

FUNDUS

Offizielles Organ des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

SCHWERPUNKT
Personalentwicklung

PRAXISWISSEN
Wäschepflege



EIN STARKES NETZWERK FÜR SIE

UNSER *Premium*-PARTNER



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



orochemie



apetito

Unsere Kooperationspartner:

einfach einkaufen: ble-medien-service.de



Unsere Sponsoren:



GASTROBACK®



Der MdH ist Mitglied bei:



Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.



Deutscher Hauswirtschaftsrat e.V.



IFHE
INTERNATIONAL FEDERATION
FOR HOME ECONOMICS

verbraucherzentrale

Bundesverband



RÖMERTOPF®
Das Original
seit 1967

LARES



SIE SUCHEN EIN
HOCHWERTIGES
GESCHENK?

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

Liebe Leserinnen und Leser!

Manchmal hat man einen Lauf! Da gibt es eine Serie von Erfolgen, für die man zwar gearbeitet hat, aber auf die man kaum zu hoffen gewagt hat.

Und manchmal fällt es einem wie Schuppen von den Augen, wie perfekt Reden und Handeln und das wirkliche Leben ineinandergreifen. Praktisches Beispiel gefällig, um diese mystischen Andeutungen zu entwirren?

Das Schwerpunktthema im aktuellen FUNDUS ist Personalentwicklung und Mitarbeiterführung. Wir haben uns dafür entschieden, weil wir Ihnen als hauswirtschaftliche Führungskräfte Instrumente an die Hand geben wollten, wie Personalentwicklung gut gelingen kann. Die Nachfolgeregelung im Tagungshaus „Mariaspring“ ist ein wunderbares Beispiel, wie eine nachhaltige, am Menschen orientierte Personalpolitik Früchte trägt. Von außen betrachtet, sieht es recht selbstverständlich aus. So als würde ganz logisch jedes Puzzleteil an seinen richtigen Platz rutschen. Tatsächlich ist im Gespräch mit den Mitarbeiterinnen genau diese Selbstverständlichkeit zu spüren, das Gefühl am richtigen Platz zu sein.

Eine ähnliche Selbstverständlichkeit hat der Vorstand verspürt, als es darum ging, den Vorstand neu zu besetzen. Ein Rädchen hat ins andere gegriffen und alle haben das Gefühl am richtigen Platz zu sein. Das ist ein tolles Beispiel, dass Teamentwicklung nicht nur ein Instrument für soziale Einrichtungen ist, sondern dass es auch in der Verbandsarbeit absolut notwendig ist. Erfolge fallen nicht vom Himmel, sondern sind in der Regel ein Ergebnis kontinuierlicher Arbeit. Das ist schon ein Gänsehaut-Moment, dass mit Laura Fürtjes, Edith Schmidberger und Martina Krug gleich drei ehemalige Teilnehmer einer deutschen Juniorenmeisterschaft zum neuen Vorstand gehören.

Der Bundesverband zeigt, dass ehrenamtliches Engagement eine Win-win-Situation sein kann und Spaß machen darf. Dem neuen Vorstand wünschen wir, möglichst schnell in die „Performing-Phase“ wie ab Seite 6 beschrieben zu gelangen!

Ein absolutes Highlight im Terminkalender war der Hauswirtschaftskongress in Hannover. Neben dem fachlichen Input war das Kontakte knüpfen, pflegen und neu beleben ein lang vermisstes Element. Wunderbar, dass der deutsche Hauswirtschaftsrat es mit dieser Veranstaltung ermöglicht hat.

Wiedersehen feiern, das war auch das Motto der Jubiläumsfeier des Bundesverbandes zum 40-jährigen Bestehen. Der Bundesverband hat aber nicht nur zurückgeblickt, der neue Vorstand hatte auch einen interessanten Blick in die Zukunft zu bieten.

Wir wünschen Ihnen eine unterhaltsame, informative Lektüre Ihres Fachmagazins FUNDUS und eine angenehme Sommerzeit!

Ihre

Claudia Forster-Bard



Claudia Forster-Bard
Chefredakteurin

Wir im Internet

www.bundesverband-hauswirtschaft.de



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

E-Mail an die Redaktion

fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de



Inhalt

06 SCHWERPUNKT
Teamentwicklung nach Tuckman



38 PRAXISWISSEN
Wäschepflege



18 BERUF UND AUSBILDUNG
Urkundenübergabe in Miesbach

40 JUBILÄUM
Der Bundesverband feiert 40-Jähriges



INFO-SPOTS

Editorial	3
Deutschlandweit für Sie da	50
Impressum, Kristallkugel, Zum Schluss	51

Schwerpunkt



© strichfiguren.de - stock.adobe.com

Personalentwicklung **12**

SCHWERPUNKT

- 6 Wie produktiv ist Ihr Team?
- 8 Wenn die gute Seele geht...
- 10 Was sich Nachwuchskräfte wünschen...?!
- 12 Qualifizierte Mitarbeiter gewinnen
- 14 Überzeugend, sympathisch und souverän
- 16 Wer wagt, gewinnt!

BERUF & AUSBILDUNG

- 17 Bunt in den Frühling
- 18 Ein Wanderpokal, der nicht wandert
- 18 Urkundenübergabe
im Anne-Frank-Berufskolleg in Münster
- 19 Marmelade kochen am Schreibtisch
- 20 16 Teilnehmerinnen x 7 Bundesländer
= voller Erfolg!!!
- 21 Mit Förderbedarf selbstständig kochen
- 22 Lebensqualität im Alter
- 24 Wir sind so bunt wie die Hauswirtschaft!

