

Liebe Leserinnen und Leser!

Krisen und Notfälle kommen – egal ob wir darauf vorbereitet sind oder nicht. Da gilt kein „Jetzt passt es aber gerade gar nicht.“

Vorbereitung auf einen Ernstfall ist kein Ausdruck von Pessimismus, sondern zeugt von Verantwortungsbewusstsein und professionellem Handeln. Wir hoffen, dass wir Ihnen als hauswirtschaftliche Fachkräfte mit den Beiträgen aus dem Schwerpunkt die Vorbereitung auf einen Notfall erleichtern können.

In den zurückliegenden Monaten wurden wir mit Umweltkatastrophen und Krisen konfrontiert, die das Leben der Menschen, die unmittelbar betroffen waren, bis in die Grundfesten erschüttert hat. Wir haben erlebt, wie wichtig es war, unkompliziert Hilfe zu leisten und Unterstützung zu bekommen. Ich wünsche Ihnen, dass Sie von Krisen verschont bleiben und auf jeden Ernstfall gut vorbereitet sind. Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie ein Rezeptbuch „Kochen ohne Strom“. Die Gute-Laune-Croissants ohne Backen schmecken auch in harmonischen Zeiten.

Im Praxiswissen hat Martina Schäfer Tipps für eine gute Vorratshaltung zusammengestellt. Werfen Sie mal einen Blick in Ihre vorbildlich sortierte Vorratsschublade! Wäre das ein Projekt für den Herbst?

Das Redaktionsteam hat interessante Beiträge aus dem Netzwerk mit Schulen, Verbänden und Organisationen zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre und hoffen, dass für jeden etwas dabei ist.

Ihre

Claudia Forster-Bard



© Forster-Bard

Claudia Forster-Bard
Redakteurin

.....

Wir im Internet

www.bundesverband-hauswirtschaft.de

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

E-Mail an die Redaktion

fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de



Inhalt

06 SCHWERPUNKT
Alarmstufe ROT!



22 BERUF UND AUSBILDUNG
Ein Personal-Trainer für den MdH



20 BERUF UND AUSBILDUNG
Landesweite
Meisterbriefverleihung



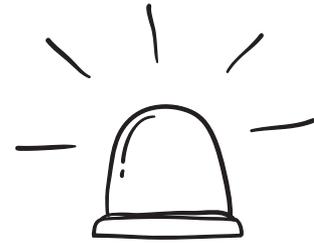
21 BERUF UND AUSBILDUNG
Corona-Gefährdungsbeurteilung für das Gastgewerbe

INFO-SPOTS

Editorial	3
Deutschlandweit für Sie da	46
Impressum, Kristallkugel, Zum Schluss	47

© ちーぽー - stock.adobe.com

Schwerpunkt



Notfallmanagement

6

SCHWERPUNKT

- 6 Alarmstufe ROT!
- 10 Die Kreisverwaltung Segeberg – ein Glied in der Rettungskette
- 12 Das „neue Normal“ in Sachen Reinigung und Hygiene
- 14 Was wäre wenn....

BERUF & AUSBILDUNG

- 18 Kleine Betriebe bilden weniger aus
- 20 Landesweite Meisterbriefverleihung in Bad Schussenried
- 21 Corona-Gefährdungsbeurteilung für das Gastgewerbe
- 22 Ein Personal-Trainer für den „MdH“?
- 24 Hauswirtschaft schlägt eine Brücke in die Welt der Demenz
- 25 Die Zukunft gehört dem digitalen Berichtsheft
- 26 Hauswirtschaftliche Bildung für alle!
- 27 „Gewusst wie: Ressourcen schonen und Müll vermeiden“

NETZWERK

- 28 Pluspunkte für Minusgrade

PRAXISWISSEN

- 30 Vorrat ist ein guter Rat
- 33 Einmachen und Co.

VERBAND INTERN

- 34 Der neue Vorstand stärkt das Netzwerk und fördert das Image
- 36 Jede Meinung ist wichtig und wertvoll
- 38 „Wir konnten der Hauswirtschaft einen höheren Stellenwert geben“
- 40 Wohlfühlatmosphäre statt Unterricht
- 41 Neue Fachkräfte im Saarland
- 42 Startklar für die Karriere in der Hauswirtschaft

FORTBILDUNG

- 43 Seminare

BÜCHER & MEDIEN

- 44 Hauswirtschaft verstehen, erleben und gestalten
- 45 Kochen ohne Strom
- 45 Vereinsrecht und Ehrenamt
- 45 Schimmel, Arsch und Zwirn



Praxiswissen

Vorratshaltung

30

© Эльвира Титова - stock.adobe.com



Alarmstufe **ROT!**

Katastrophenschutz in Groß- und Privathaushalten



Wer auf der Alm, einer Hallig oder in einem engen Tal wohnt – für den ist „Notfall-Vorsorge“ sicherlich kein Fremdwort. Aber auch wir anderen Verantwortlichen für Privat- und Großhaushalte tun gut daran, uns mit diesem Thema zu befassen und uns auf mögliche Katastrophen vorzubereiten. Hätten Sie gewusst, wie der staatliche Katastrophenschutz organisiert ist und was Sie selbst vorbeugend tun können? **Lesen Sie mehr...**

Wer sich mit Katastrophenschutz befasst, landet sehr schnell auf der Internetseite des BBK (bkk.bund.de). Diese Behörde denkt viele Szenarien voraus und trifft Vorbereitungen, um die Bevölkerung in Deutschland z.B. bei Hochwasser, Großbränden oder Bombenfundstellen zu schützen.

Was ist das BBK?

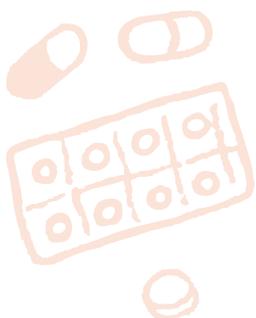
Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) ist im Bundesministerium des Innern und für Heimat (BMI) angesiedelt. Es nimmt Aufgaben im Bevölkerungsschutz und in der Katastrophenhilfe wahr. Das BBK ist

dafür zuständig, den zivilen Bevölkerungsschutz neben Polizei, Bundeswehr und Diensten als vierte Säule im nationalen Sicherheitssystem zu verankern. Das BBK unterscheidet Zivilschutz und Katastrophenschutz. Zivilschutz meint den Verteidigungsfall. Von Katastrophenschutz spricht man z.B. bei Unwetter, Feuer, Hochwasser oder einer CRBN-Gefahrenlage (chemisch, radiologisch, biologisch, nuklear).

Bei einem lokalen Schadensfall erhalten die dann zuständigen Kommunen Hilfe von haupt- und ehrenamtlichen Einsatzkräften der sogenannten „Dienste“ (Technisches Hilfswerk, Arbeiter-Samariter-Bund Deutschland, Deutsches Rotes Kreuz, Malteser, Johanniter, Deutsche Lebensrettungs-Gesellschaft und Deutscher Feuerwehrverband).

Geschichte des BBK

Unter Bundesinnenminister Gustav Heinemann begann 1950 der Aufbau des Technischen Hilfs-



werks (THW), einer Katastrophenschutzorganisation des Bundes. Gleichzeitig schlossen sich Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in einer „Kommission zum Schutz der Zivilbevölkerung gegen atomare, biologische und chemische Angriffe“ zusammen.

Doch diese Aufteilung wurde bereits nach den Ereignissen des 11. Septembers 2001 und der Elbflut im August 2002 in Frage gestellt.

Bund und Länder haben sich daraufhin im Jahr 2002 auf die „Neue Strategie zum Schutz der Bevölkerung in Deutschland“ verständigt und am 1. Mai 2004 das BBK errichtet. Ziel der Strategie ist es, ein gemeinsames Krisenmanagement zu etablieren und die partnerschaftliche Zusammenarbeit aller Staatsebenen zu realisieren.

Besonders wichtig sind dabei:

- eine bessere Verzahnung der vorhandenen Hilfspotenziale von Bund, Ländern, Kommunen und Hilfsorganisationen
- neue Koordinierungsinstrumente für ein besseres Zusammenwirken im Krisenfall.

Am 9. April 2009 ist schließlich das **Zivilschutz- und Katastrophenhilfegesetz (ZSKG)** zur Änderung des Zivilschutzgesetzes in Kraft getreten. Der Bevölkerungsschutz in Deutschland hat damit eine neue rechtliche Basis gewonnen.

Warnung und Vorsorge gehören zusammen

Zur Warnung der Bevölkerung nutzen die Länder von ihnen betriebene Warnmittel wie z.B. Sirenen oder Lautsprecherfahrzeuge. Daneben ergänzt der Bund die Vielfalt durch die Entwicklung und den Betrieb eines eigenen modularen Warnsystems (**MoWaS**), d.h. eine Warnung kann über viele Mittel und Wege zentral ausgelöst werden. Bund und Länder kooperieren eng bei der Nutzung der verfügbaren Warnmittel und stellen sich diese gegenseitig für ihre Warnaufgaben zur Verfügung. In der Warn-App **NINA** (Notfall-Informationen-Nachrichten-App) fürs Handy können Sie aktuelle Warnmeldungen für ausgewählte oder Ihren momentanen Standort erhalten.

Die staatliche Vorsorge umfasst z.B. Vorräte an Gas, Trinkwasser, Schutzräumen, Maschinen und Geräten. Diese Aufgaben werden meist von den Partnerorganisationen/Diensten übernommen. Unzählige Mitglieder und ehrenamtliche Helfer werden dazu regelmäßig geschult und veranstalten Großübungen, so genannte LÜKEX (Länder- und Ressortübergreifende Krisenmanagementübung

– Exercise), um die Zusammenarbeit zu trainieren.

Aber auch wir als Privatpersonen und als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte können und sollten Vorsorge für Katastrophenfälle betreiben. Das BBK hat dazu in schriftlicher und digitaler Form einen Ratgeber mit vielen Checklisten herausgebracht: **Katastrophen-Alarm**. Er lässt sich kostenlos bestellen und downloaden. Dabei geht es um: Essen und Trinken, wichtige Medikamente, wichtige Dokumente, Hygiene, Notgepäck, Sicherheit am Haus und wie man auch bei Stromausfall informiert bleibt.

Lebender Vorrat

Haben Sie schon einmal von „lebendem Vorrat“ gehört? Damit sind jedoch nicht die Hühner und Schweine gemeint, die früher auf Piraten- und

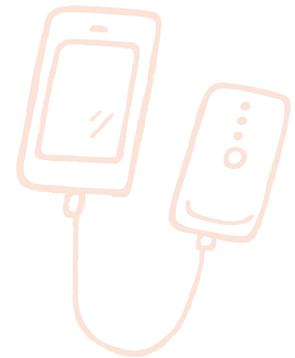
Handelsschiffen mitgeführt wurden. Der Begriff meint, dass der Vorrat in den Speiseplan eingebaut und immer wieder ersetzt wird (MHD, FiFo-Prinzip). Die Menge sollte für drei, besser 10 Tage ausreichen und aus unterschiedlich haltbar gemachten Lebensmitteln bestehen. Vielleicht ist es bei Stromausfall gar nicht möglich, Nudeln oder Reis zu kochen... Prüfen Sie doch einmal mit dem Vorratskalkulator des Bundeslandwirtschaftsministeriums, wie weit Sie mit Ihrem vorhandenen Vorrat kämen.

Hausapotheke

Was gehört eigentlich in eine moderne Hausapotheke? Persönliche, vom Arzt verschriebene Medikamente, Erkältungsmittel, Schmerz- und fiebersenkende Mittel, Mittel gegen Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Mittel gegen Insektenstiche, Elektrolyte zum Ausgleich bei Durchfallerkrankungen, Fieberthermometer, Splitterpinzette, Hautdesinfektionsmittel, Wunddesinfektionsmittel, Verbandmaterial (alles, was ein DIN 13164-Verbandkasten enthält wie Mull-Kompresse, Verbandsschere, Pflaster und Binden, Dreieckstuch).

Die Dokumentenmappe

Ich gebe zu, bis heute hatte ich meine Dokumente in sechs Ordnern sorgfältig aufbewahrt. Ab morgen wird das anders! Im Original sind alle Familienurkunden unverzichtbar. Im Original oder als beglaubigte Kopie werden z.B. Sparbücher, Kon-



Was ist Zivilschutz?

Der **Zivilschutz** ist Aufgabe des Bundes. Dies ist in § 1 ZSKG sowie Artikel 73 des Grundgesetzes geregelt. Damit soll die Zivilbevölkerung vor kriegsbedingten Gefahren geschützt werden.

Zivilschutzaufgaben des BBK

- Selbstschutz
- Warnung der Bevölkerung
- Schutzbau
- Aufenthaltsregelung
- Katastrophenschutz nach Maßgabe des § 11 ZSKG
- Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit
- Maßnahmen zum Schutz von Kulturgut

Vorratskalkulator des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft:



Warnmittel

- www.warnung.bund.de
- Warn-App NINA
- MoWaS – das modulare Warnsystem
- Sirenen
- Lautsprecherfahrzeuge
- Anzeigetafeln auf Bahnhöfen
- Radio und Fernsehen

© devitaayu - stock.adobe.com

Vorsorge-Themen

- Essen und Trinken
- wichtige Medikamente
- wichtige Dokumente
- Hygiene
- informiert bleiben bei Stromausfall
- Notgepäck
- Sicherheit am Haus
- Checklisten



Hier geht's zu den Checklisten des BBK



Max und Flocke im Helferland



Partnerorganisationen im Katastrophenschutz

- Technisches Hilfswerk THW, thw.de
- Arbeiter-Samariter-Bund Deutschland, asb.de
- Deutsches Rotes Kreuz, drk.de
- Malteser, malteser.de
- Johanniter, johanniter.de
- Deutsche Lebensrettungs-Gesellschaft, dlrg.de
- Deutscher Feuerwehrverband, feuerwehrverband.de

toverträge, Aktien, Wertpapiere, Renten-, Pensions- und Einkommensbescheinigungen, Zeugnisse, Mietvertrag, Testament, Patientenverfügung und Vollmacht anerkannt. Alles Weitere genügt in Kopie, bzw. in der App. Focus online empfiehlt die folgenden fünf Apps: Adobe Scan, Prizmo, CamScanner, TopScanner, Genius Scan.

Der Notfallrucksack – nur etwas für Nerds?

Es muss ja nicht gleich ein Krieg ausbrechen. Eine Bombenentschärfung in der Nachbarschaft oder ein Feuerwehreinsatz in der Wohnung über mir kann den Zugang zu meiner Wohnung ganz plötzlich unmöglich machen. Für diesen Fall wäre man sicher froh über ein paar persönliche Kleidungsstücke und eben die Dokumentenmappe. Je nach Wohnsituation können diese Dinge ja auch bei Freunden oder in Nebengebäuden gelagert werden.

Sicherheit am Gebäude

Während unsere Dienstgebäude regelmäßig von Brandschutzbeauftragten und anderen Dienstleistern überprüft werden, obliegt die Sicherheit unseres Eigenheims uns selbst. Dächer, Markisen, Bäume, Abwasser, Elektroversorgung, Tank- und Heizungsanlagen sollten regelmäßig unter die Lupe genommen werden. Mit der Familie sollten Fluchtwege und Treffpunkte ausgemacht werden.

Das technische Hilfswerk

(THW) ist direkt dem Innenministerium untergeordnet. Materialien und Arbeitsmethoden sind standardisiert, sodass jede THW-Helferin an jedem Ort in Deutschland ohne Einweisung zupacken kann. Abgestimmt auf die voraussichtliche Gefahrenlage lagern Geräte und Material in den Ortsverbänden oder werden von ortsansässigen Betrieben bereitgehalten. Bei den regelmäßigen Großübungen wird die Zusammenarbeit der benachbarten Ortsverbände trainiert.



Die 4 Ws für den Notruf 112:

- **Wo** ist der Notfallort?
- **Was** ist passiert?
- **Wer** ruft an?
- **Warten** auf Rückfragen!



Pandemieplan

Hand auf's Herz: Wer hatte vor Corona schon mal was von einem Pandemieplan gehört, geschweige denn einen solchen im Betrieb vorliegen gehabt?

Inzwischen sind Kohorten- und Vertretungsregelung, Lieferketten sowie Kommunikation nach innen und außen geregelt. Wohl dem, der sein Qualitätsmanagement lebt und seine Strukturen täglich einübt.

Eine Katastrophenlage ist noch keine Pandemie – bei einem Hochwasser zum Beispiel ist nur eine begrenzte Region betroffen. Dennoch haben Mitarbeiter und Lieferanten über Tage Schwierigkeiten, zum Betrieb zu kommen. Strom und Gas können für eine gewisse Zeit ausfallen. Fragen Sie doch mal Ihren Lebensmittellieferanten, ob er haltbare Notrationen im Angebot hat.

Videos und Spiele für Groß und Klein

Für Kinder ab ca. 10 Jahren hat das BBK altersgerechtes Material und Online-Spiele mit den Protagonisten Max und Flocke im Helferland entwickelt. Hier lernen Kinder, Gefahrensituationen zu erkennen und Hilfe zu holen. Auch für ältere Schülerinnen stehen verständliche Videos bereit.

Nachsorge für Betroffene

Eine Katastrophe wirkt seelisch noch lange nach. Hilfe erhalten Betroffene bei der Koordinierungsstelle NOAH. Sie besteht aus einem **erfahrenen Team** von Fachkräften aus Psychologie, Sozial- und Kommunikationswissenschaften, Theologie, Trauerbegleitung, Rettungsingenieurwesen sowie Verwaltung. NOAH kooperiert mit Expertinnen und Experten der Notfallseelsorge, Krisenintervention, Notfallpsychologie, Rechtswissenschaft und Sozialarbeit aus dem gesamten Bundesgebiet.

Selbstverständlich hoffen und wünschen wir uns alle, dass wir nie in eine solche Notsituation geraten werden. Dennoch lege ich Ihnen eine Beschäftigung mit dem Thema sehr ans Herz. Vielleicht ver-



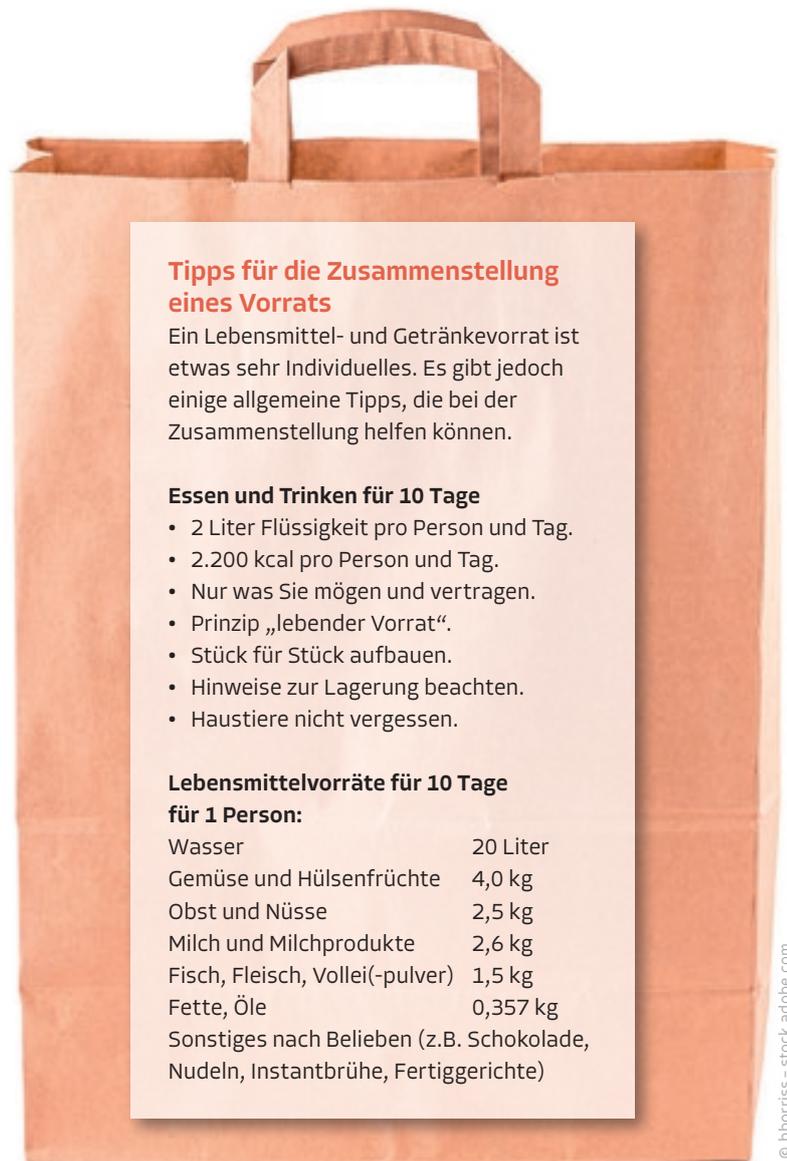
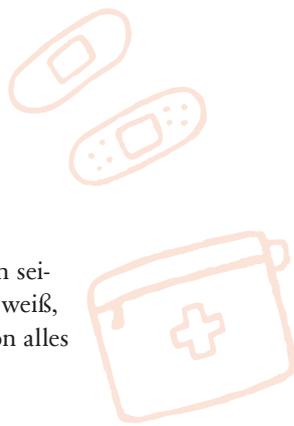
liert es dann auch etwas von seinem Schrecken, wenn man weiß, was zu tun ist und was schon alles getan wird.

