke
Anmeldung: in der Geschäftsstelle des LV MdH Bayern, Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach, E-Mail: info@mdh-bayern.de, Tel.: 09152-928710

STANDORT KEMPTEN

VORBEREITUNGSLEHRGANG ZUR MEISTERPRÜFUNG IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Termin: ab Herbst 2021
Lehrgangsort: 87439 Kempten, Adenauerring 97
Kosten: 3.915 € in 27 Raten zu 145 €, Anmeldegebühr 75 € (automatische Schülermitgliedschaft im Verband für 3 Jahre)
Leitung und Organisation: Ulrike Kluge
Anmeldung: in der Geschäftsstelle des LV MdH Bayern, Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach, E-Mail: info@mdh-bayern.de, Tel.: 09152-928710

VORBEREITUNGSLEHRGANG AUF DIE ABSCHLUSSPRÜFUNG HAUSWIRTSCHAFTER*IN

Termin: geplant ab September 2021
Lehrgangsort: 87439 Kempten, Adenauerring 97
Kosten: ca. 2.160 €, Anmeldegebühr 50 € (automatische Schülermitgliedschaft im Verband für 2 Jahre)
Leitung und Organisation: Ulrike Kluge
Anmeldung: in der Geschäftsstelle des LV MdH Bayern, Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach, E-Mail: info@mdh-bayern.de, Tel.: 09152-928710

STANDORT ASCHAFFENBURG

VORBEREITUNGSLEHRGANG AUF DIE ABSCHLUSSPRÜFUNG HAUSWIRTSCHAFTER*IN

Termin: geplant November 2021
Lehrgangsort: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Antoniusstr. 1, 63741 Aschaffenburg
Kosten: ca. 1.000 €, Anmeldegebühr 50 € (automatische Schülermitgliedschaft im Verband für 2 Jahre)
Leitung und Organisation: Anne Jäckels
Anmeldung: in der Geschäftsstelle des LV MdH Bayern, Am Pickelhof 11, 91220 Schnaittach, E-Mail: info@mdh-bayern.de, Tel.: 09152-928710
Träger: Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V. in Zusammenarbeit mit dem AELF Karlstadt, Außenstelle Aschaffenburg

DER MdH IST DEUTSCHLANDWEIT FÜR SIE DA:



Deutschlandweit

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Claudia Forster-Bard,
 Zur Herl 15, 66636 Theley,
 Tel. 06853 865 2381, Fax 03222 986 3224,
 E-Mail info@verband-mdh.de,
www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Bayern

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.
 Vorsitzende: Margarete Engel
 Geschäftsstelle:
 Monika Faßnacht, Am Pickelhof 11,
 91220 Schnaittach-Hammersdorf,
 Tel. 09152 928710, Fax 09152 927809,
 E-Mail: info@mdh-bayern.de,
www.mdh-bayern.de

Baden-Württemberg

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Baden-Württemberg e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Ingrid Maier, Stuttgarter Straße 2,
 71083 Herrenberg, Tel. 07032 2293240,
 E-Mail: ba-wue@verband-mdh.de,
www.mdh-ba-wue.de

Hessen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Hessen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Martina Krug, Pfarrstraße 2,
 36275 Kirchheim, Tel. 06628 9153 519,
 E-Mail: hess@verband-mdh.de,
www.hauswirtschaft-landesverband-hessen.de

Niedersachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Susanne Schmucker, Sonnentauweg 6,
 26135 Oldenburg, Tel. 0441 59436200,
 Fax 0441 68316233,
 E-Mail: nds@verband-mdh.de,
www.bvmdh-niedersachsen.de

Rheinland-Pfalz

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Rheinland-Pfalz e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Beate Schreiber, Seekatzstraße 32,
 67549 Worms, Tel. 06241 58522,
 Fax 03212 1093883,
 E-Mail: rp@verband-mdh.de

Saarland

Verband für hauswirtschaftliche Berufe Saar e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Ulrike Becker, Bahnhofstraße 42,
 66629 Freisen, Tel. 06381 80925,
 E-Mail: saarl@verband-mdh.de

Sachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Sachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Silvia Böttcher, Schützenstraße 24,
 07552 Gera, Tel. 037600 2060,
 E-Mail: sa@verband-mdh.de

Schleswig-Holstein und Hamburg

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Schleswig-Holstein und Hamburg e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Hilke Krause-Geth, Dorfstraße 18a,
 25582 Hohenasper, Tel. 04893 2769603,
 E-Mail: shh@verband-mdh.de,
www.mdh-sh-hh.de

Thüringen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Thüringen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Ute Thurnes, Georg-Schumann-Straße 314,
 99765 Görzbach, Tel. 0174 1884055,
 E-Mail: thueringen@verband-mdh.de

Anzeige



JETZT *Bücher* BESTELLEN UND *Wissen* ERWERBEN!

Kommt bald



Alle Publikationen können Sie in unserem Onlineshop www.bundesverband-hauswirtschaft.de beziehen.



Zum Schluss



Kristallkugel

**FUNDUS 4-2020 erscheint am
10. Dezember 2020**

- **Leben im Quartier gewinnt**
mit Hauswirtschaft an Wert
- **Die neue Ausbildungsverordnung**
Umsetzung aus der Praxis für die Praxis
- **Akademie für Hauswirtschaft Kupferzell**
ein Schulporträt
- **Merry Christmas in den USA**
Brauchtum und Rezepte
Petra Stubakow berichtet
- **Aus den Landesverbänden**
Termine und Informationen

Impressum

Herausgeber:

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

Geschäftsstelle:

Zur Herl 15, 66636 Theley

www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Redaktionsbüro:

Claudia Forster-Bard
Zur Herl 15, 66636 Theley
Tel.: 06853 85 99 663

Redaktionsteam:

Claudia Forster-Bard – cfb@verbandmdh.de
Norbert C. Korte – info@institut-spektrum.de
Martina Schäfer – martina88356@gmail.com
Gisela Würzer – gw@verbandmdh.de
Helga Zerb – hz@verbandmdh.de

Betreuung Anzeigenkunden:

Gisela Würzer – gw@verbandmdh.de
Tel.: 06232 497 110

Grafik:

Katharina Hartmann, Nadine Helling,
Christian Kellert

Adress- oder Kontoänderung:

Bitte per Mail an hz@verbandmdh.de

Druck:

AC medienhaus GmbH
Ostring 13, 65205 Wiesbaden

Abo-Service und Einzelheftbestellung:

FUNDUS Abo-service, In den Röderwiesen 1A,
35423 Lich, Tel.: 06404 5369 AB,
Fax 03222 9863 224,
E-Mail: abo@verband-mdh.de

Erscheinungsweise:

Vierteljährlich gedruckt, Bezugspreis für Neuabos: 31,00 €/Jahr inkl. Versand und gesetzl. MwSt., Schüler/Studenten/Auszubildende 21,00 €/Jahr (Bestätigung beilegen und voraussichtliches Ende der Ausbildung/des Studiums angeben). Bestellungen beim Abo-Service (s. o.). Mitglieder des MdH erhalten FUNDUS im Rahmen ihrer Mitgliedschaft.

Namentlich gezeichnete Beiträge geben die persönliche Meinung des Verfassers wieder, sie muss nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen. Die Redaktion behält sich das Kürzen und Redigieren von Manuskripten und Leserbriefen vor.

Die Redaktion übernimmt keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Illustrationen. Nachdruck, auch in Auszügen, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigungen auf CD-ROM, im Web etc. Für den Einsatz im Unterricht können Sie beim Abo-Service

unsere Klassensätze anfordern. Sofern Sie Artikel aus FUNDUS in Ihren internen elektronischen Pressespiegel übernehmen wollen, erhalten Sie die erforderlichen Rechte unter www.pressemonitor.de oder unter Tel.: 030 28 49 30, PMG Presse-Monitor GmbH. FUNDUS darf nur mit Genehmigung des Herausgebers in Lesezirkeln geführt werden. Der Export von FUNDUS und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Herausgebers statthaft. Adressen- oder Konto-Änderung? Per E-Mail mitteilen unter abo@verband-mdh.de. Beachten Sie, dass Zeitschriften vom Nachsendeauftrag der Deutschen Post ausgenommen sind.

