

FUNDUS

Offizielles Organ des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

PRAXISWISSEN

Wirtschaftswunder Bienen

HYGIENEWISSEN

aktuell



EIN STARKES NETZWERK FÜR SIE

UNSER *Premium*-PARTNER



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



orochemie



apetito

Unsere Kooperationspartner:

einfach einkaufen: ble-medienservice.de



Der MdH ist Mitglied bei:



Unsere Sponsoren:



GIESSER
MADE IN GERMANY

GASTROBACK



RÖMERTOPF
Das Original
seit 1967

KitchenAid



SIE SUCHEN EIN
HOCHWERTIGES
GESCHENK?

Mehrere unserer Firmenpartner gewähren Mitgliedern des MdH einen Preisnachlass. Sprechen Sie uns an, wir vermitteln gerne.
Ihre Ansprechpartnerin im MdH:
[Gisela Würzer, gw@verbandmdh.de](mailto:Gisela.Würzer@verbandmdh.de)



IFHE
INTERNATIONAL FEDERATION
FOR HOME ECONOMICS

verbraucherzentrale
Bundesverband

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

pragmatisch und zuversichtlich packen wir täglich unsere Aufgaben an. Verzagen gilt nicht, denn an uns orientieren sich Bewohner/innen, Teilnehmer/innen, Auszubildende und Mitarbeiter/innen. Mit der vorliegenden Ausgabe des FUNDUS möchten wir Sie unterstützen und Ihnen Mut machen. Wir möchten Ihren Blick weiten und in eine „sonnigere“ Zukunft lenken.

Unsere jungen Kolleginnen in Baden-Württemberg haben anlässlich der Landesjuniorenmeisterschaft ganz individuell gezeigt, wie sie „innovativ, sicher und flexibel“ durch die Krisenzeit gehen. Ich finde die Einsendungen sehr berührend und beglückend. Um unseren Nachwuchs müssen wir uns keine großen Sorgen machen. „Hygiene“ ist in Zeiten der Pandemie plötzlich ein Thema für die Allgemeinheit geworden. Lesen Sie in diesem Heft, was die steigende Nachfrage und die wegbrechenden Märkte für einen großen Anbieter von Hygieneartikeln bedeuten. Um vor solchen Erschütterungen künftig geschützt zu sein, wünsche ich mir sehr, dass medizinische Bedarfsgüter, wenn nicht in Deutschland, doch zumindest in der EU produziert werden, um 100 Prozent Abhängigkeiten von Asien zu vermeiden.

Unser Praxisthema „Honig“ entführt Sie in die geheimnisvolle Welt der Honigbienen. Immer mehr Menschen sind von diesen Tierchen fasziniert und entdecken das Imkern als Hobby für sich. Auf Amrum bestreitet der letzte Landwirt seinen Lebensunterhalt mit der Verpachtung von Bienenweiden-Parzellen! Wir freuen uns an der Blütenpracht, dem leckeren Honig und der Vielfalt an Nutzpflanzen in unseren Küchen. Passend zum Trend „mehr Jogginghose, weniger Lippenstift“ empfehle ich an dieser Stelle farblose Lippenpflegestifte mit Honig. ;-)

Unsere Landesverbände sind aktiv! Sie entdecken neue digitale Wege, sich auszutauschen und fachlich auf dem neusten Stand zu halten. Neben Corona fordert die neue Ausbildungsverordnung eine Menge „learning“. Ich bin so stolz auf die Hauswirtschaft, dass sie als einer der ersten Ausbildungsberufe digitale Kompetenzen in den Ausbildungsplan aufgenommen hat.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere (Online-)Seminare zu besuchen, horizonterweiternde Bücher zu lesen und unserem Corona-sicheren Ausflusstipp zu folgen.

Ich wünsche Ihnen anregende und zugleich entspannende Stunden mit dem neuen FUNDUS!

Ihre

P. Adams



Patricia Adams
Redakteurin

Wir im Internet

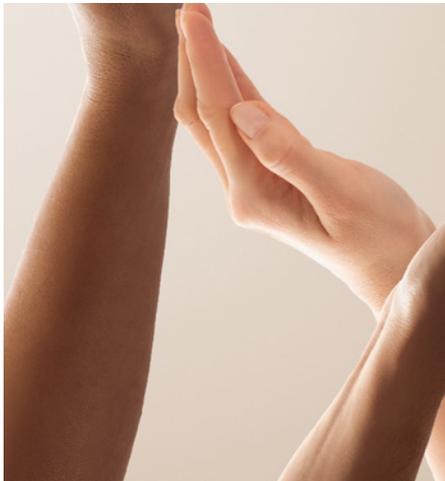
www.bundesverband-hauswirtschaft.de

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

E-Mail an die Redaktion

fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de

Inhalt



INFO-SPOTS

Editorial	3
Impressum	
Kristallkugel	
Zum Schluss	51
Deutschlandweit für Sie da	52



Schwerpunkt

REINIGUNG UND DESINFEKTION 6

SCHWERPUNKT

- 6 Reinigung und Desinfektion
- 10 Desinfektionsmittel: Top oder Flop?
- 12 Hygienepläne digital umgesetzt
- 14 Hauswirtschaft hat Schlüsselrolle in der Hygiene
- 15 Nicht nur sauber, sondern rein
- 16 Tatort Beschaffungsmanagement

BERUF & AUSBILDUNG

- 19 „Wissen um Hygiene muss beim Verbraucher ankommen“
- 22 Das Lehrgangprojekt des Meisterlehrgangs Regensburg
- 26 Quartiersprojekt der Evangelischen Stiftung Lichtenstern
- 27 BIBB veröffentlicht Online-Leitfaden für auszubildende Fachkräfte

NETZWERK

- 28 DGE-Qualitätsstandards neu überarbeitet
- 29 Informationsportal „Profi Hauswirtschaft“ gestartet
- 30 Pflege und Hauswirtschaft gehören zusammen
- 31 17. Akteursworkshop – Wege zu mehr Nachhaltigkeit beim Waschen und Reinigen
- 32 Korrekte Kennzeichnung für Atemschutzmasken
- 32 Mehr Unterstützung für Ausbildungsbetriebe in Corona-Zeiten
- 33 Gesünder einkaufen mit dem Nutri-Score
- 33 Die Auswirkungen von Corona auf die Ernährungsbranche
- 34 dgh übernimmt Herausgeberschaft für Leitlinie „Feste sicher feiern“
- 34 Qualitätsstandards für haushaltsnahe Dienstleistungen in Baden-Württemberg

PRAXISWISSEN

- 35 Kostbares Genuss- und Heilmittel

VERBAND INTERN

- 41 Grußwort
- 41 Terminkalender
- 41 Neues Mitglied in der Redaktion FUNDUS
- 41 Leserbrief
- 42 Tanja Söhlbrandt ist Präsidentin des Berufsverbandes Hauswirtschaft
- 43 apetito ist Mitglied im Bundesverband MdH
- 43 Meldungen aus dem Landesverband Rheinland-Pfalz
- 43 Mitgliederversammlung wird verschoben
- 43 Oster-Suchrätsel
- 44 „Alles hat seine Zeit ...“
- 44 Ein neuer Abschnitt für den Verband ...
- 45 Dresscode und Corona
- 45 Zukunft ermöglichen in Schleswig-Holstein
- 46 Ein Caterer gewährt Einblick hinter die Kulissen
- 48 Vorbereitung auf die Prüfung zur Hauswirtschafterin

BÜCHER & MEDIEN

- 49 Honig
- 49 Brot und Honig
- 49 Honigbienen
- 50 Zahncreme auf Spaghetti
- 50 Fachwissen Gebäudereinigung
- 50 Nudge

FORTBILDUNGEN

- 53 Schulungen

Praxiswissen

HONIG 35





© Irina Shatilova / iStock / Getty Images Plus

Öffentliches Gesundheitswesen und Gemeinschaftsunterkünfte

REINIGUNG UND DESINFEKTION

Das Ziel einer Reinigung ist es, Schmutz bzw. Verunreinigungen zu entfernen. Neben dem sichtbaren Schmutz, welcher als Materie am falschen Ort bezeichnet wird, werden auch die nicht sichtbaren Verunreinigungen entfernt. Gemeint ist die unsichtbare Welt der Mikroben. Insbesondere in Gemeinschaftseinrichtungen ist die professionelle Reinigung ein wesentlicher Bestandteil in der Qualitätssicherung und dient wesentlich zur Verhütung von Infektionskrankheiten.

Infektionskrankheiten

Infektionskrankheiten sind schon seit Jahrtausenden bekannt. Kenntnisse über ihre Ursachen sind jedoch erst hundert Jahre alt. Vorher wurden die Gründe für Infektionskrankheiten in der Verseuchung der Luft oder den giftigen Ausdünstungen des Bodens gesehen. Obwohl Bakterien

erstmals von Antoni van Leeuwenhoek mit Hilfe eines selbstgebauten Mikroskops in Gewässern und im menschlichen Speichel beobachtet und 1676 von ihm in Berichten an die Royal Society of London beschrieben wurden, konnten erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch Louis Pasteur und später durch Robert Koch die Voraussetzungen für ein Umdenken geschaffen werden.

Bakterien und Mikroorganismen sind an vielen Stellen nützlich und auch zwingend erforderlich. Unterschieden wird zwischen Saprophyten (Mikroorganismen, die beim Menschen keine Krankheit auslösen) und Parasiten (jene, die den Wirt schädigen). In der Hygiene versucht man, durch gezielte und geeignete Maßnahmen die Übertragung von pathogenen (krankmachenden) Mikroorganismen

Empfehlung des RKI

Bereiche ohne Infektionsrisiko	Bereiche mit möglichem Infektionsrisiko	Bereiche mit besonderem Infektionsrisiko	Bereiche mit Patienten , bei denen im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht	Bereiche, in denen für das Personal ein Infektionsrisiko besteht
Alle Flächen: Reinigung	Flächen mit häufigem Haut-/Handkontakt: Desinfektion Fußböden: Reinigung sonstige Flächen: Reinigung	Flächen mit häufigem Haut-/Handkontakt: Desinfektion Fußböden: Desinfektion sonstige Flächen: Reinigung	Flächen mit häufigem Haut-/Handkontakt: Desinfektion Fußböden: Desinfektion sonstige Flächen: Reinigung	Flächen mit häufigem Haut-/Handkontakt: Desinfektion Fußböden: Desinfektion sonstige Flächen: Desinfektion

Teilbereiche I-V

- I. Bereiche **ohne Infektionsrisiko**:
z.B. Verwaltung
- II. Bereiche **mit möglichem Infektionsrisiko**:
z.B. Stationen
- III. Bereiche mit **besonderem Infektionsrisiko**:
z.B. OPs
- IV. Bereiche mit **Patienten**, bei denen im Einzelfall die **Gefahr einer Weiterverbreitung** besteht:
z.B. Isolierbereiche
- V. Bereiche, in denen **für das Personal** ein **Infektionsrisiko** besteht:
z.B. Pathologie

- Young = kleine Kinder
- Old = ältere Menschen
- Pregnant = Schwangere
- Immunosuppressed = immungeschwächte Personen

Diese machen insgesamt 30 Prozent der Bevölkerung in Deutschland aus.

Reinigung und Desinfektion von Oberflächen

Reinigung ist die Beseitigung bzw. Entfernung von unerwünschten Substanzen von Oberflächen. Dabei sollen die Bestandteile entfernt werden, die in chemischer und mechanischer Hinsicht eine schädigende Wirkung auf das zu bearbeitende Material haben und gleichzeitig das Aussehen des Materials beeinträchtigen.

Schmutz besteht aus einer vielfältigen Zusammensetzung von unerwünschten Substanzen:

- Beeinträchtigt das Aussehen von Oberflächen (z.B. der Fruchtsaftfleck auf dem Tischtuch, Kuchenkrümel auf dem Teppich)
- Senkt das Hygieneniveau (Schmutz begünstigt das Wachstum von Mikroorganismen und bietet diesen optimale Lebensbedingungen!)
- Kann zu mechanischen oder chemischen Schäden führen (z.B. Cola und Fruchtsäfte können irreparable Schäden auf säureempfindlichen Oberflächen verursachen; Sand, Streusalz und Streusplitt wirken abrasiv und können mechanische Schäden verursachen)

Die optische Sauberkeit trägt zu einem großen Teil zum Schutz der Marke eines Unternehmens bei, denn sie beeinflusst die Wahrnehmung des Gastes wie die von Patienten und Besuchern. Sauberkeit ist das sichtbare Aushängeschild für die Hygiene in der jeweiligen Einrichtung. Daher ist es unerlässlich, in allen Bereichen einen sichtbaren guten Eindruck zu hinterlassen, um damit nach außen deutlich zu zeigen, dass Hygiene wichtig ist und umgesetzt wird.

„Es gilt eine Balance zu finden, wann gereinigt und wann desinfiziert wird.“

auf den Menschen zu verhindern. Die Übertragung kann direkt z.B. durch Tröpfchen oder indirekt durch Vehikel (Gegenstände) oder Vektoren (Mensch, Tier, Insekten etc.) erfolgen.

Reinigung und Desinfektion in Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne des Infektionsschutzgesetzes (§33) sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden. Insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager oder ähnliche Einrichtungen. Besonders in diesen, aber auch in den Einrichtungen des öffentlichen Gesundheitswesens ist die Reinigung ein Sicherheitsanker zur Unterbrechung der Infektionskette. Somit wird die Übertragung von Mikroorganismen auf den Menschen verhindert. Vor allem müssen die Menschen vor Infektionen geschützt werden, die zur Gruppe der YOPIs zählen:

Hilfsmittel zur sachgerechten Reinigung von Oberflächen

Detaillierte Anweisungen zu verschiedenen Verfahren (Verfahrenskarten) sowie auf das Objekt abgestimmte Reinigungspläne helfen hier dem Anwender zur sicheren Umsetzung des Reinigungsverfahrens.

Eine essentielle Unterstützung bietet hier der standardisierte Reinigungsplan. In diesem Plan sind der Anwendungsbereich, das einzusetzende Produkt, die Dosierung, das Verfahren und die vorgeschriebene PSA (persönliche Schutzausrüstung) mit weiteren Hinweisen farbcodiert aufgelistet. Insbesondere die Reinigungspläne beschreiben hier detailliert, was gereinigt und was desinfiziert werden muss und in welcher Reihenfolge. Daher sind diese Hilfsmittel unerlässlich für alle Anwendungen.

Zusammenfassung

Reinigung ist ein Handwerk, das Grundkenntnisse des Anwenders zwingend erforderlich macht. Allein der materielle Schaden, der durch den Einsatz des falschen Produkts entstehen kann, ist erheblich. Das Zusammenspiel der Faktoren gemäß dem „Sinnerischen Kreis“ ist zwingende Voraussetzung für den



Robert Diede

Hygienefachkraft, Gesundheitsaufseher und BDSH-geprüfter Sachverständiger für den Bereich Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit



Hans-Leo Fernschild

Technical & Applications Manager Corporate Accounts, Dipl. Oec.-troph. (FH) Fachwirt Reinigungs- und Hygienemanagement Ecolab Deutschland GmbH

Erfolg der Reinigung im Hinblick auf Sauberkeit und Hygiene. Die Entscheidung, ob nur gereinigt oder desinfizierend gereinigt wird, setzt eine Risikoanalyse unter Berücksichtigung der Wahrscheinlichkeit des Auftretens und die Auswirkung auf den Verbraucher voraus. Auch müssen gesetzliche Anforderungen berücksichtigt werden.

Anzeige

Neue mobile Luftreiniger von Miele

Wo viele Menschen in geschlossenen Räumen zusammenkommen, ist das Risiko einer Infektion mit COVID-19 hoch und gründliches Lüften unverzichtbar. Hier unterstützt der neue mobile Luftreiniger AirControl von Miele. Er wird in drei Größen verfügbar sein und kommt zunächst in Deutschland und Österreich auf den Markt.



Fünf Filter sorgen im Miele AirControl für eine zuverlässige Umwälzung der Raumluft. Herzstück ist ein HEPA-Hochleistungsfilter H14, der mehr als 99,995 Prozent aller Schwebstoffe, Viren, Bakterien und Pilze auffängt. Nach jedem Betrieb setzt automatisch die thermische Inaktivierung von Erregern in den relevanten Bereichen ein.

Die AirControl-Luftreiniger von Miele nutzen Technologie des Elchinger Filtrationsspezialisten UlmAIR. Drei Geräte eignen sich für Raumgrößen von bis zu 45, 80 oder 200 Quadratmetern. Mit einer Leistung von bis zu 3.300 Kubikmetern Luft pro Stunde (modellabhängig) lässt sich in diesem Zeitraum die Raumluft sechsmal umwälzen und dabei filtern. Ein Vorfilter der Filterklasse G4 und ein Feinfilter halten zunächst die größeren Partikel aus der Luft zurück. Danach fängt ein HEPA-

Hochleistungsfilter H14 selbst feinste Teilchen auf, sodass im Ergebnis mehr als 99,995 Prozent aller Schwebstoffe, Viren, Bakterien und Pilze unschädlich gemacht werden.

In den Geräten von Miele setzt nach jedem Betrieb automatisch die thermische Inaktivierung der Erreger in den relevanten Bereichen ein (Miele ThermoControl): Hierbei wird die Luft, die den HEPA-Filter durchströmt, auf etwa 70 °C erhitzt, was auch verhindert, dass sich Feuchtigkeit ablagert. Abgerundet wird das innovative

Konzept durch einen Aktivkohle- und einen Nachfilter. Unangenehme Gerüche sind damit ebenfalls passé. Über die Notwendigkeit zum Luftwechsel wacht ein integrierter Sensor, der kontinuierlich den CO₂-Gehalt in der Raumluft misst. Alle Geräte sind im Handel und über den eigenen Onlineshop von Miele Professional verfügbar. Die Geräte können auch geleast werden.

Weitere Informationen:
www.miele.de/aircontrol



© Dr. Schnell

Qualitätsprodukte bedeuten Sicherheit

DESINFEKTIONSMITTEL: TOP ODER FLOP?

Die Nachfrage nach Desinfektionsmitteln sprengt in der aktuellen Situation alles bisher Dagewesene. Nach einem akuten Engpass zum Ausbruch der COVID-19-Pandemie werden Desinfektionsmittel inzwischen an jeder Ecke angeboten und stehen überall zur Verfügung, wo Menschen sich begegnen. Und genau hier ist Vorsicht geboten. Denn ein Großteil dieser Produkte ist auf dem Markt, ohne dass ihre Wirksamkeit offiziell geprüft wurde.

Warum ist das bedenklich?

Desinfektionsmittel fallen im Allgemeinen unter die Biozidverordnung. Diese regelt, welche Aussagen auf den Etiketten und in der Werbung nicht zulässig, weil häufig irreführend sind. Der Engpass am Markt hat nun vielen Produkten Tür

und Tor geöffnet, die mit ungeprüften und teils irreführenden Aussagen beworben werden. Damit finden sich weiterhin ungeprüfte Aussagen auf den Produkten wie „umweltfreundlich“, „ökologisch“, „wirkt natürlich“, „hautfreundlich“ und Ähnliche. Darüber hinaus sind auch die vorgeschriebenen Warnhinweise nicht gut lesbar aufgedruckt oder fehlen ganz.

Warum ist das möglich?

Die Zahlen der Neuinfektionen steigen nicht nur in Deutschland erneut. Der Bedarf an Desinfektionsmitteln in Unternehmen und Einrichtungen mit Publikumsverkehr und auch in öffentlichen Verkehrsmitteln ist auf einem Dauerhoch. Diese

Gründe nennt die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) für die Herausgabe einer neuen Allgemeinverfügung zur Händedesinfektion (Aktenzeichen: 5.0- 710 30/01.00004). Sie schließt an die biozidrechtlichen Ausnahmeregelungen zur ersten COVID-19-Welle an und soll vom 07.10.2020 bis zum 05.04.2021 gelten. Das bedeutet, dass die aktuell stark verbreiteten Produkte ohne geprüfte Wirksamkeit zunächst weiterhin vertrieben werden dürfen.

Was bedeutet das für Sie?

Für die Nutzung im Gesundheitswesen sind diese Produkte in keiner Weise geeignet. Deshalb weist die BAuA in ihrer Allgemeinverfügung zur Händedesinfektion auch ausdrücklich darauf hin, dass „Desinfektionsmittel, die die Anforderungen an eine Verwendung im medizinischen Bereich nachweislich erfüllen“, in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Diese ungeprüften Produkte dienen lediglich der „Deckung des darüber hinausgehenden Bedarfs“.

Doch auch in Ihrem Berufsumfeld sollte Sicherheit vorgehen. Sicherheit im Umgang mit Desinfektionsmitteln kann nur mit Qualitätsprodukten garantiert werden.

Mit Desinfektionsmitteln von DR. SCHNELL entscheiden Sie sich für Qualitätsprodukte, die:

- den korrekten Arbeitsschutz, die sichere Lagerung der Rohstoffe und die geregelte Bereitstellung der Produkte sicherstellen,
- keine Zusätze von Duftstoffen und Pflegekomponenten enthalten, die die Wirksamkeit beeinflussen können,
- für die Verwendung im Lebensmittelbereich, öffentlichen und humanmedizinischen Bereich geeignet sind,
- alle regulatorischen Vorgaben zur Zulassung und Vermarktung einhalten,
- behördliche Anforderungen erfüllen,
- die Wirksamkeit nach europäischen Normen nachweisen.