Dank

Viele unserer Mitbürgerinnen und Mitbürger engagieren sich freiwillig im Bevölkerungsschutz. Sie trainieren, lernen und opfern viel Freizeit, um fremden Menschen im Notfall zu helfen. Ihnen gelten unser Dank und unsere Anerkennung! Ein spezielles Dankeschön geht an das Presseteam des BBK, das mir gestattete, große Textpassagen und Bilder von der Homepage zu verwenden. Außerdem stellte es Kochbücher für unsere Verlosung zur Verfügung.

Informieren Sie sich gerne detailliert auf der Homepage www.bbk-bund.de.

Patricia Adams



Tipps für die Zusammenstellung eines Vorrats

Ein Lebensmittel- und Getränkevorrat ist etwas sehr Individuelles. Es gibt jedoch einige allgemeine Tipps, die bei der Zusammenstellung helfen können.

Essen und Trinken für 10 Tage

- 2 Liter Flüssigkeit pro Person und Tag.
- 2.200 kcal pro Person und Tag.
- Nur was Sie mögen und vertragen.
- Prinzip „lebender Vorrat“.
- Stück für Stück aufbauen.
- Hinweise zur Lagerung beachten.
- Haustiere nicht vergessen.

Lebensmittelvorräte für 10 Tage für 1 Person:

Wasser	20 Liter
Gemüse und Hülsenfrüchte	4,0 kg
Obst und Nüsse	2,5 kg
Milch und Milchprodukte	2,6 kg
Fisch, Fleisch, Vollei(-pulver)	1,5 kg
Fette, Öle	0,357 kg
Sonstiges nach Belieben (z.B. Schokolade, Nudeln, Instantbrühe, Fertiggerichte)	

© bborriss - stock.adobe.com

Gewinnen Sie eins von drei Büchern „Kochen ohne Strom“!

Wer weiß das?

Welche beiden Helden bringen Kindern bei, Gefahrensituationen zu erkennen und Hilfe zu holen?

Senden Sie ihre Antwort bis zum **9.10.22** an hz@verbandmdh.de



Für alle Fälle vorbereitet – Wer hilft wann?

So funktioniert der Bevölkerungsschutz – bbk.bund.de
Video zum Selbstschutz





© KEV Segeberg

INTERVIEW

Die Kreisverwaltung Segeberg – ein Glied in der Rettungskette

Interview mit dem Leiter des Fachdienstes
„Feuerwehrwesen, Zivil- und Katastrophenschutz, Rettungsdienst“ Jens Lorenzen

FUNDUS: Herr Lorenzen, über welche angenommenen Szenarien sprechen wir überhaupt, wenn wir über Katastrophen reden?

J. Lorenzen: Es gibt heutzutage vielfältige denkbare Szenarien. Zum Beispiel die wetterbedingten Ereignisse (u.a. Hochwasser, Starkregen, Orkane, Schnee) oder auch der Ausfall von kritischer Infrastruktur (u.a. Wasserversorgung, Stromausfall). Natürlich auch größere Unfallereignisse (z.B. Zug- und Flugunfälle) oder die Freisetzung von Gefahrstoffen (ABC). Es gibt hier keinen abschließenden Katalog.

FUNDUS: Auf der Homepage des BBK erfährt man viel über Notfallvorsorge im Allgemeinen. Wie erfahre ich, dass die Gefahr konkre-

ter wird, und welche speziellen Vorkehrungen sollte ich dann treffen? Wer ist mein Ansprechpartner?

J. Lorenzen: Die amtlichen Gefahrenmeldungen erfolgen u.a. über die Medien, hier werden dann auch spezifische Handlungsempfehlungen und ggf. Ansprechpartner (z.B. Notfalltelefone) mitgeteilt. Hilfreich sind hierbei auch App-basierte Systeme (z.B. Warn-App NINA des BBK).

FUNDUS: Wie bereitet sich der Staat mit den Hilfsorganisationen (z.B. Rotes Kreuz, THW, Feuerwehren usw.) auf Gefahrenlagen vor? Gibt es vorgefertigte Strukturen? Wie häufig finden Großübungen statt? Wann und wo bildet sich ein Krisenstab?

MEINE PERSÖNLICHE CHECKLISTE

Kreuzen Sie bitte vorhandene Sachen an, damit Sie einen Überblick haben!

GRUNDVORRAT	VORHANDEN	BRANDSCHUTZ	VORHANDEN / ERLEDIGT
Getränke	<input type="checkbox"/>	Keller und Dachboden entrümpeln	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	Feuerlöscher	<input type="checkbox"/>
HAUSAPOTHEKE		Löschspray	<input type="checkbox"/>
DIN-Verbandskasten	<input type="checkbox"/>	Rauchmelder	<input type="checkbox"/>
vom Arzt verordnete Medikamente	<input type="checkbox"/>	Garten- oder Autowaschschlauch	<input type="checkbox"/>
Schmerzmittel	<input type="checkbox"/>	Behälter für Löschwasser	<input type="checkbox"/>
Hautdesinfektionsmittel	<input type="checkbox"/>	Wassereimer	<input type="checkbox"/>
Wunddesinfektionsmittel	<input type="checkbox"/>	Kübelspritze oder Einstellspritze	<input type="checkbox"/>
Mittel gegen Erkältungskrankheiten	<input type="checkbox"/>	ENERGIEAUSFALL	
Fieberthermometer	<input type="checkbox"/>	Kerzen, Teelichter	<input type="checkbox"/>
Mittel gegen Durchfall	<input type="checkbox"/>	Streichhölzer, Feuerzeug	<input type="checkbox"/>
Insektenschutz- und Sonnenbrandsalbe	<input type="checkbox"/>	Taschenlampe	<input type="checkbox"/>
Splitterpinzette	<input type="checkbox"/>	Reservebatterien	<input type="checkbox"/>
HYGIENEARTIKEL		Camping-, Spirituskocher mit Brennmaterial	<input type="checkbox"/>
Seife (Stück), Waschmittel (kg)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Heizgelegenheit	<input type="checkbox"/>
Zahnbürste, Zahnpasta (Stück)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Brennstoffe	<input type="checkbox"/>
Sets Einweggeschirr & Besteck (Stück)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	RUNDFUNKGERÄT	
Haushaltspapier (Rollen)	<input type="checkbox"/>	Rundfunkgerät, für Batteriebetrieb geeignet oder ein Kurbelradio	<input type="checkbox"/>
Toilettenpapier (Rollen)	<input type="checkbox"/>	Reservebatterien	<input type="checkbox"/>
Müllbeutel (Stück)	<input type="checkbox"/>		
Campingtoilette, Ersatzbeutel (Stück)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Haushaltshandschuhe (Paar)	<input type="checkbox"/>		
Desinfektionsmittel, Schmierseife (Stück)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

Quelle: Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenschutz

Bei Ausfall des allgemeinen Stromnetzes versorgt eine Netzersatzanlage Verbraucher oder Einrichtungen mit elektrischer Energie



J. Lorenzen: Es gibt einen Katastrophenschutzdienst mit eigenen Einheiten, die materiell durch den Kreis in Zusammenarbeit mit Land/Bund ausgestattet und durch die Hilfsorganisationen personell aufgestellt werden. Derzeit gliedert sich dieser Dienst in die Fachdienste: Brandschutz, ABC-Schutz, Sanität, Betreuung und Logistik. Es finden regelmäßige Dienstabende statt, die Helfer*innen erhalten spezielle Fortbildungen und die einzelnen Einheiten üben auch regelmäßig im kleinen Rahmen. Alle paar Jahre findet dann eine größere Übung statt. In diesem Jahr im Kreis Segeberg z.B. eine große Waldbrandübung mit ca. 800 Beteiligten. Der Kreis Segeberg richtet bei Bedarf einen Führungsstab (zuletzt zur Errichtung der Notunterkünfte für die Ukraineflüchtlinge) oder eine Technische Einsatzleitung vor Ort ein. Diese üben mindestens einmal im Jahr.

FUNDUS: Hand aufs Herz: Sind Sie mit der kreis- und länderübergreifenden Koordination zufrieden?

J. Lorenzen: Grundsätzlich funktioniert die Zusammenarbeit mit dem Land gut, aber – wie immer – gibt es Verbesserungsbedarfe an einigen Stellen, die aber auch schon erkannt wurden und beispielsweise durch das Land im Rahmen seines 10-Punkte-Planes bearbeitet werden.

FUNDUS: Vor einem Jahr fielen mir Konvois auf, die ins Ahrtal fuhren, um bei der Flutkatastrophe zu helfen. Sie waren schon nach wenigen Tagen zurück. Lohnt sich die lange Anfahrt? Warum ist das so geregelt?

J. Lorenzen: Es handelt sich um eine länderübergreifende Hilfeleistung. Die Einsatzkräfte waren eine Woche dort im Einsatz. Da es sich um ehrenamtliche Einsatzkräfte handelt, können diese natürlich nicht wochenlang von ihrem eigentlichen Arbeitgeber freigestellt werden. Dementsprechend findet ein regelmäßiger Austausch statt. Dies ist auch sinnvoll, um sich von dem Einsatz mental und physisch zu erholen.

FUNDUS: Herzlichen Dank Herr Lorenzen für diese interessanten Informationen.

Patricia Adams

Schutz der Menschen und der Umwelt in der Pflege



© ECOLAB

Das „neue Normal“ in Sachen Reinigung und Hygiene

Anfang der 2000er breitete sich ein bis dahin unbekanntes Coronavirus aus: SARS-CoV-1. Zusammen mit MERS-CoV und H1N1 standen wir neuen Herausforderungen und einigermaßen schwierigen Zeiten gegenüber. Mit dem sogenannten SARS-assoziierten Coronavirus-1, dem schweren akuten Atemwegssyndrom (severe acute respiratory syndrome) infizierten sich damals, laut Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), weltweit mehr als 8.000 Menschen in 26 Ländern, etwa 800 Menschen verstarben.

Im Vergleich zu den Zahlen und Wellen der aktuellen Corona-Pandemie ist man beinahe versucht, von einer leichten, nicht relevanten Erkältungskrankheit zu sprechen. Da waren allein die jeweils jährlich Grippe-Betroffenen schon eine andere Hausnummer.

Allerdings – „unter uns“ – das Bewusstsein für Reinigung und Hygiene und zwar in allen Lebensbereichen hat erst angesichts der aktuellen Coronavirus-Pandemie nachhaltig an Bedeutung

erfahren und die Wahrnehmung der Öffentlichkeit, der Menschen weltweit, für Sauberkeit und Hygienesicherheit nachhaltig geschärft. So erwarten sich 90 Prozent der Verbraucher:innen auch in Zukunft mindestens genauso hohe Hygienestandards wie während der Pandemie.¹

Ecolab hat und wird sich auch weiterhin unerschütterlich dafür einsetzen, dass die Hotellerie, die (Groß-)Gastronomie, die Gebäudereinigung und das Gesundheitswesen überall auf der Welt saubere, sichere und gesunde Betriebe gewährleisten können.

Gäste möchten Hygiene erleben

Im Gegensatz zu allem, was wir an und in der (Gemeinschafts-)Gastronomie so schätzen und als echten Augen- und Gaumenschmaus empfinden,

¹ Studie zur Verbrauchereinstellung nach der Impfung: Deutschland; Erwachsene im Alter von 24–65; 26. Mai 2021.

ist Sauberkeit, noch dazu hygienisch reine, auf den ersten Blick nicht zu erkennen. „Deshalb empfehlen wir unseren Kunden, schon immer und aktuell erst recht: Machen Sie Hygiene sichtbar! Investieren Sie in ein sichtbares Reinigungs- und Hygienekonzept,“ erklärt Robert Diede, BDSH-geprüfter Sachverständiger für den Bereich Lebensmittelhygiene und -sicherheit und Sales Development Manager Institutional FSH, Ecolab Deutschland mit Nachdruck.

Dabei muss die hygienesichere Sauberkeit in den Betrieben verständlich und nachvollziehbar sein. Grundvoraussetzung ist der Einsatz der richtigen Reinigungs- und Desinfektionsprodukte, ihre Wirksamkeiten und wie und wo sie angewendet werden. Der Gast muss sehen, was wie gereinigt wird und vor allem wie gründlich. Sichtbar gemachte Sauberkeit versus unsichtbare Gefahr schafft bleibendes Vertrauen und Sicherheit. Wir raten, wo immer es geht, das betriebliche Hygienekonzept visuell zu unterstützen, beispielsweise mit integrierten Hygienehinweisen auf dem Menüplan. Sinnvoll ist außerdem, mehr auf digitale, möglichst kontaktlose Konzepte zu setzen. Die technischen Entwicklungen und Lösungen der digitalen Kommunikation werden von gewissenhaften Gastgeber:innen gerne genutzt.

Hygiene richtig kommunizieren, nach innen wie nach außen

Alle Sichtbarmachung kann enorm bekräftigt werden, indem zusätzlich jede/jeder Einzelne im Team in der Lage ist, auf Fragen des Gastes zum Hygienekonzept, den Produkten und den Verfahren kompetent zu antworten. Darüber zu sprechen, mit dem richtigen Wording – „optisch sauber ist nicht gleich hygienisch rein“ – will heißen, regelmäßige, möglicherweise auch nach Gefahrenlage tagesaktuelle Schulungen und Trainings der Mitarbeiter:innen sowie Abteilungs- und Betriebsleiter:innen, um bei allen den Blick zu schärfen, die Hygieneregeln einzuhalten, sind ein Muss; nicht nur bei jedem selbst, sondern auch bei den Gästen, um diese ggfs. auch auf unverzichtbare Maßnahmen aufmerksam zu machen. Wichtig sind, die kontinuierlich achtsame Überprüfung der Einhaltung und Durchführung sowie der Hinweis auf denkbar kritische Punkte. Um die Branche bestmöglichst mit diesem erhöhten Bedarf an Schulungen zu unterstützen, bietet Ecolab auf der hauseigenen

Webseite ein kostenloses Online-Trainingsportal mit vielfältigen Schulungsinhalten (Gefahrstoffschulung, Personalhygiene, Lebensmittelhygiene u.v.m.).

Qualität gibt Sicherheit und schafft Vertrauen

Der Pandemie haften zahlreiche Unsicherheiten an. Neben dem Sichtbarmachen des betrieblichen Hygienekonzeptes und den dazugehörigen Maßnahmen schaffen auch hohe Qualitätsstandards Sicherheit und Vertrauen bei Gästen und Mitarbeitenden. Die wohl höchsten Hygienestandards findet man im Gesundheitsbereich und in der Pharmaindustrie. Die fundierte Expertise und die langjährige Erfahrung von Ecolab in diesen beiden Branchen mit bewährten Produkten und Prozessen, mit kompetenten Hygieneberater:innen und gezielten Schulungsmaßnahmen hat die Gemeinschaftsgastronomie mit allem Regelwerk und verbindlichen Gesetzen zur betrieblichen Hygiene- und Lebensmittelsicherheit über den Tellerrand blicken lassen.

„Unser Ziel ist es, die weltweite Nachfrage des Gastgewerbes an hygienischeren und nachhaltigeren Praktiken zu unterstützen und zu fördern. Dabei bauen wir auf unsere Erfahrungen in der Industrie und im Gesundheitswesen und schaffen bei unseren Kunden einen Vertrauensvorteil basierend auf unseren wissenschaftlichen Fachkenntnissen und helfen ihnen, ihren Gästen Hygiene-Erlebnisse zu präsentieren, die die öffentliche Gesundheit schützen und zugleich die Gesundheit unseres Planeten bewahren,“ so Diede weiter.

Höchste Hygienestandards trotz Kostendruck

Durch die Auswirkungen der Pandemie, aber auch der aktuellen wirtschaftspolitischen Situation stehen Betriebe aller Branchen heute mehr denn je unter dem Druck, höchste Hygienestandards zu möglichst niedrigen Gesamtkosten und mit bestmöglichen Nachhaltigkeitsergebnissen sicherzustellen. Mit Hilfe individueller Hygienekonzepte und -programmen können Abläufe optimiert, Wasserverbrauch und Energiekosten gesenkt sowie



Zur Person

Robert Diede: Hygienefachkraft, Gesundheitsaufseher und BDSH geprüfter Sachverständiger für den Bereich Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit und Sales Development Manager INSTITUTIONAL FSH, ECOLAB DEUTSCHLAND GMBH

Wartungsaufwand reduziert werden. Als zuverlässiger Partner und Anbieter von Lösungen und Dienstleistungen in den Bereichen Hygiene, Wasser und Infektionsprävention unterstützt das Ecolab Expertenteam vor Ort, um gemeinsam die richtige Kombination aus Hygiene- und Reinigungsprodukten, sparsamer Dosierung und sicherer Anwendung für Ihren Betrieb zu definieren und zu implementieren.

Nachhaltigkeit im Fokus – auch bei Reinigung und Hygiene

Die Corona-Pandemie hat zudem das Thema Nachhaltigkeit wesentlich stärker in den Fokus von Gästen und Unternehmen gerückt. Die Nachfrage nach öko-zertifizierten Produkten und nachhaltigen Angeboten steigt ebenfalls weltweit und branchenübergreifend unübersehbar an, speziell wenn es um Reinigungs- und Desinfektionsprodukte geht.

Europäische Umweltprädikate helfen den Betrieben, beim Einkauf auf besonders nachhaltige Lösungen zu setzen. Nach Europäischen Kriterien für nachhaltige Produktion und Anwendung anerkannte Produkte bestätigen Gastronom:innen ihre richtige Wahl.

Mehr denn je gefragt: Persönliche Beratung vor Ort

Wie schon erwähnt, hat die Digitalisierung durch die Pandemie in vielen Bereichen einen starken Schub erhalten. Das schafft viele Vorteile – keine Frage. Geht es jedoch um das individuelle Hygienekonzept, ist es essenziell, dass dieses auf die Gegebenheiten, Abläufe und Mitarbeitende eines jeden Betriebes abgestimmt sind.

www.ecolab.com

Weitere Informationen bei

Johanna Weber

Marketing & Digital Communications Manager, Ecolab
Mobil: +43 1 715 25 50 4934
Johanna.weber@ecolab.com



Was wäre wenn...

Die Entwicklung eines Risiko- und Notfallmanagements ist eine komplexe Aufgabe. Sie sollte in Angriff genommen werden, solange kein akuter Fall vorliegt und kein Gefahropotenzial besteht. Die Auseinandersetzung mit der Thematik ist aktuell, da besonders im Hygienebereich oder bei der Thematik der Allergenkennzeichnung schnell außergewöhnliche Situationen eintreten können, die ein ebenso schnelles Handeln erfordern.

Risikomanagement bildet einen Schwerpunkt der aktualisierten DIN EN ISO 9001:2015 Norm. Ziel ist hier die Förderung des Risikobewusstseins bzw. einer qualitativ guten Gesundheitsversorgung. Das Risikomanagement einer Einrichtung als „koordinierte Tätigkeiten zum Leiten und Lenken einer Organisation in Bezug auf das Risiko“ zielt darauf ab, die Wahrscheinlichkeiten für unerwünschte Zwischenfälle, Beinahe-Unfälle, Fehler und deren negative Konsequenzen zu minimieren. Das Vorgehen im Rahmen eines Risikomanagements wird in der Norm nicht näher beschrieben, vielmehr wird auf die „ISO 31000, Risk Management – Principles and guidelines“ verwiesen. Das Risikomanagement schließt die Risikobewertung, die Risikobehandlung, die Risikoübernahme und die Risikokommunikation ein. Gemeint sind eine Beinahe-Unfall- Situation oder

ein Ereignis mit dem Potenzial, einen unerwünschten Zwischenfall zu verursachen, zu dem es jedoch aufgrund der fehlenden Möglichkeit nicht kommt oder weil sie/es rechtzeitig verhindert wird. Beispiel: Patient, dem ein falsches Arzneimittel/Blutprodukt bereitgestellt wird, dies jedoch bemerkt und vor dem Verabreichen gestoppt wurde.

Auch wenn diese Normen im ersten Moment nichts mit Hygiene und Hauswirtschaft zu tun haben, so können ihre Inhalte und besonders die Begriffsbestimmungen sehr wohl in hauswirtschaftliche Hygienekonzepte aufgenommen und mit Handlungsvorgaben besetzt werden. In der betrieblichen Praxis fehlt es noch sehr oft an der einheitlichen Nutzung und Handlungshinterlegung von Begriffen, um ein routiniertes Vorgehen in z.B. hygiene relevanten Notfall- und Krisensituationen zu erreichen.

Was ist ein Risiko?

Bei dem vorherrschenden Begriffswirrwarr ist darauf zu achten, dass die Begriffe mit ihren Bedeutungen von allen Beteiligten im Sprachgebrauch auch sicher verwendet werden.



Risiko

Der Begriff Risiko kommt aus dem Griechischen und steht für Klippe, Gefahr und meint die Beschreibung eines Ereignisses mit der Möglichkeit negativer Auswirkungen. Die ISO-Guideline definiert es so: „Kombination der Wahrscheinlichkeit eines Ereignisses und dessen Konsequenz“. Ein Risiko ist das Produkt aus der Eintrittswahrscheinlichkeit eines Ereignisses und der sich daraus ergebenden Folgen und den Konsequenzen, warum ein formuliertes Ziel nicht erreicht werden kann/konnte.

Risikomanagement

Unter Risikomanagement versteht man den planvollen Umgang mit Risiken. Ein Risiko kann sowohl positiv als auch negativ sein. Risikomanagement umfasst die Phasen:

1. Risikoidentifikation, Strategie
2. Risikoanalyse
3. Risikobewertung
4. Risikosteuerung und
5. Risikoüberwachung.

Dieses Vorgehen entspricht dem PDCA-Zyklus eines Qualitätsmanagement-Systems.

Aus hauswirtschaftlicher Perspektive können Risikoanalysen in Form physikalischer, chemischer, biologischer und wirtschaftlich verursachter Risiken durchgeführt werden.