NETZWERK

- 25 Interhygienica 2022
- 28 Altenpflege nicht ohne Hauswirtschaft
- 30 Siegerinnen zeigen, was Familie und
Haushalte stark macht
- 31 #hw_zeigt_s_euch: 1000 Ideen...
- 32 Altenpflege-Messe 2022 in Essen

- 34 Der Kopf isst mit

- 35 DGE-Qualitätsstandards
in der Gemeinschaftsverpflegung

PRAXISWISSEN

- 36 Nachhaltiges Wäschewaschen –
eine „saubere“ Sache?!

VERBAND INTERN

- 40 Fröhliches Fest mit Freunden
- 43 Der neue Vorstand stellt sich vor
- 44 „Es ist noch Suppe da“
- 46 Hauswirtschaft – so bunt wie das Leben
- 47 Hol Dir Dein Stipendium
für den Emmi-Kongress!

BÜCHER & MEDIEN

- 48 Berufsübergreifendes Ernährungsmanagement
- 48 Fachwissen – Professionelle Textilpflege
- 48 Azubimarketing

FORTBILDUNG

- 49 Das auftragsbezogene Fachgespräch
- 49 Das Arbeitsprojekt
- 49 Termine



Praxiswissen Wäsche

36



©Studio Romantic - stock.adobe.com

Wie produktiv ist Ihr Team?

Eine gesunde und erfolgreiche Abteilung Hauswirtschaft braucht motivierte Mitarbeiter. Denn durch gute Arbeitsergebnisse, eine angenehme Atmosphäre und ein gemeinsames Miteinander macht der Berufsalltag Spaß. Für Führungskräfte ist es zunächst wichtig zu verstehen, in welchen Phasen Teamentwicklung abläuft.

Es gibt ein wunderbares Modell, an dem Sie sich orientieren können: Das Phasenmodell nach Tuckman hilft nicht nur, den Prozess der Teambildung zu verstehen, sondern ihn auch aktiv zu unterstützen.

Das Phasenmodell nach Tuckman im Überblick

Bruce Tuckman war ein US-amerikanischer Psychologe und Wissenschaftler. In den 1960er-Jahren beschäftigte er sich mit der Bildung von Teams. Herausgekommen ist das nach ihm benannte **Phasenmodell nach Tuckman**, das anschaulich den Prozess beschreibt, den er in fünf Phasen einteilt:

- 1. Forming
- 2. Storming

- 3. Norming
- 4. Performing
- 5. Adjourning

Die fünfte Phase (Adjourning – Auflösung) war im ursprünglichen Modell nicht enthalten und wurde erst später ergänzt. Jede dieser **Phasen weist eigene Merkmale** auf und verlangt nach **unterschiedlichen Aktivitäten des Teamleiters**, um den Prozess optimal zu unterstützen.

In der Original-Veröffentlichung war übrigens keine einzige Abbildung enthalten. Populär wurde das Modell, als es grafisch als Uhr bzw. Teamuhr dargestellt wurde: Für Projektleiter ist dieses Modell extrem nützlich, um den **aktuellen Stand des Teams einschätzen** zu können und um es **zielgerichtet in die nächste Phase** zu führen.

Schauen wir uns das Phasenmodell nach Tuckman genauer an, genauer gesagt: Was passiert in welcher Phase?



Die Phasen der Teamentwicklung nach Tuckman

1. Die Forming-Phase

In der **ersten Phase**, dem **Forming** (Test-Phase), steht das **Kennenlernen der Mitglieder** im Vordergrund. Der Umgang ist häufig noch sehr reserviert, vorsichtig und höflich – man kennt sich eben noch nicht.

Klare Ziele und genaue Prozesse liegen **noch nicht** vor. Dementsprechend ist die **fachliche Leistungsfähigkeit** noch **gering**.

Aufgaben für den Projektleiter:

- Er spielt die Rolle des **Gastgebers**.
- Er unterstützt den **Kennenlernprozess**.
- Er sorgt dafür, dass sich alle **wohl und willkommen** fühlen.
- Er achtet darauf, dass alle Beteiligten **gut informiert** sind.
- Dass das Team nicht allzu lange in dieser Phase bleiben sollte, ist sicher klar. Also auf in Phase 2!

2. Die Storming-Phase

In der **Storming-Phase** (Kampfphase) kommen sich die Teammitglieder näher – und zwar sowohl positiv als auch negativ. Die Personen merken so langsam, „mit wem sie können“ – und mit wem eben nicht. Häufig bilden sich **Grüppchen** und unterschwellige **Konflikte und Spannungen** entstehen.

In vielen Fällen wird deutlich, dass die **Arbeitsaufgabe komplizierter** ist als ursprünglich angenommen. Der erste **Motivationseffekt ist verpufft** und es herrscht eine hohe **Orientierung auf Probleme**. Doch statt diese sachlich zu lösen, werden die Konflikte häufig auf einer persönlichen Ebene ausgetragen.

In dieser Phase ist der **Projektleiter besonders gefragt**:

- Er fungiert gleichermaßen als **Schlichter und Antreiber**.
- Er sollte das **Ruder nicht an sich reißen**. Das könnte dazu führen, dass das Team in dieser wenig konstruktiven Phase verbleibt.
- Er sorgt dafür, dass **Konflikte nicht unter den Teppich** gekehrt werden und jeder zu Wort kommen kann.
- Er schafft eine **Atmosphäre offenen Klimas**.
- Er sorgt dafür, dass **Konflikte nicht eskalieren**.
- Er lenkt den **Fokus** des Teams auf die **Projektziele**.