Ansprechpartner Presse:

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA

Franz Felbermeir
Leiter Marketing

www.dr-schnell.com

Nur sie haben die anspruchsvollen Kontrollen und Prüfverfahren durchlaufen und sind zertifiziert. Nur hier sind die Aussagen über ihre Wirksamkeit zuverlässig und vertrauenswürdig.

BEI DR.SCHNELL GMBH & CO. KGAA

... dreht sich alles um Produkte und Serviceleistungen für die professionelle Reinigung, Desinfektion und die Händehygiene. Das moderne Chemieunternehmen mit eigenen Forschungs- und Entwicklungslabors beschäftigt 340 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ganz Europa. Das Familienunternehmen DR.SCHNELL wird in sechster Generation von Dr. Thomas Schnell geleitet. Alle Produkte entstehen am Standort München, der mit modernsten Produktionsanlagen ausgestattet ist.

Mit seinem Anliegen, dass Mensch und Umwelt gesund bleiben, bekennt sich DR.SCHNELL klar zu Nachhaltigkeit und Verträglichkeit – von der Entwicklung und Produktion bis zu den hochwirksamen Produkten selbst. Diverse Auszeichnungen und Zertifizierungen bestätigen diesen gelebten Anspruch. In der Entwicklung neuer, innovativer Produkte nah an den Bedürfnissen seiner Kunden steht DR.SCHNELL für hohe Qualitätsansprüche an die professionelle Reinigung und Hygiene.





HYGIENEPLÄNE DIGITAL UMGESETZT

Angesichts der wachsenden Gefahr durch Infektionskrankheiten und zunehmende Resistenzen von Erregern gegen Antibiotika ist die Hygiene wichtiger denn je. Aber was verbirgt sich hinter dem Begriff „Hygiene“?

„Dokumentierte Hygienemaßnahmen sind verbindliche Vorschriften.“

Unter Hygiene versteht man alle Verhaltensweisen und Maßnahmen, die zur Erhaltung und Hebung des Gesundheitszustandes beitragen und die Übertragung von Krankheitserregern verhindern. Um die Ziele der Hygiene umzusetzen, sind Hygienemaßnahmen notwendig. Das sind einzelne Methoden und Verfahren, die auf Erfahrung, Tradition oder wissenschaftlichen Untersuchungen beruhen. Ist eine Hygienemaßnahme als Verfahrensanweisung dokumentiert, gilt sie in dem jeweiligen Bereich als verbindliche Vorschrift. Mit den Maßnahmen der Basishygiene wird bei der allgemeinen Versorgung von Patienten sowie Heimbewohnern, Säuglingen, Kindern einer Übertragung von Krankheitserregern vorgebeugt. Die Basishygienemaßnahmen gelten für das medizinische und betreuende Personal in

Krankenhäusern sowie für Gemeinschaftseinrichtungen und umfassen grundlegende Regelungen zu den Bereichen:

- Händehygiene
- Barrieremaßnahmen (erweiterter Schutz zur Infektionsprävention bei übertragbaren Krankheiten; dazu zählt die persönliche Schutzausrüstung [PSA], wie z.B. Einmalhandschuhe, Schutzkittel und Schürzen, Mund-Nasen-Schutz und Augenschutz)
- Flächenreinigung und -desinfektion
- Aufbereitung von Medizinprodukten
- Abfallentsorgung
- Umgang mit Wäsche
- Umgang mit Geschirr
- Aufklärung und Unterweisung von Patienten und deren Besuchern
- Art der Unterbringung

Weil die Desinfektion eine wirksame Prävention bei der Verhütung von Infektionen ist, gehen wir kurz auf die wichtigsten Basishygienemaßnahmen bei der Händehygiene und Flächendesinfektion ein. Die Händehygiene spielt eine wichtige Rolle.

Gemäß TRBA 250 dürfen bei Tätigkeiten, die eine hygienische Händedesinfektion erfordern, z.B. keine

- Schmuckstücke,
- Ringe, einschließlich Eheringe,
- Armbanduhren,
- Piercings,
- künstlichen Fingernägel,
- sogenannten Freundschaftsbänder

an Händen und Unterarmen getragen werden. Fingernägel sind kurz und rund geschnitten zu tragen und sollen die Fingerkuppe nicht überragen. Die Hände sind bei entsprechender Indikation entweder zu reinigen und/oder zu desinfizieren.

Krankheitserreger werden auch über unbelebte Flächen übertragen. Vor allem Flächen, die sehr häufig mit den Händen berührt werden oder mit Schleimhäuten oder Körperflüssigkeiten in Kontakt kommen, bergen ein erhöhtes Infektionsrisiko. Von diesen Flächen können Keime weitergetragen werden. Bestimmte Flächen, wie z.B. Arbeitsflächen, Türgriffe, Handläufe, Lichtschalter, sind regelmäßig zu desinfizieren.

Die Hygienemaßnahmen als innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene sind in einem Hygieneplan festzulegen. Ziel des Hygieneplans ist, in infektionsgefährdeten bzw. hygienisch sensiblen Bereichen Übertragungen von Infektionen durch Mikroorganismen und schädigende Einflüsse durch erforderliche Reinigungs-, Desinfektions-, Sterilisations- sowie Ver- und Entsorgungsmaßnahmen zu verhindern und somit sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten. Der Gesetzgeber schreibt in § 23 und § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Hygienepläne für Gesundheitseinrichtungen sowie Gemeinschaftseinrichtungen vor. Für die Gewährleistung eines hygienischen Arbeitsumfelds ist der Leiter der jeweiligen Einrichtung verantwortlich. Er kann allerdings einen Hygienebeauftragten anfordern, der die Erstellung des Hygieneplans übernimmt und ihn bei der Umsetzung von Infektionsschutzmaßnahmen unterstützt.

Der Hygieneplan sollte u.a. folgende Inhalte haben:

- Basishygiene (Hände- und Flächenhygiene, Arbeits- und Schutzkleidung etc.)
- Hygienemanagement und Risikobewertung
- Anforderungen aufgrund gesetzlicher Vorgaben (z.B. Infektionsschutzgesetz [IfSG], Biostoffverordnung [BioStoffV])
- Sondermaßnahmen bei bestimmten Krankheitserregern (MRE, Noroviren etc.)

Desinfektionspläne sind Bestandteil des Hygieneplans – ersetzen ihn aber nicht.

Der Desinfektionsplan legt Details zu Desinfektionsmaßnahmen fest:

Was desinfizieren Sie? Womit desinfizieren Sie? Wie desinfizieren Sie? Wie oft desinfizieren Sie? Wer führt die Desinfektionsmaßnahmen durch? Sie möchten Ihre hausinternen Desinfektions-

Reinigungs- und Hautschutzpläne sowie Hygienebegehungen eigenständig erstellen? Sowohl für die Prophylaxe als auch für spezielle Infektions- und Ausbruchsgeschehen? Und dabei zeitlich flexibel und unabhängig sein? Vor allem angesichts behördlicher Begehungen?

orochemie bietet Ihnen die Lösung – online!

Weitere Informationen unter

www.hygienesystem.de.

Pläne - Flyer - Begehungen hygienesystem.de

Mit orochemie können Sie sicher sein, dass Sie und Ihre Mitarbeiter auf dem neuesten Stand der Hygiene und Desinfektion bleiben. Nutzen Sie hygienewissen.de, die Online-Schulung mit Hygienetests und Schulungsnachweisen. Kostenlos für orochemie-Kunden!

Hygieneschulungen + Tests hygienewissen.de

Die orochemie-Hygiene-App ist ein mobiler Ratgeber, mit dem Sie immer und überall wichtige Informationen und Antworten auf all Ihre Fragen rund um die Desinfektion und Reinigung erhalten.

Gratis erhältlich im App Store, bei Google Play oder unter <https://app.orochemie.de>.

Hygienebeauftragter setzt Infektionsschutzmaßnahmen um.



HAUSWIRTSCHAFT HAT SCHLÜSSELROLLE IN DER HYGIENE

Risiko-, Notfall- und Ausbruchsmanagement sind Aufgaben für Hygienebeauftragte, auch für Hauswirtschafts-, Pflegedienst- und Küchenleitung.

Die letzten zwölf Monate haben gezeigt, wie existenziell aktuelles hauswirtschaftliches Hygienewissen und ihre Strategien zur Steuerung der hygienerelevanten Prozesse und Besicherung der Klientenbedürfnisse einerseits und andererseits das Aufrechterhalten der betrieblichen Versorgungssituation ist.

Viele Normen fordern ein profundes Hygienewissen der Berufsgruppen ein. Doch ist es nicht selbstverständlich, dass sich Küchen- und Hauswirtschaftsverantwortliche entsprechend weiterqualifizieren dürfen bzw. in die Hygiene-teams oder Kommissionen berufen wird. Aus hauswirtschaftlicher Sicht sehr bedauerlich, dass diese Berufsprofession in den Rechtsgrundlagen, als maßgebliche Instanz für die Hygienesicherheit, nicht explizit erwähnt wird. Und doch haben gerade hauswirtschaftliche Führungskräfte gezeigt, dass sie es sind, die in den vergangenen zwölf Monaten die Grundhygienemaßnahmen und Versorgungssicherheit sichergestellt haben. Hygienebeauftragte für die Hauswirtschaft verfügen über wichtige Hygienekompetenzen, denn sie sind es, die alle nicht pflegeassoziierten hygiene-relevanten Aufgaben in Krisenzeiten managen.

Die entsprechenden Rechtsgrundlagen fordern ein prospektives Risikomanagement, Gefahrenanalysen und Identifikation der möglichen Schadensausmaße. Der Ausfall von Lieferketten-systemen zu Beginn der Pandemie hat deutlichst gezeigt, dass in den meisten Einrichtungen, egal welcher Art, in der Vergangenheit keine entsprechenden Risikoerhebungen durchgeführt wurden und Maßnahmenpläne schubladenfertig vorlagen. Der Nationale Pandemieplan Teil 1 enthält alle Hinweise, wie man sich hätte vorbereiten können. Sicher, rückblickend ist man immer schlauer, aber Lernen aus negativen Erfahrungen ist nicht die cleverste Methode, zukünftige Risiken zu erkennen und Gegenstrategien zu entwickeln. Doch genau hier hat Hauswirtschaft gezeigt, was sie kann: koordinieren, kontrollieren, kooperieren, kreative Lösungen finden und umsetzen, um Sicherheit für Klienten wie auch für Mitarbeitende im Rahmen der Möglichkeiten zu schaffen.



© Klöber

M. Christine Klöber

Und so bleibt zu hoffen, dass die politisch anerkannte Systemrelevanz der Hauswirtschaft nicht nur ein Strohhalm war und im realen Alltags- und Arbeitsdasein diese Wertschätzung der hauswirtschaftlichen Kompetenzen und ihres Hygiene-Know-hows in der postpandemischen Zeit Bestand hat. Und im Innenverhältnis Einverständnis darüber besteht, dass haus- und küchenverantwortliche Leitungskräfte sich selbstverständlich qualitativ hochwertig in Hygienefragen fortbilden können und dürfen, z.B. zur Hygienebeauftragten für Pandemie-management.

Krisen bedeuten immer auch Chancen für die Zukunft. Wir sollten unsere nutzen! Entsprechende Fortbildungen bietet u.a. die InVia-Akademie in Paderborn an. Informationen unter www.invia-akademie.de.

*M. Christine Klöber
KlöberKASSEL, Wissen für die Hauswirtschaft*

Man wird sich auf keine Abenteuer einlassen, sondern auf die Karte der Sicherheit setzen.

NICHT NUR SAUBER, SONDERN REIN

Dieses Jahr fand das Forum Hauswirtschaft des Fachdienstes Hauswirtschaft des Landwirtschaftsamtes Kupferzell zum ersten Mal im Online-Format statt. Es tummelten sich zeitweise bis zu 200 Teilnehmer*innen im Hauptraum der Online-Veranstaltung.

Der Fachvortrag kam direkt aus der professionellen Waschküche von Professor Benjamin Eilts vom Lehrstuhl für Angewandte Reinigung und Hygiene an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Demonstrativ referierte er dort über die aktuellen Probleme kleiner Wäschemengen und der damit verbundenen Neuerung des Energielabels. Dabei stellte er auch die Verbrauchervorteile des Labels vor und ging auf das aktuelle Spannungsfeld von nachhaltigem Waschen ein.

Gespannt verfolgten die Teilnehmer*innen das Update zum Energielabel, welches im März 2021 auf den Waschmaschinen ausgewiesen sein wird. Diese Geräte werden über ein neues Waschprogramm verfügen – das „Eco 40–60“ – und damit die beiden Einzelwaschgänge „Eco 40“ und „Eco 60“ ersetzen. Damit soll dem insgesamt höheren Wasser und Energieverbrauch, der durch geringe Wäschemengen pro Waschgang entsteht, vorgebeugt werden. Zudem gibt es mit dem neuen Energielabel für die Verbraucher*innen mehr Transparenz im Hinblick auf die tatsächliche Temperatur im Wäscheposten. Diese wird in Zukunft in der Gebrauchsanweisung zu finden sein. Eine Umfrage unter den Teilnehmenden ergab, dass die Mehrheit höhere Waschtemperaturen bevorzugt.

Waschen muss nachhaltiger gestaltet werden, am besten mit niedrigen Temperaturen, aber sauber und rein soll es sein. Dabei kommt auch das Thema Dosierung auf den Tisch, hier gibt es ab 2025 Neuerungen, ab da müssen Waschmaschinen über ein automatisches Dosiersystem verfügen. Ob fertig befüllte Kartuschen genutzt werden oder selbst nachgefüllt wird, bleibt dem Verbrau-



Zeitweise verfolgten 200 interessierte Besucher das Hygieneforum im Online-Format

© Landratsamt Hohenlohekreis, Landwirtschaftsamt

cher überlassen. Auch wenn die EU im Sinne der Nachhaltigkeit das Waschen umweltfreundlicher gestalten möchte, bleibt der Experte Benjamin Eilts skeptisch im Hinblick auf die Hygiene. Er sieht das Problem, dass bei hygienisch bedenklichen Wäschestücken, wie Geschirr-, Reinigungs- oder Handtüchern, eine hygienisch notwendige Säuberung nicht mehr eingehalten wird. Seiner Meinung nach sind Spezialprogramme unverzichtbar, da diese spezialisiert sind auf die jeweiligen Anforderungen der Wäsche und am Ende bleibt seiner Meinung nach die Frage – „Gehe ich den Weg der Hygiene oder den der Nachhaltigkeit?“. Eine weitere Möglichkeit, hygienesensible Wäsche rein zu bekommen, bietet vermeintlich der Hygienespüler. Davon rät der Experte jedoch aufgrund mangelnder Wirksamkeit ab.

Außerdem empfiehlt Professor Eilts sogenannte „Sauerstoffabspalter“, diese haben nicht nur eine sehr gute Reinigungskraft, sondern lassen die Farbe nach dem Waschgang wieder frisch erstrahlen. Insbesondere in Japan ist strahlend weiße Wäsche voll im Trend. Kunstfasern können nicht so heiß gewaschen werden und vergrauen daher schnell. Die richtige Dosierung und Sortierung der Wäsche sind das A und O für ein gutes Waschergebnis und die Nachhaltigkeit.

Sophie Beetz

**„Ich rate von
Hygienespülern ab.“**

Benjamin Eilts



Professor Benjamin Eilts referiert praxisorientiert aus dem Funktionsraum Wäscheversorgung

© Landratsamt Hohenlohekreis



© hxdyl/Stock/Getty Images

TATORT BESCHAFFUNGSMANAGEMENT

Genau ein Jahr nach dem Beginn der COVID-19-Pandemie gibt Silke Popall exklusiv für FUNDUS einen Einblick in die Effekte von Angebot und Nachfrage auf dem Gesundheitsmarkt. Sie berichtet aus der Sicht eines Lieferanten über ihre Erlebnisse unter den verschärften Bedingungen der Verknappung der Rohstoffe. Der Blick hinter die Kulissen erinnert an einen Krimi.

Wie war die Ausgangssituation?

Für eine Pflegeeinrichtung waren die Produkte sowie die Bedarfsmengen vor Ausbruch der Pandemie konstant und beinahe „berechenbar“. Der Pflegealltag kennt/kannte keine Saison. Die Produkte der allgemeinen Investition, Artikel des medizinischen Bedarfs, der Versorgungsprodukte sowie auch der persönlichen Schutzausrüstung oder Desinfektionsmittel bestellten die Pflegeheime/Pflegedienste beim Lieferanten ihres

Vertrauens. Qualität, Preis und Dienstleistung regulierten das Geschäft.

Wie funktionierte die Lieferkette?

unizell Medicare wiederum hat langjährige Verträge zu Herstellern und die Warenbeschaffung läuft äußerst stabil. Die später für die Pandemie relevanten Produkte wie z.B. Handschuhe, Mund-Nasen-Schutz, Infektionskittel werden als Eigenmarkenprodukte nach europäischen Normen in Asien gefertigt und in Frachtcontainern auf dem Seeweg verschifft. Produzenten im asiatischen Markt mussten sich teilweise unterbieten, um Verträge mit europäischen Kunden zu generieren.

Von der Bestellung der Container bis zur tatsächlichen Verfügbarkeit im deutschen

Lager vergingen rund zehn Wochen. Somit eine überschaubare und regulierte Lieferkette.

Wann spürten Sie die ersten Unregelmäßigkeiten?

Januar 2020 waren wir bei unizell erstmals alarmiert, als chinesische Unternehmen bei uns Produkte des Personenschutzes (Mundschutz/ Handschuhe) zum Kauf und Rücktransport nach Asien anfragten. Zur gleichen Zeit wurden unsere Bestellungen von den Herstellern ohne Angaben von Gründen storniert oder die Auslieferung auf einen späteren Zeitpunkt verlegt.

Spielte das neue Virus hier eine Rolle?

Täglich wurden weitere Einschränkungen bekannt, nach und nach erreichte COVID-19 auch Europa. Unsere fest geplanten Container aus Januar bis März kamen bei uns erst im August an.

Jetzt nimmt der Krimi Fahrt auf!

Wir erfuhren, dass die Volksrepublik China den Export von Medizinprodukten untersagt hatte. Aufgrund der dort grassierenden COVID-19-Epidemie waren zudem etliche Produktionsstätten geschlossen und in den Häfen wurden Schiffe nicht bearbeitet. Teilweise ruhte das gesamte Hafenerleben über mehrere Wochen. Einige Firmen waren noch lieferfähig und schafften Exportmöglichkeiten über Luftfracht nach Europa. Diese Frachtkosten explodierten. Ein Beispiel 2 Mio. Stück Mundnasenschutz kosten 12/2019 im Seecontainer ca. 1.800 € Frachtkosten. Im April 2020 kosten 1 Mio. Stück Mundnasenschutz per Luftfracht ca. 55.000 € Frachtkosten. Schnell zeigte sich, dass neben vertrauenswürdigen Kontaktpersonen in Asien auch hohe Liquidität benötigt wurde. Die Produkte werden bei Bestellung zu 50 Prozent angezahlt, die Fracht-

kosten sind Vorauszahlungen. In den Spitzenzeiten im Mai 2020 wurden die Containerplätze im Frachtflugzeug täglich versteigert.

Somit hat sich der Stückpreis einer Mund-Nasen-Schutzmaske um das 30fache erhöht!

Um der Nachfrage gerecht zu werden, wurden vornehmlich in Asien und der Türkei neue Fabriken eröffnet. Qualitätsstandards schienen zweitrangig, somit konnten etliche Fälschungen in den Markt gelangen. Unseriösen Zwischenlieferanten standen Tür und Tor offen.

Hat unizell seine Qualitätsstandards angepasst?

Bei unizell Medicare leitet Frau Ngoe Oanh Hau das Qualitätsmanagement. Neben Deutsch und Englisch beherrscht Frau Hau Chinesisch in Wort und Schrift. Sie stand Tag und Nacht mit Asien in Kontakt, prüfte

DIE CONTAINERSTELLPLÄTZE
IM FLUGZEUG WURDEN TÄGLICH NEU
VERSTEIGERT

wahrscheinlich mehr als 500 Produktangebote und hat uns damit wohl auch vor manchem Fake bewahrt. Unbeirrt vom inzwischen herrschenden Mangel wurden bei unizell ausschließlich Medizinprodukte und Schutzkleidung mit Prüfung nach europäischem Standard oder mit einwandfreiem Konformitätszertifikat vertrieben. (Als ~~zusätzlichen~~ Service für die Bestandskunden verschickte unizell Anleitungen zur Regeneration von Einmalmasken, u.a. im Backofen. Anm. d. Red.)



© Tzido/iStock/Getty Images

Wie verhielt sich die Bundesregierung?

Als klar wurde, dass die Produktionen an MNS und FFP2 aus Asien nicht für den weltweit gestiegenen Bedarf reichen würden, ließ die Bundesregierung selbstgenähte Masken zu und es wurden zudem Produktionsstätten in Deutschland errichtet. Künftig ist man in diesem Segment nicht mehr von China abhängig. (In Windeseile kaufte die Bundesregierung alle verfügbaren Lagerbestände an MNS auf, um sie den Krankenhäusern zur Verfügung zu stellen. Anm. d. Red.)

Welche Produkte waren noch betroffen?

Der plötzlich angestiegene Bedarf an Desinfektionsmitteln, gepaart mit Hamsterkäufen, zeigte bei dieser Warengruppe ein ähnliches Szenario auf. Allerdings sind die Herstellerbetriebe hier in Deutschland und konnten mit Ersatzrezepturen umgehend reagieren. Hier fehlte es zeitweise an Ethanol und Isopropanol als Grundlage oder schlicht an bestimmten Wirkstoffen. Es zeigte sich, dass die Monopolstellung eines amerikanischen Herstellers für einen bestimmten Rohstoff nachteilig war. Amerika hatte nämlich ebenfalls die Ausfuhr bestimmter Produkte sanktioniert.