Im Falle der korrekten Verbraucherinformation z.B. bei der Allergendeklaration sollte aber auch an menschliches Fehlverhalten gedacht werden. Eine Risikoanalyse soll die Frage: „Durch was werden meine Prozesse und Ressourcen bedroht?“ beantworten. Die Risikoanalyse liefert Informationen, um die möglichen Sicherungsstrategien zu erarbeiten. Risikomanagement bedeutet, dass Gefahren im Vorfeld durch Gefahren-/Risikoanalysen erkannt und durch entwickelte und ins Unternehmen implementierte Vermeidungsstandards möglich ausgeschlossen werden. Das Verfahren kann im Küchenbereich 1:1 von der Risikoanalyse (HACCP) übernommen werden.

Ziele sind:

- Erkennen von Gefahren und Risiken
- Vermeiden und Vorbeugen von Gefahren und Risiken
- Schutz der Klienten
- Schutz der Mitarbeitenden
- Schutz der Umwelt
- Schutz des Unternehmens

Notfallmanagement

Unter einem Notfall versteht man nach EN ISO 12100:2010, Abschnitt 3.38 „Gefahrensituation, die

dringend beendet werden muss oder dringender Abhilfe bedarf“.

Alternativ: „Ein Notfall ist ein Zustand, der einem identifizierbaren auslösenden Ereignis folgt und dringend Handeln erfordert, da sonst Schaden eintritt bzw. vergrößert wird“. Ein Ereignis wird

auch als Unfall, Zwischenfall, Störfall bezeichnet. Ziel eines strukturierten Notfallmanagements ist die größtmögliche Vermeidung oder Reduzierung von Personen- und Sachschäden. Im Notfall, der einen Akutfall darstellt, muss schnell und richtig gehandelt werden. Dies soll immer wieder durch erstellte und trainierte Standards gesichert werden.

Die Ziele sind hierbei:

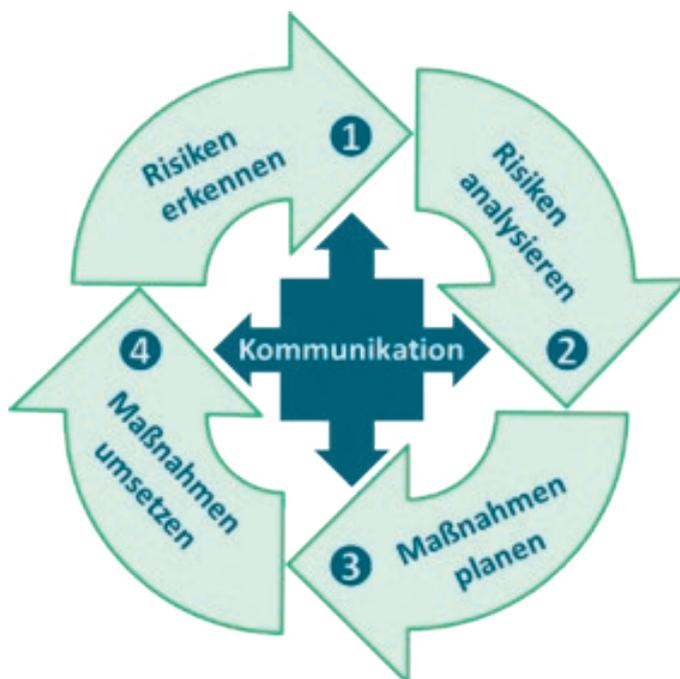
- Schadensbegrenzung
- Sicherheit für Klienten
- Sicherheit für Mitarbeitende
- Sicherheit für Umwelt und Umfeld

Allgemein unterschieden wird bei Notfällen in:

- Brand, Explosion
- Unfälle ohne/mit Personenschäden
- Verkehrsunfälle
- Stoff- und Stoffgemischaustritte in fester, flüssiger oder gasförmiger Art
- Energieausfälle
- Naturkatastrophen

Was können aus hauswirtschaftlicher Sicht innerbetriebliche Notfälle sein?

- Massiver Unfall einer Mitarbeiterin/ eines Klienten





Marie Christine Klöber

ist staatlich gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und ist selbstständige Unternehmensberaterin mit den Schwerpunkten hauswirtschaftliches Dienstleistungs- und Qualitätsmanagement. Sie ist ausgebildete EFQM-Assessorin, Personalökonomin, Auditorin und Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement.

- Wege- und Transportunfälle, durch die Versorgungsaufgaben nicht mehr stattfinden können
- Versagen von Schutzvorrichtungen z.B. Schneidschutz, der nicht funktioniert.
- Allergieschock eines Gastes
- Unentdeckte Ungezieferanschleppung (Bettwanzen, Läuse)
- Massive Nagetierpopulation
- Sehr hoher und spontaner MA-Ausfall
- Ausfall der Trinkwasser- oder Energieversorgung

Notfälle können auch unverschuldet durch die Umgebung eintreten. Beispiele hierzu sind:

- Naturgewalten (Sturm, Hochwasser, Blitzschlag, Hagel, etc.)
- Brand
- Einschleppung von pathogenen Keimen.

Die betrieblichen Auswirkungen von Notfällen und Folgen können schwerwiegend sein.

- Tod von Personen
- Teile der Betriebsräume oder der ganze Betrieb müssen geräumt, evakuiert werden
- Kontamination des Erdreiches oder des Grundwassers
- Einbuße von Terminen/Lieferterminen/Liefertreue
- Imageverlust
- Gerichtsprozess
- Gewinnschmälerung
- Höhere Umweltauflagen
- Strafverfolgung bei Personenschaden

Was kann zu Notfallsituationen führen?

- Menschliches Fehlverhalten
- Fahrlässigkeit und Desinteresse
- Fehlende Wartungsleistungen für Maschinen
- Fehlendes Wissen und Routine bei den Mitarbeitenden

- Fehlende Zuständigkeiten für Maschinen, Prozesse, Kontrollaufgaben
- Mangelhafte Erfassung von Sachverhalten und fehlender Blick über die Folgen von Fehlern
- Unkenntnis von Maschinen und Produktanwendungen
- Falscher Umgang mit Gefahrstoffen

Ein gutes Notfallmanagement zeigt den interessierten Parteien wie Lieferanten, Kunden, Anwohnern, Mitarbeitenden, Versicherung und den Kontrollbehörden, dass der Träger alles in seiner Macht stehende unternimmt, um Notfallsituationen zu verhindern. Unternehmen, die innerhalb ihres Qualitätsmanagements auch die EMAS-Verordnung und/oder die ISO 14001 anwenden, haben

hier eine besondere Verantwortung in der Notfallvorsorge und der Gefahrenabwehr. Innerhalb des Notfallmanagements wird in Notfallplanung und Notfallbewältigung differenziert. Sind entsprechende Notfallpläne betriebsintern erstellt und systematisch geschult, können größere Gefahren im besten Fall gemindert werden.



Wer ist für was verantwortlich?

Dass das Notfallmanagement entwickelt und im Unternehmen verankert ist, ist Aufgabe der Einrichtungsleitung, des Unternehmers. Ist eine Sicherheitsfachkraft oder eine Umweltbeauftragte benannt, kann sie in Zusammenarbeit mit der Qualitätsbeauftragten das Notfallmanagementsystem aufbauen und nötige Prozessbeschreibungen und Routinen, Verfahrensanweisungen erarbeiten. Ein benanntes und bekanntes Notfallteam ist für das Managen eines eingetretenen Notfalls zuständig. Es legt auch die Korrektur- und Sicherungsmaßnahmen fest. In der Nachschau werden die neuen Vorbeugemaßnahmen geplant. Jeder Mitarbeiter, der einen Notfall erkennt, ist zur Meldung verpflichtet. Die ausgebildeten Ersthelfer leisten entsprechend Erste Hilfe.

Marie Christine Klöber

Mit hiSPEED von Miele

schnell und effektiv spülen

Zum
Aktions-
preis

- ➔ Laufzeiten ab fünf Minuten und bis zu 360 saubere Teller pro Stunde
- ➔ Besonders hygienisch durch Nachspültemperaturen bis 70 °C und komplette Wasserwechsel

Wer sich jetzt für das Aktionsmodell hiSPEED von Miele entscheidet, spart bis zu 420 Euro, verglichen mit dem Seriengerät PG 8056. Der Frischwasserspüler eignet sich hervorragend zum Beispiel für den Einsatz in Cafés, Bistros oder Schulen. Wie das reguläre Modell aus der aktuellen



Geräteserie punktet auch der hiSPEED mit extrem kurzen Laufzeiten ab fünf Minuten und hoher Spüleistung. Miele empfiehlt das Gerät für einen Bedarf von bis zu 40 Chargen täglich. Auf zwei Ebenen werden in den flexiblen Standard-Unterkörben stündlich bis zu 360 Teller sauber. Komplette Wasserwechsel nach allen Programmschnitten und hohe Nachspültemperaturen bis 70 °C sorgen für eine hygienische Reinigung von Geschirr und Besteck. Für hohen Bedienkomfort sorgt zum Beispiel das patentierte Salzgefäß in der Tür, durch das sich Salz bequem im Stehen nachfüllen lässt, auch bei voll beladener Maschine und ohne umständliches Herausziehen des Unterkorbes. Über eine

Flüssigdosierung können Reinigungsmittel automatisch in der richtigen Menge zugegeben werden. Eine Touch-Bedienung

ermöglicht die Anwahl von 13 Programmen, die Programminformationen sind auf dem Display im Zentrum der Schalterblende in mehr als 20 Sprachen ablesbar. Der Frischwasserspüler hiSPEED kann an unterschiedliche Arbeitshöhen angepasst werden. Er lässt sich auch ohne Unterbrechung der Sockelleiste in eine Küchenzeile integrieren. Mehr Informationen zum Aktionsgerät, seinen Vorteilen und der Aktionslaufzeit erhalten Sie auf der Internetseite von Miele unter

<http://www.miele.de/professional/hispeed> oder telefonisch unter
Tel.: 0800/22 44 644.

Miele

Entwickelt für die Rushhour.

**Damit sich in der Küche kein Geschirr anstaut:
Die neuen Durchschub-Spülmaschinen mit
nur 50 Sekunden Laufzeit.**

Miele Professional. Immer Besser.

Exzellente Reinigung in kürzester Zeit.

Frühstück, Mittagstisch, Abendessen: Während der Rushhour fallen enorme Geschirrmengen an. Unsere Durchschub-Spülmaschinen halten dank eines effizienten Spülsystems, einer intuitiven Bedienung und nur 50 Sekunden Laufzeit Ihrem Tempo und Dauerbelastungen stand.

Jetzt Geschirrstau vermeiden: www.miele.de/professional





© Maridav - stock.adobe.com

Kleine Betriebe bilden weniger aus

Der Berufsbildungsbericht 2022 der Bundesregierung ist im Mai im Anschluss an die Verabschiedung im Bundeskabinett vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) veröffentlicht worden (www.bmbf.de/berufsbildungsbericht). Parallel mit dem Erscheinen des Berufsbildungsberichts veröffentlicht der **Hauptausschuss des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB)** auch seine Stellungnahme.

Hier das Wichtigste aus dem 129 Seiten umfassenden Dokument.

Anfängerinnen und Anfänger im Aus-(Bildungsgeschehen)

Gemäß der integrierten Ausbildungsberichterstattung hat sich die Anfängerzahl in der Berufsausbildung im Jahr 2021 etwas erhöht. Innerhalb dieses Sektors ergab sich bei der Zahl der Anfängerinnen und Anfänger in der dualen Berufsausbildung ein leichter Anstieg um 1,3%. Die schulischen Ausbildungsgänge in Berufen

des Gesundheits-, Bildungs- und Sozialwesens zeigten einen leichten Rückgang. Auch die Sektoren „Übergangsbereich“ und „Studium“ hatten 2021 Rückgänge zu verbuchen. Für den Sektor „Erwerb der Hochschulzugangsberechtigung“ zeigten sich leichte Zuwächse.

Leichte Anstiege der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge nach dem Berufsbildungsgesetz und der Handwerksordnung

Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge ist im Jahr 2021 leicht um

1,2% auf 473.100 gestiegen. Zuwächse ergaben sich in nahezu allen Zuständigkeitsbereichen. Rückgänge bei den Neuabschlüssen zeigten sich einzig in Industrie und Handel sowie im Öffentlichen Dienst. Die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge blieb im Jahr 2021 noch deutlich unterhalb des Vor-Corona-Niveaus (-9,9% im Vergleich zu 2019).

Leichtes Plus des Ausbildungsangebots, Herausforderungen bei Nachfrage nach Ausbildung

Im Vorjahresvergleich hat sich das Ausbildungsangebot um 1,7% auf 536.200 erhöht. Die Ausbildungsnachfrage nach traditioneller Definition blieb nahezu unverändert (+0,2% auf 497.700). Unter Einbezug der Bewerberinnen und Bewerber mit Alternative ging die erweiterte

Nachfrage um 0,9% auf 540.900 zurück. Sowohl Angebot (-7,3% im Vergleich zu 2019) als auch Nachfrage (traditionell -9,4%; erweitert -9,7%) lagen 2021 noch deutlich unterhalb des Niveaus von vor der Pandemie.

Bestehende Herausforderungen bei der Zusammenführung von Angebot und Nachfrage

Ende September 2021 standen den 63.200 unbesetzten Ausbildungsstellen (+5,4%) 24.600 gänzlich unversorgte Bewerberinnen und Bewerber (-16,1%) gegenüber. Dabei ist der Anteil der unbesetzten Stellen am betrieblichen Angebot weiter gestiegen, wohingegen der Anteil noch suchender Bewerberinnen und Bewerber an der Nachfrage gesunken ist. Weiterhin zeigen sich hier regionale sowie berufsbezogene Unterschiede.

Bestand der ausbildenden Betriebe rückläufig, Ausbildungsbetriebsquote stabil

Insgesamt ist im Berichtsjahr 2020 die Zahl der ausbildenden Betriebe um 1,4% auf 419.700 gesunken.

Dabei fielen die Rückgänge bei den Kleinstbetrieben am stärksten aus. Diese Entwicklung korrespondiert mit Stellenbesetzungsschwierigkeiten von Kleinstbetrieben. Die Ausbildungsbetriebsquote ist mit 19,4% im Vorjahresvergleich nahezu unverändert geblieben (2019: 19,6%).

Verlauf der Ausbildung auch während der Pandemie stabil: 2020 lag die Vertragslösungsquote bei 25,1% (2019: 26,9%). Der Anteil der erfolgreich bestandenen Abschlussprüfungen an allen Prüfungsteilnehmenden betrug 92,3% (2019: 92,8%). Trotz schwieriger Bedingungen führte die Pandemie in 2020 zu keiner Erhöhung der Vertragslösungen oder zu nachteiligen Effekten auf das Bestehen von Abschlussprüfungen.

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge nach strukturellen Merkmalen

Im Bereich Hauswirtschaft stieg die Zahl der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge um 155 (+9,1%) auf 1.856. Gegenüber 2019 ist sie um 43 (-2,3%) gesunken.

Geschlechtsspezifische Differenzierung

Von den 473.063 neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen des Jahres 2021 wurden 171.562 mit Frauen und 301.356 mit Männern geschlossen. Der Frauenanteil lag somit bei 36,3% (2020: 36,4%; 2019: 36,6%). Bezogen auf die sieben Ausbildungsbereiche wiesen die Freien Berufe mit 91,2% den höchsten relativen Anteil der mit Frauen geschlossenen Verträge auf, gefolgt von der Hauswirtschaft (84,0%) und dem öffentlichen Dienst (63,0%). In Industrie und Handel wurden 34,4% der Verträge mit Frauen geschlossen. Eher niedrig war der Frauenanteil in der Landwirtschaft (26,1%), im Handwerk (18,4%) und in der Seeschifffahrt (12,8%).

Schulische Vorbildung der Auszubildenden mit neu abgeschlossenem Ausbildungsvertrag

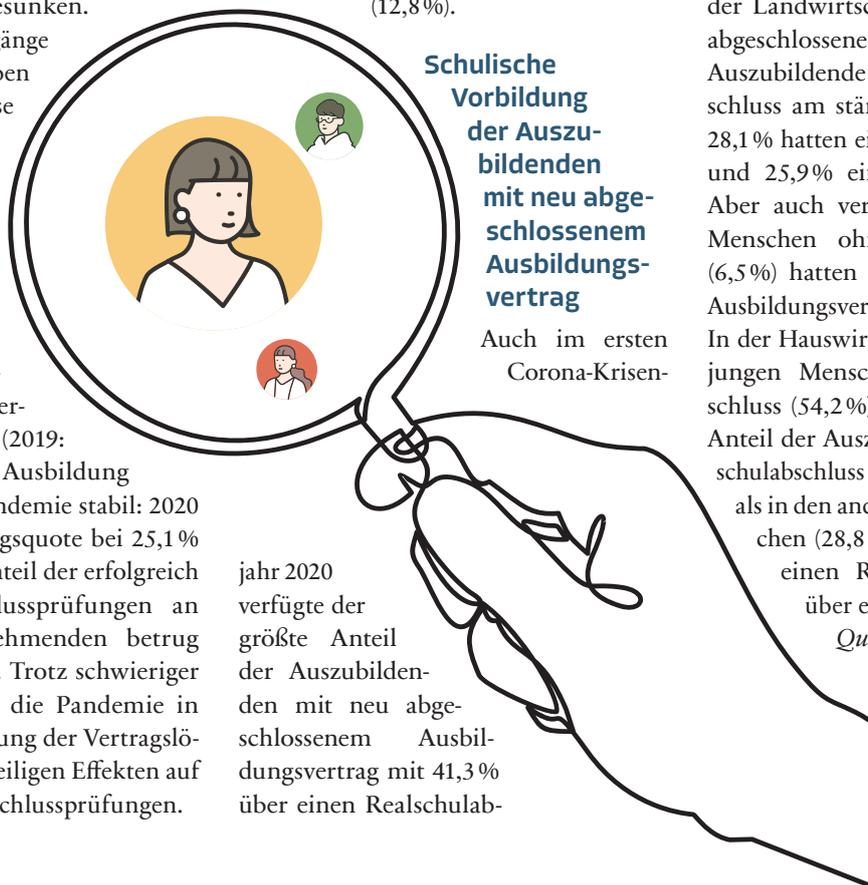
Auch im ersten Corona-Krisen-

schluss (Frauen: 40,9%; Männer: 41,5%), 24,3% besaßen einen Hauptschulabschluss (Frauen: 19,3%; Männer: 27,2%). Der Anteil der Auszubildenden mit neu abgeschlossenem Ausbildungsvertrag ohne Hauptschulabschluss machte 3,3% aus (Frauen: 2,4%; Männer: 3,7%). Des Weiteren wurden 29,2% der neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge mit Studienberechtigten geschlossen (Frauen: 35,6%; Männer: 25,6%). Der Trend zur Höherqualifizierung setzte sich in abgeschwächter Form auch im Jahr 2020 fort. Im Vergleich zum Vorjahr erhöhte sich der Anteil der Auszubildenden mit neu abgeschlossenem Ausbildungsvertrag und Realschulabschluss (+0,6 Prozentpunkte), während der Anteil der Auszubildenden mit Neuausschluss und Hauptschulabschluss stabil blieb und der Anteil derjenigen ohne Hauptschulabschluss einen leichten Rückgang verzeichnete (-0,2 Prozentpunkte). Sehr deutlich zeigt sich im längeren Zeitvergleich der Trend zur Höherqualifizierung in Bezug auf die allgemeinbildenden Schulabschlüsse der Auszubildenden, die eine duale Berufsausbildung beginnen. In der Landwirtschaft waren bei den neu abgeschlossenen Ausbildungsverträgen Auszubildende mit einem Realschulabschluss am stärksten vertreten (38,6%). 28,1% hatten einen Hauptschulabschluss und 25,9% eine Studienberechtigung. Aber auch vergleichsweise viele junge Menschen ohne Hauptschulabschluss (6,5%) hatten in diesem Bereich einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen.

In der Hauswirtschaft war der Anteil der jungen Menschen mit Hauptschulabschluss (54,2%) am höchsten. Auch der Anteil der Auszubildenden ohne Hauptschulabschluss fiel hier deutlich höher aus als in den anderen Zuständigkeitsbereichen (28,8%). 13,5% verfügten über einen Realschulabschluss, 1,7% über eine Studienberechtigung.

Quelle: BiBB

Martina Schäfer



jahr 2020 verfügte der größte Anteil der Auszubildenden mit neu abgeschlossenem Ausbildungsvertrag mit 41,3% über einen Realschulab-

Landesweite Meisterbriefverleihung in Bad Schussenried

Am 19. Mai 2022 fand im Bibliotheksaal des Klosters von Bad Schussenried im Landkreis Biberach die vom Regierungspräsidium Tübingen organisierte zentrale landesweite Meisterbriefübergabe für den Beruf Hauswirtschaft statt. Sozial- und Integrationsminister Manne Lucha sowie Regierungspräsident Klaus Tappeser überreichten im Rahmen der Feierstunde die Meisterbriefe an die neuen 42 Meisterinnen.



Minister Lucha gratuliert der strahlenden Meisterin coronakonform mit dem Faustgruß

Regierungspräsident Klaus Tappeser hob in seiner Begrüßungsrede die hohe berufliche Qualifikation der neuen Meisterinnen hervor. Ganz besonders freute er sich, dass in diesem Jahr sieben Kandidatinnen mit der Note „sehr gut“ abgeschnitten haben. „Dies ist bislang einmalig“, so der Regierungspräsident. Er dankte im Rahmen seiner Begrüßung allen, die sich an der Meisterfortbildung beteiligen, für ihr Engagement. Er richtete seinen Dank darüber hinaus an die Lehrkräfte der staatlichen und privaten Einrichtungen, die die Kandidatinnen und Kandidaten auf die Meis-

terprüfung vorbereitet haben, sowie insbesondere auch an die ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfer, die immer wieder ihre berufliche Erfahrung und ihr praktisch fundiertes Wissen in die Prüfung einbringen.