Klingt nicht so richtig positiv, oder? Ist es auch nicht. Aber notwendig und wichtig, damit das Team in die nächste wichtige Phase gelangt.

3. Die Norming-Phase

In der **Norming-Phase** des Phasenmodells nach Tuckman (Organisationsphase) bilden sich **Prozesse und Regeln** heraus, nach denen das Team miteinander arbeiten möchte. Es wird **offen diskutiert**, was sich auch als **offene Konfrontation** äußern kann.

Dieses offene Miteinander ist **positiv**: Es bilden sich die **Rollen im Team** und **Arbeiten werden sinnvoll verteilt**. Das Team arbeitet nun deutlich **lösungsorientierter**, auch wenn noch nicht alles rund läuft.

Aufgaben des Projektleiters:

- Je stärker die Regeln und Prozesse sich etablieren, desto eher kann der **Projektleiter** die Rolle eines **Beraters oder Coachs** einnehmen.
- Er begleitet das Team bei der Findung der eigenen **Spielregeln**.
- Er ist dafür verantwortlich, auf die **Einhaltung der vereinbarten Spielregeln** zu achten.
- Der große Anteil der Teamführung entwickelt sich nun wieder stärker in Richtung **Aufgabenorientierung**.

Diese Norming-Phase kann je nach Team einige Zeit in Anspruch nehmen. Doch sie ist wichtig! Denn nach dem Durchlaufen kommen wir endlich zur gewünschten Phase:

4. Die Performing-Phase

Ziel eines jeden Teams ist es, in die **Performing-Phase** (Hochleistungsphase) zu gelangen. Jetzt ist das Team **leistungsfähig**, arbeitet **effizient** und **eigenständig**.

Besonders bemerkenswert ist der Umgang miteinander: Er ist geprägt von **Wertschätzung und gegenseitigem Respekt**. Die in der Norming-Phase entwickelten Rollen und Spielregeln führen zu einem **konstruktiven und lösungsorientierten Arbeitsstil**.

Der **Projektleiter** muss **kaum noch eingreifen** und kann sich jetzt etwas zurückziehen. Zielvorgaben, Moderation und Weiterentwicklung der einzelnen Mitglieder stehen nun im Vordergrund.

5. Die Adjourning-Phase

Die **Auflösungsphase**, wird als **Ergänzung zur Teamuhr** betrachtet. Der Prozess der Auflösung wird **vom Projektleiter aktiv gestaltet**, um die vollbrachte **Leistung zu würdigen** und das Projekt angemessen abzuschließen.



FAZIT Ist das Phasenmodell nach Tuckman allgemein gültig und passt immer und auf jede Situation? Natürlich nicht. Die einzelnen Phasen sind in Teams **unterschiedlich stark ausgeprägt** und **dauern unterschiedlich lang**. Warum? Weil es jede Menge Faktoren gibt, die den Ablauf dieser Phasen bestimmen, wie zum Beispiel:

- Wie groß ist die Gruppe?
- Wie groß ist die Bereitschaft, gemeinsam an der Teamentwicklung zu arbeiten?

- Kennen sich die Teammitglieder bereits untereinander?
- Welche Priorität wird dem Thema eingeräumt?
- Wie gut gelingt es, neue Mitglieder zu integrieren?
- Wie steht es um die Erfahrung und Führungskompetenz des Teamleiters?

Doch trotz dieser Unterschiede: Die beschriebenen **Verhaltensweisen** in den Phasen **sind typisch** und können in der **Praxis immer wieder beobachtet** werden.

Wenn die gute Seele geht...

Mariaspring ist ein überregional und international anerkanntes Bildungshaus in der geographischen Mitte Deutschlands in unmittelbarer Nähe zu Göttingen. Die ländliche Heimvolkshochschule ist eine anerkannte Einrichtung der Erwachsenenbildung. In der Abteilung Hauswirtschaft ist in vorbildlicher Weise der Generationenwechsel in der Leitung gelungen. Die beiden Nachwuchs-Führungskräfte Anna Diederich und Sarah Krumme berichten, was Mariaspring so besonders macht.

Anna Diederich

Jahrgang: 1995

2015–2017:

Ausbildung zur Hauswirtschafterin bei Mariaspring LHVHS e.V.

2017–2019:

Weiterbildung zur hauswirtschaftl. Betriebsleiterin an der Albrecht-Thaer-Schule Celle

seit 2019:

stellvertretende hauswirtschaftl. Betriebsleiterin bei Mariaspring LHVHS e.V.

Sie sind ein Tagungshaus mit einem breit angelegten Bildungsprogramm. Auf Ihrer Homepage beschreiben Sie Ihr sympathisches Team als „Wir sind viele“. Wie viele Mitarbeiter sind in der Abteilung Hauswirtschaft tätig?

In der Hauswirtschaft arbeiten 17 Mitarbeiter in Vollzeit, Teilzeit und als geringfügig Beschäftigte.

Für was ist die Abteilung Hauswirtschaft zuständig?

Den größten Raum nimmt die Zubereitung der Mahlzeiten für unsere Gäste ein. Dabei ist die Verweildauer sehr unterschiedlich. Manche bleiben nur einen Tag, andere bis zu zwei Wochen. Dazu gehört dann auch der Einkauf und die Erstellung des Speiseplans. Im Haus fällt auch viel Wäsche an.