In vielen Bereichen des öffentlichen Lebens werden zur Flächendesinfektion zunehmend mit Wirkstoff getränkte Tücher genutzt: gebrauchsfertig. Das hat den Bedarf an Vliesstoffen um ein Vielfaches erhöht. Die Nachfrage steigt über das Angebot hinaus, daraus entstehen zwangsläufig höhere Preise.

Ein weiteres Vliesstoffprodukt sind die Infektionsschutzkittel. Man kann die gleichen Parameter einsetzen: Weltweit herrscht ein extrem gesteigener Bedarf, die Produktionsstätten sind völlig ausgelastet und eine Rohstoffknappheit führt zu höheren Preisen. Die Fracht kann aufgrund des Volumens ausschließlich auf dem Seeweg stattfinden. Inzwischen gibt es Entspannung durch neue Produktionswerke, doch sind die Preise noch um ca. 300 Prozent höher als 2019.

Welche „neuen“ Produkte wurden nachgefragt?

Während der Pandemie wurden weitere Produkte relevant und damit zur Herausforderung der Kollegen unseres Zentraleinkaufes. Angebot und Nachfrage regulierten die Warenverfügbarkeit sowie die Preise bei z.B. Desinfektionsmittelspendern, Fieberthermometern, Matratzen, Abfalleinheiten, Sauerstoffgeräten, Antigen-Schnelltests usw.

Wo besteht nach wie vor ein Lieferengpass?

Aktuell beschäftigt uns vor allem die anhaltend prekäre Liefersituation bei Einweghandschuhen: Sämtliche bestehenden Werke sind komplett ausge-

Silke Popall

Silke Popall (54 J.), seit 20 Jahren bundesweit in der Außendienstbetreuung im Gesundheitswesen tätig.

bucht. Es gibt Produktionspläne für bereits verkaufte Chargen bis Ende 2022! Seit Herbst 2020 kommt es zum Mangel an Rohmaterialien, des Weiteren führen Corona-Ausbrüche in Werken immer wieder zu zeitweisem Stillstand. Wir erleben hier ebenso, wie bei den Masken im Frühjahr, unkommentierte Stornierungen von Bestellungen, dubiose Geschäftspraktiken bei Zwischenlieferanten und merkwürdige „Verluste auf Transportwegen“.

Die Entwicklung einer neuen leistungsfähigen Produktionsstätte für Einweghandschuhe ist äußerst aufwendig und wird auf ca. ein Jahr Vorlauf kalkuliert.

Bis die Effekte aus neuen Werken greifen und wenn der weltweite Bedarf ungebrochen hoch ist, wird es voraussichtlich weiterhin zu Engpässen und vor allem zu Preissteigerungen kommen.

Wie haben Ihre Mitarbeiter diesen Stress verkraftet?

Auch wenn uns das Jahr 2020 viel abverlangt hat, sind sich alle Mitarbeiter bewusst, dass wir in einem Produktfeld des Pandemiebedarfes arbeiten dürfen. Wir schauen mit höchstem Respekt auf die Pflegekräfte und hoffen auf deren langem Atem.

In unserem Unternehmen hatten wir in den letzten Monaten die Chance, bisher ungeahnte Talente und Stärken zu entdecken. Jedoch mussten wir auch Prozessschwächen in ungewohnten Arbeitsabläufen und Herausforderungen feststellen und darin liegt jetzt die Chance der Optimierung.

Silke Popall

unizell Medicare

unizell Medicare ist seit über 30 Jahren als Fachgroßhandel und Partner für Kunden des Gesundheitswesens etabliert und genießt als Vollversorger Vertrauen bei mehr als 1.000 Pflegeeinrichtungen, ca. 1.500 Pflegediensten sowie weit über 45.000 Home-Care-Patienten.

In den Kernkompetenzen Pflege und Hygiene hat sich die Firmengruppe fest positioniert.

„2020/21 konnte ich ein überaus starkes Innendienstteam erleben. Das hat mir Ansporn für die Herausforderungen nach Corona gegeben.“



Auch wenn es nicht so aussieht: Eine nicht gespülte Kaffeetasse hat weniger Bakterien als die meisten Kaffeemaschinen

„WISSEN UM HYGIENE MUSS BEIM VERBRAUCHER ANKOMMEN“

Neuste Forschungsergebnisse und Neuerungen in der Hygiene auf den Punkt gebracht.

Im November 2020 fand das 18. rhw-Hygieneforum statt – aufgrund der Corona-Pandemie erstmals online. Ein Moderator, vier hochkarätige Referenten sowie einige Gäste in den Fragerunden brannten ein Feuerwerk an neuen Informationen und vertiefendem Wissen ab. Veranstaltet und hervorragend organisiert von den Fachzeitschriften rhw-management und rhw-praxis, bot das Forum den 70 Fachbesuchern viele neue Aspekte rund um die Hygiene im Alltag. Kurzfristig hatten die Veranstalter wegen der Aktualität den Corona-Aspekt mit in die Vorträge aufnehmen lassen. So umfassten die Themen in diesem Jahr neben den gerade in der Überarbeitung befindlichen Leitlinien für Hygiene in der Hauswirtschaft Aspekte zur

Alltagshygiene, zu Berufs- und Schutzkleidung in Zeiten der Pandemie sowie Verbreitungswege in der Krankenhausreinigung und wie sie unterbunden werden können. Durch das Programm führte Robert Baumann, Chefredakteur von rhw-management.

Anspruch und Wirklichkeit in der Alltagshygiene

Ein wichtiger Gesichtspunkt, gerade während der Corona-Pandemie, ist die Hygiene im Alltag. Sie tritt an vielen Stellen deutlich stärker in Bewusstsein als zu normalen Zeiten. Doch wissen wir immer genau, was wir tun? Sind neue Verfahren bei Waschen, Geschirrspülen und Reinigung immer besser als althergebrachte Methoden? Und was bringt die neue EU-Verordnung für Energieeffizienz von Waschmaschinen? Die Antworten lieferte Prof. Dr. Dirk Bock-

mühl von der Hochschule Rhein-Waal live aus Kleve. Basierend auf seinem Buch „Keim daheim“, berichtete er aus der Praxis und präsentierte Forschungsergebnisse anschaulich und praxistauglich. So untersuchte er, wie Waschmaschinen die Keimzahl verringern und welche Auswirkungen Zeit, eingesetzte Chemie oder Temperaturen dabei haben. Das Ergebnis: Gerade jetzt sind höhere Temperaturen und längere Waschzeiten unverzichtbar, um Keime drastisch zu reduzieren. So helfen beispielsweise ältere Trockner, die noch bei höheren Temperaturen arbeiten, dabei, die Belastung der Wäsche noch einmal spürbar zu verringern. Neuere Modelle erreichen teilweise nicht die benötigten Temperaturen. Einfluss auf die Wirksamkeit der Waschmaschine könnten die neuen EU-Richtlinien nehmen. Denn die Verbesserung der Wirkungsgrade gelingt



© Ridofranzi/Stock / Getty Images

Ab wann muss eine Pflegerin Arbeitskleidung tragen und wie ist die Kleidung dann ordentlich zu reinigen?

meist nur noch über die Reduzierung der Temperatur und Waschdauer. Sogar Waschmaschinen, die sehr lange liefen, erreichten zum Teil in einem Test nicht einmal die 60 °C-Marke – für hygienisch relevante Wäsche ein Muss. Daher werden bisher als A++ eingestufte Maschinen bei der neuen Verordnung nur noch Effizienzklassen B oder C erreichen – zumindest zum Teil auf Kosten der Wasch- und Hygieneleistung.

Ebenfalls interessant: Wer sich vor schlecht gespülten Kaffeetassen fürchtet, sollte auf den Kaffeegenuss vielleicht ganz verzichten. Bei der Untersuchung von Kaffeemaschinen, die in Büros oder anderen Orten zum Einsatz kommen, stellte sich heraus, dass sie auch sauberes Leitungswasser kontaminieren. Schuld daran sind zu niedrige Temperaturen, die einen sogenannten Biofilm in den Rohren hinterlassen, wo sich Keime gut vermehren können und dauerhaft ansiedeln. So enthält der Kaffee aus einer schlecht gereinigten Maschine bis zu zehnmals mehr Keime als das verwendete Wasser.

Wohngruppen und Hygiene – welche Regeln Schutz von Bewohner und Pflegekraft bieten sollen

Ein weiterer Aspekt sind die verstärkt in Pflege und Betreuung anzutreffenden Wohngruppen und Hausgemeinschaften. Im Gegensatz zu Heimen mit festem Pflegepersonal handelt es sich hier um eher familiär anmutende Einrichtungen, die häufig auf mobile/ambulante Pflegekräfte vertrauen. Doch was gilt es dabei zu

beachten? Dr. Dieter Bödeker, seines Zeichens Berater für Hygiene und Hygienekonzepte in Wedemark, erläutert die neuen Regelungen bezüglich Schutz- und Arbeitskleidung, notwendige Reinigung, Umgang mit Corona-Tests, aber auch bereits bekannte Regelungen wie kurze Fingernägel oder das Verbot von Gelnägeln und Nagellacken. Der Schutz der Mitarbeiter fängt schon bei einer Gefährdungsbeurteilung an. Findet diese nicht statt, ist dies in erster Instanz bereits eine Ordnungswidrigkeit. Kommt ein Mitarbeiter/eine Mitarbeiterin zu Schaden, spricht: erkrankt oder kommt im schlimmsten Falle zu Tode, begeht der/die Verantwortliche damit eine Straftat. Gerade in Corona-Zeiten kommt diesen Bestimmungen eine extreme Bedeutung zu. So hat die BAuA, die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin, Empfehlungen und Regeln zum Arbeitsschutz herausgegeben. Diese sind umso wichtiger, als in Wohngruppen, die ja auch Teilhabemodelle und eine höhere Selbstbestimmung beinhalten, immer häufiger ehrenamtlich Tätige mitarbeiten. Wichtig ist dabei die Einhaltung der Vorschriften, eine genaue Einweisung zur Hygiene und die passende persönliche Schutzausrüstung, die dann natürlich regelkonform gereinigt werden muss. Ebenso steht der Einsatz von Schnelltests für diese sozialen Wohnmodelle im Vordergrund, um maximalen Schutz zu gewährleisten. So regelt eine neue Verordnung zum Anspruch auf Testung, wer zu testen ist, wann, wie oft und nicht zuletzt, wer die Kosten dafür zu tragen hat.

Hygiene in der Krankenhausreinigung – Ausbreitungswege von Mikroorganismen richtig einschätzen

Einem sehr komplexen Thema widmete sich Prof. Dr. Benjamin Eilts, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, in seinem Vortrag zum Thema Krankenhausreinigung. Am 6. März 2020 veröffentlichte die DIN den Entwurf zur neuen DIN 13063 – Krankenhausreinigung. Erstmals legt diese einheitliche Standards für die Reinigung im Krankenhaus und anderen medizinischen Einrichtungen fest. Doch wie erreicht man ausreichende Hygiene zu akzeptablen Leistungszahlen? Und wie wirkt sich die Neuregelung auf Reinigungsprozesse und in der Praxis angewandte Techniken aus? Prof. Dr. Eilts ging in seinem Vortrag vor allem drei Fragestellungen nach: Welchen Nutzen haben in diesem Zusammenhang Reiniger mit enthaltenen Mikroorganismen (MARPs) für eine verbesserte Reinigung? Erfüllen Scheuersaugmaschinen ihren Zweck? Was ist bei der Reinigung und Desinfektion von Reinigungstüchern und Mopp zu beachten? Die Zuhörer erfuhren, wo Prof. Eilts die Problematik der Produkte sieht. Reiniger auf Basis von Mikroorganismen enthalten Sporen und Organismen, wie z.B. *Bacillus pumilus* oder *Bacillus subtilis*, die nicht zu den gewünschten und guten gehören. Sie sind dazu resistent. Und genau dort liegt der Knackpunkt. Lässt die Reinigungskraft damit beschmutzte Reinigungstextilien liegen, vermehren sich diese Organismen



Wie lassen sich Pflegepersonal und Patient optimal schützen? Eine Gefährdungsbeurteilung hilft bei der Auswahl der geeigneten Maßnahmen.

© Kiwis/Stock / Getty Images

schnell und werden damit zum Problem. Gelangen sie noch dazu in eine Waschmaschine (meist kommen in vielen kleineren Einrichtungen wie Arzt- oder Physiotherapiepraxen, Kindergärten etc. normale Haushaltsmaschinen zum Einsatz), so sind sie daraus nicht mehr zu entfernen. Die Keime setzen sich fest und führen zu einer Kontamination der Reinigungstücher und Mopps schon im Waschvorgang. Ähnlich verhält es sich mit den Scheuer-Saug-Maschinen. Sie erfordern höchste Reinhaltung. Die gängige Praxis, sie nach Einsatz stehen zu lassen und nicht nach Herstellervorgabe direkt zu reinigen und zu warten, führt zu einer Belastung mit Keimen. Insbesondere in Verbindung mit MARP-Reinigern, wie oben schon angesprochen. Haben diese Maschinen dann noch eine Saugereinrichtung ohne Filter vor der Ausblasöffnung, verunreinigen sie die Luft mit ausgestoßenen Keimen. Eine Untersuchung zeigt die Belastung mit Nährböden, die vor die Abluftöffnungen platziert wurden. Ebenso können diese Maschinen Bakterienstämme zwischen unterschiedlichen Bereichen in einem Krankenhaus verschleppen.

Zum Abschluss ging Prof. Eilts auf die Anforderungen, Eigenschaften und Terminologie von Textilien für die Flächen-desinfektion und deren richtige Reinigung und Desinfektion ein. Dies ist in der DIN SPEC 13267 festgelegt. Er zeigte den Zuhörern, worauf sie besonders zu achten haben und wo die Gefahren liegen, wie beispielsweise eine zu lange Lagerung vor dem Waschgang oder wieder die Verwendung von biotechnologischen Reinigern. Wie müssen die Waschverfahren und die Textilien abschließend mikrobiologisch geprüft werden? Mithilfe von Elution lässt sich eine Verkeimung rechtzeitig erkennen. Und Aufbereitungsprozesse lassen sich mit verschiedenen Prozessen verbessern oder optimieren, beispielsweise mit maschineller Vortränkung, wenn dabei alle Regeln und Vorgaben beachtet werden und der Prozess lückenlos überwacht wird.

Hilfe für die Fachkraft – Leitlinien für Lebensmittelverarbeitung in sozialen Einrichtungen

Wie weiter oben schon thematisiert, nimmt der Anteil an Wohngruppen und Haushalten zu, die neue Konzepte der Betreuung Behinderter oder Senioren verfolgen. Eine Auswirkung davon ist die steigende Zubereitung von Mahlzeiten in solchen Gemeinschaften und damit die

Notwendigkeit, Leitlinien dafür bereitzustellen. Martina Feulner, Beraterin und Trainerin im Bereich Hauswirtschaft, hat daher die Aufgabe übernommen, eine solche, aktualisierte Leitlinie zu erstellen. Anfangs schien das relativ einfach, gab es doch schon zwei Standardwerke von 2009 „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird – die Basisleitlinie“ und 2016 mit „Wenn in sozialen Netzwerken gekocht wird – Zentralküchen + Cook&Chill Leitlinie“. Doch schon während der Zusammenführung der Werke in eine Leitlinie wurde schnell klar, dass das nicht ausreichen würde. Es tauchten ganz neue Fragestellungen auf, die neue Lösungen erforderten. Daneben sollen neuste Erkenntnisse und Empfehlungen mit einfließen, die sich in den letzten Jahren ergeben haben. Und es wurde im Rahmen des Anerkennungsverfahrens deutlich, dass entsprechende Unternehmen und die Einrichtungen selbst noch nicht so weit sind, Standards aus anderen Unternehmen der lebensmittelverarbeitenden Gewerbe und Industrien einfach zu übernehmen und einzuhalten. Weitere Ausbildung tut not.

Obwohl die Überarbeitung bereits im April 2020 abgeschlossen war, hat das Anerkennungsverfahren den Bedarf an oben genannte Ergänzungen schnell zum Vorschein gebracht. Zudem ließ die Coronapandemie zusätzliche Erweiterungen für eben diesen Fall notwendig erscheinen und die neuen Richtlinien der Bundesanstalt für Risikobewertung BfR waren auch noch in Bearbeitung. Im Mai wurde das Anerkennungsverfahren zugunsten der Aktualisierung der Leitlinien ausgesetzt und wird erst nach Ergänzung des Werks wieder aufgenommen.

Zu den Neuerungen gehören die Berücksichtigung der seit 2009 aktualisierten Rechtsgrundlagen, DIN-Normen und Empfehlungen des BfR ebenso wie die



© diego_cervo / iStock / Getty Images

Gute Reinigungswirkung erzielen nur gut gepflegte Reinigungsmaschinen. Mangelnde Pflege führt zur Keimverschleppung.

fachlichen Entwicklungen in den Feldern der sozialen Arbeit und der neu entstehenden Wohnkonzepte, die ja auch an anderen Stellen bereits Einfluss auf die Regelungen und Neuausrichtung von Vorschriften haben.

Gemeinsames Kochen in diesen Einrichtungen erfordert jetzt Steuerungsfunktionen durch qualifizierte Mitarbeiter/innen, die den risikoorientierten Ansatz für die verschiedenen Küchen-Typen der Leitlinie verstehen, beherrschen und umsetzen können. Grundlage dafür ist aber vor allem eine fachliche Qualifizierung und Schulung. Nur damit können die Ziele der Leitlinie erreicht werden. Denn Ge- und Verbote gibt es in der Leitlinie nicht mehr.

Anne Jäckels

INFOKASTEN

In allen Vorträgen war deutlich zu sehen, dass zwar grundsätzlich das Bewusstsein für die Themen rund um die Hygiene da ist. Doch zeigte sich auch, dass ein tiefergehendes Verständnis der Prozesse, Abläufe und einflussnehmenden Faktoren immer noch weitere Schulung und fachliche Qualifizierung erfordert. Daher ist es nur zu empfehlen, auch am 19. rhw-Hygieneforum teilzunehmen, das am 20. Oktober 2021 in Neu-Ulm stattfindet.



© LanaStock/Stock / Getty Images Plus

Lehrgangprojekt des Meisterlehrgangs Regensburg

MITGEDACHT UND SELBSTGEMACHT SPART MÜLL

Seit vielen Jahren bietet der Landesverband Bayern erfolgreich Vorbereitungslehrgänge zur Meisterprüfung an. Er ist im Vergleich zu anderen Berufsverbänden der größte Träger von Vorbereitungslehrgängen zur Meisterprüfung. Erfahrene Dozent*innen aus der Praxis kennen die Arbeitswelt der angehenden Meister*innen und vermitteln die Lehrinhalte kompetent und zukunftsorientiert. Viele Teilnehmerinnen werden mit dem Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung ausgezeichnet. Regelmäßig erreichen Absolventinnen besonders hervorragende Ergebnisse, so dass sie zu den besten drei Prüfungsteilnehmerinnen Bayerns zählen.



Die neue Imagebroschüre mit allen Bildungsangeboten des MdH Bayern www.mdh-bayern.de

In Regensburg legen aktuell 12 Teilnehmerinnen ihre Prüfung ab. Der neue Lehrgang begann vor Kurzem und wird Anfang 2023 in die Prüfung gehen.

Die Vielfalt der Hauswirtschaft ist vor allem an den Teilnehmerinnen der Meisterlehrgänge zu sehen: Sie arbeiten in verschiedensten Einrichtungen und Bereichen. Auch der Weg, wie sie in die Hauswirtschaft fanden, ist unterschiedlich: Hauswirt-

schafterinnen, die nach ihrem Schulabschluss die Berufsfachschule besuchten oder eine duale Lehre absolvierten, teilen sich die Lehrgangsbank mit Kolleginnen, die ihren hauswirtschaftlichen Abschluss nach §45.2 BBiG erwarben.

Handreichung für das Arbeitsprojekt

Im November 2019 erschien in Bayern eine überarbeitete Fassung der Handreichung für das Arbeitsprojekt. Die Handreichung führt Schritt für Schritt durch das Arbeitsprojekt und beschreibt dabei genau, welche Inhalte die Dokumentation beschreiben soll. Sobald sie auf der Internetseite des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten verfügbar ist, wird im FUNDUS darauf aufmerksam gemacht.

Die Meisterprüfung

Die Meisterprüfung besteht aus den Teilen:

1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen
2. Betriebs- und Unternehmensführung
3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Das Meisterprojekt

Das Meisterprojekt ist neben einer schriftlichen Prüfung ein Teil des Prüfungsbereichs „Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen“.