In seiner Festansprache betonte Minister Manne Lucha die große Bedeutung der hauswirtschaftlichen Berufe für das Gesundheits- und Sozialwesen. Das habe sich erst recht in der Hochphase der Pandemie gezeigt, in der das Thema Hygiene eine ganz besondere Bedeutung eingenommen habe. „Hauswirtschaft sorgt für gesunde und gesundheitsfördernde Lebensverhältnisse, die für eine

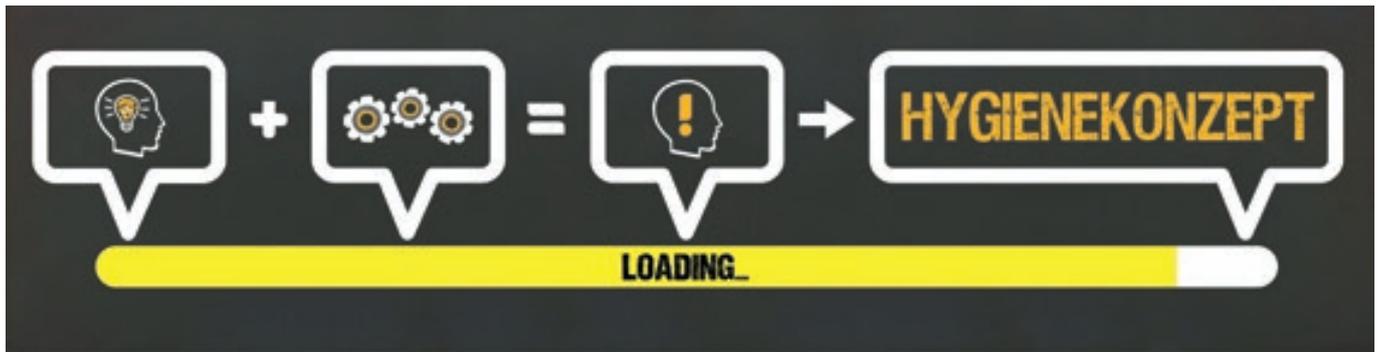
solidarische Gesellschaft unabdingbar sind“, so Lucha. Er hob zudem hervor, dass professionelle Hauswirtschaft zur Sicherung einer nachhaltigen, ökologischen und ökonomischen Lebenswelt beitrage.

Minister und Regierungspräsident gratulierten den Jungmeisterinnen zu ihrem Erfolg und ermunterten sie, ihren Beruf mit Stolz auszuüben.

Die Hauswirtschaft hat sich in der Dienstleistungsgesellschaft zu einem zukunftsorientierten und unverzichtbaren Berufsbild entwickelt. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen sichern Lebenskultur und Qualität in allen Bereichen des Lebens. In Kindergärten sind hauswirtschaftliche Dienstleistungen ebenso wichtig wie in Senioren- und Pflegeheimen, Kranken- oder Tagungshäusern. Kreativen Fachkräften bietet sich hier ein neuer und wachsender Markt. Auch landwirtschaftliche Betriebe mit zusätzlichen Tätigkeitsbereichen zur Landwirtschaft wie Hofladen, Direktvermarktung oder Beherbergung sind auf eine professionelle Hauswirtschaft angewiesen. Schließlich gibt es mit den über fünf Millionen Privathaushalten in Baden-Württemberg ein weiteres hauswirtschaftliches Zukunftsfeld.

Im Anschluss der feierlichen Übergabe gab es noch gute Gespräche bei einem kleinen Imbiss. Vor allem die wertschätzenden Aussagen zur Hauswirtschaft von Minister Lucha und Regierungspräsident Tappeser wurden in kleinen Gesprächsgruppen immer wieder gelobt und auch nochmal direkt mit beiden vertieft.

Martina Schäfer



Corona-Gefährdungsbeurteilung für das Gastgewerbe

Corona-Gefährdungsbeurteilung und Hygienekonzept sind noch entscheidender

Die Berufsgenossenschaft BGN hat eine aktualisierte Fassung ihres Leitfadens für die Corona-Gefährdungsbeurteilung für das Gastgewerbe herausgegeben (Stand April 2022). Daneben wurde die Information für betriebliche Hygienekonzepte der BGN für das Gastgewerbe angepasst.

Aktualisierter Leitfaden

Mit den seit dem 20. März offeneren Formulierungen in der Corona-Arbeitsschutzverordnung sind die Durchführung einer betrieblichen Gefährdungsbeurteilung und die Anpassung des betrieblichen Hygienekonzepts noch wichtiger geworden. Denn die größere Flexibilität bei den vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen besitzt mit der entspre-

chenden Verantwortung des Betriebs auch eine Kehrseite.

Daher wird Arbeitgebern, die diese Beurteilung für ihren Betrieb noch nicht vorgenommen oder diese noch nicht an die neue Rechtslage und Infektionssituation angepasst haben, empfohlen, dies nachzuholen.

Den aktualisierten Leitfaden finden Sie unter: https://www.dehoga-bayern.de/fileadmin/user_upload/BGN_GefBU_Corona_Gastgewerbe_April_2022.pdf

SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe - Was ist zu beachten?

Im Verlauf der COVID-19-Pandemie wurden die Hygienekonzepte fortwährend an die neuesten Erkenntnisse angepasst. Dies hat sich bewährt. Dort, wo die Hygienemaßnahmen konsequent eingehalten wurden, sind die Betriebe gut durch die Krise gekommen. Nach wie vor ist ein umfassendes Hygienekonzept die Basis, um das Infektionsrisiko für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Arbeitsplatz zu minimieren. Es sollte fortwährend überprüft werden, wo in der aktuellen Situation noch nachjustiert werden sollte. Dafür werden alle betrieblichen Unterlagen zu einem Hygienekonzept im Sinne des § 2 der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung zusammengestellt.

www.dehoga-bundesverband.de

<https://bit.ly/3CCQpZT>

(Quelle: Gastro Info Portal)

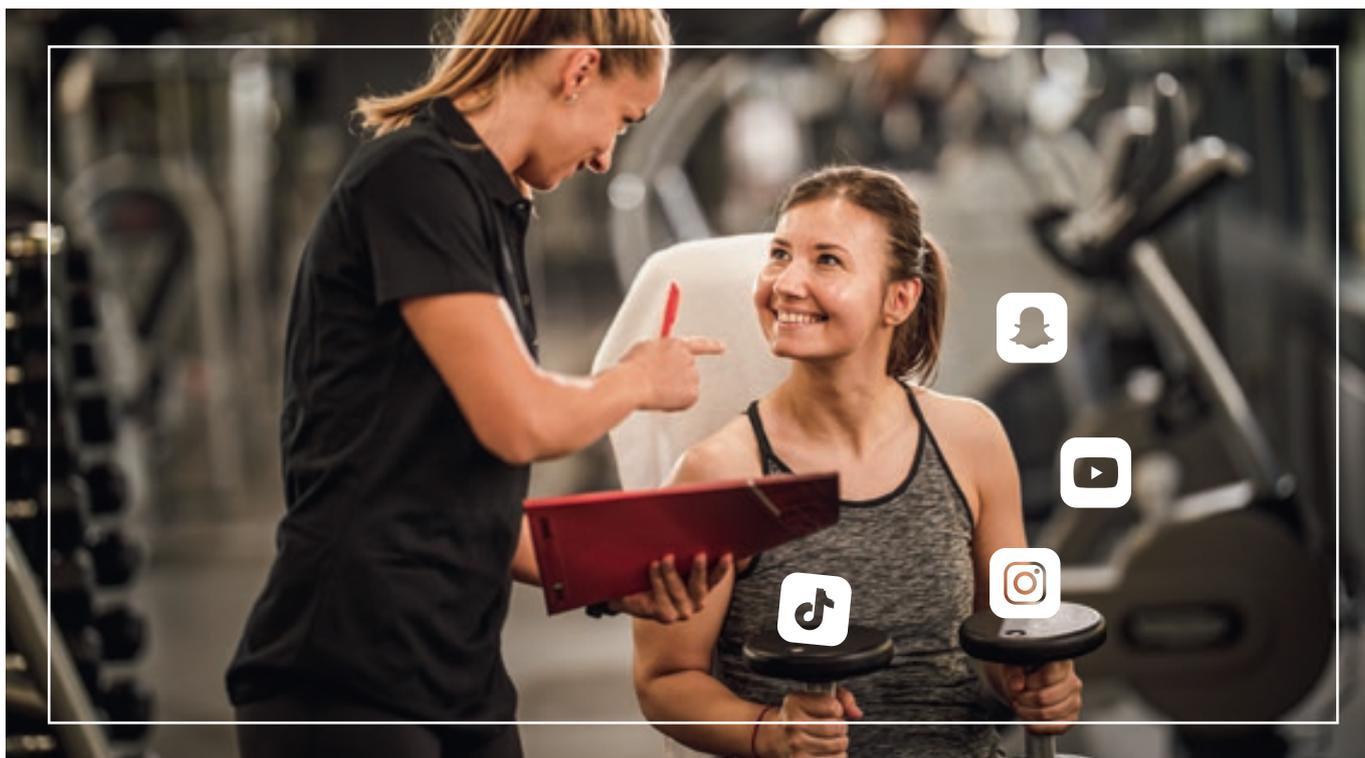
ANZEIGE

staatlich geprüfte Fernlehrgänge mit trägerinterner Prüfung und Zertifikat

Alle Lehrgänge schließen mit einer trägerinternen Prüfung ab und sind von der Zentralstelle für Fernunterricht (ZfU) geprüft und zugelassen. KloeberKASSEL Fernlehrgänge haben eine Maßnahmenzulassung und können von der Arbeitsagentur bis zu 100 % gefördert werden.

- Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen
- Fachwirt*in für hauswirtschaftliches Management incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft (IHK)
- Hygienemanagementbeauftragte/r in der Hauswirtschaft
- Qualitätsmanagementbeauftragte/r in der Hauswirtschaft

0561 58 58 03 58
c.kloeber@kloeber-kassel.de
www.kloeber-kassel.de



Ein Personal-Trainer für den „MdH“?

Wie viele Verbände und Vereine klagen wir im Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe (der ganz früher einmal Meisterinnen der Hauswirtschaft – MdH hieß) seit Jahren über Nachwuchsmangel. Wünschen wir uns dabei insgeheim neue Menschen, die unser Werk fortführen? Oder sind wir bereit zu echter Veränderung? Eine junge, dynamische HWL sagt hier ganz offen, wie es gehen kann.

FUNDUS: Frau Tsanis, Sie brennen für die Hauswirtschaft – das merkt man schon nach wenigen Sätzen. Wir möchten jungen Menschen begegnen und ihre Ideen gerne aufnehmen. Allerdings sind wir digital immigrants und haben viel Nachholbedarf und auch manche Ängste vor der digitalen Welt. Hier brauchen wir dringend euer Know-how und eure geduldige Anleitung. Wie können wir die Außendarstellung der Hauswirtschaft modernisieren?

K. Tsanis: Im Grunde können die verschiedenen hauswirtschaftlichen Träger auf etablierte Plattformen zurückgreifen. Wenn wir über „junge Menschen“ reden, dann reden wir über die Generation, welche inzwischen auf Plattformen wie Tik-

Tok, Instagram und Snapchat unterwegs ist. Facebook ist mittlerweile „out“.

Wenn man sich die erfolgreichsten Videos anschaut wird eines schnell klar: Die Botschaft, die wir verkaufen wollen, muss einfach und unkompliziert sein und außerdem die Zielgruppe visuell und auditiv ansprechen. Das kann über einfache Clips geschehen, in welchen die Personen, die die Botschaften übermitteln, zum Beispiel Alltagssituationen witzig verpackt erzählen. Dies muss mit ein wenig Musik und ggf. einigen Soundeffekten so garniert werden, dass es ansprechend und nicht langweilig wirkt. Mittlerweile kann mithilfe einfacher Apps und Programme ein Clip produziert werden, welcher spannend und professionell wirkt.

Das Konsumverhalten der jungen Men-

schen muss hierbei verstanden werden: Inhalte müssen schnell verfügbar, an viele Leute teilbar und unterhaltsam sein. Einen „Hit“ zu produzieren reicht nicht, stattdessen muss man stets im Gespräch bleiben, denn sonst verschwindet man sehr schnell in der großen Masse an Menschen, welche täglich Inhalte ins Netz stellen.

FUNDUS: Wer kann uns dabei helfen?

K. Tsanis: Dieser Frage liegt eine andere, noch viel wichtigere Frage, zugrunde: Wie viele Ressourcen sind wir bereit und gewillt einzusetzen?

Ich spreche hierbei nicht nur von Geld, sondern auch von Zeit. Es müssen sich Leute finden, welche bereit sind, an diesem Projekt über einen langen Zeitraum zu arbeiten, sie müssen sich in gängige Kommunikationsschemata reinlesen, verschiedene Programme testen, sich bei der Erstellung von Inhalten ausprobieren und eine Routine darin erhalten, diese zu erstellen. Social Media ist vor allem eines: viel, viel Planung.

Natürlich können externe Berater zugezogen werden, welche einen bei der Erstellung eines Social Media-Projektes von Anfang bis Ende begleiten, und es würde nicht so viele Agenturen geben, welche sich darauf spezialisiert haben, wenn deren Kunden den Mehrwert dahinter nicht erkennen würden. Das bedeutet natürlich auch: Selbstkritik. Etablierte Verhaltensmuster hinterfragen, Neues ausprobieren; das läuft nicht immer ohne Konflikt ab.

Eine Social Media-Agentur ist im Grunde nichts anderes als ein Personal Trainer: Sie erklären uns, was wir tun müssen, um unser Ziel zu erreichen und sie leisten auch viel Hilfestellung, aber der Anstoß müsste immer von uns kommen. Und dem steht dann auch gerne der eigene innere Schweinehund im Weg: „Lohnt sich das denn wirklich?“, „Aber das haben wir doch immer schon so gemacht.“ „Das ist doch viel zu viel Aufwand.“

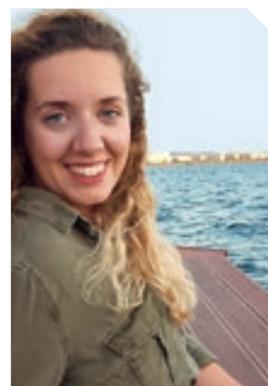
Wenn wir also davon sprechen, das Bild der Hauswirtschaft nach außen hin zu überarbeiten, muss vor allem das Interesse am Wandel innerhalb der Hauswirtschaft gefunden werden. Es ist ganz, ganz wichtig, dass sich Menschen zusammentun, welche Lust auf Veränderung haben und bereit sind, dafür zu streiten und sich einzusetzen. Wenn sich dafür ein Team gefunden hat, dann kann über einen Coach für das Team gesprochen werden.

FUNDUS: Was sind die ersten Schritte?

K. Tsanis: Hier hilft meiner Meinung nach ein einfacher Merksatz: Lieber gut kopiert, als schlecht kreiert. Niemand muss das Rad neu erfinden und es ist nicht unsere Aufgabe als Hauswirtschaft, das Berufsbild zu revolutionieren. Die verschiedenen hauswirtschaftlichen Träger müssen sich zuerst einige grundlegende Fragen beantworten. Wen wollen wir erreichen? Wie lautet unsere Botschaft? Was ist unser Ziel? Einfach gesagt: Die W-Fragen müssen beantwortet werden. Erst wenn darüber Klarheit herrscht, sollten konkrete Schritte unternommen werden. Das tolle ist: Ein einfaches Mikrofon kostet heutzutage kein Vermögen mehr, jemand mit einer guten Smartphone-Kamera findet sich auch schnell, ein vernünftiger Dreibeinaufsteller als Stativ zum Filmen ist für unter 50 Euro bereits erhältlich.

Das Wichtigste ist: Keine Angst haben, neue Dinge auszuprobieren. Selbst wenn ein Video oder ein Beitrag auf Instagram o.Ä. mal floppt, bedeutet das nicht automatisch, dass es beim nächsten Mal wieder schief gehen muss.

FUNDUS: Liebe Frau Tsanis, herzlichen Dank für die offenen Worte und die glasklare Anleitung.
Patricia Adams



Kurze Vita von Konstantina Tsanis

- 2013 Abitur in Minden
- 2016 Abschluss zur Hotelfachfrau in Trier
- 2016–2018 Veranstaltungskoordinatorin in Trier
- 2020 Abschluss zur staatlich geprüften Hotelbetriebswirtin
- Seit 2020 Hauswirtschaftliche Leitung in Hannover
- Voraussichtlich 2023 Meistertitel in der Hauswirtschaft



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr Bildungskompass

Nachhaltigkeitsmanager*in für die hauswirtschaftlichen Bereiche

1 **Verpflegungskonzepte, Einkaufsmanagement & nachhaltige Speiseplanung**

2 **Nachhaltigkeitsmanagement: praxisorientiert für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche**

3 **Projektmanagement, Change-management, Organisation**

4 **Hauswirtschaftliche Prozesse professionell und nachhaltig managen – Lager- & Abfallmanagement gehören dazu**

5 **Schulungskompetenz, Moderation & Präsentation**

6 **Energieeinsparung & Ressourcenschutz**

UNSER HINWEIS:
Die 6 Themen des/der Nachhaltigkeitsmanagers*in können auch einzeln gebucht werden!

Weitere interessante Veranstaltungen:

Web-Seminar:
Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor

Hauswirtschaft:
kreativ & ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung



Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter
www.invia-akademie.de
info@invia-akademie.de

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH · Giersmauer 35 · 33098 Paderborn · Fon 05251 2908-38 · Fax 05251 2908-29

Hauswirtschaft schlägt eine Brücke in die Welt der Demenz

Nähprojekt für Menschen mit Demenz

Mit dem Bereich „Hauswirtschaftliche Betreuung“ eröffnet sich für die angehenden Fachpraktiker*innen Hauswirtschaft ein interessantes Arbeitsgebiet auf dem Feld der Sozialen Arbeit.

Unterschiedliche betriebliche Erfahrungen aus Senioreneinrichtungen zeigten den Schülerinnen der Elly-Heuss-Knapp-Schule Neumünster (EHKS), dass es nicht nur darum geht Klienten zu versorgen, sondern mehr erforderlich ist, wenn es um die Lebensqualität der Bewohner*innen geht.

Diese Schüler-Erfahrungen bewogen das Lehrerinnen-Team der EHKS dazu im LF10 neben praktischen Übungen zur

Kommunikation mit demenziell veränderten Menschen auch Fühldecken für einen Ausbildungsbetrieb nähen zu lassen, so dass die Erfahrungswelt der Bewohner*innen für die angehenden Fachpraktiker*innen konkret erlebbar wurde. Die Schüler*innen beschäftigten sich ab Frühjahr 2022 intensiv mit diesem Themenbereich und nutzten als Grundlage für das Nähprojekt das Buch „Nähen mit und für Menschen mit Demenz“ von Sigrid Ratz. Hieraus ergaben sich detaillierte Überlegungen zu Umfeld und Geschichte, die die demenziell veränderten Menschen prägen. Die betrieblichen Erfahrungen der Schüler*innen führten bei der Planung der Fühldecken zu angeregten Gesprächen. In großer Zahl kamen so Ideen zum Ausprobieren und selbst Erfühlen zusammen. Jede Schü-

lerin entwickelte ihr eigenes Modell und gestaltete es anschließend eigenverantwortlich.

Ein spannender Tag für die Auszubildenden Fachpraktiker*innen der FPHW19 war die Übergabe an das Ansgarstift in Neumünster. Die Pflegedienstleitung Wanda Mylka und die Hauswirtschaftsleitung Dörthe Sötje hatten sich Zeit für die Schülerinnen genommen und waren sehr erfreut über die Decken.

Die beiden Leitungskräfte betonten, dass „satt und zufrieden sein“ nicht nur aus kochen, reinigen und waschen besteht, sondern im Sinne echter Lebensqualität besonders die emotionale Seite aller Bewohner*innen hinreichend gewürdigt werden müsse. Dazu werden die Decken im Ansgarstift in Zukunft einen wichtigen Beitrag leisten.

*Ulrike Gröhn-Töbermann
und Claudia Schulz*



Hier zwei Beispiele für die Entwicklung vom Entwurf zur fertigen Decke.



Sichtlich stolz übergeben die Auszubildenden an das Leitungsteam im Ansgarstift Neumünster

Die Zukunft gehört dem digitalen Berichtsheft

Die Welt befindet sich im Wandel – gute Fachkräfte oder Azubis sind in vielen Branchen nicht mehr leicht zu bekommen. Im Wettbewerb um die Köpfe kommt man heute nicht mehr umhin, Arbeitsplätze und Abläufe attraktiv und zeitgemäß zu gestalten. Dazu gehört auch die Einführung eines digitalen Berichtshefts für die Ausbildung im Betrieb.



Azubi-App von Zubido mit Dashboard-Ansichten Azubi (dargestellt im Darkmode) und Auszubildende (dargestellt im Lightmode)

Sie bilden aus?

Alle Ausbildungsverantwortlichen kennen die Ausreden und sind es leid. Die Azubis führen das Berichtsheft auf Papier sehr ungern, haben es nicht dabei und hängen mit den Berichten nicht selten wochenweise hinterher. Und wenn sie es dann endlich abgeben, ist ihre Schrift kaum lesbar – das kostet Zeit und Nerven.