Wir geben nur die Flachwäsche außer Haus. Damit Arbeitsabläufe routiniert ablaufen, haben alle ein festes Arbeitsgebiet. Wenn Not am Mann ist, hilft jeder da, wo er gebraucht wird.

Unser Schwerpunktthema ist ja Mitarbeitergewinnung und Nachwuchsförderung. Empfinden Sie es als eher schwierig, neue Mitarbeiter zu gewinnen oder gelingt es gut?

Die Zahl der Bewerbungen ist enorm zurückgegangen. In letzter Zeit haben sich drei Mitarbeiterinnen entschlossen, in die Pflege zu wechseln. Die meisten Rückmeldungen bekommen wir über Mund-zu-Mund-Propaganda. Wir sind seit zwei Jahren aktiv in den sozialen Medien unterwegs. Eine Kollegin aus dem pädagogischen Bereich hat einen Auftrag für die Öffentlichkeitsarbeit und plant und erstellt die Beiträge. Außerdem setzen wir auf Regionalität und machen Aushänge im Supermarkt und in Kindergärten für Schülerjobs und Aushilfstätigkeiten. Daraus kann dann auch mehr werden, wenn Stellen frei werden.

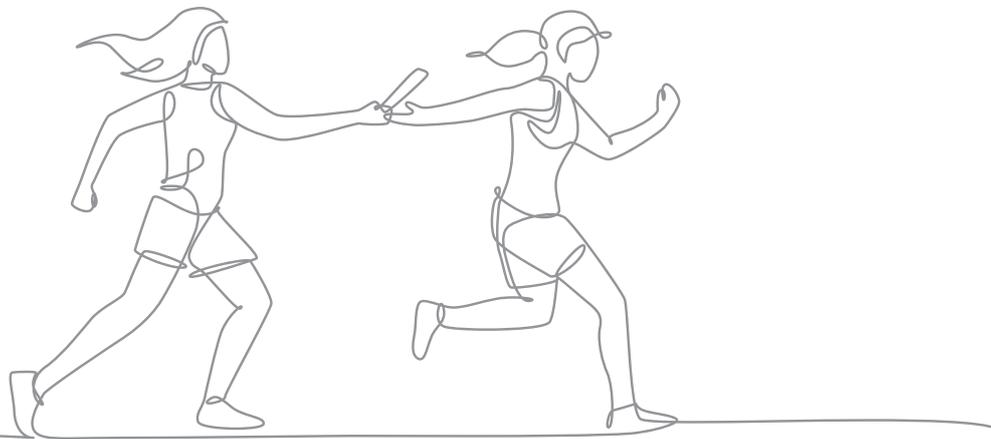
In der Leitungsebene findet ein Wechsel statt. Könnten Sie uns berichten, welcher Strategie Sie bei der Übergabe folgen?



Die angehende Hauswirtschaftsmeisterin Sarah Kaemmer nahm am Hauswirtschaftskongress in Hannover teil und traf FUNDUS-Redakteurin Claudia Forster-Bard



Stolze Ausbilderinnen: Ute Grumme und Anna Diederich



Wir sind stolz darauf, dass drei ehemalige Auszubildende jetzt bei uns Leitungsaufgaben übernehmen. Anna Diederich übernimmt die Hauswirtschaftsleitung von Ute Grumme. Sarah Kaemmer, die auch schon bei uns ihre Ausbildung gemacht hat, ist im Moment im Meistervorbereitungskurs und rückt als stellvertretende Hauswirtschaftsleitung nach.

Der Übergang wird fließend gehen, denn wir arbeiten sowieso sehr partnerschaftlich zusammen. Jeder kann sich einbringen und Vorschläge machen. Es ist schon eine Umstellung, wenn einen die Kolleginnen schon als Auszubildende kennengelernt haben und dann ist man Hauswirtschaftsleitung. So ganz können wir es uns noch nicht vorstellen, wenn Frau Grumme tatsächlich nicht mehr da ist, denn sie ist eindeutig die gute Seele unseres Hauses.

Sie sind vom niedersächsischen Kultusministerium als besonders verlässlicher Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet worden. Was denken Sie, macht diese besondere Qualität aus?

Es zeichnet uns aus, dass die Auszubildenden im ganz normalen Alltagsgeschäft Verantwortung übernehmen. Die Auszubildenden bekommen zum Beispiel einen Laufzettel für bestimmte Tätigkeiten. Das hilft ihnen, den Überblick zu bewahren und sie können selbst prüfen, ob alles erledigt ist.

Was raten Sie den Kolleginnen und Kollegen in anderen Einrichtungen in Bezug auf Mitarbeiterführung und Nachwuchsförderung?

Wir würden empfehlen, genug Zeit einzuplanen, um die Übergabe zu gestalten. So können die jungen Mitarbeiter in ihre Rolle hineinwachsen. Die erfahrenen Mitarbeiter sollten bereit sein, Aufgaben abzugeben und den Nachwuchskräften auch was zutrauen.

Nicht ganz unwichtig, ist eine angemessene Bezahlung. Dadurch drückt die Einrichtung ihre Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitern und ihrer Arbeit aus. Und es gibt dem Mitarbeiter einen Grund zum Bleiben.

Ein wichtiger Tipp ist, keine Angst vor Veränderungen zu haben! Zum einen sind sie meistens nicht aufzuhalten und zum anderen bringen sie oft ganz neue Perspektiven.

Was macht Ihre größte Zufriedenheit im Haus Mariaspring aus?