Anforderungen an das Arbeitsprojekt

In der bundesweit gültigen Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 28. Juli 2005 werden in § 4, Absatz 4 die Anforderungen an das Arbeitsprojekt beschrieben: „Bei dem Arbeitsprojekt soll der Prüfling nachweisen, dass er, ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen, Zusammenhänge in einem komplexen Sinne erfassen, analysieren, beurteilen sowie Lösungsvorschläge erstellen und umsetzen kann. Der Prüfling erarbeitet einen Vorschlag für das Arbeitsprojekt. Der Prüfungsausschuss entscheidet über die endgültige Aufgabenstellung. Die Planung, der Verlauf der Bearbeitung und die Ergebnisse sind zu dokumentieren, in einem Prüfungsgespräch zu präsentieren und zu erläutern. Für die Durchführung des Arbeitsprojektes steht ein Zeitraum von sechs Monaten zur Verfügung. Das Prüfungsgespräch erstreckt sich auf das Arbeitsprojekt sowie auf die dafür relevanten Inhalte des Absatzes 2. Die Präsentation des Arbeitsprojektes und das Prüfungsgespräch sollen insgesamt nicht länger als 60 Minuten dauern.“

Damit alle Teilnehmerinnen, auch und besonders diejenigen, die noch keinerlei Erfahrungen in der Projektarbeit sammeln konnten, ihre Arbeitsprojekte „meistern“ können,

- werden in den Lehrgängen die theoretischen Inhalte des Projektmanagements von Grund auf verständlich vermittelt
- und in die Praxis umgesetzt: Das Lehrgangprojekt wird von allen Teilnehmerinnen gemeinsam geplant und durchgeführt. Die Inhalte der schriftlichen Dokumentation werden im Unterricht erarbeitet. Jede Teilnehmerin hat im Anschluss die Gelegenheit, eine Projektdokumentation zu erstellen. Dies erfolgt in engmaschiger Betreuung der Dozenten, die auch ein Feedback und Tipps für die spätere Erarbeitung des eigenen Arbeitsprojekts geben.

Für das Arbeitsprojekt der Meisterprüfung erarbeitet jede Prüfungsteilnehmerin nach ihren eigenen Interessen, Stärken und eventuell Arbeitsschwerpunkten einen eigenen Themenvorschlag. Dieser wird vom zuständigen Prüfungsausschuss unter Umständen überarbeitet und dann im Anschluss genehmigt. Durch die grundlegende Information und Betreuung durch Dozenten während der Themenfindungsphase und der Vernetzung der Lehrgänge mit den zuständigen Stellen passiert es kaum, dass Themenvorschläge komplett abgelehnt werden und ein weiterer Themenvorschlag vorgelegt werden muss.

Das Thema des Lehrgangprojekts

Das Thema des Lehrgangprojekts legt entweder die Lehrgangleitung, die Dozentin für das Fach Projektmanagement oder das Dozententeam fest.



Gemeinsam wurde die Menge des Abfalls erfasst und ausgewertet

FÜR DIE
MEISTERPRÜFUNG
HABE ICH MICH
ENTSCIEDEN, WEIL ...

... Stimmen aus dem
Meisterlehrgang Regensburg



„... ich durch sie die Qualifikation für ein fachbundes Studium erhalte.“

Cornelia Zeislmeier, Lehrerin für Textverarbeitung und Hauswirtschaft, Tätigkeit: Unterricht im Fach IT



„... ich mein Wissen kontinuierlich erweitern und meine Arbeitsqualität steigern möchte.“

Laura Haberberger, Hauswirtschafterin, Tätigkeit: Gruppenleitung der Wäscherei einer Behinderteneinrichtung



„... ich zusammen mit meinem Mann unseren landwirtschaftlichen Betrieb in die Zukunft führen möchte. Mein heutiger Lebensmittelpunkt ist immer noch die Schule – ich arbeite 100 Prozent und genieße das Arbeiten mit jungen Menschen.“

Friederike Apfelbeck-Kriechenbauer, Politologin B.A., Hauswirtschafterin, Tätigkeit: Leitung eines Bistros, Bewirtschaftung eines landwirtschaftlichen Demeter-Familienbetriebs



Aus leeren Tetra-Packs entstanden kreative Vogelfutterhäuschen



Die Kinder können die Abläufe in der Küche durch das Schaufenster beobachten



Für das Projekt wurde ein eigenes Logo entworfen

Die Lehrgangsteilnehmerinnen hatten dann die Wahl. Sie konnten sich entweder für die Themenergänzung „Alles rund um unsere Wäsche“ oder „Verpackungen und Müllvermeidung“ entscheiden. Die Wahl fiel mit 11:2 Stimmen auf „Müll und Müllvermeidung“. Schlussendlich lautete das Thema also: Planung und Durchführung von Aktivitäten zur Förderung der hauswirtschaftlichen Alltagskompetenzen für Kitakinder zum Thema „Verpackungen und Müllvermeidung“ → „Mitgedacht und selbstgemacht spart Müll“.

Warum steht das Thema „Alltagskompetenzen“ im Fokus des Lehrgangsjahrsprojekts?

Alltagskompetenzen sind alle Fähigkeiten und Fertigkeiten, die notwendig sind, damit ein Individuum entsprechend seinem Alter sein Leben innerhalb seiner Kultur selbstständig führen kann.

Im Jahr 2018 wurden in Bayern laut Statistischem Bundesamt 92,7 Prozent der 3–5-jährigen Kinder außer Haus betreut. Ein Großteil dieser Kinder verbringt täglich eine lange Zeit nicht zu Hause im Familienverbund. Dadurch erwerben sie Alltagskompetenzen meist nicht mehr dort, sondern in Kindertageseinrichtungen. Im Lehrgangsjahrsprojekt konnten die Teilnehmerinnen Maßnahmen erarbeiten, wie sich die Hauswirtschaft in Zukunft vermehrt in der Vermittlung von Alltagskompetenzen einbringen kann.

Warum sollen sich Vorschulkinder mit dem Thema „Verpackungen und Müllvermeidung“ befassen?

Plastik überschwemmt die Meere, die Biogurke ist in Plastik verpackt – keine Fiktion, sondern aktuelle Themen unserer Zeit. Von 1994 bis 2017 nahmen die Kunststoffabfälle laut einer Studie des Naturschutzbundes Deutschland e.V. um 72 Prozent zu – eine Entwicklung, die

bedenklich auf eine Katastrophe zusteuert. Dieser Entwicklung soll das Lehrgangsjahrsprojekt entgegenwirken. Bei dem Projekt sammeln die Kinder Erfahrungen im Umgang mit Müll und bekommen ein Verständnis dafür, warum man z.B. auf unverpackte Lebensmittel zurückgreifen sollte. Bereits beim Einkauf erfahren die Kinder, dass Abfälle durch bewusstes Verhalten vermieden bzw. verringert werden können. Sie erleben, welche Verpackungsarten eine besondere Belastung für die Umwelt darstellen und welche Alternativen es gibt. Das Projekt sichert ein langfristiges Bewusstsein für umweltgerechtes Verhalten und sensibilisiert die Kinder, diese Erkenntnis im Alltag dauerhaft umzusetzen. Im Idealfall wirken die Kinder als Multiplikatoren und bewirken ein Umdenken in ihrem häuslichen Umfeld, z.B. bei ihren Eltern und Großeltern.

Die Projektdefinition

Das Siekids Kinderhaus in Amberg wurde als erste KiTa Bayerns als „Eine Welt-Einrichtung“ ausgezeichnet und beteiligt sich gerne an Projekten aus dem Bereich Nachhaltigkeit. Die Leitung des Projekts, Tanja Breitkopf, war bis zu ihrer Meisterprüfung für die Verpflegung der Kinder zuständig. Aus diesen Gründen war Siekids der ideale Ort für die Projektumsetzung. Nach einer Betriebsbesichtigung und einer Besprechung mit der Kinderhausleitung Brigitte Netta erarbeiteten die Teilnehmerinnen die erste Projektphase, die Projektdefinition.

Die Projektplanung

In der zweiten Projektphase, der Projektplanung, wurden neben der Aufstellung der notwendigen Ressourcen und der Beschreibung der gewünschten Qualität auch die fachlichen Inhalte und deren zeitlichen Inhalte festgelegt. Dabei war schnell klar, dass für eine kind-

gerechte Umsetzung zuallererst ein motivierendes Motto und ein ansprechendes Logo nötig sind. So verwandelte sich der Meisterlehrgang kurzerhand in eine Kreativagentur und erarbeitete in einem Brainstorming das Motto „Mitgedacht und selbstgemacht spart Müll“. Das Logo der „Abfallbände“ wurde mit Hilfe von Lara Penkert, der Tochter einer Lehrgangsteilnehmerin, grafisch umgesetzt. Während der Projektplanung wurde immer klarer, dass die Projektumsetzung nicht nur aus der Gestaltung eines Projekttagess im Kinderhaus Siekids bestehen sollte. Damit von den Arbeitsergebnissen des Projekts auch andere Einrichtungen profitieren können, entschlossen sich die Teilnehmerinnen parallel zur Planung des Projekttagess die Erstellung eines Handbuchs zu realisieren. In diesem sind alle Aktionen detailliert beschrieben und können in Kindertageseinrichtungen eigenständig umgesetzt werden.

Die Projektdurchführung

Die Projektdurchführung fand am 15. November 2019 statt. Hier eine kleine Auswahl der umgesetzten Aktionen: Zur Begrüßung zeigten die Kinder, wie viel Plastikmüll im Kinderhaus in einer Woche anfällt. Zufällig ging in dieser Zeit auch der Wasserspielball in Form der

Das Projekt wurde von Februar bis November 2019 geplant, also lange vor Corona. Das erklärt, warum auf den Bildern auf den folgenden Seiten niemand eine Maske trägt. Auch in der Planungsphase spielte Corona in der Risikoplanung somit keine Rolle. Die größte Sorge damals war, dass das Kinderhaus am Durchführungstag z.B. wegen des Norovirus für uns nicht zugänglich wäre. Sorgen von gestern ...

Erdkugel kaputt. Die Kinder waren sich einig: Diese Menge Müll ist zu viel und muss unbedingt weniger werden, damit die echte Erde nicht genauso kaputtgeht wie der Spielball.

Wir gehen einkaufen!

In einem Einkaufsladen hatten die Kinder die Möglichkeit zwischen verschiedenen verpackten Produkten zu wählen. Sie hatten dabei eine bebilderte Einkaufsliste zur Hand, auf denen die Zutaten ihres Projekttag-Mittagessens aufgelistet waren, das vom Küchenteam zubereitet wurde. Einige Kinder griffen gerne zu den unverpackten oder wenig verpackten Lebensmitteln, andere wurden magisch von bunten und glänzenden Verpackungen angezogen.

Meine eigene Einkaufstasche

Die Lehrgangsteilnehmerinnen bedruckten im umweltfreundlichen Lavendeldruckverfahren kleine Stofftaschen mit dem Projektlogo. Die Kinder verzierten diese ganz nach ihren Vorstellungen mit Stoffwachsmalkreiden und zeigten den Lehrgangsteilnehmerinnen, dass sie alle ihren Vornamen schreiben können, denn: „Wisst ihr, bald gehen wir in die Schule, so wie ihr!“

Können wir Abfälle wiederverwenden?

Tina Domack zeigte den Kindern, was aus einer Milchtüte werden kann. Die Kinder bauten mit den Erzieherinnen nach dem Projekttag viele weitere Futterspender, die die Kinder im gesamten ehemaligen Landesgartenschauland, das sich direkt hinter dem Kinderhaus befindet, verteilen

und die zeitweise für Gesprächsstoff in der kleinen Stadt Amberg sorgten.

Das Küchenteam (im Hintergrund mit schwarzen Schürzen) bereitete für die Kinder das Mittagessen zu: Ofenkartoffeln mit selbstgemachtem Ketchup und buntem Salat.

Auf dem Bild ist das „Schaufenster“ der Kinderhausküche zu sehen. Durch dieses können die Kinder jederzeit beobachten, was sich in der Küche so alles tut. Auch das ist ein Beitrag zur Förderung von Alltagskompetenzen, denn die Kinder sehen so, dass Mahlzeiten nicht von Zauberhand entstehen, sondern viele kleine und große Handgriffe nötig sind, bis Mahlzeiten auf dem Tisch stehen – und die Küche nach dem Kochen wieder blitzblank ist.

Selbstgemacht spart Müll

Für den Nachmittagssnack backte das Küchenteam gemeinsam mit zwei Kindergruppen Kuchen. Dabei bereitete eine Kindergruppe den Kuchen nach „Omas Hausrezept“ zu, die andere verwendete

eine Backmischung. Erstaunlicherweise waren die Teige beider Gruppen gleichzeitig fertig. Die Backmischung bot somit keine Zeitersparnis. Im Geschmackstest stimmten die Kinder ab, welcher der Kuchen ihnen am besten schmeckte. Mit 10:8 Stimmen gewann der aus der Backmischung gefertigte Kuchen. Das

Was passiert mit unseren Abfällen?

Im Frühjahr 2019 buddelten die Kinder organische Abfälle wie Apfelschalen und anorganische Abfälle im Kinderhausgarten in der Erde ein. Am Projekttag wurden die Abfälle wieder ausgegraben: Die Apfelschalen waren verschwunden – der Plastikmüll war noch wie neu ...

überraschte selbst die Kinder – da bei der Fertigmischung viel Müll in Form von Karton, beschichtetem Karton, Kunststoff und Aluminium anfällt, nahmen einige Kinder ihre Stimmabgabe wieder zurück und erklärten: „Wenn das so ist, schmecken sie eigentlich gleich gut.“

Der Projektabschluss

Abschließend erarbeiteten die Lehrgangsteilnehmerinnen den Projektabschluss

FÜR MULTIPLIKATOREN KOMMT EIN HANDBUCH AUF DEN MARKT

und fassten die Projektarbeit in der Projektdokumentation zusammen. Mittlerweile haben alle Teilnehmerinnen ihre eigenen Arbeitsprojekte geplant, realisiert und dokumentiert. Für die Masterprüfung wünsche ich viel Glück und noch mehr Erfolg.

Tanja Breitkopf



Die Lehrgangsteilnehmer mit dem Team des Kinderhauses „Siekids“ in Amberg



©alle Bilder: Evangelische Stiftung Lichtenstern

Alles inklusiv:

QUARTIERSPROJEKT DER EVANGELISCHEN STIFTUNG LICHTENSTERN

Das 2019 mit der Bundesgartenschau entstandene, neue Heilbronner Stadtquartier „Neckarbogen“ wird in einigen Jahren die Heimat von rund 3.500 Menschen sein. Bei der Entwicklung des Quartiers hatte die Stadt Heilbronn nicht nur bauliche und ökologische Standards im Blick, sondern auch soziale.

Kein Wunder also, dass sich die Evangelische Stiftung Lichtenstern im Jahr 2015 gemeinsam mit dem Projektentwickler Kruck und Partner beworben hat, um dort ein inklusives Quartiersprojekt zu starten. Dabei versteht sich die Evangelische Stiftung Lichtenstern als Motor für Inklusion, damit Menschen mit und ohne Behinderung am Neckarbogen nicht nur nebeneinander, sondern auch miteinander leben.

Im Mittelpunkt des Projekts steht das Samocca Heilbronn. Ein Café, das sich nach und nach zum Stadtteiltreff mit

Kulturprogramm entwickeln soll. Auf 150 qm gibt es Kaffee- und Teespezialitäten und Bistro-Gerichte aus regionalen Zutaten. Zum Arbeitsteam gehören Menschen mit und ohne Handicap. Direkt daneben befindet sich ein Waschsalon, der allen Menschen im Quartier offensteht und in dem man sich über den Weg laufen soll. Ein paar Schritte weiter sind im „Haus am Floßhafen“ Wohnungen für 21 Menschen mit Handicap entstanden und in einem weiteren Gebäude hat eine Tagesförderstätte geöffnet, in der Menschen mit Behinderung tagsüber betreut werden.



Hier entstanden 21 Wohnungen für Menschen mit Handicap

Um mit allen ins Gespräch zu kommen, wurde außerdem ein Urban-Gardening-Nachbarschaftsprojekt ins Leben gerufen.

Übrigens: Um das Haus am Floßhafen bauen zu können, hat die Evangelische Stiftung Lichtenstern zusammen mit Partnern die „Lichtenstern Wohnkonzepte am Neckarbogen Genossenschaft“ gegründet. Die Idee dahinter ist, mit dem Genossenschaftsmodell noch mehr Menschen in das Quartiersprojekt einzubinden. Das können Unterstützer sein, die die Idee gut finden, aber auch Menschen, die ihr Geld sinnvoll einsetzen und vor Ort Spuren hinterlassen wollen.

Pfarrerin Sybille Leiß, die Vorstandsvorsitzende der Evangelischen Stiftung Lichtenstern, sieht das Quartiersprojekt auf einem guten Weg: „Wir haben gemeinsam Begegnungsräume geschaffen, die die Menschen einander näherbringen.“ Jeder einzelne Projektbaustein,



Berufliche Qualifizierung und eine gute Hausgemeinschaft haben einen hohen Stellenwert im Haus am Neckarbogen



ob es das Café, das Wohnhaus oder die Tagesförderstätte ist, ist ohne umfassende hauswirtschaftliche Leistungen nicht möglich. Servicedienste wie Hauswirtschaft, aber auch Buchhaltung und Personalwesen sind wichtige Eckpfeiler, ohne die die Kernaufgabe, inklusive Lebensräume vor Ort zu gestalten, nicht geleistet werden kann.

*Sven Seuffert-Uzler,
Susanne Sawislog*

Mehr Infos:

Samocca Heilbronn
www.samocca-heilbronn.de
www.instagram.com/samocca_heilbronn

Evangelische Stiftung Lichtenstern
www.lichtenstern.de

Lichtenstern Wohnkonzepte am Neckarbogen eG
www.lichtenstern-wohnmkonzepte.de

Aus der Praxis für die Praxis

BIBB VERÖFFENTLICHT ONLINE-LEITFADEN FÜR AUSBILDENDE FACHKRÄFTE

Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) hat in seinem Portal für Ausbilder und Ausbilderinnen (www.foraus.de) ein neues Online-Angebot für ausbildende Fachkräfte veröffentlicht. Der Online-Leitfaden soll ausbildenden Fachkräften Hinweise und Impulse für den Umgang mit Auszubildenden geben und Lernprozesse erleichtern. Das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderte Angebot richtet sich an alle Personen – vorrangig in Betrieben, aber auch in außerbetrieblichen Ausbildungsstätten –, die mit der Ausbildung beziehungsweise Anleitung von Auszubildenden befasst sind, dies aber nicht hauptberuflich, sondern zusätzlich zu ihrer eigentlichen Facharbeit tun. In der Regel verfügen ausbildende Fachkräfte über einen beruflichen Abschluss und mehrjährige Berufserfahrung, aber über keine berufspädagogische Qualifikation wie zum Beispiel einen Abschluss nach Ausbildereignungsverordnung (AEVO). Schätzungen zufolge sind in Deutschland

rund 2,5 bis 3 Millionen Erwerbstätige als ausbildende Fachkräfte tätig.

Der Online-Leitfaden unterstützt ausbildende Fachkräfte in ihrer Doppelrolle dabei, ihre täglichen Ausbildungsaufgaben besser zu bewältigen. Er gibt Anregungen, wie auch schwierige Situationen im Ausbildungsalltag zu meistern sind, und umfasst zwölf Kapitel, die jeweils mit Beschreibungen aus dem Ausbildungsalltag veranschaulicht werden:

- Ausbildende Fachkraft: eine facettenreiche Aufgabe
- Gute Vorbereitung – erfolgreicher Start
- Lehren und Lernen
- Digitaler werden – Neue Medien nutzen

- Auszubildende motivieren und begeistern
- Konflikte erkennen, ansprechen und lösen
- Kommunizieren und Feedback geben
- Rechtliches Know-how
- Interkulturelle Kompetenz
- Nachhaltigkeit lehren und leben
- Besonderen Förderbedarf erkennen
- Ausbildung in Teilzeit

In jedem Kapitel werden die kompakten Informationen durch Hinweise und Anregungen ergänzt – in Form von Checklisten, Regeln, Infografiken und Verweisen auf weiterführende Literatur oder Internetseiten. Kurze Quizfragen und weitere spielerische Elemente erleichtern den Einstieg in die jeweilige Thematik.

Weitere Informationen im Internetangebot des BIBB unter

<https://www.foraus.de/de/themen/leitfaden-ausbildende-fachkraefte.php>
sowie im Internetangebot des BMBF unter www.bmbf.de/de/gestaltung-von-rahmenbedingungen-und-gesetzliche-grundlagen-in-der-berufsbildung-11985.html



© Antonio_Diaz / iStock / Getty Images

DGE-QUALITÄTSSTANDARDS NEU ÜBERARBEITET

Aktualisierte DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung begleiten Praktiker*innen zu nachhaltigen Lösungen – Vorstellung im Online-Symposium am 30. November 2020.

Die Ansprüche an die Gemeinschaftsverpflegung sind gestiegen: Gefordert wird eine Qualität zu angemessenen Kosten, die der Gesundheit dient und schmeckt, soziale Teilhabe ermöglicht, aber auch den Umweltaspekt einbezieht. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) fokussiert das in ihren neu überarbeiteten Qualitätsstandards. Sie wurden im Online-Symposium am 30. November 2020 einem Fachpublikum vorgestellt. Die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, hat die Überarbeitung der Qualitätsstandards mit ihrem Ministerium gefördert: „Ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen ist der Schlüssel für ein gesundes Leben. Für

viele Kinder und Jugendliche ist die gesunde Mittagsverpflegung hier die einzige Chance, das regelmäßig praktisch zu erfahren. Deshalb fördern wir seit Jahren intensiv Projekte zur Umsetzung und Bekanntmachung der DGE-Standards. Damit haben wir wichtige Weichen gestellt. Von allen Ländern erwarte ich, dass sie diese Standards nun auch überall verpflichtend anwenden. Das ist eine Investition in die Gesundheit unserer Kinder, hier darf es keine Ausreden mehr geben.“ Aktuell sind die DGE-Qualitätsstandards für die Schule in fünf Ländern – Berlin, Bremen, Hamburg, Saarland und Thüringen – verbindlich – in Thüringen auch für Kitas. Die DGE-Qualitätsstandards für die

gemeinschaftliche und gesundheitsfördernde Verpflegung vom Kindes- bis zum Senior*innenalter berücksichtigen nun die aktualisierten Kriterien auch unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit. Dafür wurde eigens die Expertise des internationalen Think Tanks „Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie“ einbezogen. „Das ist jetzt ein roter Faden: Es wird deutlich sichtbar, wie sehr Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit miteinander verbunden sind“, sagt DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani. Die überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in den Bereichen Bildung, Betrieb und Pflege leiten jetzt durchgängig vom ersten Planungsschritt bis zur Essensausgabe und Entsorgung dazu an, eine gesundheitsfördernde Verpflegung zugleich umweltschonender und klimafreundlicher zu gestalten.