Die Generation Z lebt in einer digitalen Welt

Haben Sie in der heutigen Zeit jemals Jugendliche gesehen, die ohne ihr Smartphone das Haus verlassen? – Wohl kaum. Die über Apps vernetzte Welt ist längst eine Selbstverständlichkeit geworden und entsprechend gering ist das Verständnis der Jugend für einen „ollen“ Ordner, der mit Papier gefüllt und von Hand geschrieben wird.

Digital ist besser – für alle!

Die „Azubi-App“ von Zubido wird sofort zum Liebling, und zwar nicht nur von den Azubis, sondern mindestens ebenso von den Ausbildungsverantwortlichen. Die App ist ein digitales Berichtsheft – entwickelt für moderne Ausbildungsbetriebe. Die Software steht online im Browser oder als App für Smartphones und Tablets zur Verfügung. Das moderne Design, durchdachte Funktionen und eine besonders intuitive Bedienung setzen die Azubi-App deutlich von anderen Angeboten ab. Die App merkt sich beispielsweise wiederkehrende Tätigkeiten und vervollständigt diese bei der Eingabe. Auch Fotos und die

Diktierfunktion der Smartphones können beim Verfassen der Ausbildungsnachweise genutzt werden.

Auszubildende haben immer den kompletten Überblick über alle Azubis. Berichte werden augenblicklich angezeigt und können kommentiert, abgelehnt und tages- oder

verwalten und einander zuweisen. Azubis, Betriebe und Auszubildende profitieren dann von zeitsparenden digitalen Signaturen und einer schnellen Übersicht über alle offenen Aufgaben. Praktische Filter- und Kalenderansichten, Benachrichtigungen, automatische Erinnerungen und Eingabe-

hilfen, bringen alle Beteiligten schnell dazu, die Vorteile der Azubi-App nie wieder missen zu wollen. Betriebe profitieren ab nur 1,80 pro Monat und verknüpftem Berichtsheft von den Vorteilen der Software.

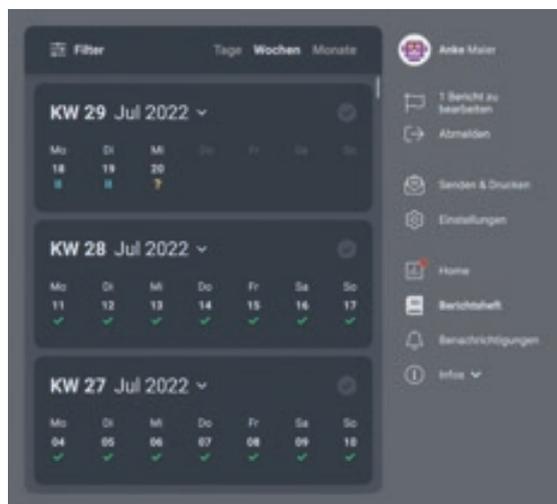
Die Azubi-App von Zubido bewährt sich bereits tausendfach im Einsatz!

Verbände wie der Zentralverband der Elektro- und Informationstechnischen Handwerker (ZVEH), der

Deutsche Fleischer-Verband e.V. und der Deutsche Konditorverband (BIV), nutzen den White-Label Service von Zubido und bieten den Betrieben und Azubis Ihrer Branche die Azubi-App mit eigener Website und im Design des Verbands an.

Um die Azubi-App als Betrieb direkt zu nutzen, kann man sich ganz einfach auf der Website von Zubido registrieren und den vollen Nutzwert der Funktionen und die intuitive Bedienung einfach 30 Tage kostenlos ausprobieren.

www.zubido.de



Azubi-App von Zubido, Bildausschnitt mit Wochenübersicht und Menü

wochenweise signiert werden. Der Datenabgleich läuft rasend schnell über sichere Server in Frankfurt am Main. **Kurzum – die Azubi-App macht allen das Leben leichter!**

Für Azubis immer kostenlos!

Azubis können die Berichtsheft-App auch ohne Betrieb nutzen. Die wesentlichen Vorteile der App entstehen aber erst, wenn auch der Ausbildungsbetrieb die Azubi-App für den Ausbildungsnachweis nutzt. Betriebe können Auszubildende und Azubis



© Pixel-Shot - stock.adobe.com

Hauswirtschaftliche Bildung für alle!

dgh unterstützt Stärkung des Oberschulfaches
Wirtschaft-Technik-Haushalt/Soziales (WTH/S) in Sachsen

In der Diskussion mit Ministerpräsident Michael Kretschmer konnte Prof. Dr. Birgit Peuker für die dgh aufzeigen, wie stark der Haushalt mit den Bereichen Gesellschaft und Wirtschaft verknüpft ist und welche elementare Rolle dabei hauswirtschaftlicher Bildung zukommt. Dies hat sich insbesondere in den jüngsten Krisen bestätigt:

Hauswirtschaftliche Bildung hat dazu beigetragen, dass Haushalte in der Corona-Krise die multiplen Anforderungen an Bildung, Erziehung, Berufsarbeit und Sicherung der Grundbedürfnisse, wie z. B. Ernährung und Gesundheit, besser bewäl-

tigen konnten. Fehlende Kompetenzen werden hier konkret sichtbar – in einer sinkenden mentalen Gesundheit und einem steigenden Übergewicht der Bevölkerung.

Haushalte leisten in der Wertschöpfungskette einen wichtigen Beitrag zu einem nachhaltigen Handeln. Durch effizientes Sparverhalten in der aktuellen Energiekrise unterstützen sie Unternehmen, weiter produzieren zu können. Fehlende Kompetenzen werden auch hier messbar – in einem anhaltend hohen Verbrauch von Gas und Strom und einem drohenden Mangel.

Hauswirtschaftliche Bildung erleichtert den Umgang mit finanziellen Krisen und kann diese zumindest abmildern. Fehlende Kompetenzen zeigen sich hier in einer verstärkten und messbaren Neuerschulung von Haushalten und Privatpersonen. „Hauswirtschaftliche Bildung unterstützt Bürgerinnen und Bürger im Umgang mit den Herausforderungen der gesellschaftlichen Transformation und trägt zum gesellschaftlichen Zusammenhalt bei – es ist eine Aufgabe des Staates, jedem Menschen diesen Zugang zu hauswirtschaftlicher Bildung zu ermöglichen“, so Prof. Dr. Birgit Peuker, dgh-Vorstandsmitglied.

Analog empfiehlt die dgh die Wiedereinführung des 2015/2016 gekürzten, durch Geschichte und Geografie ersetzten Faches WTH/S, in 10. Klassen an Oberschulen in Sachsen, ebenso die Neuetablierung des Faches an Gymnasien. „Mit der Kürzung des Faches 2015/2016 ist die gesellschaftspolitische Bedeutung zur Demokratiebildung des Faches unerkannt geblieben“, so Prof. Dr. Birgit Peuker, die den Lehramtsstudiengang, gemeinsam mit anderen Akteuren, vor zehn Jahren an der TU Dresden konzipiert und aufgebaut hatte. In seinem Schlusswort zur Veranstaltung betonte Ministerpräsident Kretschmer:

„Wir brauchen eine Weiterentwicklung unseres Bildungssystems für die nächsten zehn Jahre, das die rasante Entwicklung in Gesellschaft und Technik abbildet. Dabei sollen auch die über WTH/S transportierten Lehrinhalte ein Thema sein – auch am Gymnasium.“

Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. begrüßt den Willen aller Beteiligten zu einem qualitätsorientierten Diskurs sowie die Wertschätzung für das Fach WTH/S und wird auch weiterhin den Fortgang der Entwicklung in Sachsen begleiten.

Detaillierte Informationen zum Verlauf der Veranstaltung können der Pressemitteilung der TU Dresden entnommen werden:

<https://tu-dresden.de/tu-dresden/newsportal/news/wie-schule-auf-das-leben-vorbereiten-kann-neueinblicke-fuer-ministerpraesident-kretschmer-bei-einem-besuch-der-fakultaet-erziehungswissenschaften-der-tu-dresden>

Kontakt: **Birgit Peuker**
birgit.peuker@dghev.de

„Gewusst wie: Ressourcen schonen und Müll vermeiden“

– Wettbewerb zum Welthauswirtschaftstag 2023 –

Die Deutsche Sektion der International Federation for Home Economics (IFHE) schreibt zum Welthauswirtschaftstag 2023 einen Wettbewerb mit dem Titel „Gewusst wie: Ressourcen schonen und Müll vermeiden“ aus.

Gesucht werden Good-Practice-Beispiele und Projekte, die zeigen, wie sich in Verbindung mit hauswirtschaftlichen Kompetenzen Ressourcen schonen lassen und Müll vermieden werden kann. Bis zum 31. Januar 2023 sind Einzelpersonen, Projektgruppen, Schulklassen, Institutionen, Organisationen oder Vereine sowie Bildungseinrichtungen für alle Alters- und Fachgruppen aufgerufen, am Wettbewerb teilzunehmen. Die IFHE schreibt damit bereits zum zweiten Mal einen Wettbewerb anlässlich eines Welthauswirtschaftstags aus und macht erneut auf die Bedeutung der Hauswirtschaft auf dem Weg zu einer nachhaltigen Gesellschaft aufmerksam. Der Wettbewerb zum Welthauswirtschaftstag 2023 findet gemeinsam mit dem Kooperationspartner „Hauswirtschaft... immer wieder neu!“ statt, einem Modellprojekt zur Berufsorientierung, das im Auftrag der

Berliner Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales durchgeführt und aus Mitteln des Landes Berlin gefördert wird (www.immer-wieder-neu.de).



Unter allen Einreichungen ermittelt eine Jury die besten Praxisbeispiele. Die Gewinner*innen des ersten und zweiten Platzes erhalten jeweils eine kostenlose

Teilnahme für eine Person an der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft, die am 21. und 22. September 2023 zum Thema Nachhaltigkeit in Münster stattfindet. Zudem werden rund um den Welthauswirtschaftstag, am 21. März 2023, die Projekte aller Gewinner*innen über verschiedene Social-Media-Kanäle, in der hauswirtschaftlichen Fachpresse sowie bei Veranstaltungen vorgestellt und damit eine deutschlandweite sowie internationale Präsenz erzielt. Mit der Teilnahme am Wettbewerb bietet sich so die Chance, das eigene Netzwerk länderübergreifend und in andere Fachdisziplinen hinein zu erweitern. Herausragende Projekte werden zudem mit einem Büchergutschein ausgezeichnet. Bewerbungsschluss für den Wettbewerb zum Welthauswirtschaftstag 2023 ist der 31. Januar 2023. Alle Informationen sowie Unterlagen zur Teilnahme am Wettbewerb finden Sie unter: www.dghev.de oder unter: <https://t1p.de/WHED2023>.



Pluspunkte für Minusgrade

Ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes stand das Spitzentreffen der Tiefkühlbranche am 23. und 24. Mai 2022 in Berlin. Mit rund 150 Teilnehmern diskutierte die Branche die drängenden Herausforderungen und gab der Politik ein wichtiges Signal, mehr Tempo in der Umsetzung zu geben und verlässliche Rahmenbedingungen für die notwendigen Investitionen zu schaffen.

Der dti-Vorstandsvorsitzende **Bernd Stark** eröffnete die TIEFKÜHL-TAGUNG 2022, die unter dem Motto „Aufbruch in eine nachhaltigere Zukunft“ stand. Er sprach von externen Einflüssen, die die Wertschöpfungskette der TK-Wirtschaft beeinflussen und gleichzeitig von einer steuerbaren Sicherheit für die Ernährungsbranche. Die Vorzüge von TK-Produkten sind noch bedeutsamer und planbarer geworden. Er weist darauf hin, dass es nicht um „TK-Kost“ geht, sondern

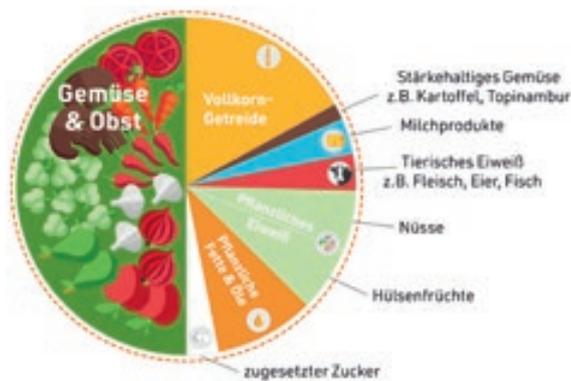
um Tiefkühlprodukte, mit denen man eine Mahlzeit liebevoll zubereitet.

Schneller und konsequenter handeln

Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen, Leitung Forschungsabteilung Klimaresilienz, PIK Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung, zeigte anhand der Simulationen für den Weltklimarat eindringlich auf, dass schneller und konsequenter gehandelt werden muss, um das 1,5-Grad-

Ziel noch zu erreichen und die Folgen des Klimawandels abzumildern. Er machte dringend klar, dass ab 2 Grad die Extreme zusehends zunehmen, z.B. 20 mehr Hitzetage. Dabei können verschiedene Parameter helfen den notwendigen Zielen näher zu kommen. Agrar- und Ernährungssektor nehmen für sich 1/3 der Emissionen in Anspruch. Mittelfristig benennt er hier Maßnahmen wie Renaturierung von Moorböden, Vermeidung von Stickstoffüberschüssen, verbessertes Düngermanagement und Fütterungszusätze für Wiederkäuer. Langfristig muss unbedingt die Anzahl der pflanzlichen Nahrungsmittel erhöht und die Viehzahlen reduziert werden. Es braucht innovative Produktionssysteme bei Nahrung und Biomasse.

Zahlenbeispiele wie „2 % Ersatz von Rindfleisch können 50 % des Regenwaldes retten“, lassen eine Forderung der EAT Planetary Health Diet sehr nahekommen. Hier bestehen etwa 45 % des Ernährungskreises aus Obst, Gemüse, Vollkorngetreide und Hülsenfrüchten. Verhaltensänderungen spielen eine wichtige Rolle und hier sind wir alle gefragt.



Vorsicht beim Begriff „Klimaneutralität“

Vivianne Raddatz, Leitung Klima und Energie WWF Deutschland, forderte von der Politik und von der Industrie mehr Tempo beim Klimaschutz. Sie verwies darauf, dass alle Sektoren massiv ihre THG-Emissionen reduzieren müssen. Den Einsatz erneuerbarer Energien, eine höhere Energieeffizienz und die Umsetzung ambitionierter Klimastrategien sieht sie als wichtige Stellschrauben für die Tiefkühlindustrie an. Dabei sei die Erstellung von Klimabilanzen der erste wichtige Schritt, um Reduktionsziele und -maßnahmen zu formulieren. Sie mahnte Zurückhaltung und Vorsicht bei der Kommunikation von „Klimaneutralität“ und der Kompensation mit Klimazertifikaten an.

In der Zukunftswerkstatt „Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität“, will das dti die Umsetzung von Klimazielen in der Tiefkühlwirtschaft unterstützen. **Dr. Sabine Eichner** stellte das Konzept der Zukunftswerkstatt gemeinsam mit **Leon Halfmann**, Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung Universität Witten-Herdecke (ZNU) vor. Auf der Internetseite www.tiefkuehl-klimaneutral.de wird über die Workshops und Ergebnisse der Zukunftswerkstatt informiert.

Naturkreisläufe neu überdenken

Renate Künast, MdB und ernährungspolitische Sprecherin der Fraktion Bündnis

90/Die Grünen, beginnt ihren Vortrag mit einem dicken Lob für das dti und die Tiefkühlbranche, die sich bereits auf dem Weg der Transformation befinde. Mit einem „weiter so“ ermunterte sie die Branche und brachte das Gremium zum Schmunzeln mit der Bemerkung, dass die Tiefkühlwirtschaft schon weiter sei als so mancher im Bundestag.

Sie erinnert an die letzten Ereignisse und an die Abhängigkeit von Deutschland von Drittstaaten, sowohl bei der Energie als auch Rohstoffversorgung. Die konsequente Umsetzung von Klimastrategien und die Entwicklung resilienter Ernährungssysteme seien der Erfolg für eine Ernährungswende. Hier muss man wegkommen von Monokulturen zu Fruchtfolgen und ganzheitlichen Agroforstsystemen. Auch sie fordert eine stärker pflanzlich ausgerichtete Ernährung, die der Gesundheit des Menschen und der Umwelt zugute kommt. Naturkreisläufe müssen neu überdacht werden und es muss auf „de-growth“ (langfristige Erträge) und „efficiency“ (besserer Umgang mit Lebensmitteln) gesetzt werden.

Im Ausblick auf zu erwartende Regulierungen im Lebensmittelsektor wie die Berechnung des ökologischen Fußabdrucks von Lebensmitteln, die Umsetzung des Nutri-Score, Einführung einer Tierhaltungskennzeichnung über alle Tierarten hinweg, verbindliche Reduktionsziele für Salz/Fett/Zucker, fordert sie die TK-Wirtschaft auf, sich mit ihren Expertisen einzubringen.

Mit dem Thema „Tiefgekühlt is(s)t nachhaltiger?“ haben sich Experten in einer Podiumsdiskussion befasst. Worte wie Wertschätzung von Lebensmitteln, TK als Reduzierung von LM-Verschwendung und Ernährungsbildung dominierten die Diskussion.

Die Abendveranstaltung in der ALICE Rooftop & Garden über den Dächern der City-West in Charlottenburg stand ganz

im Zeichen der lange vermissten Netzwerkkommunikation.

„Check Food Waste“ erfasst Verschwendung von Lebensmitteln

Wenn man allen Akteuren gut zugehört hat, dann wurde fast bei jedem in irgendeiner Form Bezug genommen auf Lebensmittelverschwendung. Deshalb an dieser Stelle noch einige Bemerkungen: am 2. Mai war der Tag der Lebensmittelverschwendung und aus diesem Grund hat das dti als erste Branche der Lebensmittelindustrie systematisch erfasste Daten zu Lebensmittelverlusten in Herstellung und Vertrieb vorlegt. Hier ist eine neue, wissenschaftlich fundierte Methode entstanden, mit der Unternehmen erstmals ihre Verluste einheitlich und praxisnah nach internationalen Standards erfassen können. Der „Check Food Waste“ zeigt, dass die teilnehmenden Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft sich bereits stark um den effizienten und ressourcenschonenden



Experten diskutieren zum Thema Nachhaltigkeit

Einsatz von Lebensmitteln bemühen. Weiter zeigen die Ergebnisse, dass von allen fertig produzierten Tiefkühllebensmitteln im Durchschnitt 99,9 Prozent ihre Bestimmung erreichen und gelangen in die Tiefkühltruhen des Lebensmitteleinzelhandels, der Gastronomie oder privater Haushalte. Zu den bei der Verarbeitung entstehenden 5% Lebensmittelverluste zählen dabei auch Abfälle wie Gemüse- und Kartoffelschalen und gesetzlich vorgeschriebene Rückstellproben, für die ein menschlicher Verzehr nicht angedacht ist. Auch werden Schälreste und Abfälle von der TK-Industrie den strengen gesetzlichen Vorgaben entsprechend zu Tierfutter oder der Rest in Biogasanlagen verarbeitet. Ob engagierte Tiefkühlunternehmen auf eine effiziente Apfelschälmaschine setzen oder andere auf einen Direktvertrieb, beides ist Betriebswirtschaftlich sinnvoll und ökologisch. *Gisela Würzer*

Das *Deutsche Tiefkühlinstitut*, kurz dti, mit Sitz in Berlin ist die Kommunikations- und Informationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft.





© Roman stock.adobe.com

Vorrat ist ein guter Rat

Ein gut geplanter Vorrat hilft Zeit und Geld sparen. Zudem beruhigt er, weil man bei Überraschungen und Notfällen vorbereitet ist. Er kann helfen, unseren Alltag bequemer zu machen, spart Geld und Zeit und gibt vor allem in den aktuellen Zeiten Sicherheit

Sinnvolle Vorratshaltung

Für eine Vorratshaltung gibt es keine Vorschriften, sondern nur Anhaltswerte. Er sollte „nach Maß“ angelegt werden.

Im Wesentlichen geht es um folgende Fragen:

- Welche Räumlichkeiten stehen zur Verfügung?
- Wieviel Personen sind zu versorgen?
- Welche Mengen muss ich für wen berücksichtigen?
- Was, wo und wann muss eingekauft werden?
- Wo, wie und wie lange kann ich meine Vorräte lagern?

- Wann muss ich die Vorräte erneuern?

Bei der Ausgestaltung des Vorrats hat jeder so seine Vorlieben und ist auch nur dann sinnvoll, wenn er auch regelmäßig genutzt wird. Trotzdem sollte man verschiedene Lebensmittel als Grundvorrat im Haus haben, um in unvorhergesehenen Situationen ausgerüstet zu sein. Mit einer Kombination aus trockenen Vorräten und Konserven, sowie Tiefkühlkost und natürlich auch frischen Lebensmitteln ist es kein Problem.