Wir haben hier einfach gute Arbeitsbedingungen. Wir schätzen, dass wir unsere Dienstpläne flexibel und doch verlässlich gestalten können. Die täglichen Mitarbeiterbesprechungen am Vormittag bringen alle auf den gleichen Stand und wir planen alle anfallenden Tätigkeiten je nach Priorität und der zur Verfügung stehenden Mitarbeiter. Alle freuen sich auf den jährlichen Betriebsausflug mit der ganzen Belegschaft von Mariaspring.

Vielen Dank für das interessante Gespräch und alles Gute für die Staffelstabübergabe!

cfb

Sarah Kaemmer

Jahrgang: 1999

2017:
Schulabschluss
(Fachhochschulreife)

2017-2019:
Ausbildung zur
Hauswirtschaftlerin bei
Mariaspring LHVHS e.V.

seit 2019:
Hauswirtschaftlerin
bei Mariaspring LHVHS e.V.

seit 2020:
parallel Meisterkurs
in Hannover bei der LEB

Die Heimvolkshochschule Mariaspring hat im letzten Jahr die Auszeichnung in der Kategorie „Land- und Hauswirtschaft“ für besonders verlässliche betriebliche Ausbildung erhalten. Die Auszeichnung ist mit 1.000 € dotiert und wird vom Niedersächsischen Kultusministerium und dem Bündnis für duale Berufsausbildung verliehen.

Die Jury zeigte sich beeindruckt, wie flexibel der Betrieb auf die Herausforderungen der Corona-Pandemie reagierte. Die Bildungsstätte war mehrere Monate geschlossen und damit war eigentlich keine Arbeit für die Hauswirtschaft vorhanden. Damit die Ausbildung trotzdem fortgesetzt werden konnte, wurde die Hauswirtschaft kreativ und schaffte mit dem Angebot „Mittagessen to go“ eine gute Möglichkeit für die Auszubildenden ihre Fähigkeiten weiterzuentwickeln.

Seit vielen Jahren ist die Heimvolkshochschule Mariaspring Ausbildungsbetrieb für Auszubildende der Hauswirtschaft. Und das mit Erfolg: Nicht nur haben alle Auszubildenden ihre Ausbildung bestanden, auch konnten sie sich bei den niedersächsischen Landesmeisterschaften durchsetzen, zuletzt 2018, und 2017 sogar einen Podiumsplatz bei den deutschen Juniormeisterschaften belegen. Die Ausbildung ist geprägt durch eine Vielfalt von Aufgabenbereichen, die vom Wareneinkauf und Kochen über Service bis zum Nähen, Waschen und der Raumpflege reichen. Eine besonders intensive Betreuung der Auszubildenden gehört zum betrieblichen Selbstverständnis ebenso wie die Möglichkeit, ein vierwöchiges Praktikum im europäischen Ausland zu absolvieren.

Was sich Nachwuchskräfte wünschen...?!

Im Zuge des 100-jährigen Jubiläums der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft in Kupferzell wird es zum ersten Mal einen Nachwuchskräftekongress für die Hauswirtschaft geben. Die Fachschule wählt damit einen innovativen Ansatz, hauswirtschaftliche Fachkräfte in unterschiedlichen Phasen ihrer Aus- und Weiterbildung zusammenzubringen.

Was sind eigentlich Nachwuchskräfte? – eine Begriffsdefinition:

Nachwuchskräfte werden definiert als junge Menschen, die auf einem bestimmten Gebiet oder in einer gewissen Branche zum Nachwuchs gehören. Das bedeutet, dass sie am Anfang ihrer beruflichen Laufbahn stehen und entweder der Eintritt ins Berufsleben unmittelbar bevorsteht oder gerade begonnen hat. In den letzten Jahren kommt den Nachwuchskräften im Betrieb eine wichtigere Bedeutung zu, da durch den bevorstehenden bzw. begonnenen Wegfall der Babyboomer-Generation der Fachkräftemangel vorangetrieben wird. Daher betreiben viele Betriebe aktive Förderung der Nachwuchskräfte mit bestimmten Programmen, wie zum Beispiel betriebsinternen Studien- und Ausbildungsplätzen, Weiterbildungen, Trainings etc. Hinzu kommt die Schaffung von Arbeitsbedingungen die für die Generation Z als attraktiv gelten.

Warum braucht es einen Nachwuchskräftekongress Hauswirtschaft? – Die Geburt der Idee

Die Idee zu einem Nachwuchskräftekongress wurde von Nachwuchskräften geboren. Im September 2019 waren die Studierenden der Grundstufe der Fachschule für Betriebsorganisation und Management in Kupferzell, nur zwei Wochen nach Schulbeginn zu Gast auf dem Hauswirtschaftskongress in Berlin. Nach dem Kongress wurden die Erfahrungen zur Studienreise, dem Kongress und den Workshops besprochen. Für die meisten der Studierenden war der Kongress die erste Tagung. Natürlich ist man demnach mit dem Ablauf und Modalitäten solcher Veranstaltungsformate noch wenig vertraut, dafür aber auch nicht geprägt oder voreingenommen. Einhellige Rückmeldung war: das Thema und die Inhalte waren sehr interessant



Daniela Katz-Raible

und für das Berufsleben und die Weiterbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin relevant, aber irgendwie „hat es für uns junge Leute nicht ganz gepasst.“ Auf die Frage der Lehrkraft, wie denn eine Veranstaltung sein müsste, damit es passend ist, wurden viele wichtige Hinweise gegeben¹:

- Wir wollten im Workshop richtig mitmachen, aber Beteiligung war nicht möglich. Warum heißt das dann Workshop und nicht Vortrag?
- Wir kamen uns ganz schön einsam vor. Wenn wir uns umgeschaut haben, waren da überall nur „alte“ Menschen.
- Uns ist es schwergefallen zu netzwerken und neue Personen kennenzulernen.
- Manche Themen waren zu theoretisch oder es wurde zu viel Fachwissen vorausgesetzt, das man als Einsteigerin noch nicht hat. Es ist aber peinlich nachzufragen. Dazu kommt, dass man in einem Workshop mit vielen Personen, die einen Professorentitel haben, sich „klein“ vorkommt.
- Der Kongress war für uns so teuer, da hätten wir mehr Leistungen (z.B. Verpflegung) erwartet (zu Beginn der Weiterbildungsmaßnahme warten viele noch auf ihr Bafög).