Fünf Werke mit neuer Struktur

Aus vormals vier separaten Werken im Pflegebereich sind nun zwei geworden: „Klinik“ und „Rehabilitation“ wurden in einem Werk gebündelt sowie „Essen auf Rädern“ und „stationäre Senioreneinrichtungen“. Neu enthalten sind in den Lebenswelten mit Teilverpflegung – also Kita, Schule und Betrieb – detaillierte Kriterien und Tabellen zu Frühstück und Zwischenverpflegung. Damit gibt es nun insgesamt fünf DGE-Qualitätsstandards. Ein Glossar und ein Literaturverzeichnis sind hinzugekommen.

Ein neues Kapitel stellt heraus, wie die DGE-Qualitätsstandards als ein Instrument auf Management-Ebene dabei unterstützen, die Verpflegung systematisch weiterzuentwickeln: Alle an der Verpflegung Beteiligten sollten dabei maximal Hand in Hand arbeiten.

Weichen für eine faire Verpflegung stellen

Wissenschaftliche Studien des Wuppertal Instituts oder das Klimaschutzprojekt KEEKS nennen im Bereich Ernährung

vor Ort. „Diese Symbiose von Wissenschaft und Praxis ist uns wichtig und in Deutschland einzigartig“, sagt Kiran Virmani: „Es gilt, die Zusammenhänge herzustellen.“ Das spiegelt sich auch in den neuen DGE-Qualitätsstandards wider. Angesichts von Klimawandel und Ressourcenverbrauch stellen sie in der neuen Fassung das hohe Potenzial einer Verpflegung heraus, die mehr Verantwortung für Mensch und Umwelt übernimmt. Vier Dimensionen sind dafür ausschlaggebend: Gesundheit, Soziales, Umwelt und – neu ergänzt – das Tierwohl. „Diese Aspekte sind Grundlage für eine Ethik, die auf Lebensqualität nicht nur für die heutige, sondern auch für künftige Generationen setzt.“

Wissenschaft und Praxis einbezogen

Die DGE entwickelte die Qualitätsstandards im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Projekts „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Die Überarbeitung war eine gemeinsame Aufgabe



Die Überarbeitungen stehen ab sofort als PDF zur Verfügung

Wissenschaft – ergänzten externe Expert*innen sowie Praktiker*innen. Gut zehn Jahre nach Erscheinen der ersten DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung sind sie „zu einer festen Referenz in der Branche geworden“, hält Dr. Kiran Virmani fest: „Angesichts von fast 17 Millionen Menschen, die sich hierzulande üblicherweise täglich – Stand Frühjahr 2020 – außer Haus verpflegen, liegt das hohe Potenzial für gesundheitliche Prävention und Nachhaltigkeit damit auf der Hand. Mit den aktualisierten DGE-Qualitätsstandards stellen wir die Weichen dafür in der Gemeinschaftsverpflegung.“

Die fünf aktualisierten Werke stehen kostenfrei auf den Internetseiten der einzelnen Lebenswelten als PDF zur Verfügung. Die gedruckte Fassung folgt.

FAST 17 MILLIONEN DEUTSCHE ERNÄHREN SICH TÄGLICH AUSSER HAUS

ein Einsparpotenzial von bis zu 30 Prozent der klimarelevanten Emissionen. Nicht nur neueste wissenschaftliche Erkenntnisse sind dabei eingeflossen, sondern auch langjährige Erfahrungen mit Rückmeldungen der Umsetzenden

des Projektes und der DGE. Wissenschaft und Praxis wurden dabei in einem mehrstufigen Prozess verknüpft. Die Expertise des DGE-Präsidiums sowie weiterer DGE-Fachreferate – insbesondere der Referate Gemeinschaftsverpflegung und

INFORMATIONSPORTAL „PROFI HAUSWIRTSCHAFT“ GESTARTET

kfd bietet Plattform für Neugründer*innen im Bereich haushaltsbezogener Dienstleistungen an

Das Informationsportal „Profi Hauswirtschaft“ ist offiziell gestartet. Potenzielle Neugründer*innen eines haushaltsbezogenen Dienstleistungsunternehmens können sich unter www.profi-hauswirtschaft.de über alle wichtigen Schritte im Rahmen der Gründung informieren. Die Katholische Frauengemeinschaft Deutschlands (kfd) – Bundesverband e.V. bietet das Beratungskonzept im Auftrag

des Kompetenzzentrums Professionalisierung und Qualitätssicherung Haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD) an.

„Haushaltsbezogene Dienstleistungen sorgen für sozialversicherungspflichtige Beschäftigung, eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf, helfen älteren Menschen, ein selbstbestimmtes Leben zu führen, und entlasten Angehörige“, sagt

Mechthild Heil, kfd-Bundesvorsitzende. Von den grundlegenden Fragen einer Gründerin über Rechtsformen und Unterstützungsangebote bis hin zu Vorlagen zur Erstellung des Unternehmenskonzeptes bietet die Plattform Interessierten alle wichtigen Informationen, die Gründerinnen für die ersten 100 Tage benötigen. Auch eine telefonische Beratung ist im Angebot.



Deutscher Pflegerat und Deutscher Hauswirtschaftsrat legen Grundsatzpapier vor

PFLEGE UND HAUSWIRTSCHAFT GEHÖREN ZUSAMMEN

Die Konzentrierte Aktion Pflege (KAP) hat die Stärkung der Berufsgruppe der Pflegenden und die Verbesserung deren Arbeitsbedingungen zum Ziel. Im gleichen Zug geht es um die Stärkung der Berufsgruppe der Hauswirtschaft.

Die Konzentrierte Aktion Pflege (KAP) hat die Stärkung der Berufsgruppe der Pflegenden und die Verbesserung deren Arbeitsbedingungen zum Ziel. Im gleichen Zug geht es um die Stärkung der Berufsgruppe der Hauswirtschaft. Um diese Ziele zu erreichen, ist die bessere Zusammenarbeit beider Berufsgruppen wesentlich. Vor diesem Hintergrund haben der Deutsche

Pflegerat e.V. (DPR) und der Deutsche Hauswirtschaftsrat e.V. (DHWiR) gemeinsam ein Grundsatzpapier in Form einer Broschüre über „Anforderungen, Leistungen und Qualifikationen von Hauswirtschaft und Pflege in unterschiedlichen Settings“ als Diskussionsgrundlage veröffentlicht. Irene Maier, Vize-Präsidentin des Deutschen Pflegerats: „Die Berufsgruppe der Hauswirtschaftsfach-

kräfte kann die Profession der Pflegenden wesentlich unterstützen und entlasten und trägt somit für eine nachhaltige und gesicherte Versorgung bei. Dieses Potenzial wird derzeit zu wenig genutzt, dabei setzt mit Beginn der pflegerischen Versorgung immer auch die Versorgung durch hauswirtschaftliche Leistungen ein. Die Antwort auf die Frage, wie professionell Pflegenden von für sie fachfremden Tätigkeiten entlastet werden können, ist eine der wesentlichsten Bausteine für die künftige Gestaltung und Sicherung der pflegefachlichen Versorgung. Zugleich

geht es darum, welche wichtigen Aufgaben hauswirtschaftliche Fachkräfte im Setting der Pflege und der hauswirtschaftlichen Versorgung erfüllen können. Die Broschüre und die dazu gehörenden

schaft über das SGB XI hinaus bedarf. Gestärkt werden muss die multiprofessionelle Fachkräftebasis, die Hauswirtschaftskräfte einschließt, ebenso wie die kontinuierliche Weiterentwicklung

bauen auf ein Miteinander der Professionen, auf eine bessere interprofessionelle Zusammenarbeit von Pflege und Hauswirtschaft. Deutlich wurde, dass mit einer stärkeren Häuslichkeit eine Zunahme und Vielfalt an wichtigen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Unterstützungsleistungen einhergeht. Diese gilt es auszubauen. Die Leistungen der Hauswirtschaft müssen in den Sozialgesetzbüchern stärker verankert werden und dürfen sich nicht nur auf den Leistungsprozess der Pflege beziehen.“

Quelle: Dt. Pflegerat e.V.

HAUSWIRTSCHAFTLICHE LEISTUNGEN MÜSSEN IM SOZIALGESETZBUCH VERANKERT WERDEN

Poster des Deutschen Pflegerats und des Deutschen Hauswirtschaftsrats geben einen Überblick über die Anforderungen, Leistungen und notwendigen Qualifikationen der Pflege und Hauswirtschaft. Diese werden erstmals in Deutschland in acht Settings der pflegerischen und hauswirtschaftlichen Versorgung gegenübergestellt. Zu diesen Settings zählen Krankenhäuser, stationäre Pflegeeinrichtungen mit Wohngruppen- und Hausgemeinschaftskonzept, ambulante betreute Wohngemeinschaften, häusliche Krankenpflege und Pflegehilfe sowie Privathaushalte. Aufgezeigt werden die Schnittstellen der notwendigen Zusammenarbeit. Vor Augen geführt wird, dass es einer konkreten Sicherung und Ausbau der Leistungen der Hauswirt-

von Qualität und Mindeststandards auch im Bereich der Hauswirtschaft. Die Verbesserung der Arbeitsbedingungen von Pflegenden und damit ihre Entlastung

Hintergrund:

Zur Umsetzung der Vorgabe der Konzertierten Aktion Pflege hat der Deutsche Pflegerat die „Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft“ im Rahmen des „Expertenbeirats des Deutschen Pflegerats zur Begleitung der Verbesserung der Rahmenbedingungen pflegerischen Arbeitens in der Langzeitpflege“ gegründet. Die Broschüre, die Poster sowie das Positionspapier „Stärkung der Hauswirtschaft und Entlastung der Pflege“ stehen auf den Seiten des Deutschen Pflegerats (www.deutscher-pflegerat.de) zur Verfügung. Sie fließen ein in gemeinsame Beratungen mit dem Bundesgesundheitsministerium und weiteren Partnern.



© Deutscher Pflegerat

20 Jahre Forum Waschen

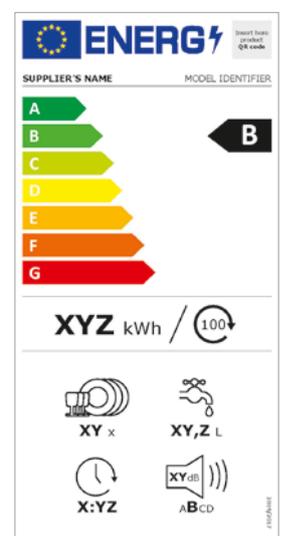
17. AKTEURSWORKSHOP – WEGE ZU MEHR NACHHALTIGKEIT BEIM WASCHEN UND REINIGEN

Forum Waschen ist eine Initiative von 36 Akteuren, die sich für Nachhaltigkeit in den Bereichen Reinigen und Waschen engagieren. Initiator dieser Dialogplattform war im Jahr 2001 der Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e.V. (IKW). Gäste und Akteure diskutierten im virtuellen Raum über innovative Ansätze im Bereich technologischer, digitaler und verhaltensbasierter Innovationen. In drei vertiefenden Workshops wurde über technologische Innovationen, Inhaltsstoffe und Kompaktierung, digitale Geräte und Verbraucherverhalten diskutiert. Ein ausführlicher Bericht folgt im nächsten FUNDUS. Genauso spannend war ein 20-jähriger kurzer Rückblick zu den Anfängen: Oder hätten



Sie gedacht, dass die erste vollautomatische Waschmaschine erst 1951 auf den Markt kam? Ab März gilt ein neues Energielabel. Die neuen Labels haben nur noch die Effizienzklassen A bis G. Geräte aus der heutigen Bestklasse „A+++“ landen künftig teils in den Klassen C, D oder E. Die Angaben zum Stromverbrauch auf den neuen Energielabels sind nicht mit denen der alten Etiketten vergleichbar, aber realistischer. Der Grund sind veränderte Messverfahren. In Geschäften und im Online-Handel sichtbar sein dürfen die neuen Effizienzlabels erst zum 1. März 2021. Es gibt aber eine kurze Übergangsphase.

Gisela Würzler



KORREKTE KENNZEICHNUNG FÜR ATEMSCHUTZMASKEN

Eine korrekte Kennzeichnung ist erster Anhaltspunkt für sicherheitskonforme Atemschutzmasken. Die Corona-Epidemie hat die Nachfrage nach Atemschutz in Form filtrierender Halbmasken oder Filtering Facepieces (FFP) in Deutschland drastisch ansteigen lassen. Auch diese Form persönlicher Schutzausrüstung muss die grundlegenden Sicherheitsanforderungen der europäischen Verordnung über persönliche Schutzausrüstung erfüllen. Hersteller müssen deshalb die Masken von unabhängigen Stellen überprüfen lassen, die Konformität ihrer Masken erklären und die Masken entsprechend kennzeichnen. Da zu Beginn der Corona-Epidemie ein Mangel an Atemschutzmasken bestand, durften auch Masken, die nicht der Verordnung unterliegen, aber ein vergleichbares Schutzniveau aufweisen, auf den europäischen Markt. Für diese sogenannten Corona-Pandemie-Atemschutzmasken (CPA) gibt es ebenfalls entsprechende gesetzliche Regelungen, um ihren sicheren Einsatz zu gewährleisten. Jedoch



© Lyubov Ivanova / iStock / Getty Images

tauchen am Markt und in Unternehmen unsichere oder gefälschte Masken auf. Erste Anhaltspunkte für die Sicherheit von FFP- oder CPA-Masken liefert die korrekte Kennzeichnung. Hier setzt die Information des Bundesamtes für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) mit ihrer Schrift „Hinweise zum Erkennen konformer

Atemschutzmasken“ an. Die Publikation erläutert die gesetzlichen Regelungen und geht auf die erforderlichen Prüfungen und deren Nachweise ein. Weiter enthält sie Informationen, wer solche Nachweise vorlegen kann und muss. Eine kleine Entscheidungshilfe erleichtert die Identifikation sicherer Produkte.

Quelle: Ergonomie Markt



© www.webmeister / iStock / Getty Images

MEHR UNTERSTÜTZUNG FÜR AUSBILDUNGSBETRIEBE IN CORONA-ZEITEN

Ab Mitte Dezember wurden bereits Änderungen des Bundesprogramms „Ausbildungsplätze sichern“ im Bundesanzeiger veröffentlicht. Die Bundesregierung weitet damit die Förderung von Ausbildungsplätzen aus. Schon bisher werden kleine und mittlere Unternehmen, die von den Folgen der Corona-Pandemie besonders betroffen sind, mit Prämien gefördert, wenn sie Auszubildende im bisherigen oder größeren Umfang neu einstellen oder aus insolventen Betrieben übernehmen. Die Bundesregierung reagiert

auf die weiterhin bestehende Corona-Krise und ihre umfangreichen Folgen und erleichtert die Fördervoraussetzungen für die Ausbildungsprämien nun deutlich. Übernahmepremien und Zuschüsse zur Ausbildungsvergütung werden bis Mitte 2021 verlängert. Die Änderungen sind in Kraft getreten. <https://www.bmas.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2020/mehr-unterstuetzung-fuer-ausbildungsbetriebe.html>

Quelle: Bundesministerium für Arbeit und Soziales BMAS

GESÜNDER EINKAUFEN MIT DEM NUTRI-SCORE

Gesünder einkaufen und besser essen ist jetzt ganz einfach – mit dem Nutri-Score auf der Verpackung von Lebensmitteln im deutschen Handel. Die neue Kennzeichnung macht es möglich, die Nährwertqualität von Lebensmitteln auf einen Blick zu vergleichen. Immer mehr Hersteller beteiligen sich. Die neue Lebensmittelkennzeichnung ist seit Herbst 2020 auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen zu finden. Der Nutri-Score gibt beim Einkauf eine schnelle Orientierung, welche Lebensmittel eher zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen – gleich auf den ersten



Blick. Der Nutri-Score nutzt eine 5-stufige Farbskala von A bis E, die von unabhängigen Wissenschaftlern entwickelt wurde. Die Skala zeigt die Nährwertqualität eines Lebensmittels an: Energiegehalt sowie ernährungsphysiologisch günstige und ungünstige Nährstoffe werden dafür miteinander verrechnet. Der Nutri-Score macht es damit möglich, Produkte innerhalb einer Produktgruppe zu vergleichen. Dabei steht das dunkelgrüne A für eine eher günstige, das rote E für eine schlechte Nährwertqualität.

Quelle: Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LEL)

© www.beimleiter / iStock / Getty Images

DIE AUSWIRKUNGEN VON CORONA AUF DIE ERNÄHRUNGSBRANCHE

Für die Ernährungsbranche sind es schwere Zeiten. Das Ess- und Kaufverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher veränderte sich (<https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/256585/index.php>) im Laufe der letzten Monate deutlich: Restaurantbesuche werden auf ein Minimum reduziert, während der Einkaufswagen bis zum Anschlag mit Vorräten für die kommenden Wochen gefüllt ist. Mitglieder der Ernährungswirtschaft stellen sich nun zu Recht die Frage: Wie kann ich gegen eine unsichere Zukunft gewappnet sein? Eine Antwort darauf lieferte der Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) in Kulmbach. Am 8. Oktober 2020 veranstaltete der Cluster Ernährung das Online-Seminar „Corona und die Ernährungsbranche“, um der Unsicherheit in der Ernährungsbranche ent-

gegenzuwirken und um einen Handlungsleitfaden für die Zukunft mit an die Hand zu geben. Zusammen mit 50 Expertinnen und Experten aus den Bereichen Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung hat sich der Cluster Ernährung unter der methodischen Leitung des Scenario Management International (ScMI Ag) die Beantwortung dieser Frage zum Ziel gesetzt. Sie arbeiteten verschiedene Zukunftsszenarien aus, aus denen schließlich sieben Post-Corona-Szenarien hervorgegangen sind. Diese Szenarien skizzieren die kurz- bis mittelfristigen Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Ernährungsbranche und sollen den Unternehmen dabei helfen, flexibel auf weitere Entwicklungen und Veränderungen reagieren zu können. Der Cluster Ernährung veröffentlicht die Ergebnisse seiner Corona-Szenarien-Studie

in einer Broschüre, die Unternehmen als Hilfsmittel im Hinblick auf die Veränderungen in der Ernährungsbranche durch COVID-19 dienen soll. Zwei zentrale Faktoren, von denen erwartet wird, dass sie im Post-Corona-Szenario eine große Rolle spielen, sind die Themen Sicherheit und Regionalität. Die Broschüre richtet sich dabei an alle Stakeholder aus der Ernährungswirtschaft, die auf die möglichen langfristigen Veränderungen der Zukunft durch Corona vorbereitet sein möchten.

Mehr zu den Post-Corona-Szenarien aus der Studie und weitere Informationen zu den Auswirkungen von Corona auf die Ernährungsbranche finden Sie in der Broschüre des Clusters Ernährung „Die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Zukunft der Ernährungswirtschaft.“ https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wirtschaft/dateien/broschue%3BCre_corona-szenarien.pdf

Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)



DGH ÜBERNIMMT HERAUSGEBERSCHAFT FÜR LEITLINIE „FESTE SICHER FEIERN“



Hilfreiche Publikation für Veranstalter von Vereins- und Stadtteilfesten

Zum 1. Januar 2021 hat die dgh die Herausgeberschaft der Leitlinie „Feste sicher feiern“, die bisher das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) herausgegeben hat, übernommen. Als Kooperationspartner war die Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW), Beirat der dgh, mit ihrem Praxiswissen bereits an der Erstellung der Leitlinie im Jahr 2017 beteiligt. „Wir freuen uns, die derzeit in der zweiten Auflage 2019 vorliegende Publikation an einen kompetenten Partner wie die dgh zur Weiterführung zu übergeben“, so Ute Gomm vom Bundeszentrum für Ernährung. Mit der Publikation steht – neben einer ausführlichen Fassung für Veranstalter und Organisatoren – ein separates Dokument für die Information ehrenamtlicher Helfer, beispielsweise bei Vereins- oder Stadtfesten, zur Verfügung. Eine umfangreiche Bebilderung und viele praktische Tipps leisten hier einen wertvollen Beitrag, um die Durchführung von Festen einfacher und hygienisch sicherer zu machen.

„Unser Ziel war es von Anfang an, die Lebensmittelhygienevorgaben bekannt, verständlich und praktikabel zu machen – das ist uns in der Zusammenarbeit mit dem BZfE gut gelungen. Ich freue mich, dass die Leitlinie jetzt unter dem Dach der dgh weitergeführt wird“, so Martina Schäfer, Vorstandsmitglied der dgh und als damalige Vorsitzende der BAG-HW an der Erstellung der Leitlinie beteiligt. Die Leitlinie ist von den zuständigen Stellen anerkannt, denn die Koordinierungsstelle für Leitlinien, der Lebensmittelverband Deutschland e.V., veranlasste die Prüfung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden.

Die Publikation steht seit Anfang Januar auf der Homepage der dgh als kostenloser Download zur Verfügung. In einer Übergangszeit von drei Monaten bis Ende März 2021 können die Medien über den BLE-Medienshop bezogen werden.