Mit diesen Vorräten kann man 14 Tage gut überbrücken. Sie dienen als Vorschlag:

- ➔ **Getreideprodukte, Brot, Kartoffeln**
Brot, Teigwaren, Reis, Haferflocken, Mehl, Kekse, Kartoffeln
- ➔ **Gemüse, Hülsenfrüchte, Konserven**
Bohnen, Erbsen und Möhren, Mais, Pilze, Saure Gurken, Rote Beete, Zwiebeln, Knoblauch
- ➔ **Obst**
Kirschen im Glas, Rosinen, Nüsse, Trockenobst, frisches Obst
- ➔ **Getränke**
Mineralwasser, Säfte, Kaffee, Tee
- ➔ **Milch, Milchprodukte**
Frisch- oder H-Milch, Hartkäse, Joghurt, Quark, Sahne

➔ **Fisch, Fleisch, Eier**

Fischdosen, Dosenwurst, Salami, Eier

➔ **Fette, Öle**

Keimöl, Butterschmalz oder Rapsöl, Streichfett

➔ **Sonstiges**

Zucker, Honig, Konfitüre, Schokolade, Essig, Senf, Salz, Gewürze, Backpulver, Trockenhefe, Tomatenmark, Instantbrühe, Kakaopulver, Puddingpulver

Zur besseren Berechnung der Mengen geht man von folgenden Grundmengen pro Tag/pro Person aus:

Obst	150–200 g
Gemüse	150–200 g
Kartoffeln	200–300 g
Fleisch	100–150 g
Fett	40– 50 g
Brot	200–300 g
Zucker	50– 60 g
Nährmittel/Teigwaren	60– 80 g

Am besten erstellt man sich nach den Vorschlägen und den eigenen Erfahrungen eine eigene Liste, die dann in der Küche hängt und den Nachkauf erleichtert.

Lagermöglichkeiten

Als Faustregel für alle Lebensmittel gilt: möglichst kühl (0–12 °C), möglichst trocken (50–70% rel. Luftfeuchte), lichtgeschützt und frostsicher aufbewahren. Dafür eignen sich Kühlschränke, Tiefgefriergeräte, Klimaschränke, Flure und trockene, nicht zu warme Keller. Bei verpackten Lebensmitteln sind die entsprechenden Empfehlungen für die Lagerhaltung aufgedruckt.

Einmal im Monat sollten alle Lebensmittel ausgeräumt werden. Den Schrank mit einer Allzweckreinigerlösung auswischen und gut nachtrocknen. Eintrocknete und fetthaltige Flecken mit purem Allzweckreiniger einweichen lassen und anschließend mit klarem Wasser nachwischen, nachtrocknen. Schranktüren zum Austrocknen offenstehen lassen. Anschließend wieder einräumen.

Behältnisse für die Lagerhaltung

Ein Blick in den Vorratsschrank sollte eine Freude sein, und nicht von Chaos zeugen. Vorräte werden entweder in der Originalverpackung oder in Behältern aus Glas oder Kunststoff gelagert. Vor allem für die Kunststoffbehältnisse gilt die Eignung für Lebensmittel, die durch ein entsprechendes Symbol gekennzeichnet ist. Bei allen Behältnissen kommt es auf den luftdichten Verschluss an. Schraubgläser haben sich hier gut bewährt aber auch Lock-Lock-Verschlüsse und Deckel mit Gummiring. Zuviel Luft könnte zu frühzeitigem Verderb des Lebensmittels durch Schimmel erfolgen. Von Vorteil sind auch eckige Behältnisse, um den Stauraum gut zu nutzen. Sind die Behältnisse in einer Schublade, eignen sich durchsichtige Deckel zur schnellen Orientierung und den Blick von oben. *Für Lebensmittel, die in ihrer Verpackung bleiben sollen, eignen sich Körbe gut.*

Aus ökologischer Sicht ist unbedingt Glas zu bevorzugen. Billige Kunststoffbehälter weisen nach nur kurzer Zeit einen undichten Deckel auf oder zeigen Risse nach mehrmaligem Spülen in der Spülmaschine. Somit landen sie wieder im Müll.

Lagerdauer von Lebensmitteln

Vor dem Einräumen von Lebensmitteln bietet es sich an, diese auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und auf eventuellen Schädlingsbefall hin zu überprüfen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei einigen Lebensmitteln unterschiedlich zu interpretieren. Bei trockenen Vorräten ist nach dem Datum lediglich die Qualität nicht mehr dieselbe. Bei leicht verderblichen

Lebensmitteln wird deshalb beispielsweise ein Verbrauchsdatum angegeben. Ist Geschmack und Geruch in Ordnung, steht einer weiteren Verwendung nichts im Wege. Schwieriger wird es da schon bei fetthaltigen Lebensmittelvorräten. Bei einem ranzigen Geruch sind Nüsse, Öle, oder auch Vollkornmehle wegzuzwerfen.

Schädlinge

Um den mikrobiellen Verderb und den Befall der Lebensmittel durch Schädlinge vorzubeugen, sind Sauberkeit, richtige Lagerbedingungen und die ständige Kontrolle der Vorräte wichtig. Zu den bekanntesten Schädlingen zählt die Mehlmotte. Wenn Lebensmittelmotten einmal den Einzug in den Vorratsschrank geschafft haben, ist es sehr schwer, sie wieder loszuwerden. Besonders beliebt sind Getreiderzeugnisse, Hülsenfrüchte, Backzutaten wie Nüsse, Rosinen und Trockenobst und Gewürze. Befallene Lebensmittel sollten sofort komplett weggeschmissen werden.

Tipps für die Ordnung im Vorrat

Eine gelungene Ordnung schafft mehr Überblick im Regal, Kühlschrank und Tiefkühlfach. Man sieht schneller, was fehlt und kann gezielt einkaufen.

- Ähnliche Lebensmittel zusammenstellen: geordnet nach Mehlen, Beilagen, Ölen, Frühstückszutaten, etc. oder auch in größeren Gitterkörben
- Vorräte beschriften: schnell wird vergessen, was sich in den Beuteln und Dosen befindet. Immer beschriften und das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht vergessen.
- Tiefkühlvorräte aufschreiben: Wer keine Ordnungskörbe in der Tiefkühl-

Übersicht zur Lagerdauer von Lebensmitteln

Was	Wie lange	Wo
Hackfleisch, frisches Fleisch	Bis zu einem Tag	Kühlschrank
Obst, Salat	2–10 Tage	Kühlschrank
Wurzelgemüse	7–30 Tage	Kühlschrank
Butter, Eier	20 Tage	Kühlschrank
Käse	3–10 Tage	Kühlschrank
Mehl, Kakao, sonstige Trockenvorräte	6 Monate bis 1 Jahr	Vorratsschrank
Gefrierkost	Je nach Fettgehalt bis zu 12 Monate	Gefrierschrank oder -truhe

truhe hat, verliert gerne den Überblick. Am besten an der Truhe eine Liste aushängen, worauf dann der Truheninhalte aufgelistet wird.

- Wenn Lebensmittel aufgebraucht werden, sofort auf einen Einkaufszettel vermerken und den Vorrat so wieder auffüllen.
- Einen Korb mit den Lebensmitteln füllen und auf der Arbeitsfläche gut sichtbar positionieren, die dringend verzehrt werden müssen.

Einkaufstipps

Vor allem in der aktuellen Zeit möchte man nicht zu oft im Handel einkaufen. Darum ist auch hier eine gute Vorratshaltung sehr hilfreich. Einmal die Woche zum Einkaufen zu gehen sollte ausreichen. Eine gute Speiseplanung und ein Einkaufszettel, auf dem die Lebensmittel bereits in Gruppen vorsortiert sind, beschleunigt nicht nur den Einkauf, sondern es werden auch unnütze Einkäufe vermieden.

Aktuelle Trends

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln ist wieder voll im Trend. Neben dem Einkochen ist auch

- das **Fermentieren** eine gelungene Abwechslung auf dem Speiseplan. Durch Salzzugabe und Wasser wird

das Gemüse luftdicht eingelegt. Durch das saure Milieu kann das Gemüse nicht verderben.

- **Entsaften** ist ein weiterer Trend, wenn es darum geht, große Mengen an Obst zu verarbeiten. Den heißen Saft gleich mit etwas Wodka mischen (2:1) und fertig ist der Likör.
- **Gemüsepasten**, Pestos und Gewürzsalze werden zu Hause liebevoll in der High Speed-Küchenmaschine hergestellt und sogar verschenkt
- Auch das **Dörren** von Obst und Gemüse gehört zu den aktuellen Trends. Es wird den Lebensmitteln Wasser entzogen und alles schmeckt viel würziger. Dabei ist ein gutes Gerät zum Dörren wichtig. Apfelringe und getrocknete Tomaten sind hier die besten Beispiele.
- Zurück zu **Omas Rezepten**. Ein wunderschöner generationsübergreifender Ansatz. Rezepte für Pfannkuchen, Zwetschkuchen und traditionelle Gerichte werden gerne weitergegeben.
- **Wettbewerb** unter Studenten, wer das beste Essen zaubert. Die Fotos werden anschließend in den sozialen Medien verbreitet.
- Rezepte gegen Lebensmittelverschwendung. Ein Blick in den Kühlschrank und die Frage: was kann aus den **Resten** gezaubert werden.

Typische Fehler

Beim Einkochen:

- Durch fehlende Hygiene in der Verarbeitung schließen Einmachgläser nicht richtig
- Die Temperatur wird nicht richtig eingehalten
- Es werden brüchige Gummiringe verwendet. Nur einwandfreie Materialien stehen für Erfolg

Beim Einfrieren:

- Gefrierbrand durch Temperaturschwankungen oder ungeeignete Verpackungen
- Im Tiefkühlbeutel wird zu viel Luft miteingeschlossen
- Gefriergut wird nicht gekennzeichnet. Das sorgt beim Auftauen immer wieder für Überraschungen.

Beim Einlagern:

- Kartoffeln und Äpfel werden zusammen gelagert.
- Die Vorräte werden nicht richtig einsortiert. Es gilt first in, first out.
- Es wird zu viel eingekauft. Die Lebensmittel verderben oder werden von Lebensmittelmotten befallen.

Martina Schäfer





© c kab-vision - stock.adobe.com



Einmachen und Co.

© drawlab19 - stock.adobe.com

Fast schon vergessen interessieren sich immer mehr Genießer für die bewährten Technik des Einkochens. Vor allem bei einem Zuviel an Lebensmitteln bekommt das Einmachen eine neue Bedeutung. Wichtig ist hierbei aber auch, welche Möglichkeiten der Lagerhaltung zur Verfügung stehen, und ob allen Haushaltsmitgliedern die konservierten Lebensmittel auch schmecken. Dagegen steht der schnelle Zugriff auch fertig eingekochter Gerichte und die Zeitersparnis oder wenn es zum Stromausfall kommt, das Erwärmen auf einer alternativen Energiequelle.

Unterschied: Einmachen - Einkochen - Entsaften - Einlegen

Beim *Einmachen* werden die Lebensmittel (vor allem Obst) normal gekocht und dann in saubere Gläser mit Schraubdeckel gefüllt. Durch das Aufschrauben des Deckels entsteht ein Vakuum im Glas, wodurch der Inhalt haltbar gemacht wird. Marmeladen, Gelees oder Kompott entstehen so.

Beim *Einkochen* werden frische Lebensmittel (meist Obst und Gemüse) direkt in ein spezielles Glas gegeben, das anschließend im Wasserbad erhitzt wird. Durch das lange Erhitzen werden Keime und Bakterien sicher abgetötet, die Lebensmittel somit sterilisiert und haltbar gemacht.

Beim *Entsaften* wird zerkleinertes Obst oder Gemüse über Wasserdampf entsaftet. Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften direkt in den Saftaufnahmehälter gegeben. Der Dampfentsafter sollte aus rostfreiem Edelstahl sein. Der heiße Saft wird in heiße Flaschen gefüllt, die mit Gummikappen oder Schraubverschlüssen verschlossen werden.

Das *Einlegen* ist eine Konservierungsmethode, die ohne Erhitzen funktioniert. Es werden hauptsächlich Gemüse mit Essig oder Öl eingelegt und so schonend konserviert. Durch Öl, Essig und Zucker wird die Bildung schädlicher Mikroorganismen und Keimen verhindert. Ein Klassiker, eingelegte Gurken. Einlegen von Obst in Alkohol hat eine lange Tradition (Rum-

topf). Zurzeit sind selbstgemachte Liköre ein großer Hit. Der zugesetzte Alkohol und der Zucker verhindern hier das Bakterienwachstum.

Geeignete Lebensmittel zum Einmachen/Pasteurisieren

Egal ob Obst, Gemüse oder sogar Fleisch oder Wurst eingemacht werden, in jedem Fall sollte die Ware immer frisch und einwandfrei sein. Obst nur roh verwenden, das Gemüse kann roh oder blanchiert sein. Blanchiertes Gemüse hat den Vorteil, dass die Farbe besser erhalten bleibt, der anfängliche Keimgehalt reduziert wird und mehr Gemüse in ein Glas passt. Eiweißreiche Gemüsearten wie Erbsen, Bohnen und Pilze müssen nach 1-2 Tagen noch ein zweites Mal eingekocht werden. Erst dann sind sporenbildende Mikroorganismen unschädlich. Die Klammern am Deckel dürfen zwischendurch nicht gelöst werden.

Martina Schäfer

Der neue Vorstand stärkt das Netzwerk und fördert das Image

Der Vorstand des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe ist seit 100 Tagen im Amt. Im Fachmagazin FUNDUS berichten sie von ihrem beruflichen Werdegang und was sie sich für ihre Amtszeit vorgenommen haben.



Laura Marie Fürtjes,
29 Jahre alt

Hauswirtschaftsleitung in der
St. Josef Pflege GmbH Moers

Mein beruflicher Werdegang: Ich habe Hauswirtschafterin gelernt und habe mich als Landesbeste von Nordrhein-Westfalen für die deutsche Meisterschaft 2018 in Kassel qualifiziert. Direkt im Anschluss habe ich berufsbegleitend den Vorbereitungskurs Ernährungs- und Versorgungsmanagement am Elly-Heuss-Knapp Berufskolleg in Düsseldorf begonnen und im Januar diesen Jahres meinen Abschluss als Meisterin der Hauswirtschaft erworben.

Ich engagiere mich im Verband auf Bundesebene, weil ich der Meinung bin, dass unser Beruf ein besseres Image verträgt, als es zur Zeit der Fall ist. Ich freue mich, den Verband zusammen mit meinem Vorstandsteam in die Zukunft zu führen und bin gespannt, was die nächsten Jahre sowohl an Herausforderungen als auch an Chancen bringen werden. Ein Hauptanliegen, wieso ich mich entschieden habe in den Verband einzutreten ist, die Möglichkeit aktiv die Hauswirtschaft vorwärtszubringen und gerade das Image zu fördern.

Das möchte ich gern mit meinem Engagement erreichen: Ich möchte die verschiedenen Bereiche vernetzen. Das betrifft die Zusammenarbeit des Bundesverbandes mit den Landesverbänden, aber auch die Zusammenarbeit mit den anderen Verbänden im Netzwerk der Hauswirtschaft. Eine Neuigkeit in eigener Sache: Ich werde am 21. Oktober heiraten und heiße dann: Laura Marie Haffmanns.



Edith Schmidberger,
27 Jahre

Verantwortlich für den Bereich Ernährung in der Liebenau Service GmbH

Mein beruflicher Werdegang: Nach meiner Ausbildung zur Hauswirtschafterin absolvierte ich die Fachhochschulreife. Im Anschluss belegte ich den Studiengang Ernährung und Versorgungsmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf mit dem Schwerpunkt Versorgungsmanagement. Seither bin ich bei der Stiftung Liebenau tätig.

Ich engagiere mich im Bundesverband Hauswirtschaftlicher Berufe e.V. weil er ein wichtiges Netzwerk für den beruflichen Austausch über meinen Arbeitsalltag hinaus ist. Für mich ist es wertvoll nach der Aus- und Weiterbildung an den aktuellen Themen im Berufsbild dran zu bleiben. Egal ob Trends, gesetzliche Veränderungen oder die Neuordnung der Ausbildung – der Verband hat für die verschiedenen Schwerpunkte des Berufsbilds Experten. Darüber hinaus ist der Austausch mit anderen Menschen und der Blick über den Tellerrand sehr wertvoll.

Das möchte ich gern mit meinem Engagement erreichen: Durch meine Mitarbeit beim Bundesverband möchte ich junge Menschen für diesen vielseitigen und abwechslungsreichen Beruf begeistern. Seit meiner eigenen Teilnahme an der Deutschen Meisterschaft für Auszubildende in der Hauswirtschaft 2014 in Leipzig begleite ich diesen Wettbewerb. Es ist spannend, die Teilnehmenden aus dem ganzen Bundesgebiet zwei Tage lang zu begleiten. Es wäre schön, wenn dieses Berufsbild mit seiner Vielfalt der Kompetenzen in unserer Gesellschaft an Popularität gewinnt. Hauswirtschaft ist eine bedeutende Schnittstelle in vielen Arbeitsbereichen. Um diese zu meistern werden Nachwuchskräfte gesucht.





Sonja Hohmann, 52 Jahre

Zurzeit bin ich als Fachpraxislehrkraft für Hauswirtschaft an der BBS in Peine tätig.

Mein beruflicher Werdegang: Ausbildung zur Hauswirtschafterin in einem familiären Betrieb in Braunschweig und in einem Kloster in Salzgitter Steterburg, Weiterbildung zur Meisterin der Hauswirtschaft

Ich war vorher tätig als Küchenleitung im Land Niedersachsen (Zentralaufnahmestelle für Asylbewerber in Braunschweig) und als Ausbilderin Landesbildungszentrum für Hörgeschädigte in Hildesheim.

Ich engagiere mich im Bundesverband und in meinem Landesverband Niedersachsen, weil ich die Wichtigkeit der Hauswirtschaft gerne einer breiten Öffentlichkeit aufzeigen möchte. Mir ist wichtig, möglichen Nachwuchskräften die HW als interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld zu präsentieren, den altbackenen Ruf vom Berufsfeld zu entfernen. Ich möchte aufzeigen, dass Hauswirtschaft jung, innovativ, nachhaltig, wichtig, interessant und am „Puls der Zeit ist.“

...weil ich gerne im Austausch bin, mit Kolleginnen und Kollegen aus allen möglichen Bereichen und ich sehr gerne über den Tellerrand schaue und Neues für mich und auch für meine berufliche Tätigkeit entdecken möchte ... es gibt jeden Tag so viel Neues, alleine kann man diese Vielfalt gar nicht ergründen und begreifen, da ist der fachliche und persönliche Austausch für mich unverzichtbar!

Das möchte ich gern mit meinem Engagement erreichen:

Erreichen möchte ich die Anerkennung des Berufsfeldes Hauswirtschaft! Ich möchte erreichen, dass der Mythos „das bisschen Haushalt“ aus den Köpfen verschwindet. Es ist mir ein Anliegen die Bekanntheit der Berufsgruppen sowie deren Einsatzmöglichkeiten und die Möglichkeiten der Qualifizierung und Weiterbildung in der HW zu steigern. Insbesondere an den Schulen, bei den Agenturen für Arbeit und überhaupt in der Öffentlichkeit sehe ich da noch viel Luft nach oben!



Helga Zerb, 62 Jahre

Fachlehrerin für arbeitstechnische Fächer Ernährung - Hauswirtschaft, Koordinatorin an der Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar, zur Zeit im Sabbatjahr

Mein beruflicher Werdegang: Hauswirtschafterin im ländlichen Bereich, Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft, Fachlehrerin für arbeitstechnische Fächer

Ich bin seit 2010 im Vorstand des Bundesverbandes und noch ein bisschen länger im Vorstand des Landesverbandes Hessen. Meine Schwerpunkte sind hier die Kassenführung. Zahlen sind mein zweites Hobby. Außerdem kümmere ich mich um die Mitgliederverwaltung und um die Aboverwaltung des Fachmagazins Fundus.

Das möchte ich gern mit meinem Engagement erreichen:

Den jungen Nachwuchskräften aufzeigen, dass sich ehrenamtliches Engagement lohnt. Nur gemeinsam können wir was bewegen und erreichen.



Martina Krug, 36 Jahre

Hauswirtschaftsleitung und Betriebsleitung

Ich bin als Hauswirtschaftsleitung und Betriebsleitung in einer Werkstatt für behinderte Menschen tätig. Gerne stelle ich mich einer neuen Herausforderung.

Mein beruflicher Werdegang: Ich habe 2006 die Ausbildung zur Hauswirtschafterin abgeschlossen. Anschließend war ich in verschiedenen Wohneinrichtungen im Bereich der sozialen Rehabilitation tätig, sowie im ambulant betreuten Wohnen. Einen kurzen „Abstecher“ habe ich auch in den Bereich der gehobenen Privathaushalte unternommen. 2011 habe ich mein Fachabitur im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft absolviert, 2017 habe ich meinen Meister in der Hauswirtschaft gemacht.

Ich bin Vorsitzende des Landesverbands hauswirtschaftlicher Berufe in Hessen und Beisitzerin im Bundesverband, weil die Verbandsarbeit einfach mal auf jüngere Beine gestellt werden muss, um auch Nachwuchs anzuwerben.

Das möchte ich gern mit meinem Engagement

erreichen: Wir haben einen tollen, abwechslungsreichen Beruf, der leider von der Gesellschaft oft falsch wahrgenommen wird. Dies will ich ändern!



Anne Jäckels, 52 Jahre

Wohnt in Aschaffenburg, Unterfranken
Aufgewachsen im Münsterland

Mein beruflicher Werdegang: Ich habe 1991 den Abschluss als staatlich geprüfte Oecotrophologin erworben. Nach Stellen in Aachen und Dortmund arbeite ich heute in Aschaffenburg mit Auszubildenden, u. a. in der Reha-Ausbildung, in verschiedenen Berufen als Lehrkraft für Stützunterricht. Zuvor war ich hier in der Erwachsenenbildung im Fachgebiet HoGa, Hauswirtschaft und Soziales tätig. Seit 2015 leite ich den Vorbereitungslehrgang zur Hauswirtschafterin für den Landesverband Bayern. 2016 wurde ich in den Prüfungsausschuss HauswirtschafterIn berufen und 2018 übernahm ich die Regionalleitung in Aschaffenburg. Dem Vorstand des Bundesverbandes gehöre ich seit 2020 an.