Die Aufforderung an die Studierenden war dann klar: „Das sind alles berechnete Hinweise und Einwände, Sie sind die Kräfte von morgen und können das besser machen.“

Gemeint war: „Treten Sie in Verbände ein und partizipieren Sie.“ Verstanden wurde: „Wir machen einen Kongress für junge Leute.“

Und die Idee zum Kongress war im Unterricht geboren und passend zum Jubiläum der ALH soll die Idee umgesetzt werden.

¹ Anmerkungen der Autorin: Das Feedback der Studierenden zu vergangenen Veranstaltungen spiegelt nicht die Meinung der Autorin, sondern sind Aussagen, die von Studierenden im geschützten Raum geäußert wurden, bevor klar wurde, dass aufgrund dessen eine Veranstaltungsidee geboren werden sollte und diese Aussagen öffentlich wiedergegeben werden. Diese stellen in keiner Weise eine Kritik an Personen oder Veranstaltungen dar, sondern sollen die Bedürfnisse der jungen Zielgruppe verdeutlichen. Daher die Bitte diese Worte nicht persönlich zu nehmen oder als Abwertung zu verstehen.

Wie stellen sich junge Leute eine Veranstaltung vor? – Von Erfahrungen zu den How-Tos

Welche Lehren können aus den Aussagen und dem Resümee zum Kongress gezogen werden?

- **Beteiligung:** Junge Menschen wollen mitmachen, sich beteiligen und mitreden
- **Netzwerken:** Junge Menschen brauchen einen Raum, wo sie sich kennenlernen und ein erstes berufliches Netzwerk knüpfen können.
- **Niederschwelligkeit:** Dieses Netzwerk sollte niederschwellig sein und fällt leichter mit Personen, die einem ähnlich sind und man keine Sorge haben muss, sich vor den VIPs und wichtigen Persönlichkeiten der Hauswirtschaft zu blamieren.
- **Kosten:** Junge Menschen steht meist wenig Geld zur Verfügung. Daher sollten Betriebe ihren Nachwuchskräften möglichst die Kosten für Veranstaltungen erstatten. Und wenn man einen Kongress für junge Leute plant, sollte dieser so kostengünstig wie möglich sein. Es sollte auf teure Zusatzleistungen, die verbindlich gebucht werden müssen, verzichtet werden zugunsten von optionalen Angeboten, z.B. Getränke auf Selbstzahlerbasis statt Getränkepakete
- **Feeling:** Es ist kein Geheimnis, dass viele Jugendliche gerne Festivals besuchen. Das Gefühl der Zugehörigkeit zu einer Gruppe und die Emotionen, die bei einem derartigen Event erlebt werden, sprechen an und die Veranstaltung wird dadurch zu einem unvergesslichen Erlebnis.
- **Inhalte:** Die Inhalte sollten relevant sein und zur Lebens- und Arbeitssituation der Teilnehmenden passen. Was relevant für den/die einzelne ist, entscheidet die Person selbst. Das Angebot sollte daher vielfältig sein und wenn möglich von jungen Menschen für junge Menschen gestaltet werden. Es sollte nicht der Eindruck entstehen, dass die sogenannten „Boomer“ einem diktieren, was gut und wichtig für einen ist.

Was wird geboten? – Konkrete Planung Emmi-Kongress

Aufgrund der definierten Anforderungen, der Möglichkeiten, die wir vor Ort an der Akademie haben, und unseres didakti-

schen Auftrags (didaktische Einbindung in den Unterricht) wurde das folgende Kongressangebot „gestrickt“.

BARCAMP

Als geeignete Methode wurde das Barcamp ausgewählt. Dabei handelt es sich um eine Tagung mit offenen Workshops, Vorträgen und Diskussionsrunden (= sogenannte Sessions). Die Teilnehmenden können die Inhalte und Abläufe selbst gestalten und dadurch die Erfahrungen und Gedanken mit anderen teilen und voneinander lernen. Daher wird das Barcamp auch als Mitmachkongress bezeichnet. In einem Sessionplan kann jede/r Teilnehmende/r Angebote machen und auch zur Vernetzung via Social Media einladen. Dadurch bekommt die Veranstaltung auch Strahlkraft nach außen. Denn alle sind eingeladen, Eindrücke und Impressionen unter den angegebenen Hashtags zu teilen. Von jeder Session wird eine Kurzdokumentation angefertigt und im Nachgang digital/papierlos bereitgestellt.