Quelle: dgh

QUALITÄTSSTANDARDS FÜR HAUSHALTSNAHE DIENSTLEISTUNGEN IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg hat erstmals für Baden-Württemberg Qualitätsstandards für haushaltsnahe Dienstleistungen entwickelt. Die erarbeiteten Kriterien für Anbieter sollen den verschiedenen Akteuren in diesem Bereich eine Hilfe sein, ihre Leistungen hauswirtschaftlich professionell und mit guten Arbeitsbedingungen für die Beschäftigten auszugestalten. Ebenso bietet eine Checkliste für Kunden diese Orientierung bei der Auswahl passender Anbieter. Die Qualitätsstandards stehen Ihnen hier zum kostenlosen Download bereit: <https://www.innovation-kompetenz-hauswirtschaft.de/versorgung-und-gesundheit/haushaltsnahe-dienstleistungen/>



**Innovation
Kompetenz
Hauswirtschaft**

Baden-Württemberg



© Alle Honig-Grafiken: Hulinska_Yevhenia//iStock/Getty Images

Praxiswissen Honig

KOSTBARES GENUSS- UND HEILMITTEL

Wussten Sie, dass die Biene weltweit das drittwichtigste Nutztier nach Rind und Schwein ist? Dann geht es Ihnen so wie den meisten Personen. Getreidesorten wie Reis, Weizen oder Mais werden zwar mithilfe des Windes befruchtet. Zwei Drittel der weltweiten Nahrungsmittelproduktion hängt jedoch von Wild- und Honigbienen ab.

Verkanntes Wirtschaftswunder Biene

In Deutschland werden sogar über 80 Prozent der Nutz- und Wildpflanzen durch Bienen bestäubt. Dabei kommt der Wildbiene noch eine etwas wichtigere Rolle zu als der Honigbiene. Während die Honigbiene etwa 300 Blüten täglich anfliegt, schafft die Hummel (ja auch sie gehört zu den Wildbienenarten) über 1.000. Zudem scheuen Letztere auch kein schlechtes Wetter und bestäuben im Vergleich zur Honigbiene auch bei tieferen Temperaturen. Honig- und Wildbiene sichern damit nicht nur unsere Nahrungsversorgung, sie fördern auch die Biodiversität und Artenvielfalt unserer Natur. Ohne Bienen keine Pflanzen, ohne Pflanzen

keine Samen, ohne Samen weniger Kleinlebewesen, ohne Kleinlebewesen weniger Vögel etc.

Lebensraum fördern - Bienen schützen!

Doch der Einsatz von Pestiziden und Insektiziden sowie die Ausbreitung von Monokulturen und damit die Zerstörung natürlicher Lebensräume sind wesentliche Ursachen für das seit Jahren fortschreitende Bienensterben. Inzwischen ist das Problem jedoch auch in der breiten Gesellschaft angekommen. Volksbegehren wie „Rettet die Bienen“ machen Hoffnung auf ein Umdenken. Und auch jede und jeder Einzelne, jede Einrichtung, jedes Pflegeheim oder jede Kindertagesstätte kann helfen, sowohl Wildbienen als

auch Honigbienen zu schützen. Allein durch ein bienenfreundliches Gärtnern, das Anlegen von Bienenweiden (http://144.41.33.58/4DACTION/W_Init/BWPKBW_3_6_de.shtml) oder das Aufstellen/Bauen von Wildbienenhotels werden Lebensräume geschaffen, in denen sich Bienen wohlfühlen.

Wer noch etwas weitergehen möchte, übernimmt eine Bienenpatenschaft oder büffelt für die Imker-Schulung, schafft sich sein eigenes Bienenvolk an und wird für getane Arbeit reichlich mit dem „flüssigen Gold“ entlohnt.

Wie macht die Biene eigentlich den Honig?

Bis der oder die Imker/in das süße Gold auf dem Sonntagsbrötchen hat, muss das Bienenvolk eine Höchstleistung erbringen. Die Produktion startet mit dem täglichen Rundflug (Bienen haben einen Flugradius von ca. 3 km) zur Sammlung von Nektar aus der Blütenpflanze

Honigsorten

Frühjahrshonig

Honig, der meist aus der ersten Schleuderung im Mai stammt und der sich aus dem Nektar verschiedener Obstbaumarten wie Apfel oder Kirsche oder auch aus früh blühenden Pflanzen wie Löwenzahn oder der Salweide zusammensetzt.

Rapshonig

Honig, der überwiegend aus dem Nektar der Rapsblüte stammt. Er ist durch seine weiße Farbe und mildes Aroma leicht zu erkennen.

Blütenhonig

Stammt von vielen verschiedenen Blütenarten wie z.B. Wiesenblumen, Sträuchern oder Bäumen. Blütenhonig kann daher je nach Region sowohl optisch (von hellgelb bis gelblich-braun) als auch im Geschmack große Unterschiede aufweisen.

Sommerhonig

Er wird auch als „Wald- und Blütenhonig bezeichnet“, ist meist kräftig im Geschmack, dunkler als Blütenhonig und stammt aus einer Mischung aus Nektar und Honigtau (zuckerhaltige Ausscheidungen von z.B. Blattläusen).

Waldhonig

Wird aus dem sogenannten Honigtau verschiedener Baumarten gewonnen. Honigtau bezeichnet die Ausscheidungen verschiedener pflanzensaugender Blattlausarten. Er ist reich an Mineralstoffen und hat eine bräunliche Farbe bei kräftig-würzigem Geschmack.



Die 4 Bienenvölker der Familie Zink auf der blühenden Sommerwiese

© Cornelia Zink

oder Honigtau. Der eigene Honigmagen bzw. die Honigblase dient der Biene dabei als kurzzeitige Lagerstätte. Zurück am Bienenstock (der sogenannten Beute) angekommen, übernimmt eine Stockbiene die weitere Verarbeitung der sogenannten „Tracht“, also des Nektars. Durch das Einsaugen und das Abgeben des Nektars wird er mit bieneneigenen

mit ca. 50 kg Honig rechnen. Hat der Imker nun eine erfolgreiche Ernte hinter sich, steht er vor der Herausforderung der Sortenbestimmung. Welche Honigsorte habe ich? Je nach Standort (Wald oder Wiese), Nahrungsangebot, Erntezeit (Frühjahr oder Sommer) sind die enthaltenen Enzyme, Frucht- und Traubenzucker, Wasser, Vitamine, Pollen, Aminosäuren

AUS 2-3 KG NEKTAR KANN 1 KG HONIG GEWONNEN WERDEN



Enzymen, Eiweißen und Säuren angereichert. Dies passiert so lange, bis der Wassergehalt des Nektars so gering ist, dass er in eine Wabenzelle eingelagert werden kann. Um den Wassergehalt auf 20 Prozent zu senken, denn nur dann wird eine Gärung des Honigs vermieden, hilft die Stockbiene mit Flügelschlägen bei der Trocknung nach. Abschließend wird eine Wachsschicht auf die Wabe aufgebracht und der Honig ist konserviert und für lange Zeit lagerfähig. Um 1 kg Honig zu erhalten, müssen die Bienen somit ca. 2–3 kg Nektar eintragen. Geht man von einer Volksstärke von ca. 50.000 Bienen aus, kann der Imker in einem trachtreichen Jahr und je nach Standort

und Proteine unterschiedlich zusammengesetzt. Dies beeinflusst Geschmack, Geruch und Konsistenz. Eine Honiganalyse, z.B. in der Landesanstalt für Bienenkunde an der Universität Hohenheim (<https://bienenkunde.uni-hohenheim.de/>), kann hier Abhilfe schaffen.

Exkurs: Was ist so besonders an dem berühmten Manuka-Honig?

Seit einigen Jahren ist eine ganz bestimmte Honigsorte in aller Munde. Man sieht die kleinen Döschen oft in den Reformhäusern und Bioläden hinter verschlossenen Türcchen und beim Blick auf das Preisschild mag sich der ein oder



Für Blühstreifen mit Ringelblumen und Kornblumen braucht es nicht viel Platz

© Cornelia Zink

Inhaltsstoffe / Zusammensetzung



Honig hat mehr als 180 Inhaltsstoffe. Da lohnt sich ein Blick auf die einzelnen Komponenten.

Kohlenhydrate finden sich in Honig vielfach. Vor allem der Traubenzucker ist wertvoll, weil er verbrauchte Energiereserven sofort wieder auffüllt.

Vitamine sind die kleinen Helfer mit der großen Wirkung: Vitamin B1 verbessert die Zuckerverwertung; das bekannte Vitamin C hilft, die Eisenausnutzung zu optimieren.

Mineralstoffe wie zum Beispiel Kalium und Magnesium steuern die Muskel- und Nervenfunktionen. Für den Stoffwechsel sind sie unentbehrlich.

Enzyme wandeln den Zucker in Honig um und produzieren antibakterielle Stoffe. An dem alten Hausmittel „heiße Milch mit Honig“ ist also durchaus etwas dran.

Aminosäuren sind unverzichtbar für ein reibungsloses Stoffwechselsystem.

Säuren und Pollen wirken appetitanregend und verdauungsfördernd – da fühlt sich der Mensch gleich wohler.

Aromastoffe stimulieren das Immunsystem. Die ätherischen Öle wirken angenehm auf die Atemwege.

© Quelle: <https://deutscherimkerbund.de/228-Echter-Honig-Inhalt>

die andere fragen, was das für ein Wundermittel ist. Es handelt sich um den sogenannten Manuka-Honig. Dieser wird nur in Neuseeland und Australien hergestellt, aus den Blüten der Neuseelandmyrte gewonnen. Bei den Maori schon seit Jahrhunderten zur Behandlung von Krankheiten bekannt. Sie nennen den Strauch auch „Manuka“, daher der umgangssprachliche Name des „Manuka-Honig“. Der Honig zeichnet sich durch einen besonders hohen Methyglyoxal-Gehalt (MGO) aus, einem antibakteriell wirksamen Zuckerabbauprodukt. Je höher der MGO-Gehalt, desto stärker die antibiotische Wirkung des Honigs. Der Honig des Manuka-Baumes enthält den Inhaltsstoff in bis zu 100-fach höherer Konzentration als andere Sorten. Der Höchstwert liegt bei 1.200+ mg/kg.

Verwendung/Wirkung

Honig macht sich nicht nur gut als leckere Süßigkeit oder Sonntagsbrötchen-aufstrich, sondern hat in vielerlei Hinsicht sowohl einen medizinischen als auch kosmetischen Nutzen.

a) Schafft Linderung bei Verbrennungen und unterstützt die Wundheilung
Honig hat antimikrobielle Eigenschaften, wirkt wie ein natürliches Antiseptikum und kann Infektionen vorbeugen.

b) Beruhigt Magen und Rachen
Honig kann, pur genossen oder in einer Tasse Tee, Verdauungsstörungen und

Halskratzen lindern. Aber Achtung: Der Tee darf nicht zu heiß sein, sonst gehen die Wirkstoffe des Honigs verloren.

c) Lindert Heuschnupfen
Wer lokalen Honig isst, kann damit gegen Allergene aus derselben Region nach und nach immunisiert werden.

d) Wirksam gegen Akne
Weil der Honig Infektionen eindämmen kann, fördert er den Heilungsprozess bei Akne. Einfach etwas Honig auf hart
ckige Aknepusteln tupfen.

Imkern für alle!

Wie eingangs erwähnt, trägt bienenfreundliches Gärtnern, das Anlegen von Bienenweiden, das Aufstellen von Wildbienenhotels und auch das Halten von Honigbienen zur Förderung der Artenvielfalt bei. Neben dem Naturschutzaspekt bietet das Imkern jedoch für Jung und Alt, für soziale Einrichtungen, Pflegeheime oder Kindertagesstätten eine hervorragende Freizeitbeschäftigung, bei der man sich nicht nur mit den Bienen und deren Bedeutung auseinandersetzen, sondern auch ein Bewusstsein für die



Der Rauch beruhigt die Bienen



Im Herbst werden die Bienen eingefüttert, damit sie gut durch den Winter kommen. Das Gras verhindert, dass sie in der zuckrigen Lösung untergehen.

© Cornelia Zink



In der Zentrifuge können zwei Waben gleichzeitig geschleudert werden

© Cornelia Zink



Goldgelb fließt der Honig aus der Schleuder

© Martina Schäfer

eigene Umwelt, die Herausforderungen des Artensterbens, den Klimawandel usw. schaffen kann. Erfolgreich etablierte Projekte geben dem Konzept Recht.

de/). Ein weiteres hervorzuhebendes Beispiel ist im Bereich der Sozialpädagogik, die Imkerei Meise3 in Pinnel (<https://meise3.de/>) bietet für benachteiligte Jugendliche soziales Lernen in Lernräumen, welche nicht pädagogisch vorstrukturiert sind. In jedem Fall ist es jedoch in allen Einrichtungen notwendig,

dass ein Bienenvolk von einem oder einer fachkundigen Imker/in über das Bienenjahr betreut wird. Von vielen Imkervereinen im Land Baden-Württemberg (mehr Informationen unter lwi.de) werden jedes Jahr Anfängerschulungen mit theoretischen und praktischen Teilen entlang des gesamten Bienenjahres durchgeführt, was es ermöglicht, das Gelernte gleich am eigenen Volk umzusetzen.

IMKEREI AUCH FÜR SCHULEN EIN INTERESSANTES PROJEKT

Genannt sei beispielsweise das Projekt „Bienen machen Schule“ des Mellifera e.V. mit über 269 teilnehmenden Imkereien und Schulen (<https://www.bienen-schule.de>).

Genannt sei beispielsweise das Projekt „Bienen machen Schule“ des Mellifera e.V. mit über 269 teilnehmenden Imkereien und Schulen (<https://www.bienen-schule.de>).

*Genutzte Quellen:
www.beebetter.de, www.lwi.de,
„Einfach Imker“, Dr. Gerhard Liebig
Autoren: Franziska und Cornelia Zink aus
Kirchheim/Teck bewirtschaften 4 Bienen-
völker. Standort ist eine 7000m² große
Wiese mit 50 Obstbäumen.*

IMKEREI KLAUS UND MARTINA SCHÄFER



© Bildnachweis

Mit insgesamt zwölf Bienenvölkern produzieren wir ca. 300 kg Honig pro Saison. Mein Mann hat die Imkerei als Familienauftrag von seinem Vater übernommen. Vom Schleudern der Waben über die Gewinnung des Wachses und mit diesem dann das Gießen neuer Waben stehen wir für einen ganzheitlichen Kreislauf ohne Zukauf fremder Bestandteile. Über einen

Verbrauchermarkt wird unser Honig verkauft, der Rest läuft über den Haustürverkauf. Bienen leisten etwas ganz Besonderes in unserer Natur und jedes Mal, wenn der frisch geschleuderte Honig zum Vorschein kommt, ist es wie ein Wunder, an dem wir teilhaben dürfen. Gesund, lecker, cremig, auf einem frischen Butterbrot ... mehr braucht es nicht.

Rote Bete-„Ravioli“



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1 mittelgroße	Rote Bete
1 El	roter Balsamico
2 El natives	Rapsöl
1 Prise	Salz
1–2 El	Mandel- oder Cashewmus
1–2 El	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 El fein gehackte	Petersilie

Rote Bete kräftig bürsten, evtl. schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden (1–2 mm) und auf einer Platte ausbreiten. Balsamico, Öl und Salz cremig schlagen, Scheiben einpinseln und 30–60 Minuten marinieren, bis sie weicher sind. Die Zutaten für die Füllung mischen und auf jede zweite Rote Bete-Scheibe geben. Mit der anderen Scheibe zudecken und leicht andrücken.

Tipp: Statt Rote Bete eignet sich auch Süßkartoffel für dieses Gericht.

Zubereitungszeit: ohne Marinierdauer ca. 15 Minuten.



Spinatsalat in Cashew-Dressing

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g	frischer Spinat (Gewicht ungeputzt!)
1	Apfel
2 saure	Gurken
3 El	Joghurt
1 El	Cashewmus
2–3 El	Essigtunke aus dem Saure-Gurken-Glas
1 El	Honig
1 Prise	Kräutersalz

Joghurt, Cashewmus, Gurkentunke, Kräutersalz verrühren und abschmecken. Spinat entstielen, waschen und trocken schleudern. Apfel waschen und entkernen. Apfel und saure Gurken fein würfeln und mit der Soße verrühren. Spinatblätter in feine Streifen schneiden, unterheben, den Salat erneut abschmecken.

Tipp: Im Frühjahr kann der Spinat teilweise oder ganz durch junge Wildkräuter ersetzt werden wie z.B. Brennnesseln, Löwenzahn und Giersch.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten.

Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig



ZUTATEN FÜR DAS DESSERT:

40 g	Walnusskernhälften
750 g	griechischer Joghurt (10%)
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
½	Zitrone (Saft)
4 El	Honig

In einer Pfanne ohne Fett anrösten – abkühlen lassen. Nüsse grob hacken. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Abwechselnd Joghurt, Nüsse und Honig in ein Glas einschichten. Achtung: Nicht mischen! Die einzelnen Schichten müssen von außen gut sichtbar sein.

Mit Nüssen und Honig abschließen.



„Nur wenige reagieren sauer, wenn man ihnen Honig ins Maul schmiert.“

André Brie

„Das Wort gleicht der Biene: Es hat Honig und Stachel.“

Talmud

„Alle Menschen sind bestechlich“, sagte die Biene zur Wespe.

unbekannt

„Wie stellst du dir das Land vor, in dem Milch und Honig fließen?“ „Klebrig.“

unbekannt

„Nicht ohne Absicht hat die sorgsame Natur in der Biene die Süße des Honigs mit der Schärfe des Stachels verbunden.“

Baltasar Gracián y Morales

„Ich habe mir ein Bienenvolk aus Istanbul kommen lassen. Ich will türkischen Honig produzieren.“

unbekannt

„Es ist besser, sagte ich mir, zur Biene zu werden und sein Haus zu bauen in Unschuld als zu herrschen mit den Herren der Welt.“

Friedrich Hölderlin

„Eine Lüge ist zuerst Honig, später Myrrhe.“

unbekannt

„Was wir erwarten, ist nicht das Land, wo Milch und Honig fließen, aber ein Land, in dem wir unsere Kräfte entfalten können, ein Land auch des solidarischen Teilens.“

Sabine Bergmann-Pohl



SCAN ME

Die Aphorismen zum Honig wecken Erinnerungen bei Ihnen? Unser QR-Code führt Sie zu einer süßen Erinnerung ...

Grußwort

Wir haben März und das ist „unser“ Monat. Der Bundesverband organisiert seit mehr als 30 Jahren rund um den Welttag der Hauswirtschaft die deutsche Juniorenmeisterschaft für Auszubildende in der Hauswirtschaft. Leider kann diese Veranstaltung in diesem Jahr nicht stattfinden. Fachtagungen, Messen und Fortbildungen, die sich den Platz im Terminkalender streitig machen, finden nicht statt. Ausgefallene Termine wären noch am besten zu verschmerzen. Viel belastender ist die Mehrarbeit, die in Zusammenhang mit der Corona-Pandemie entsteht. Das sind die veränderten

Arbeitsbedingungen im betrieblichen Alltag, Mehraufwand durch häufigere Reinigungsintervalle oder Personalausfälle wegen Quarantänebestimmungen oder Krankheiten. Auszubildende und Ausbilder brauchen viel Kreativität und Disziplin, um ihre Ziele zu erreichen. Im privaten Bereich muss die Kinderbetreuung, das Homeschooling oder die Versorgung von älteren Familienangehörigen organisiert werden. Diese Verlagerung belastet insbesondere viele Frauen. Die Entlastung durch Außer-Haus-Verpflegung und sonstiger Care-Arbeit entfällt fast vollständig.

Umso wichtiger, dass der Welttag der Hauswirtschaft nicht sang- und klanglos untergeht. Machen Sie sich bemerkbar und auf unsere Profession aufmerksam! Vielleicht hat Ihre Einrichtung eine facebook-Seite und Sie posten ein Bild Ihres Teams zum Welttag? Oder Sie stellen ein Projekt der Hauswirtschaft an der Pinnwand vor? Oder die Auszubildenden stellen sich auf der Homepage vor? Wir haben März, machen Sie ihn zu Ihrem Monat!

Claudia Fester-Bald



Neues Mitglied in der Redaktion FUNDUS

Patricia Adams, hauswirtschaftliche Betriebsleitung in einer Altenpflegeeinrichtung in Norderstedt. Ich bin ein neugieriger Mensch und freue mich darauf, für unsere Leserinnen und Leser hinter Kulissen und in Lebenswelten schauen zu dürfen. Als Ausbilderin und Führungskraft ist mir die Entwicklung von Menschen wichtig. Ich verstehe mich als norddeutsche Stimme der Hauswirtschaft und verschone niemanden mit meiner Begeisterung für diesen wunderbaren Beruf. Dem FUNDUS wünsche ich, dass seine Leserinnen und Leser die neue Ausgabe kaum erwarten können.

Terminkalender:

8. März Internationaler Frauentag

10. März Equal Pay DAY

Das Datum markiert symbolisch den Verdienstunterschied zwischen Frauen und Männern. In diesem Jahr liegt die Differenz bei 19 Prozent. Rechnet man den Prozentwert in Tage um, arbeiten Frauen 69 Tage, vom 1. Januar bis zum 10. März 2021, umsonst.

21. März Welttag der Hauswirtschaft

In diesem Jahr steht er unter dem Motto „Mein Zuhause – meine Nachbarn – unser Quartier: Gutes Leben und Wohnen für jedes Alter“.