Das möchte ich gern mit meinem Engagement erreichen:

Es motiviert mich, mit Menschen im Team zusammenzuarbeiten und sie bei ihren Zielen zu unterstützen. Daneben freue ich mich immer über neue Kontakte und Blickwinkel sowie neues Wissen. Ich möchte mit meiner langjährigen Erfahrung das Leitungsteam unterstützen, den Verband voranzubringen, die wichtigen gesellschaftlichen Aufgaben zu erfüllen und den Verband fit für die Zukunft zu machen. Dazu gehört es, junge Menschen für den Verband zu begeistern, das Image der hauswirtschaftlichen Berufe zu verbessern und den Verband an die veränderten Zeiten anzupassen.

INTERVIEW

Jede Meinung ist wichtig und wertvoll

Nach 15 Jahren Vorstandsarbeit für den Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe gab Claudia Forster-Bard das Amt an Laura Fürtjes ab. FUNDUS möchte wissen, wie sie auf diese lange Zeit zurückblickt.

Claudia, Du bist für unsere Leser wahrscheinlich keine Unbekannte. Bitte stell Dich trotzdem kurz vor.

Ich bin 53 Jahre, bin verheiratet und habe drei erwachsene Söhne. Aktuell bin ich an einer berufsbildenden Schule in St. Wendel als Lehrwerksmeisterin tätig. Ich habe Hauswirtschafterin in einem landwirtschaftlichen Betrieb gelernt und dann auf der Landfrauenschule in Boppard meine hauswirtschaftliche Betriebsleiterin gemacht. Nach der Familienphase habe ich in vielen sozialen Einrichtungen gearbeitet, besonders in der Jugendberufshilfe und bin darüber dann auch an der Berufsschule gelandet.

Liebe Claudia, wie lange engagierst Du Dich schon im Verband hauswirtschaftlicher Berufe?

Ich bin 2005 in den Verband hauswirtschaftlicher Berufe Saar eingetreten. Ich suchte damals im Saarland eine Möglichkeit, im Beruf Fuß zu fassen, mich auszutauschen und zu vernetzen. Das war genau die richtige Entscheidung! 2007 nahm ich an der Delegiertenversammlung in Würz-



Claudia Forster-Bard

burg teil. Dort wurde ich zur stellvertretenden Vorsitzenden gewählt. Im Team mit den „alten Hasen“ Petra Stubakow und Ingeborg Henneberger hatte ich die Möglichkeit, in die Vorstandsarbeit reinzuschneupern, sie kennenzulernen und mich allmählich einzuarbeiten. Schließlich konnte ich die ersten Termine wahrnehmen.

Was waren Deine Beweggründe, den Vorsitz zu übernehmen?

Ich fand es spannend, nicht nur im kleinen Saarland, sondern auf der großen, bundesweiten Bühne etwas zu tun. Ich fand es ganz faszinierend, wie viele Akteure es in der Verbandsarbeit gibt, wie viele Akteure es bei uns in Landesverbänden und im Bundesverband gibt und wie groß dieses Netzwerk ist. Das konnte ich mir von meiner beruflichen Laufbahn her gar nicht vorstellen.

Wie lange hat es gedauert, bis Du Dich im Amt „zu Hause“ fühltest?

Das hat tatsächlich ein paar Jahre gedauert, weil ich 2012 den Vorsitz von Petra Stubakow erstmal kommissarisch übernommen habe und mich dann ganz bewusst entschieden habe, den ersten Vorsitz zu übernehmen. Dabei hat mir geholfen, dass ein Team um mich herum war, das mir das zugetraut und mich bestärkt hat. Jeder hatte seine eigenen Verantwortlichkeiten. Dadurch, dass die Zuständigkeiten aufgeteilt waren, war das Amt gut zu bewältigen.

Hattest Du ein eigenes Programm oder wolltest Du vor allem Bestehendes bewahren?

Tatsächlich ging es erstmal darum,

das Bestehende zu bewahren. In der Alltagsarbeit des Verbandes gab es immer eine Fülle von Dingen zu erledigen. Der Spielraum für neue, eigene Projekte war ziemlich begrenzt. Nach der Delegiertenversammlung war vor der Delegiertenversammlung, vor der Prüferschulung, vor den Anträgen des Ministeriums oder vor der nächsten Tagung. Davon abgesehen musste die eine oder andere Krise bewältigt werden. Aber natürlich hatten wir uns Ziele vorgenommen und haben auch an denen gearbeitet.

Teilst Du mit uns ein paar Höhe- und Tiefpunkte?

Es gab tatsächlich die eine oder andere Krise, wo wir als Vorstand und ich auch ganz persönlich in Zweifel gekommen sind: Kriegen wir das hin? Wie gut gelingt das? Hat das überhaupt alles noch eine Zukunft – dieser Bundesverband und die Hauswirtschaft im Besonderen? Eine frustrierende und krisenhafte Situation war immer dann, wenn sich ein Landesverband aufgelöst hat. Es hatte oft Gründe, die man differenziert betrachten muss. Aber gerade die Auflösung des Landesverbandes Nordrhein-Westfalen hat wirklich wehgetan, weil es im Herzen Deutschlands ein großer und wichtiger Verband war. Da ist eine Lücke. Umso spannender ist es, dass wir jetzt eine neue Vorsitzende aus Nordrhein-Westfalen haben, obwohl es keinen Landesverband gibt. Und das zeigt wieder – und da kommen wir schon zu den Höhepunkten, dass es uns gelungen ist, diese Kurve zu kriegen. Nicht nur mit den Landesverbänden zusammenzuarbeiten, sondern auch unsere Mitglieder an der Basis anzusprechen. Sie mit ins Boot zu holen und einzubinden. Da sind wir auf einem guten Weg. Ein Höhepunkt in meiner Verbandsarbeit war auf jeden Fall die Teilnahme (als Besucherin) an den Euro Skills in Budapest 2018, dem europäischen Wettbewerb der Berufe. Dort habe



ich mit meiner Kollegin Inge Merz eine Dimension der beruflichen Wettbewerbe kennengelernt, die uns sehr motiviert hat, auch für die Hauswirtschaft das gleiche zu erreichen. Das ist auf jeden Fall eine Vision, die es wert ist, weiter verfolgt zu werden. Die Hauswirtschaft sollte dort als Beruf vertreten sein und sich mit den europäischen Ländern und auch weltweit messen. Ein weiterer Höhepunkt in der Verbandsarbeit sind natürlich die deutschen Meisterschaften für unsere Auszubildenden. Und ganz frisch in Erinnerung ist noch die Feier zu unserem 40-jährigen Bestehen als Bundesverband. Das war noch einmal so besonders, weil es gezeigt hat, dass unser Verband von diesem Miteinander lebt, dass er von den Menschen geprägt wird, die sich in der Vergangenheit engagiert haben und sich auch noch weiter engagieren.

Was hat Deiner Meinung nach dazu geführt, dass wir auf einmal junge Menschen im Vorstand haben?

Ich glaube, unsere jungen Kolleginnen waren einfach reif dafür. Laura Fürtjes hat sich beruflich gut etabliert, hat ihre Ausbildung zur Meisterin gemacht und startet

auch von den Jungen was sagen. Es ist insgesamt ein gutes Miteinander und das ist das Geheimnis, das jetzt öffentlich gemacht wird.

Denkst Du, dass auch die neuen digitalen Medien dazu beigetragen haben könnten?

Für einen Verband, der bundesweit agiert, ist es auf jeden Fall ein Vorteil, dass man sich unabhängig von Fahrtwegen auch kurzfristig zusammenschließen kann. Wir nutzen schon lange digitale Formate für unsere Vorstandssitzungen. Der große Vorteil ist, dass man sich sieht, es gibt ein Protokoll und wir können richtig gut konstruktiv zusammenarbeiten. Seit Anfang des Jahres haben wir digitale Netzwerktreffen, die offen sind für alle Interessierte. Das ist ein niedrigschwelliges Angebot, das gut angenommen wird.

Welchen Rat gibst Du dem neuen Vorstand?

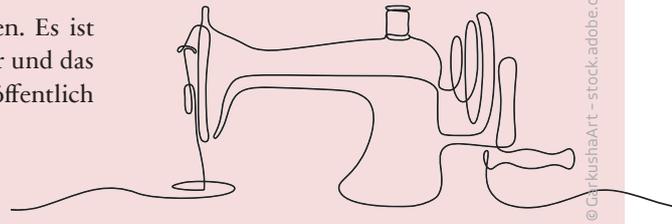
Mein Rat ist, dass sie darauf achten, dass ihre Verbandsarbeit mit ihrem Berufs- und ihrem Privatleben in einem guten Gleichgewicht ist. Ich finde ja, dass Verbands-



Im Bundesverband wird Teamarbeit groß geschrieben

jetzt als Führungskraft durch. Sie ist neugierig darauf, was es hier in der Verbandsarbeit zu gestalten gibt. Und ich glaube, der Erfolg – wenn ich davon sprechen darf – liegt ein Stückweit darin, dass wir uns als Kolleginnen und Kollegen unabhängig vom Alter einfach auf Augenhöhe begegnen. Jede Meinung ist wichtig und wertvoll. Wir diskutieren, wir lassen uns aber

arbeit auch Spaß macht und gar nicht unbedingt als Arbeit definiert werden muss, wofür ich nochmal einen Ausgleich im Bereich von Spaß haben muss. Sondern die Verbandsarbeit kann wie ein Stück Familie sein, und wir lachen auch sehr viel zusammen. Alles verlangt seinen Platz, und man muss im Zweifelsfall auch mal Prioritäten setzen. Es wäre total schade,



© GajkushaArt - stock.adobe.com

wenn man sich davon unter Druck setzen oder ausbeuten lässt.

Womit füllst Du die entstehende Lücke in Deiner Freizeit aus, wenn Du nicht mehr Vorsitzende bist?

Die Lücke lässt sich noch nicht so ganz klar definieren, weil da sofort andere Ehrenämter verlangend ihre Fühler ausgestreckt haben. Aber tatsächlich bin ich nicht mehr so eingespannt. Es gibt weniger Termine. Ich habe meine Nähmaschine wieder für mich entdeckt. Davon profitiert jetzt meine Nichte, die eine Patchworkdecke zur Hochzeit bekommt.

Wie siehst Du die Zukunft der Hauswirtschaft?

Meine Vision ist, dass wir mit den anderen Berufen, die sich um Menschen kümmern, viel enger zusammenrücken. Dass wir einen Zugang finden zu den Kolleginnen in der Pflege oder der Pädagogik und dass wir auf Augenhöhe zusammenarbeiten können. Dass wir nicht die Assistentinnen der Pflege sind, denn wir gehören zu den Professionen, die sich gerne und gut um Menschen kümmern. Und wenn es uns gelingt, ein Teil dieses Dreiklangs zu sein, dann würden die Menschen unheimlich davon profitieren und es würde auch unseren Beruf stärken.

Das ist ein wunderbares Schlusswort, und wir hoffen beide, dass der Deutsche Hauswirtschaftsrat in seinem diesbezüglichen Bemühen erfolgreich sein wird und wir in fünf Jahren sagen können: Wir haben es geschafft und zählen in den Fachkräfteschlüssel.

Ich danke Dir herzlich für dieses Interview und Deine fruchtbare Verbandsarbeit!

Das Interview führte Patricia Adams

In unserer Reihe
„Erfahrungsschatz“
 spricht *Cornelia Lenhardt*
 im Interview über
 die Chancen von
 Servicegesellschaften
 und warum sie beruflich
 neue Wege gehen
 konnte.



**ERFAHRUNGS
 SCHATZ**

INTERVIEW

„Wir konnten der Hauswirtschaft einen höheren Stellenwert geben“

Ihr beruflicher Werdegang war nicht von Anfang an von der professionellen Hauswirtschaft geprägt. Was haben Sie vorher gemacht?

Ja, das stimmt. Meine berufliche Laufbahn begann 1974 im Verwaltungsbereich bei der Finanzbehörde. Nach Weiterqualifizierung war ich dann als Sekretärin/Assistentin in einem großen Chemieunternehmen tätig: Personalverwaltung, Abteilung Fort- und Weiterbildung, Verkaufsabteilung, Forschungsabteilung und Sparte Qualitätsmanagement Informationssysteme. Zu meinen Tätigkeiten gehörten etwa die Mitarbeit bei der Erstellung des Forschungsplanes, Aufgaben aus dem Personalbereich und Zuarbeiten für diverse interne Abteilungen, Planungen von Dienstreisen im In- und Ausland, Besprechungen und Sitzungen, Terminplanung und -verfolgung, Assistententätigkeiten für Abteilungs- und Spartenleitung im Bereich Forschung und Qualitätsmanagement Informationssysteme. Diese Zeit endete dann mit der Geburt unserer Tochter Anne im Jahr 1990.

Das heißt also, die professionellen hauswirtschaftlichen Qualifikationen haben Sie erst im zweiten Schritt erworben?

Ja. Meine Mutter war früh verstorben und der Privathaushalt, anfangs noch mit landwirtschaftlichem Nebenerwerb, musste für die Familie gut organisiert werden. Aus Interesse und Spaß an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten absolvierte ich dann ab 1982 in Abendkursen die Ausbildung zur Hauswirtschafterin, um 1987 mit der Meisterprüfung abzuschließen.

Wie ging es dann beruflich weiter?

1994 wurde die neue örtliche Kindertagesstätte eröffnet, hier sollte für etwa 20 Ganztageskinder und Betreuende Mittagsverpflegung angeboten werden. Ich erhielt die Stelle mit 20 Wochenstunden. Nach drei Monaten Betrieb sah das schon anders aus: Jetzt kochten wir mit zwei Hilfskräften für

insgesamt 100 Personen und zwei weitere Kindertagesstätten sowie den örtlichen Kinderhort für täglich drei Ausgabezeiten. Daher wurde meine Arbeitszeit auf Vollzeit erhöht. Bei örtlichen Veranstaltungen organisierten wir die Verpflegung. Meine Kinder waren in der Kita in unterschiedlichen Gruppen, während der Grundschulzeit vor Ort und während des Besuchs der weiterführenden Schulen kurzzeitig im Hort.

2003 wechselte ich als Hauswirtschaftsleitung – Teilbereiche Wäscheversorgung, Reinigung, Service – in eine Alteinrichtung mit 110 Bewohnern und Bewohnerinnen eines Wohlfahrtverbandes in Teilzeit. 2008 übernahm ich zudem die Leitung für die Verpflegungsleistungen, wieder in Vollzeit.

2014 wurden alle hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in den Betriebsstätten des Wohlfahrtverbandes zuerst in eine Betriebsträgersgesellschaft, später in eine Servicegesellschaft überführt. Ich bewarb mich auf eine der drei Stellen als Regionalleitung und war zuständig für die gesamten hauswirtschaftlichen Dienstleistungen von zehn Alteinrichtungen und der Bürozentrale des Wohlfahrtverbandes. Später kamen externe Kunden hinzu: Reinigungen von Beratungsstellen, Bürogebäuden, Kindereinrichtungen und kirchlichen Gebäuden, die Außer-Haus-Verpflegung von Kindertagesstätten, Tagespflege Senioren und Essen auf Rädern. Zuständig war ich für bis zu 300 Mitarbeitende in meiner Region.

Welche Aufgaben mussten bei den Ausgliederungen in die Servicegesellschaft bewältigt werden?

Die Problematik der Betriebsstätten der drei Regionen war die Anzahl der externen Dienstleister, der verschiedenen Strukturen, Ausstattungen und Arbeitsabläufen sowie die unterschiedlichen Qualifikationen und Standards in den einzelnen Betrieben, die letztendlich von Einrichtungsleitungen, die entweder aus der Pflege oder Betriebswirtschaft kamen, geleitet wurden. Der hauswirtschaftliche Bereich hatte immer den Stellenwert, den die dortige



Hauswirtschafts- und Küchenleitung sich erarbeitet und vertreten hatte.

Der erste Schritt war, alle externen Dienstleister – hier waren es meist die Gebäudereiniger – zu kündigen und die Reinigung in Eigenleistung zu organisieren. In Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer und meinen beiden Kolleginnen entwickelten wir die entsprechenden Standards, kalkulierten, statteten den Reinigungsbe- reich mit Maschinen, Geräten und Reinigungstextilien aus, stellten neue Mitarbeiter ein, entwickelten Schulungen der Mitarbeiter, erstellten Reinigungs- und Tourenpläne. Für die gesamte Wäscheversorgung wurde ein kompetenter Partner gefunden und von der Wäschekennzeichnung bis zur Lieferung der Berufskleidung alles neu geregelt.

Wir hatten uns passende Systempartner gesucht, mit denen wir vom Reinigungsmittel über Geräte und Maschinen bis hin zu Produktschulungen und Unterweisungen unsere Vorstellungen umsetzen konnten.

Für den Verpflegungsbereich führten wir über einen externen Partner ein einheitliches weitreichendes Warenwirtschaftsprogramm ein, das von der Rezepturverwaltung über Bestellwesen, Kalkulation, Dokumentation und Speiseplanung alles abdeckte. Über den externen Partner werden weiterhin die Warensortimente aktualisiert, Preise verhandelt und die gesetzlichen Angaben direkt mit den Produkten eingepflegt und aktualisiert. Trotz Vereinheitlichung bleibt der regionale Bezug aber möglich.

Aber auch die Organisation der Servicegesellschaft musste neu gestaltet werden: Alle hauswirtschaftlichen Dienstleistungen wurden neu kalkuliert, Mitarbeiter in die neuen Dienstprogramme überführt, die Personalverwaltung neu strukturiert, Formularwesen intern und extern entwickelt und die Kommunikation zwischen den einzelnen Betriebsstätten, Mitarbeiter- teams und der Zentrale geregelt.

Das hört sich sehr arbeitsintensiv an. Wie hat es sich weiterentwickelt?

Die ersten vier Jahre waren sehr fordernd aber auch sehr interessant. Endlich konnten wir unsere hauswirtschaftliche Profession gestalten, neue Wege gehen, die vorher nie möglich waren. Letztendlich war die Ausgliederung in eine Servicegesellschaft die Chance, hauswirtschaftlichen Dienstleistungen einen höheren Stellenwert zu

geben. Durch die flache Organisation waren wir sehr flexibel, schnell und zielgerichtet in unseren Entscheidungen.

Jede Regionalleitung übernahm zusätzlich übergreifende Teilbereiche: Mittlerweile ein Mann ersatzweise im Team übernahm den Bereich Küche (Zentrale Beschaffung Küchengeräte, Verhandlungen mit örtlichen Lieferanten), die Kollegin den Bereich

tungswettbewerbes in Trier), bei der LAG Rheinland-Pfalz (Schatzmeisterin) und bei der Abwicklung des Bildungswerkes zusammen mit Elfriede Schröder. Später arbeitete ich für das Büro des Bundesverbandes (Organisation der Vorstandssitzungen, Delegiertenversammlungen, Arbeitskreis Berufliche Bildung und Prüferschulungen) und beim Fachmagazin FUN-



Organisation von Fortbildungen für Mitarbeitende und Produktvorführungen, ich übernahm den Bereich Qualitäts-/Organisationshandbuch und den Qualitätszirkel Ausbildung.

In Zusammenarbeit mit den Führungskräften vor Ort erstellten wir die jährlichen Wirtschaftspläne, hielten regionale und überregionale Dienstbesprechungen ab, organisierten Fortbildungen, führten angekündigte und unangekündigte Audits durch, nahmen an Teamsitzungen, aber auch an Personalgesprächen in den Betriebsstätten teil. Wir waren mit Dienstwagen, Tablet und Smartphone unterwegs und hielten engen Kontakt zu den Führungskräften und Mitarbeitenden vor Ort sowie den Abteilungen in der Zentrale.

Wie hat sich ihre langjährige Verbandstätigkeit auf Ihr Berufsleben ausgewirkt?

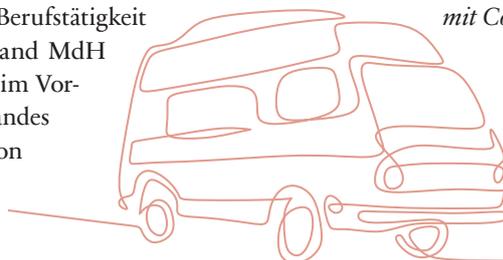
Ich bin bereits 1994 – seit Beginn meiner hauswirtschaftlichen Berufstätigkeit – in den Landesverband MdH eingetreten, arbeitete im Vorstand des Landesverbandes mit (erste große Aktion war die Durchführung des Bundesleis-

DUS (Redaktionsbüro, Layout Projektmanagement, Abo-Verwaltung, Buchhaltung). Teilgenommen habe ich an fast allen Prüferschulungen und bin noch Mitglied im Arbeitskreis berufliche Bildung. Alle Erfahrungen aus meiner Bürotätigkeit sowie aus den Aktivitäten in den diversen Organisationen waren mir eine große Hilfe bei meiner Tätigkeit als Regionalleitung.

Sie sind jetzt seit einiger Zeit in Rente, was haben Sie noch weiter vor?

Ich bin noch in diversen Prüfungsausschüssen tätig, es wird also ein dosierter Abschied von der professionellen Hauswirtschaft. Mein Mann und ich sind mit unserem Wohnmobil viel auf Reisen. Ich bin leidenschaftliche Patchworkerin, Töpferin und lese viel. Ansonsten bin ich dabei, meine persönliche „to do-Liste“ abzuarbeiten.

Das Gespräch führte
Patricia Adams-Lenhardt
mit Cornelia Lenhardt.



Wohlfühlatmosphäre statt Unterricht

An der Akademie für Landwirtschaft und Hauswirtschaft in Kupferzell/Baden-Württemberg fand im Juli der Emmi-Kongress für Nachwuchs-Führungskräfte statt. Der Name ist eine Erinnerung an die erste Schulleiterin der Akademie, an Emilie Bausch.