➔ Mehr Infos zur Methode: <https://www.youtube.com/watch?v=w0-AUIVat7Y>

LANGFRISTIGKEIT

Das Konzept eines Nachwuchskräftekongresses ist sicherlich spannend und zukunftssträftig. Die Idee sollte weiterleben und weitergetragen werden. In machen Studienfächern gibt es das Konzept der Fachschaftstage, die jährlich wechselnd an anderen, neuen Uni- und Hochschulstandorten ausgetragen werden. Die Studierenden der Fachschaft öffnen ihre WGs zu Übernachtungen und ermöglichen ein Netzwerken mit Studierenden von anderen Standorten. Diese Idee könnte hervorragend auf den Nachwuchskräftekongress übertragen werden. Er könnte



jedes Jahr an einem anderen Standort (Fachschule, Hochschule, Universität oder Berufsschule oder Ausbildungsbetrieb) ausgerichtet werden. Gerne geben wir den Staffelstab weiter und sind gespannt, wer den nächsten Kongress unter welchem Titel und in welcher Stadt ausrichten wird. Wir Kupferzeller sind auf jeden Fall dabei und unterstützen auch gerne in der Vorbereitung und mit Ideen.

Was kann ich tun, um das Anliegen zu unterstützen? – Jetzt mitmachen

Aufruf an Betriebe und Organisationen: Prüfen Sie, ob sich in den nächsten Jahren eine Gelegenheit bietet, einen Kongress anzubieten. Ermöglichen Sie Ihren Auszubildenden, Studierenden, Schülerinnen und Schülern oder jungen Angestellten die Teilnahme am Kongress und leisten Sie damit einen wichtigen Beitrag zu gelebter Nachwuchsförderung in der Hauswirtschaft und den Haushaltswissenschaften. Wollen Sie sich auf dem Kongress präsentieren oder beteiligen? Nehmen Sie Kontakt auf, wir haben eine Fläche für Aussteller vorgesehen oder bieten Sie einfach eine Session an! Wir freuen uns darauf!

Daniela Katz-Raible

Kontakt:

Daniela.Katz-Raible@akademie-kupferzell.de
www.akademie-kupferzell.de

Anmeldung und weitere Infos unter:

https://padlet.com/HauWi/Emmi_Kongress
8.-10. Juli 2022
in Kupferzell



Qualifizierte Mitarbeiter gewinnen

Der Referenzrahmen „Modulare (Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ erscheint zu einem in mehrfacher Hinsicht bedeutsamen Zeitpunkt. 2020 ist das Jahr der Corona-Pandemie, in der die Leistungen hauswirtschaftlicher Fachkräfte mehr denn je sichtbar und als systemrelevant anerkannt wurden. 2020 ist zugleich das Jahr, in dem die Ausbildungsordnung für den Beruf Hauswirtschafter/in nach über 20 Jahren novelliert wurde und in Kraft getreten ist. In 2020 war es außerdem fünf Jahre her, dass mit dem dgh-Rahmen-Curriculum erstmals ein detailliert beschriebenes, in den Kontext der Entwicklungen am Markt haushaltsnaher Dienstleistungen eingebettetes Rahmenkonzept für Qualifizierungen in diesem Bereich vorgelegt wurde. Das Kompetenzzentrum „Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen“ (PQHD) hatte dieses damals gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) veröffentlicht und hat nun in 2020 die dort geleistete Arbeit aufgegriffen und grundlegend überarbeitet. Dabei steht die arbeitsmarkt- und berufsbildungspolitische Ausrichtung durch das Instrument der Teilqualifizierung (TQ) im Mittelpunkt. Das Ziel aller beteiligten Akteure war und ist es, mit Hilfe des Referenzrahmens die haushaltsnahen Dienstleistungen und die Hauswirtschaft für die Zukunft zu stärken und neu auszurichten.

Nähere Infos unter:



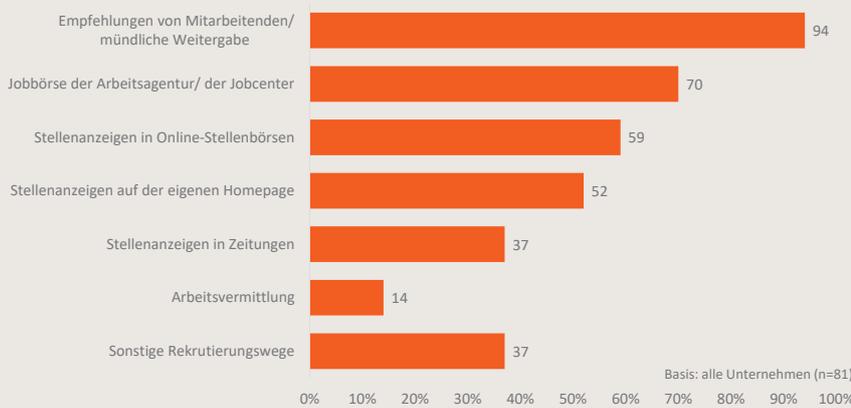
Mangel an Personal verursacht lange Wartelisten

Der Mangel an Personal beschäftigt Dienstleistungsunternehmen seit Jahren und erscheint als ständige Bremse in der Ausweitung dieses Marktes. Lange Wartelisten neuer Kund/innen sind in vielen Dienstleistungsunternehmen üblich, die Nachfrage ist vorhanden. In der Akquise neuer Mitarbeitender tragen aktuell die Klein- und Kleinstunternehmerinnen meist selbst dafür Sorge, dass das in der Regel fachfremde und ungelernete Personal für die Tätigkeiten im Privathaushalt qualifiziert wird. Dies bedeutet für sie einen hohen zeitlichen und monetären Aufwand. Die geforderten Kompetenzen sind klar dem Beruf Hauswirtschafter/in zuzuordnen, für die meisten Tätigkeiten jedoch bräuchte es nicht zwingend die volle Berufsausbildung.