Terminhinweis Bundesverband:

Am 20. März findet die ursprünglich in Präsenz geplante Delegiertenversammlung als Online-Veranstaltung statt. Der Vorstand des Bundesverbandes informiert über aktuelle Entwicklungen und stärkt das Netzwerk der Landesverbände.

Bitte vormerken: Am 3./4. Juli 2021 findet die Delegiertenversammlung mit Vorstandswahlen in Präsenzform statt. Eingeladen sind die Vertreter der Landesverbände und Mitglieder des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH.

Leserbrief

Ich möchte Ihnen und dem gesamten Redaktionsteam danken und auch sagen, wie gut der neue FUNDUS ist.

Mir gefällt er nun wieder sehr gut, er ist sehr informativ und interessant. Das Papier ist super, die Beiträge professionell und auch die Fotos sind ansprechend. Auch der Aufbau ist übersichtlich und strukturiert.

Machen Sie weiter so, ich glaube Sie sind jetzt ein tolles Team.

Rita Schmid



Bundesverband
hauswirtschaftlicher
Berufe MdH e.V.

Zur Hehl 15

66636 Theley

TANJA SÖHLBRANDT IST *Präsidentin* DES BERUFSVERBANDES HAUSWIRTSCHAFT

Mit überwältigender Mehrheit wurde Tanja Söhlbrandt, hauswirtschaftliche Betriebsleiterin aus Elmshorn, zur Präsidentin gewählt. Die 56-Jährige leitet die Hauswirtschaft in einem Seniorenheim in Itzehoe und hat dort schon viele EcoCleaner ausgebildet. Ihre Ziele für die dreijährige Amtszeit sind die Stärkung des Nordens im Berufsverband Hauswirtschaft und die Gewinnung von Nachwuchs. Vor allem möchte sie die Stellung der Hauswirtschaft in den sozialen Diensten stärken. Tanja Söhlbrandt folgt auf Frank Wickert-Meuser, der nicht mehr zur Wahl angetreten ist. Für die Leserinnen und Leser des FUNDUS zieht sie eine erste Bilanz.

Frau Söhlbrandt, Sie sind die ersten 100 Tage im Amt. Haben Sie schon das Gefühl, angekommen zu sein?

Ja, die ersten 100 Tage als Vorsitzende im Berufsverband Hauswirtschaft sind um, wer hätte das noch vor ein paar Monaten gedacht, dass wir nun noch immer mit der Pandemie zu kämpfen haben. Da kann nicht wirklich das Gefühl entstehen, angekommen zu sein.

Ich freue mich aber wirklich trotz allem mit vielen netten Menschen in Kontakt zu kommen (wenn auch nur online). Mir fehlen doch die persönlichen Treffen schon sehr.

Welche Dinge oder Projekte möchten Sie in Ihrer Amtszeit konkret angehen?

Als Erstes möchte ich, dass wir in der Hauswirtschaft wieder populärer werden und unsere Fachlichkeit mehr präsentieren.

Hierzu ist es wichtig, dass wir gute Ausbildungen ermöglichen sowie in unserer Kommunikation klarer und schneller werden. Dazu kann man ja sagen, dass man durch diese Zeit sich ja auf die verschiedenen Medien einlassen musste. Weiter ist es mir ein Anliegen, dass die Berufsverbände gut miteinander arbeiten, um viele Menschen zu erreichen.

Der Berufsverband feiert in diesem Jahr sein 50. Bestehen. Wird es in 50 Jahren auch noch die Profession Hauswirtschaft geben?

Ich gehe davon aus, dass es ohne Hauswirtschaft in vielen beruflichen Bereichen nicht gehen wird. Und dass wir sicher nicht uns darüber wirklich Gedanken machen müssten. Unsere Profession wird es immer weitergeben, solange wir bereit sind, am Ball der Zeit zu bleiben, und in der Lage sind, junge Menschen und Lehrkräfte zu finden.

Worin liegt Ihrer Meinung nach die größte Chance für die Hauswirtschaft?

Unsere größte Chance ist: dass wir Flexibilität und die Bereitschaft haben, immer wieder sich auf neue Situationen einzustellen, und idealerweise einen gewissen Optimismus für unsere Situationen mitbringen. Und essen und trinken werden wir auch noch in weiter Zukunft. Mein Wunsch wäre es, dass wir es schaffen, viele andere Berufsfremde davon zu überzeugen, dass wir ebenbürtig sind mit anderen Professionen. Und das wird hoffentlich sich schon sehr bald zeigen.

Welcher Beruf außer Hauswirtschaft käme noch für Sie in Frage?



Tanja Söhlbrandt

Darüber hab ich mir, ehrlich gesagt, noch nie Gedanken gemacht. Kein Beruf ist so vielseitig und offen für neue Impulse wie dieser, das hätte ich mir damals während meiner Ausbildung nie gedacht, dass ich mal so eine Aussage tätige.

Frau Söhlbrandt, Sie haben bei einer guten Fee einen Wunsch frei. Was würden Sie sich wünschen?

Mein größter Wunsch wäre es, dass wir alle die Pandemie gut überstehen. Kraft schöpfen und unsere neuen Impulse aus dieser Zeit mit einfließen lassen.

Mir ist es ganz deutlich geworden, dass wir nur miteinander arbeiten und leben können und den anderen wertschätzen, egal ob groß, ob klein (das kann jeder für sich interpretieren).

Liebe Frau Söhlbrandt, herzlichen Dank für Ihre offenen und optimistischen Antworten!

VIZEPRÄSIDENT/IN SIND MELANIE EPSTEIN UND PATRICK HERRMANN

Die beiden Stellvertreter sind 32 und 23 Jahre alt. Sie stehen damit für einen Generationenwechsel im Berufsverband Hauswirtschaft und wollen vor allem die jungen Mitglieder ansprechen. Melanie

Epstein kommt aus Wittlich, hat nach der Familienpause die Hauswirtschaft so richtig entdeckt und ist in einem Seniorenzentrum in Trier tätig. Patrick Herrmann kommt aus der Nähe von Hof, ist Betriebswirt für

Ernährungs- und Versorgungsmanagement und leitet die Hauswirtschaft in einem Rehazentrum. Beide wollen sich für den Nachwuchs in der Hauswirtschaft engagieren und das Image verbessern.

HERZLICH WILLKOMMEN

apetito ist Mitglied im Bundesverband MdH

Seit über 60 Jahren ist apetito Verpflegungsspezialist in der Gemeinschaftsverpflegung und bietet verschiedene maßgeschneiderte Konzepte zur Verpflegung u.a. von Senioren, Menschen mit Behinderung an.

Dabei können diese Konzepte individuell auf die Bedürfnisse der Einrichtungen abgestimmt werden. Zentrale oder dezentrale Lösungen wie die Verpflegung z.B. in Wohnbereichen werden individuell gestaltet und ausgearbeitet. Sowohl die Beratung zur passenden Verpflegungslösung und Gerätetechnik als auch deren Finanzierungsmöglichkeit ist bei apetito

kein Problem. Kompetente Ansprechpartner finden Sie bei www.apetito.de oder nehmen Sie Kontakt auf unter 05971/799-1850 oder info@apetito.de



Mitgliederversammlung wird verschoben!

Der Vorstand MdH Baden-Württemberg e.V. hat im Dezember 2020 einstimmig beschlossen: Mitgliederversammlung – MdH am: 27.03.2021 wird verschoben! **Begründung:** Corona und die damit verbundenen Einschränkungen für alle Mitglieder!

Unser Wunsch: Wir wollen im Jahr 2021 das 40-jährige Jubiläum des MdH Baden-Württemberg e.V. mit unseren Mitgliedern feiern, dieser Festtag soll ein schönes Ereignis

werden, wir wünschen uns, Sie persönlich begrüßen zu dürfen. Deshalb hat sich der gesamte Vorstand des MdH Bawü einstimmig zu dieser Maßnahme entschlossen. Die Mitgliederversammlung des MdH Baden-Württemberg e.V. findet am: **11.09.2021** statt! Persönliche Einladungen folgen; bitte vormerken! **Adresse, Ort:** Kolpinghaus Stuttgart, Heusteigstraße 66, 70180 Stuttgart
Ingrid Maier, Vorsitzende

Meldungen aus dem Landesverband Rheinland-Pfalz

Wir sind wieder online. Die neue Homepage ist fertig: www.verbandmdh-rlp.de.

Unsere E-Mail-Adressen konnten wir behalten. Wir freuen uns über Anregungen, Ideen, Beiträge ... Die Mitgliederversammlung mit Neuwahl fiel im letzten Jahr, wie so vieles, wegen Corona aus. Es wäre schön, wenn wir uns in diesem Jahr wieder ohne Risiko treffen könnten. Wenn die Lage dies wieder zulässt, werden wir einen neuen Termin für die Mitgliederversammlung bekanntgeben.

Blieben Sie gesund!
Mit herzlichen Grüßen
aus dem Vorstand

Ihre Beate Schreiber



© Backrahmen LARES

LARES

1. - 3. Preis

Ein Backrahmen von
LARES Blechwarenfabrikation
GmbH Waibstadt

Teilnahmebedingungen

An dem Gewinnspiel darf jeder Teilnehmer nur einmal teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Anspruch auf die Barauszahlung. Durch die Teilnahme an den angebotenen Gewinnspielen erklärt der Teilnehmer sein Einverständnis mit den Regeln des Rätsels und den Nutzungsbedingungen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Ist eine Benachrichtigung aufgrund fehlerhafter E-Mail oder Adressinformationen nicht möglich, wird ein anderer Gewinner ermittelt. Die Gewinner sind einverstanden mit der Veröffentlichung ihres Namens in der nächsten Ausgabe. Ihre persönlichen Daten werden sicher gespeichert und auf Wunsch gelöscht (Hinweis gemäß § 28 Abs. 1 BDSG). Sie werden zu keinem Zeitpunkt an Dritte weitergegeben und keinesfalls zu Werbezwecken weiterverkauft. Der Veranstalter des Rätsels ist der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH. Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten zum Zwecke der Gewinnermittlung, Benachrichtigung und Versand des Gewinns. Rechtsgrundlage hierfür ist Ihre Einwilligung gemäß Art. 6 Abs. 1a, 7, EU-DSGVO, sowie § 7 II Nr. 3, UWG. Mit der Eingabe Ihrer Daten bestätigen Sie, dass Sie an dem Rätsel freiwillig teilnehmen und dass Sie mit der absendenden Person identisch sind. Ihre Daten werden nur solange gespeichert, wie sie für die Abwicklung notwendig sind. Sie haben das Recht auf Auskunft, auf Berichtigung, auf Löschung, auf Einschränkung der Verarbeitung, ein Widerspruchsrecht, ein Recht auf Datenübertragbarkeit sowie ein Recht auf Widerruf Ihrer Einwilligung. Nehmen Sie in diesen Fällen per E-Mail Kontakt zu uns auf.

OSTER-SUCHRÄTSEL – FINDEN SIE DIE *Ostereier* IM HEFT

Auch in dieser Ausgabe dürfen Sie sich an einem Suchrätsel beteiligen:

Finden Sie heraus, wie viele Ostereier im Heft versteckt sind. Bitte senden Sie die Lösung an: kontakt@bundesverband-hauswirtschaft.de

Vielleicht sind Sie dann schon bald stolzer Besitzer eines hochwertigen Backrahmens von Lares.



Vielen Dank für die tolle Beteiligung am Weihnachtsrätsel!

Frau Laura Haberberger
aus 91275 Auerbach

Frau Brigitte Mittermüller
aus 85625 Glonn

Frau Ute Bliesener
aus 67146 Deidesheim

Alle drei Gewinnerinnen konnten sich über eine Hailo-Trittleiter freuen.

„ALLES HAT SEINE ZEIT ...“

Mit diesen Worten beendete die langjährige Vorsitzende des Landesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe Niedersachsen Susanne Schmucker die Mitgliederversammlung im September 2020.

13 Jahre hat sich Susanne Schmucker für den Landesverband in Niedersachsen mit viel Engagement und Einsatzbereitschaft, vor allem in der Nachwuchsförderung eingesetzt. Der Kontakt zu den Auszubildenden in der Hauswirtschaft und deren Förderung durch Durchführung der Wettbewerbe lagen ihr besonders am Herzen. Die Organisation und Gestaltung der hauswirtschaftlichen Wettbewerbe im Erst- und Landesentscheid sowie der Berufswettbewerb bildeten ihren Arbeitsschwerpunkt. Unter ihrer Federführung fand 2011 der 22. Bundesleistungswettbewerb in Osnabrück und 2015 der 26. Bundesleistungswettbewerb in Stade statt. Ein Gewinn für die Hauswirtschaft, den Landes- und den Bundesverband. Eine breite Öffentlichkeit nimmt diesen Wettbewerb,



Dagmar Beermann-Zimmer und Ingrid Jochim

der inzwischen Deutsche Juniorenmeisterschaft heißt, wahr. Mit viel Erfahrung, Kreativität und Energie führte Susanne Schmucker die Verbandsarbeit in Niedersachsen. Zusammen mit den anderen Vorstandsmitgliedern des Landesverbandes Sonja Hohmann, Angrit Bade, Ingrid Jochim, Gitta Pünt und Dagmar Beermann-Zimmer verabschiedet sie sich und sagt



Sonja Hohmann und Susanne Schmucker

Danke für die Zusammenarbeit und gemeinsame Zeit. Auf der Mitgliederversammlung im September wurde dem Vorstand für die jahrelange Verbandsarbeit in Niedersachsen gedankt. Jetzt war es so weit. Die Vorstandswahl fand jetzt im Januar online statt und ein neuer Vorstand wurde gewählt.

Autor: Angrit Bade, Tabea Sackmann, Jolina Luttermann

EIN NEUER ABSCHNITT FÜR DEN VERBAND ...

Ein junges Duo übernimmt nun mit der Unterstützung von Anja Wucherpfennig als Kassenführerin den Verband. Tabea Sackmann (1. Vorsitzende) ist 21 Jahre alt und absolviert zurzeit das zweite Jahr der Fachschule für Hauswirtschaft in Celle. Jolina Luttermann (zweite Vorsitzende) ist 19 Jahre alt und besucht die Fachschule für Hauswirtschaft in Celle im ersten Jahr. Beide engagierten sich schon ehrenamtlich in den unterschiedlichsten Bereichen. Nach dem Berufswettbewerb 2019 wurden aus den beiden Berufskolleginnen Freundinnen. Nun wollen sie als junges Duo den Verband leiten, neue Ideen sammeln und einbringen, Veranstaltungen planen und organisieren und die Vernetzung der Hauswirtschaftler/innen fördern. Bisher waren die Wettbewerbe der Arbeitsschwerpunkt des Verbandes.

„Wir sind sehr gespannt auf die Zeit, die auf uns zukommt. Auf den Ausbau des Netzwerkes, die Arbeit mit Hauswirtschaftler/innen in der Ausbildung, das Planen, Organisieren und Durchführen von Berufswettbewerben freuen wir uns sehr.



Jolina Luttermann



Anja Wucherpfennig



Tabea Sackmann

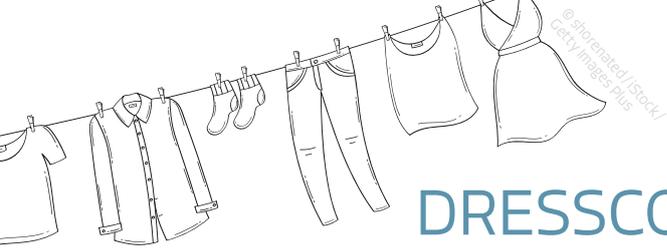
Wir möchten den Beruf der Hauswirtschaftler/innen sowie die möglichen Weiterbildungen in der Gesellschaft positiv vertreten und bewerben. Wir müssen uns dafür einsetzen dass der Beruf den Anklang findet, den er verdient.“

„Durch den Social-Media-Auftritt wollen wir auch junge Leute erreichen“, so die beiden. Mit Infos, Tipps und Tricks, Rezepten sowie Einblicken in die Arbeit und die Veranstaltungen möchten sie dies erreichen. „Durch die Zusammenarbeit mit anderen Verbänden

können wir alle Generationen ansprechen und auf den Verband aufmerksam machen. Wir möchten den Mitgliedern ein vielseitiges Angebot bieten und dadurch zum Austausch untereinander anregen.

Uns ist es eine Ehre, diesen Verband zu übernehmen. Wir bedanken uns bei dem ehemaligen Vorstand für das Vertrauen, uns diese Aufgaben zu übertragen.“

E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de
Website: bvmdh-niedersachsen.de



DRESSCODE UND CORONA

Ausflugstipp nach Pinneberg in Schleswig-Holstein,
noch bis zum 11.04.2021

Mit den Auswirkungen der Corona-Pandemie hat sich auch unser Kleidungsstil verändert. Im Homeoffice ist obenrum Business-Style angesagt, ansonsten darf es auch schon mal eine bequeme Hose und Hausschuhe sein. Patricia Adams-Lenhardt macht auf eine interessante Ausstellung in Pinneberg aufmerksam.

Mit der Lichtinstallation „Dresscode“ von Tobias Zaft soll ein Licht ausgesendet werden. Für die Kunst. Für die Menschen.

Stiftung Landdrostei

Stefanie Fricke, Künstlerische Leitung
Dingstätte 23
25421 Pinneberg
Tel.: 04101/21030
info@drostei.de, www.drostei.de

Die weithin sichtbare Installation des schleswig-holsteinischen Künstlers war bereits im Levantehaus an der Mönckebergstraße, in der Bremer Innenstadt sowie der NordArt in Rendsburg-Büdelndorf zu sehen. Tobias Zaft selbst stellt regelmäßig in Deutschland und China aus. In den letzten Monaten des Lockdowns, sozialer Distanzierung und leerer Veranstaltungshallen kommt der Lichtinstallation „Dresscode“ noch mal eine zusätzliche Bedeutung zu, sie kommt dem Publikum entgegen. Damit soll für die Menschen in der Pinneberger Region und darüber hinaus ein kultureller Impuls gesetzt werden. Gespenstisch schweben die strahlend weißen Hemden, Unterhosen und BHs wie Relikte einer vergangenen Zivilisation in luftiger Höhe. Die leuchtende Unterwäsche ist ein Symbol für die zuneh-



© www.drostei.de

Stiftung Landdrostei

mende Auflösung des privaten Raumes im Zuge der Digitalisierung. Zur Corona-Pandemie erscheint dieses Thema umso aktueller, da hier persönliche Daten von elementarer Bedeutung für die Kontaktverfolgung sind.

Patricia Adams

Zukunft ERMÖGLICHEN IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

Der Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Schleswig-Holstein und Hamburg e.V. (kurz MdH) lädt herzlich ein zur Mitgliederversammlung unter dem Thema: „Die Zukunft möglich machen“.

Auf dieser Mitgliederversammlung wird ein entscheidender Tagesordnungspunkt die Neuwahl des gesamten Vorstandes

„Haben Sie Lust die Verbandsarbeit im Norden zu stärken und die Zukunft des MdH auf Länderebene zu gestalten?“

„DIE ZUKUNFT SOLL MAN NICHT VORAUSSEHEN
WOLLEN, SONDERN MÖGLICH MACHEN.“

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

sein. Es ist unser Wunsch die Präsenz des MdH in Schleswig-Holstein und Hamburg zu stärken und gleichzeitig die Aufgaben der Ehrenamtlichen so zu gestalten, dass das Engagement in einem guten Einklang mit den Anforderungen des (Berufs-)Lebens steht und eine wertvolle Bereicherung ist.

Wir möchten Sie, liebe Mitglieder, fragen:

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir unseren Horizont erweitern, unser Netzwerk ausbauen und uns zeitgemäß für die Berufe der Hauswirtschaft – insbesondere die Schwerpunkte Nachwuchsförderung und Fortbildung – einsetzen.

Sollte eine Vorstandsbesetzung auf Länderebene, also Schleswig-Holstein gemeinsam mit Hamburg, nicht zustande

kommen, besteht die Möglichkeit der Fusion mit dem Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH.

Während der Mitgliederversammlung möchten wir diese beiden Möglichkeiten transparent darstellen und uns über die Gestaltung unserer Verbandsarbeit austauschen.

Die Mitgliederversammlung findet voraussichtlich am 14.05.2021 um 16.00 Uhr im Berufsbildungswerk Neumünster statt. Seien Sie dabei, wenn wir Ihnen diese Möglichkeiten vorstellen und gegebenenfalls gemeinsam beschließen. Gestalten Sie die Zukunft, trauen Sie sich, informieren Sie sich, machen Sie mit!

Bei Interesse oder Fragen freut sich Hilke Krause-Gerth unter h.krause@verbandmdh.de über Ihre Nachricht



alle Bilder: © Laupheimer

In den Kühlräumen lagern Lebensmittel, um bis zu 10.000 Menschen zu versorgen

Exkursion trotz Corona

EIN CATERER ERGÄNZT EINBLICK HINTER DIE KULISSEN

Nicht selbstverständlich und gerade deshalb so beeindruckend war der Einblick, den die Allgäuer Meisteranwärterinnen des MdH bei einer Exkursion zu einem großen Caterer erhielten. Die Fa. Laupheimer aus Günz an der Günz ermöglichte uns einen Blick hinter die Kulissen in ihre Produktions- und Lagerräume.

Aus einer Brauereigaststätte mit Hotel ist ein renommiertes und zertifiziertes Catering-Unternehmen entstanden, das Veranstaltungen und Events von 20 bis 10.000 Personen organisiert und durchführt.