Termin nächste Ausgabe:

Redaktionsschluss 31.10.2020



Die vernetzte Küche – Reinigung 4.0
Nachhaltige Hauswirtschaft
Aufsteigen im Beruf – Die besten Stellenangebote

SIE WOLLEN DOCH NICHTS VERPASSEN?

JETZT *Einzelhefte* NACHBESTELLEN
Wissen SAMMELN!

Heimtextilien	1-2001	Im Blick: Die Zukunft	4-2011
Tisch der Nationen	1-2002	Essen - aber sicher	1-2012
Kreatives Gestalten	3-2002	Reinigung	3-2012
Schnittstellen	1-2003	Tatort Hauswirtschaft	4-2012
Hauswirtschaft - Handwerk und Management	2-2003	Küche & Technik	1-2013
Gebäudereinigung	3-2003	Leben im Quartier	2-2013
Verbraucherschutz - Verbrauchersicherheit	4-2003	Strategisches Qualitätsmanagement, EFQM	3-2013
Essen macht Schule	1-2004	Konzepte	4-2013
Arbeitsschutz - Arbeitssicherheit	3-2004	Objekttextilien	1-2014
Konfliktmanagement	4-2004	Zukunftsbaustelle Hauswirtschaft	2-2014
Porzellan, Glas, Besteck und ihre Reinigung	2-2005	Vertragswesen in der Hauswirtschaft	4-2014
Kostenmanagement	3-2005	Küche von morgen	1-2015
Hauswirtschaft braucht Medien	4-2005	Hygiene aktuell	2-2015
Gemeinschaftsverpflegung	1-2006	Berufe der Hauswirtschaft	3-2015
Neuordnung der Meisterprüfung	2-2006	Betriebl. Gesundheitsmanagement	4-2015
Behinderte und Senioren	4-2006	Objektreinigung	1-2016
Existenzgründung	1-2007	Gut gepflegt	2-2016
Essen und mehr	2-2007	Netzwerk Hauswirtschaft	3-2016
Personalmanagement	4-2007	Hauswirtschaft digital	4-2016
Gesundheitsprävention im Betrieb	1-2008	Ausbildung stärken	1-2017
Küche und Technik - Gargeräte	2-2008	Wäsche	2-2017
Wäsche - Von der Faser bis zum Geräteeinsatz	3-2008	Großküche	3-2017
Werbung und Marketing	4-2008	Hauswirtschaftliche Betreuung	4-2017
Hygiene	1-2009	Ernährungsbildung	1-2018
Nachhaltigkeit	2-2009	Gebäudereinigung 4.0	2-2018
Reinigung - Faktoren für Sauberkeit	3-2009	Modernes Recruiting	3-2018
Lebensmittelkennzeichnung	1-2010	Betriebsicherheit & Arbeitsschutz	4-2018
Bildung	2-2010	Digitalisierung	1-2019
Dienstleistung und Service	3-2010	Coaching, Feedback, Personalentwicklung	2-2019
Kosten und Finanzmanagement	4-2010	In-house Laundry, 25 Jahre DER FUNDUS	3-2019
Demenz	2-2011	Nachhaltige Hauswirtschaft, Technologien	4-2019
Verpflegungsmanagement	3-2011	Corona-Hygiene, Neuordnung, Konferenztechnik	1-2020

FUNDUS / ABOSERVICE
 Helga Zerb
 In den Röderwiesen 1A
 35423 Lich
 Deutschland

✉ hz@verbandmdh.de (E-Mail)
 ☎ 0174 7800313 (WhatsApp)
 ☎ 06404 / 5369 (AB)
 ☎ 03222 / 9863224 (Fax)

Sie erhalten einzelne Hefte zum Preis von nur 9,- Euro **versandkostenfrei**, solange der Vorrat reicht. -Mitglieder und Abonnenten erhalten 10% Rabatt auf alle Bestellungen.

Einzelne Artikel können Sie auch für nur 5,- Euro als ePaper bzw. PDF erhalten.

FUNDUS
@ school

Attraktive Rabatte
für Klassensätze!

Sprechen Sie uns
gerne an!