Statt Ernährungslehre und Haushaltstechnik beschäftigten sich die ca. 80 Teilnehmerinnen mit der Barcamp-Methode bei 18 verschiedenen Sessions. Im Barcamp gibt es statt steifer Vorträge Workshops mit Beteiligung der Teilnehmer.

So fanden unter anderem die sogenannten Sessions zu Kochen mit ausgewürfelten Zutaten, zu Ehrenamt, Karriere und Comics in der Hauswirtschaft oder berufliche Perspektiven mit weiteren hybrid zugeschalteten Schulen aus Deutschland statt. Besonders spannend war das Foodpairing bei alkoholfreien Getränken. Hier wurden auf den ersten Blick widersprüchliche Geschmacks-

richtungen kombiniert, die sich jedoch zu einem harmonischen Ganzen verbinden. Intensiv wurde auch die Möglichkeit zum Netzwerken genutzt: Untereinander oder mit den Vertretern der anwesenden Verbände und Firmen. Grillen und chillen auf der Schloßterasse, die Cocktailbar am Abend und ein tolles Live-Konzert am

Freitag abend sorgten für gute Laune und Wohlfühlatmosphäre. Die Veranstalter hatten mit ihrem Konzept genau die richtige Antwort auf die Bedürfnisse der jungen Fachkräfte. Im Vordergrund stand das Miteinander etwas ausprobieren, sich kennenlernen und Spaß zusammen zu haben. Gerade in einem Berufsfeld wie der Hauswirtschaft, in dem es immer wieder darum geht, für andere Menschen eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, sollten wir uns selbst diese Erfahrung gönnen. Cfb



In einem der vielen Workshops konnte die Technik des Fadenknüpfens geübt werden.

Alle Bilder Judith Lindermann



Der Emmi-Kongress feierte Premiere an der seit 100 Jahren bestehenden Akademie



Judith Lindermann (stellvertretende Vorsitzende Landesverband Hessen) und Wilhelmine Kalle (dgh) tauschen Informationen der kooperierenden Verbänden aus



Martina Krug (rechts) Vorstandsmitglied Bundesverband informiert Teilnehmer und Absolventen über die Netzwerke der hauswirtschaftlichen Verbände



Die Studierenden der ALH visualisierten sehr mit der Karriereleiter sehr anschaulich die Aufstiegsmöglichkeiten in der Hauswirtschaft

Neue Fachkräfte im Saarland



In Saarbrücken gab es Grund zum Feiern: Im Ministerium für Bildung und Kultur wurden die Prüfungszeugnisse für die dualen Ausbildungsberufe HauswirtschafterIn und FachpraktikerIn Hauswirtschaft in einem feierlichen Rahmen übergeben.

Eingeladen waren die erfolgreichen Absolventen, Vertreter der Ausbildungsbetriebe, Ausbilder/innen, Vertreter der Agenturen für Arbeit, Mitglieder der beiden Prüfungsausschüsse sowie die beiden Vorsitzenden (Frau Gertrud Nürnberg und Frau Maria Bauer), die Vorsitzende des Verbandes für hauswirtschaftliche Berufe Saar (Frau Ulrike Becker), Lehrkräfte der Fachklassen, der Schulleiter des sozialpflegerischen Berufsbildungszentrums in Saarbrücken (Herr Leiv Erik Zimdars), der stellvertretende Schulleiter des CJD in Homburg (Herr Michael Stephan). Aus dem Ministerium für Bildung und Kultur waren vertreten, Reiner Groß, Referatsleiter C5, Nicole Stephan, Referatsleiterin C5, Maria Fier, Leiterin der zuständigen Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft C5.

Frau Nürnberg richtete anerkennende Worte an die jungen Fachkräfte: „Ohne Sie läuft es nicht rund! Wenn es keine Hauswirtschaft geben würde und keine Arbeitsabläufe, die effizient ge-

staltet sind und hygienisch einwandfrei ablaufen.

Gerade in der heutigen Zeit, in der Wirtschaftlichkeit eine große Rolle spielt, wird die Bedeutung unseres Berufes immer wichtiger. Sie haben diese Fähigkeiten in Ihren Ausbildungsjahren immer weiterentwickelt und sind jetzt auf einem guten Stand.

Sie haben mit Ihrer abgelegten Prüfung den Grundstein für Ihr weiteres Berufsleben gelegt.

Aber hören Sie nie auf zu lernen. Bilden Sie sich immer weiter, stehen Sie zu Ihrem Beruf und Ihrer Berufung.

Wer seine Erfahrung weitergibt, ist selbst gefordert, sich beständig mit seinem Berufsfeld auseinanderzusetzen und neues Wissen zu erwerben, seien Sie offen dafür! Für unsere Unternehmen sind die Auszubildenden und neuen Fachkräfte junge Menschen, die Vielfalt in die Unternehmenskultur bringen.

Sie lassen uns, die wir schon länger im Beruf sind, neue Perspektiven erkennen und bringen wertvolle Impulse in unsere Arbeit. Mit Ihrem Idealismus sorgen Sie für Motivation und neue Tatkraft im gesamten Team.

Daher freuen wir uns auf Sie, als neue Fachkräfte.“



Frau Nürnberg gratuliert zum Berufsabschluss



Diana Galik nimmt die Gratulation entgegen

Prüfungszeugnisse gingen an

- 11 Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft
- 1 Fachpraktiker Hauswirtschaft
- 7 Hauswirtschafterinnen
- 2 Hauswirtschafter

Die beste Prüfung legte **Mareike Mehn** ab, gefolgt von **Diana Galik**, Teilnehmerin der deutschen Juniorenmeisterschaft 2022.



Startklar für die Karriere in der Hauswirtschaft



Verleihung der Meisterbriefe an die Fach- und Führungskräfte des Prüfungsjahrganges 2022

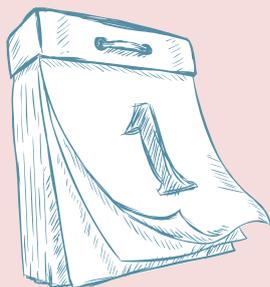


ADD-Präsident Thomas Linnertz im Kreise der erfolgreichen Meisterinnen der Prüfungskampagne 2022 sowie der „Silbernen Meisterin“

Trier/Rheinland-Pfalz – Die neuen hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräfte der Prüfungskampagne 2022 erhielten aus den Händen des Präsidenten der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD), Thomas Linnertz, ihre Meisterbriefe.

Die ADD ist die zuständige Stelle für die Berufsbereiche des öffentlichen Dienstes und der Hauswirtschaft. Neben den neun frischgebackenen Meisterinnen konnte eine weitere Meisterin ihren „Silbernen Meisterbrief“ im Empfang nehmen. Landesbeste Meisterin der Hauswirtschaft wurde in diesem Jahr Elvira Wirt aus Speyer. Sie wurde für ihre Leistung mit einer gesonderten Auszeichnung geehrt.

Die Einsatzmöglichkeiten der Hauswirtschaftsmeisterinnen spannen einen großen Bogen von der Verpflegung von Kindern in Ganztageseinrichtungen, Kindertageseinrichtungen über die Führung hauswirtschaftlicher Betriebe wie Tagungsstätten, Jugendherbergen, Seniorenheime und betreutes Wohnen.



Terminkalender

21. SEPTEMBER 2022

19 – 20 Uhr, **Netzwerktreffen des Bundesverbandes** | [online](#)
Herzliche Einladung an alle Interessierte zum offenen Austausch, Fragen stellen, Experten finden, Jobangebote finden und freie Stellen anbieten. Link auf der Homepage www.bundesverband-hauswirtschaft.de

6. OKTOBER 2022

Symposium Hauswirtschaft *ganztäglich*. Es ist als Hybridveranstaltung (Präsenz- oder Online-Teilnahme möglich) geplant. Das Symposium Hauswirtschaft richtet sich an hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Lehrkräfte und Multiplikatoren. Veranstalter ist das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft in Weidenbach. Anmeldungen sind bis zum 1.10.2022 möglich.

13. OKTOBER 2022

Expertennachmittag zur „Ausbildung in der Hauswirtschaft“ der LAG Hauswirtschaft und Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft. Die Veranstaltung findet [online](#) statt. Weitere Infos unter www.lag-hw-nds.de

15. OKTOBER 2022

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Rheinland-Pfalz
Mitgliederversammlung in Mainz

15. OKTOBER 2022

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Hessen e.V.,
Mitgliederversammlung

20. OKTOBER 2022

18 – 20 Uhr, **4. EMMI-Gespräch** der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft Kupferzell | [online](#)
Informationen rund um die Hauswirtschaft im Allgemeinen und zur Fortbildung an der ALH im Besonderen
Anmeldung über diesen QR-Code:
Weitere Infos unter www.akademie-kupferzell.de



29. OKTOBER 2022

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V., **Mitgliederversammlung** in Bamberg mit Fachvortrag

9./10. NOVEMBER 2022

Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft an den haus- und landwirtschaftlichen Schulen Offenburg
Veranstalter: Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Baden-Württemberg

14. NOVEMBER 2022

10. Ratsversammlung des deutschen Hauswirtschaftsrates in Frankfurt/Main. Es finden Neuwahlen des Vorstandes statt. www.hauswirtschaftsrat.de

19. NOVEMBER 2022

ganztäglich
Arbeitskreis Berufliche Bildung des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe. Einladung an Mitglieder aus dem Bundesverband und den Landesverbänden zur Mitarbeit. Informationen bei Helga Zerb, hz@verbandmdh.de

14. DEZEMBER 2022

19 Uhr, **Netzwerktreffen des Bundesverbandes** hauswirtschaftlicher Berufe | [online](#) siehe Termin 21.09.

25. FEBRUAR 2023

Mitgliederversammlung
Landesversammlung hauswirtschaftlicher Berufe Baden-Württemberg im Kolpinghaus Stuttgart



„Das Arbeitsprojekt“

- Schwerpunkt:** Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen in der Meisterprüfung
- Inhalte:** Bei dem Arbeitsprojekt soll der Prüfling nachweisen, dass er ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen, Zusammenhänge in einem komplexen Sinne erfassen, analysieren und beurteilen kann. Außerdem soll er zeigen, dass er Lösungsvorschläge erstellen und durchführen kann. Die Teilnehmer setzen sich mit den Anforderungen an das Arbeitsprojekt auseinander, sie prüfen die Themenstellung für die Arbeitsprojekte und erfassen die Abgrenzung zu §5 VO „Betriebs- und Unternehmensführung“. Sie werden gestärkt in der Formulierung von Rückmeldungen an den Prüfling bei der Genehmigung der Themen für das Arbeitsprojekt. Die Teilnehmer verfolgen eine Präsentation eines Arbeitsprojekts mit anschließendem Prüfungsgespräch, bewerten diese Leistungen und begründen ihre Bewertungskriterien. Die Prüfungsleistungen können somit kompetenzorientiert auf Grundlage der Niveaustufe 6 des DQR bewertet werden.
- Seminartermin:** 08.10.2022 (09:00 – 17:00 Uhr)
- Seminarort:** online
- Referentin:** Anita Groh-Allgaier (Studiendirektorin)
- Kosten:** 90,00 € für Mitglieder
140,00 € für Nichtmitglieder

Anmeldung: www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Digitalisierung In der Ausbildung

Digitalisierung als integrativer Bestandteil der Ausbildung

- Inhalte:** Sie üben den Umgang mit digitalen Tools: Einführung und praktische Umsetzung in die Methode Stop-Motions-Videos und LearningSnacks. Wir stellen das digitale Berichtsheft vor und bieten mehrere Methoden an, wie Sie Daten digital verwalten können. Die Prüfer/-innen und Mitglieder der Berufsbildungsausschüsse bewerten Informationsbeschaffung aus digitalen Netzen und machen sich vertraut mit den Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit. Sie beurteilen Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen. Die Prüfenden werden sicher im Prüfen und Bewerten in der Abschlussprüfung zum Hauswirtschaftler/zur Hauswirtschafterin nach der neuen Verordnung. Das Seminar ist für Anfänger und für Anfänger mit Vorkenntnissen geeignet.
- Seminartermin:** Freitag, 14.10.2022 (15:00 Uhr) bis Sonntag, 16.10.2022 (12:00 Uhr)
- Seminarort:** Hotel Gutshof Herborn, Austraße 81, 35475 Herborn
- Referentin:** Claudia Forster-Bard, N.N.
- Seminarleitung:** Helga Zerb
- Kosten:** Seminarpreis 3-tägig inkl. Übernachtung, Verpflegung, Seminarunterlagen
190,00 € für Mitglieder des Bundesverbandes, der Landesverbände und des Berufsverbandes Hauswirtschaft
270,00 € für Nichtmitglieder

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum 01.10.2022 www.bundesverband-hauswirtschaft.de/Schulung



Bücher / Medien – Schule und Beruf

Hauswirtschaft verstehen, erleben und gestalten

Mach mit!

Die fünf verschiedenen Arbeitshefte der neuen Reihe „Mach Mit! Hauswirtschaft verstehen, erleben, gestalten“ vermitteln Inhalte der hauswirtschaftlichen Ausbildung. Sie decken alle Schwerpunkte ab und gliedern sich in die Bereiche Ernährung, Service, Gestaltung, Reinigung und Textilpflege und Betreuung.

Die Arbeitsheft-Reihe weist einen hohen Bezug zur Berufspraxis der Auszubildenden auf. Daher eignen sich die Hefte auch für den Einsatz in Kursen für Quereinsteiger. Die Verbindung der Förderung von sprachlichen und fachlichen Kompetenzen steht im Fokus des Konzepts. Der Name ist Programm, denn in allen Arbeitsheften gibt es vielfältige Anregungen, Stift und Papier zur Seite zu legen und die Übungen in der Praxis umzusetzen. Der große Vorteil gegenüber einem kompakten Werk ist, dass einzelne Schwerpunkte bearbeitet werden können.

In den Wortschatzübersichten werden wichtige Fachbegriffe am Ende jedes Kapitels zusammengefasst. Wenn die Kapitel konsequent durchgearbeitet werden, bleiben so wichtige Fachbegriffe, die mit jeder Methode verbunden sind, besser in Erinnerung. Dort findet sich auch Platz für Notizen und Übersetzungen.

Zu jedem Arbeitsheft sind Lösungen online oder gedruckt verfügbar. *cfb*

Hauswirtschaft verstehen, erleben und gestalten – Mach mit

Band 1 Ernährung: Anja Austregesilo, Marlene Krüger, 208 Seiten, Broschur, Bildungsverlag Eins 2020, ISBN 978-3-427-05408-5, 17,50 €
 Lösungsheft gedruckt 20,00€, als Download 15,00 €

Band 2 Service: Anja Austregesilo, Marlene Krüger, 136 Seiten, Broschur, Bildungsverlag Eins 2020, ISBN 978-3-427-05414-6, 13,95 €
 Lösungen als Download 15,00 €

Band 3 Gestaltung: Anja Austregesilo, Annika Weiß, 128 Seiten, Broschur, Bildungsverlag Eins 2021, ISBN 978-3-427-05420-7, 13,95 €
 Lösungen als Download 15,00 €

Band 4 Reinigung und Textilpflege: Anja Austregesilo, Annika Weiß, 140 Seiten, Broschur, Bildungsverlag Eins 2021, ISBN 978-3-427-05426-9, 13,95€
 Lösungen als Download 15,00€

Band 5 Betreuung: Anja Austregesilo, Annika Weiß, 140 Seiten, Broschur Bildungsverlag Eins 2021, ISBN 978-3-427-05432-0, 13,95 €
 Lösungen als Download 15,00 €

NEU: Schülerband: Anja Austregesilo, 304 Seiten, Festeinband, Bildungsverlag Eins 2022, ISBN 978-3-427-05438-2, 34,95 €, lieferbar ab Ende September 2022



Kochen ohne Strom

**Das Notfallkochbuch –
Die 50 besten Rezepte für Alltag,
Camping und Notfall**

Dieses Buch entstand als gemeinsames Projekt verschiedener Hilfsorganisationen. Zusammen starteten sie einen bundesweiten Rezeptwettbewerb. Aus über 500 Einsendungen wurden die 50 besten Rezepte ausgewählt. Die Rezepte können alle entweder ohne Strom oder mit alternativen Energiequellen (Gaskocher, Feuerstelle, Fonduetopf, Stövchen, Brennpaste) zubereitet werden.



Zusätzlich gibt es Tipps und Informationen von Expertinnen und Experten zu den Themen der Ernährungsvorsorge, Stromausfall und Sicherheit. Es entstand ein Buch, das nicht nur in keinem Haushalt für den Notfall fehlen sollte, sondern auch unmittelbar neben der Taschenlampe liegen sollte, damit es sofort griffbereit ist. Ein wunderbares, aufschlussreiches und informatives Buch mit Rezepten, die Lust darauf machen, das eine oder andere sofort auszuprobieren. Sei es die kalte „Gazpacho“ oder die „Gute Laune-Croissants“, die ganz ohne Backen auskommen. *red/ms*

Kochen ohne Strom

Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe,
151 Seiten, kartoniert, Bassermann – 2021,
ISBN 978-3- 8094-4515-9, 9,99 €

Bücher / Medien

Vereinsrecht und Ehrenamt

Engagiert in Vereinen, Initiativen und Projekten

Viele Menschen engagieren sich ehrenamtlich: Sie betreuen Kinder bei den Hausaufgaben, organisieren eine Baumpflanzaktion, leiten Chöre oder trainieren eine Jugendmannschaft. Ehrenamtliche Tätigkeit und bürgerschaftliches Engagement sind in unserer Gesellschaft unverzichtbar. Doch auch Initiativen und andere Zusammenschlüsse sind rechtliche Gemeinschaften, für die bestimmte Regeln gelten. Der Ratgeber gibt einen Überblick über mögliche Rechtsformen und informiert, was rund um solche Zusammenschlüsse zu beachten ist. Unverzichtbares Werkzeug: Ein Online-Tool, um eine eigene Vereinssatzung rechtssicher zu erstellen. Zu empfehlen für alle, die sich ehrenamtlich engagieren und Verantwortung für einen Verband oder eine Initiative tragen. Geeignet als Nachschlagewerk und um sich einen Überblick über Themen wie Organisationsformen, Haftung und Steuerpflicht zu verschaffen. Neue Gesetze und Verordnungen werden im Aktualisierungsservice www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/aktuell zusammengefasst. *cfb*



Vereinsrecht und Ehrenamt – Engagiert in Vereinen, Initiativen und Projekten

Bernd Jaquemoth, Broschur, Verbraucherzentrale NRW
2. Auflage 2022, ISBN 978-3- 86336-651-3, 16,90 €
Zu beziehen im Online-shop www.ratgeber-verbraucherzentrale.de, im Buchhandel oder in den Beratungsstellen der Verbraucherzentrale

Bücher / Medien – Der besondere Tipp

Schimmel, Arsch und Zwirn

Anekdoten und Wissenswertes über eine allgegenwärtige Plage

Alles über Schimmel: verblüffende Fakten und unterhaltsame Anekdoten rund um die unsichtbare Gesundheitsgefahr. Was machen wir falsch beim Kochen und Putzen, Wäsche trocknen und Müll entsorgen? Tipps und Anregungen für gesundes Wohnen ohne Sporen, Pilze und Co. Wer hat Schuld am Schimmelbefall? Wissenswertes über Schimmel-Ursachen, begünstigende Umweltfaktoren und Baubiologie. Heizen, lüften, kernsanieren – wie Sie Schimmel vorbeugen und was wirklich hilft, wenn er schon da ist.

Jürgen Jörges ist gerichtlich beideter Sachverständiger für Schimmelbefall und hat von feuchten Wänden bis zu unbewohnbaren Räumen schon alles gesehen. Gut geeignet für alle, die einem Schimmelbefall vorbeugen wollen oder den Ursachen auf den Grund gehen wollen. Jürgen Jörges berichtet unterhaltsam und spannend aus seinem beruflichen Alltag, deckt Zusammenhänge auf und erweitert nebenbei unseren naturwissenschaftlichen Horizont. *cfb*



**Schimmel, Arsch
und Zwirn –
Anekdoten und**

**Wissenswertes
über eine allgegenwärtige Plage**

Jürgen Jörges, 178 Seiten,
Softcover, Goldegg Verlag 2020,
ISBN 978-3- 99060-215-7,
18,00 €

Der MdH ist deutschlandweit für Sie da:



Bayern

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.
 Vorsitzende: Margarete Engel
 Geschäftsstelle:
 Monika Faßnacht, Am Pickelhof 11,
 91220 Schnaittach,
 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

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,
www.verbandmdh-rlp.de

Saarland

Verband für hauswirtschaftliche Berufe Saar e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Ulrike Becker, Bahnhofstraße 42,
 66629 Freisen, Tel. 06855 3544854,
 E-Mail: saarl@verband-mdh.de

Sachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Sachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Silvia Böttcher, Schützenstraße 24,
 07552 Gera, Tel. 0151 50547225,
 E-Mail: sa@verband-mdh.de

Thüringen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Thüringen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Andrea Köhler, Borntalstraße 42a,
 99706 Sondershausen, Tel. 0152 21449707
hauswirtschaft.thueringen@gmail.com

Deutschlandweit

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Laura Fürtjes, Rather Weg 29, 47647 Kerken
www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Niedersachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Tabea Sackmann, Iddensener Dorfstraße 6,
 21224 Rosengarten, Tel. 0157 38225687,
 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de,
www.bvmdh-niedersachsen.de

Anzeige



JETZT *Bücher* BESTELLEN UND *Wissen* ERWERBEN!

Kommt bald



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