Für das Präsentieren von warmen und kalten Büfets, für Flying Buffets und für das Frontcooking unterhält die Firma große Geschirrlager, die die Meisteranwärterinnen zum Staunen brachten.

Persönlich geführt vom Küchenchef Avni Igrishtaj, erhielten wir zunächst einen Einblick in die Produktions- und Lebensmittel-Lagerräume. Durchdacht und gemeinsam vom Inhaber Martin Laupheimer mit seinem Küchenchef konzipiert

und entsprechend den praktischen Erfordernissen ausgestattet, präsentierte er uns eine funktionelle Ausstattung mit modernen Geräten, die die frische Zubereitung der Speisen auch in großen Mengen zulässt. Kurze Wege zu den Lagerräumen und die klare Trennung zwischen reinem und unreinem Bereich fiel sofort ins Auge. Überall deutlich sichtbar waren die Hygienepläne und die Zuordnung der Verantwortlichkeiten für Ordnung und Hygiene an allen Lagerräumen.

Passend dazu erhielten wir Einblick in den Aktenschrank mit allen Ordnern zum QM- und HACCP-Konzept des Betriebes, der griffbereit in der Nähe der Produktions- und Lagerräume aufgestellt

ist. Somit ist hier ein schneller Zugriff und vor allem die wirkliche Nutzung der Dokumente sichergestellt. Der Einsatz dieser umfangreichen Dokumentation der Hygienemaßnahmen und der Unfallschutzvorschriften zur Absicherung des Betriebes erstaunte so manche Teilnehmerin. Dass das Abzeichnen und dokumentieren der Unfallschutzbelehrungen der Mitarbeiter den Betrieb vor teuren Zahlungen im Falle eines Betriebsunfalles schützt, war bis dahin nicht allen Meisteranwärterinnen klar.

Welche Maschinen die Durchführung von großen Catering-Events erleichtern bzw. auch erst ermöglichen, konnten wir sehen. Eine Maschine zum Polieren vom Besteck erleichtert die Aufgaben des Service-Personals enorm und die Maschine zum hygienischen Einschweißen von fertigen Speisen erlaubt den sicheren, hygienischen Transport zum Kunden.

Die umfangreichen Lager mit den

Geräten, um vor Ort Speisen zu produzieren, z.B. bei großen Firmen-Events oder um diese ansprechend auf Buffets zu präsentieren, riefen großes Erstaunen hervor. Ein Lager voller transportabler Konvektomaten, Grills fürs Frontcooking oder Bainmarie-Wagen und Chafing-dishes, dazu die Stelage-Wägen für den Transport der Speisen, ermöglichen dem Unternehmen auch größere Veranstaltungen problemlos durchzuführen.

Die ganz großen Veranstaltungen, wie der Tag der offenen Tür eines großen Industriebetriebes, werden dann aber auch noch mit Leih-Geräten, -Geschirr und -Textilien ergänzt.

Auch das Geschirr-Lager für hunderte von ansprechend angerichteten Kleinportionen, z.B. für Flying-Buffer, müssen noch einmal die Augen der Mitarbeiterinnen groß werden.

Diese eindrucksvolle Führung zeigte den Damen aber auch, dass Corona auch hier deutlich zu spüren ist, denn alle Geräte und Utensilien in den Lagern warten auf

Wareneingang: LAUPHEIMER

Anlieferungstemperaturen für kühlpflichtige Waren

Kühlpflichtige Waren	Anlieferungstemperatur	Kontrolle
Fleischfleisch	max. + 2 °C	Bereit Liefern Nicht kühlpflichtige Temperaturerfordernisse
Wurst	max. + 4 °C	
Fleischgeflügel	max. + 4 °C	
Fleischfisch	max. + 3 °C	
Tierische Waren	max. + 18 °C	

Wareneingang LAUPHEIMER

Kontrollpunkte:

- Zustand der Verpackung
- Auf Fäulnis, Durchnässung, Schimmelbefall achten
- Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Anlieferungstemperatur bei kühlpflichtigen

Entnahme der Waren erfolgt bei oder Verdacht auf:

- Sichtbare Schädlinge
- Offene Ware
- Nicht eingehaltene Anlieferungstemperatur

Hygienebereich
**ZUTRITT
VERBOTTEN**



ihren Einsatz zu einem Fest oder einem Event, die derzeit alle ausfallen müssen und natürlich auch hier schmerzliche Spuren im Betrieb verursachen. Gut, dass die Brauereigaststätte mit großem Biergarten hier einen kleinen Teil auffangen kann, doch auch hier können keine großen Veranstaltungen stattfinden.

Zum Abschluss dieser eindrucksvollen Führung überzeugten sich die Teilnehmerinnen vom exzellenten Geschmack und der hohen Qualität der angebotenen Speisen bei einem leckeren Mittagimbiss. Da fiel der Aufbruch zurück ins Klassenzimmer zum theoretischen Unterricht absolut schwer.

*Ulrike Kluge – Lebrgangsleitung
Für den MdH Bayern*



Die Corona-Krise hat den Catering-Betrieb ausgebremst. Mitarbeiter und Geräte sind bereit für die nächsten Einsätze.

VORBEREITUNG AUF DIE PRÜFUNG ZUR HAUSWIRTSCHAFTERIN

Der aktuelle Vorbereitungslehrgang zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin 2020/2021, der derzeit im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Zusammenarbeit mit dem Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe in Aschaffenburg stattfindet, erreichte einen wichtigen Meilenstein: Die 14 Teilnehmerinnen erarbeiteten ein Projekt als Prüfungsvorbereitung und setzten es um.

Unter dem Thema „Fröhliche Feier zum Advent“ arrangierten sie unter der zusätzlichen Vorgabe der Nachhaltigkeit eine kleine Feier. Dabei galt es zusätzlich, alle zu diesem Zeitpunkt gültigen Hygienevorschriften wegen der Corona-Pandemie einzuhalten, unter anderem durch einen Hygienetisch zur Desinfektion der Hände. Daran musste sich dann sogar der Nikolaus mit seinem Engel halten, der die Teilnehmerinnen während des Rahmenprogramms überraschte. Die 14 Teilnehmerinnen teilten sich in

Gruppen auf, die jeweils eine der Aufgaben Kommunikation, Programm und Gastgeschenk, Nahrungszubereitung sowie Dekoration und Service übernahmen. Dabei gestalteten die Gruppen auch eine einheitliche Kleidung für die jeweiligen Mitglieder, so dass sie alle in abgestimmten Farbtönen und Accessoires erschienen. Dazu gehörten ebenso blinkende Mützen, selbstgenähte und gefärbte Schürzen oder auch Anstecker in Form kleiner Pudelmützen in Rot. Schön waren auch die Anstecker in Form eines Engels, die eine

kleinere Version der Einladungskarten darstellten. Überhaupt zog sich der Engel als roter Faden durch die gesamte Veranstaltung. Die erfahrenen Dozentinnen begleiteten das Projekt während der gesamten Planungs- und Umsetzungszeit.

Das Essen als Fingerfood einzeln abgepackt sowie ein Rahmenprogramm aus verschiedenen Geschichten und einem Rätsel rundeten das gesamte Projekt ab. Dies hob auch Gabriele Royackers vom AELF in ihrer Abschlussrede hervor. Jetzt erwartet die Teilnehmer noch die Dokumentation und Präsentation der Arbeitspläne, durchgeführten Aufgaben sowie der Ergebnisse. All dies erfolgt bereits nach der neuen, geänderten Ausbildungsordnung, die die Grundlage für die Anfang 2021 anstehende Prüfung ist.

Anne&Lutz Jäckels



Die angehenden Hauswirtschafterinnen gestalteten kreative Tischdekorationen



Praxiswissen Honig

Honig

Köstlich, gesund und vielseitig

Dieses Buch erklärt gut verständlich die gesundheitlichen Wirkungen des Honigs und wie sich das Bienenprodukt in einer zeitgemäßen Ernährung einsetzen lässt. Rund 180 Rezepte laden zum Ausprobieren und Experimentieren ein. Fast unglaublich, bei wie viel Erkrankungen der Einsatz von Honig zur Linderung von Beschwerden eingesetzt werden kann. Die Dipl.-Ökotrophologin Renate Frank beschreibt umfassend viele ernährungsphysiologische Zusammenhänge. Die Rezepte können ohne besondere Vorkenntnisse zubereitet werden. Besonders geeignet als Nachschlagewerk für alternative Heilmethoden und für Freunde des Honigs und gesunder Ernährung.



Rezensiert von: cfb

Honig – köstlich gesund und vielseitig

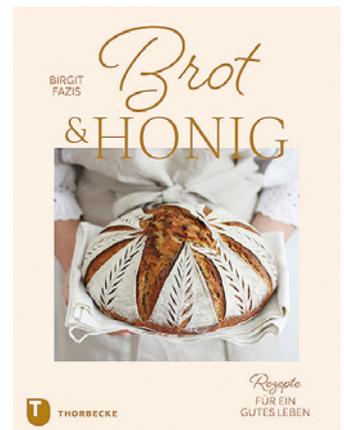
Renate Frank, kart., Ulmer Verlag,
3. Auflage 2019, 176 Seiten, kart.,
ISBN 978-3-8186-0818-7, € 19,95

Bücher / Medien - Praxiswissen

Brot & Honig

Rezepte für ein gutes Leben

Das vorliegende Buch ist weit mehr als ein Kochbuch. Es ist ein Plädoyer für mehr Gelassenheit in der Küche. Ein Plädoyer für eine schlichte und doch raffinierte Zubereitung regionaler und saisonaler Lebensmittel. Die Rezepte sind nach Jahreszeiten gegliedert, die Bandbreite reicht von leichten Frühlingsgerichten bis zu wärmendem Soul-Food im Winter. Besonders geeignet für alle, die einen nachhaltigen Lebensstil pflegen und sich gerne inspirieren lassen.



Rezensiert von: cfb

Brot & Honig – Rezepte für ein gutes Leben

Birgit Fazis, 184 Seiten, Hardcover,
Verlag Jan Thorbecke 2021,
ISBN/EAN 978-3-7995-1475-0, € 28,-

Praxiswissen Honig

HONIGBIENEN

Geheimnisvolle Waldbewohner

Es sind auf den ersten Blick die Fotografien, die einen förmlich in das phantastisch anmutende Leben im Bienenstock ziehen! Auf den zweiten – lesenden – Blick sind es die achtsam formulierten Texte, die unaufgeregt und Interesse weckend Erstaunliches über die frei lebenden Honigbienen berichten. Mit den ausführlichen Bilderklärungen, die in verständlichen Worten auf Hintergründe und leicht zu übersehende Details der ausgezeichneten Nahaufnahmen hinweisen, erscheint „... die unvergleichliche Schönheit der Welt der Honigbiene ...“

In acht Kapiteln wird das Leben der Waldbiene mit zahlreichen – so noch nie zu sehenden – Nahaufnahmen gezeigt: vom Ausbau der Baumhöhle, den Aufbau der Waben, die Verteidigung gegen Eindringlinge (Hornissen und Käfer), das Zurechtfinden im Lebensraum Wald, ihre Orientierung darin mit allen Sinnen und schließlich das gemeinsame

Leben und Überleben auf engem Raum. Die beiden Autoren machen aufmerksam darauf, dass es die Honigbiene für den Menschen (Bauern) schon genauso lange gibt wie Ziegen und Schafe, doch anders als bei anderen Tieren, die der Mensch für seine Zwecke „züchtet“, ist ihm dies bei der Honigbiene bisher nicht gelungen. Den Schluss bildet ein Kapitel über die traditionelle Imkerei, die „Zeidlerei“. Der Zeidler sammelte – schon seit der Jungsteinzeit – den Honig wilder Bienenvölker wie auch das Wachs. Begehrt, weil einziger Süßstoff in damaliger Zeit.

Und wer weiß, ob Sie angeregt durch dieses wundervolle Buch bei Ihrem nächsten Spaziergang durch den Wald wild lebende Bienen sehen und in einer verlassenen Spechthöhle eines Baumes ihr Nest entdecken ...

Rezensiert von: red/nck



Honigbienen

Geheimnisvolle Waldbewohner

Ingo Arndt (Fotograf und Autor),
Jürgen Tautz (Autor),
Hardcover, 192 Seiten,
Knesebeck Verlag KG 2020,
ISBN 978-3-95728-362-7, € 38,-

Schwerpunkt

Zahncreme auf Spaghetti

Sinn und Sinnlichkeit in der Alltagsgestaltung von Menschen mit Demenz

Zahncreme auf Spaghetti – zwei Dinge, die nicht zusammengehören. Vieles wird von Menschen, die an Demenz erkranken, in einem anderen Zusammenhang gesehen und es ist eine tägliche Herausforderung für alle, die Menschen mit Demenz versorgen, betreuen oder/und pflegen. Und mehr, es wird der Bezug zwischen Hauswirtschaft und Demenz mit all seinen Facetten hergestellt. Die fast dreißig Autorinnen und Autoren informieren in ihren bewusst knapp gehaltenen Beiträgen in den drei Hauptkapiteln über die Bereiche Wohlfühlen, Wohnen und Wissen, gespickt mit vielen Praxisbeispielen. Es sind vor allem die kurzen Beiträge und unterschiedlichen Sichtweisen, die dieses Buch besonders lesbar machen.

Rezensiert von: red/ms



Zahncreme auf Spaghetti – Sinn und Sinnlichkeit in der Alltagsgestaltung von Menschen mit Demenz

Elisabeth Leicht-Eckardt (Hrsg.), 168 Seiten, gebunden, Verlag Neuer Merkur GmbH 2020, ISBN 978-3-95409-040-2, € 20,-

Buchbesprechung

Fachwissen Gebäudereinigung

Dieses vielen Praktikern bekannte Lehrbuch wurde im vergangenen Jahr neu aufgelegt. Die Neuordnung des Ausbildungsberufes zum Gebäudereiniger/zur Gebäudereinigerin zum Schuljahr 2019/20 machten es nötig. In der nun 8. Auflage wurden die Inhalte des Rahmenlehrplans berücksichtigt oder ergänzt. Die Kapitel orientieren sich an den Lernfeldern und zum Schluss eines jeden Kapitels regen Wiederholungsaufgaben zu einem privaten Wissenstest an. Ein besonderes Merkmal dieser Auflage ist die digitale Ergänzung. Zum einen im virtuellen Medienregal EUROPATHEK, in der es Lösungsvorschläge zu den Aufgaben, Bilder, Tabellen, Videos und Projektaufgaben gibt, und zum anderen in 19 im Buch verteilte QR-Codes, denen Lehrvideos zu den praktischen Abläufen hinterlegt sind. Themen, die über die Lernfelder hinausgehen, sind im Anhang des Buches in Exkursen zusammengefasst. Somit ist dieses Buch nicht nur mit dem Schwerpunkt Ausbildung interessant, sondern auch um das eigene Wissen für die Praxis wiederaufzufrischen. Ein Nachschlagewerk der besonderen Art: fundiert, vielseitig, digital, strukturiert. Damit lässt sich gut arbeiten.



Rezensiert von: red/ms

Fachwissen Gebäudereinigung

Matthias Böhme, Tim Fotschki, Claudia Liersch, Claudia Pfaller, Uwe Steggewentz, Buch plus digitale Ergänzungen, 424 Seiten, Verlag Europa Lehrmittel, 8. Auflage 2020, ISBN 978-3-8085-4493-8, € 58,30

Buchbesprechung

Nudge

Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren

Ein Nudge ist ein kleiner Stupser, den es manchmal braucht, um die richtigen Entscheidungen zu treffen. Und das bitte ganz ohne Zwänge und Verbote. In diesem ersten Buch zum Thema „Nudging“ in der Gemeinschafts-



gastronomie beschreiben die drei hochkarätigen Autorinnen aus Forschung und Praxis anhand zahlreicher Beispiele, wie sich in der Gemeinschaftsgastronomie ein Nudging-Konzept erstellen lässt. Nach einem kleinen theoretischen Teil werden der Ablauf eines Nudging-Prozesses ausführlich beschrieben und im nächsten Kapitel gleich verschiedene Beispiele für eine gelingende Praxis aufgeführt. Die detaillierten und umfangreichen Beispiele machen dieses Buch so wertvoll und auch der letzte Zögerer sollte überzeugt sein. Auch auf die Dokumentation der Veränderungen wird besonders Wert gelegt. Hilfreiche Excel-Tabellen und Berechnungen, die den Erfolg eines Nudging-Konzepts sichtbar machen. Dieses Buch macht Lust, sofort in seinem Betrieb loszulegen.

Rezensiert von: red/ms

Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren

Gertrud Winkler, Anna Elisabeth Purtscher, Agnes Streber, 104 Seiten, broschiert, Verlag Neuer Merkur, ISBN 978-3-95409-055-6, € 23,90



Zum Schluss



Kristallkugel

**FUNDUS 2-2021 erscheint am
10. Juni 2021**

- **Digitale Medien**
in der Aus- und Weiterbildung
- **Porträt**
Hephata-Diakonie Hessen
- **Praxiswissen**
Besteck früher und heute
- **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:

Patricia Adams –
patricia.adams@bundesverband-hauswirtschaft.de
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:

Christina Brück, Christian Kellert

Adress- oder Kontoänderung:

Bitte per Mail an hz@verbandmdh.de

Druck:

AC medienhaus GmbH
Ostrich 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.

Titelbild: Ingo Arndt

Termin nächste Ausgabe:
[Redaktionsschluss 15.05.2021](#)



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 856 2381, Fax 03222 986 3224,
 E-Mail cfb@verbandmdh.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. 0171 2134149,
 E-Mail: hess@verband-mdh.de,
www.hauswirtschaft-landesverband-hessen.de

Niedersachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Tabea Sackmann, Iddensener Dorfstraße 6,
 21224 Rosengarten,
 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.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.



Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung Schwerpunkt: Qualität und Hygiene

Referenten: Katja Hirschmann, Dipl.-Oecotrophologin,
Robert Diede, Spezialist Hygienemanagement

Co-Referentin: Anita Groh-Allgaier SD' in BBS,
Dürerstr. 82, 73033 Göppingen

Inhalt:

- Sie beurteilen die Beiträge, die ein/e Hauswirtschafter/in zum Klimaschutz beitragen kann, und erarbeiten die Möglichkeiten des nachhaltigen Arbeitens in einem Dienstleistungsunternehmen.
- Die Teilnehmer setzen sich mit Fallbeispielen, die einen engen Bezug zum Betriebsalltag haben, auseinander und erkennen dadurch handlungsorientierte Lösungsansätze für den schriftlichen Prüfungsteil.

Termin: Freitag, 18.06.2021 (15:00 Uhr)
bis Sonntag, 20.06.2021 (13:00 Uhr)



Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

Digitalisierung als integrativer Bestandteil der zu vermittelnden Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse

Referenten: Bianca Schuster, HBL, Lehrerin für Fachpraxis, Martin Hartmann, Hauswirtschaftsmeister, technischer Lehrer

Co-Referentin: Anita Groh-Allgaier SD' in BBS,
Dürerstr. 82, 73033 Göppingen

Inhalt: Die Teilnehmer passen Aufgaben und Bewertungskriterien einer kompetenzorientierten Ausbildung an. Sie können authentische Prüfungsaufgaben für die praktischen Prüfungsteile unter Berücksichtigung der Nutzung digitaler Medien erstellen und bewerten und damit Konsequenzen für veränderte Prüfungsformate begründen.

Termin: Freitag, 08.10.2021 (15:00 Uhr)
bis Sonntag, 10.10.2021 (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

Verbindliche Anmeldung per E-Mail an hz@verbandmdh.de oder www.bundesverband-hauswirtschaft.de



Landesverband Rheinland-Pfalz

Rehabilitationspädagogische Zusatzausbildung für Ausbilderinnen, Ausbilder und pädagogische Fachkräfte (ReZA)

Lehrgangsleitung: Christine Geier,
Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Rheinland-Pfalz,
Geier2035@gmail.com

Inhalt: Zusatzqualifikation für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin gemäß § 9 BBiG

Termin: 06.09.2021 bis 10.05.2022

Umfang: 3 Module mit 8 Seminarblöcken mit insgesamt 16 Seminartagen, jeder Tag besteht aus 8 Unterrichtseinheiten

Seminarort: Haus Jacobus, Neißestr. 24-26,
67574 Osthofen



Landesverband Rheinland-Pfalz

Zertifikatslehrgang: Personenbezogene Versorgung und Betreuung in Wohnformen mit Präsenzbedarf

Lehrgangsleitung: Christine Geier,
Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Rheinland-Pfalz,
hauswirtschaft@hausjacobus.de

Inhalt: Zusatzqualifikation für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin gemäß § 9 BBiG

Termin: 04.10.2021 bis 20.05.2022

Umfang: 7 Seminarblöcke mit insgesamt 20 Seminartagen; 160 Stunden (214 Unterrichtseinheiten)

Seminarort: DRK-Pflegeheim in der Melm,
Albert-Haueisen-Ring 28,
67071 Ludwigshafen

Nähere Informationen erhalten Sie bei: Beate Schreiber, Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Rheinland-Pfalz
rp@verbandmdh.de



The POWER of
PISTACHIOS



GAME CHANGER: PISTAZIEN SIND VOLLSTÄNDIGE PROTEINE

© 2020 American Pistachio Growers

Geröstete Pistazien aus amerikanischem Anbau sind eine Proteinquelle, die alle neun essentiellen Aminosäuren in angemessenen Mengen für Personen ab fünf Jahren enthält, wie der PDCAAS (Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score) zeigt, und sind daher *vollständige* Proteine für diese Altersgruppe.
AmericanPistachios.de/complete



AMERICAN QUALITY
PISTACHIOS
California Grown
AmericanPistachios.de