Unterschiedliche Qualifizierungsformate

Die Basis des Referenzrahmens stellen die Diskussionen in Expert/innenworkshops und Fachveranstaltungen des Kompetenzzentrums PQHD sowie die berufsbildungspolitische Expertise von Prof. Dr. Alexandra Brutzer dar. Diese Ergebnisse legen nahe, für den Bereich der haushaltsnahen Dienstleistungen einen als Teilqualifizierung konzipierten Referenzrahmen zu schaffen, der mit Hilfe einer interdisziplinären Arbeitsgruppe in der Zeit von März bis September 2020 erarbeitet wurde. Der Referenzrahmen eröffnet unterschiedliche Qualifizierungsformate. Während für den Bereich der haushaltsnahen Dienstleistungen nicht zwingend eine Vollausbildung erforderlich ist, können die einzelnen Module des Referenzrahmens zur gezielten Qualifizierung von Mitarbeitenden genutzt werden. Gleichzeitig eröffnet der Referenzrahmen aber auch die Möglichkeit, zu einem Berufsabschluss zu gelangen, da dieser die Inhalte des gesamten Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/in abdeckt. Mit diesem Hintergrund ist auch der Titel des Referenzrahmens zu interpretieren, in den beide Aspekte eingeflossen sind: die modulare Qualifizierung im Tätigkeitsbereich haushaltsnaher Dienstleistungen und die Teilqualifizierung für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in.

Kanäle zur Gewinnung neuer Mitarbeiter*innen



Die Weiterempfehlung ist der wichtigste Kanal zur Gewinnung neuer Mitarbeiter*innen.

Quelle: www.bs-fulda.de/fileadmin/user_upload/FB_Oe/PQHD/Ergebnisbericht_DL-Unternehmen_.pdf

Eckpunkte Teilqualifizierung

Kurzbeschreibung
abgegrenzte und
standardisierte
Einheiten innerhalb
der Gesamtstruktur
eines Ausbildungs-
berufes mit dem Ziel
des Berufsabschlusses

Eckpunkte für die Entwicklung

- Dauer einer Teilqualifikation:
mind. 2 Monate, max. 6 Monate
- Anzahl der Teilqualifikationen je Beruf: 5–8
(insgesamt 2/3 der Erstausbildungszeit)
- obligatorisch betriebliche Praxisphasen
- Kompetenzfeststellung am Ende
der Qualifizierung
- Ausstellung eines Zertifikats nach erfolgreichem
Abschluss

Fördermöglichkeiten

- Förderung der beruflichen Weiterbildung nach § 16
Abs. 1 SGB II i. V. m. §§ 81 ff. SGB III
- Teilhabechancengesetz (§ 16 i/e SGB II)
- Europäischer Sozialfond

Quelle: Eigene Darstellung nach Brutzer 2019

Abbildung 1: Kurzbeschreibung Teilqualifizierungen

Hilfe für Bildungsträger

Dieser Referenzrahmen soll Bildungsträgern helfen, ihre eigenen Qualifizierungsangebote an einem Standard auszurichten und damit die berufliche Mobilität für Teilnehmende zu erhöhen. Er soll Dienstleistungsunternehmen ermöglichen, von den Optionen einer grundlegenden Qualifizierung von (zukünftigen) Mitarbeitenden mit externen Angeboten unter Nutzung von Fördermöglichkeiten zu profitieren. Der Referenzrahmen soll schließlich einen Beitrag dazu leisten, den vielen (potenziellen) Tätigen eine Perspektive durch Qualifikation und berufliche Weiterbildung in einem „systemrelevanten“ Berufsfeld zu eröffnen.

Viele Möglichkeiten durch eine Teilqualifizierung

Teilqualifizierungen (oder: abschlussbezogene Nachqualifizierungen) sind ein Instrument der beruflichen Weiterbildung. Sie bilden jeweils die Gesamtstruktur eines Ausbildungsberufes ab. Ziel der Teilqualifizierungen: Sie sollen berufliche Handlungsfähigkeit herstellen und sich an der Zielgruppe der Geringqualifizierten orientieren. Die erfolgreiche Teilnahme soll den Erwerb eines Berufsabschlusses sicherstellen. Das Absolvieren einzelner Module von Teilqualifizierungen ist allerdings auch möglich, sodass die Teilqualifizierung nicht zwingend zum nachträglichen Abschlusserwerb führen muss. An die Entwicklung von Teilqualifizierungen sind

Vorgaben geknüpft. Teilqualifizierungen, die im Rahmen von Maßnahmen der Bundesagentur für Arbeit (BA) gefördert werden sollen, haben sich an den Konstruktionsprinzipien der BA zu orientieren (vgl. Bundesagentur für Arbeit o. J.). Daher gilt es, im Folgenden die Rahmenbedingungen und Mindestanforderungen an Teilqualifizierungen genau zu kennen.

Charakteristika und Rahmenbedingungen

Bei Teilqualifizierungen (TQ) handelt es sich um Qualifizierungsangebote, die in mehrere Teilqualifikationen (die entsprechenden Module) unterteilt sind. Diese stellen abgegrenzte und standardisierte Einheiten innerhalb des entsprechenden Referenzberufes dar. Sie bieten daher grundsätzlich die Möglichkeit, die Zulassung zur Externenprüfung (gem. § 45 Abs. 2 BBiG bzw. § 37 Abs. 2 HwO) bei der jeweils zuständigen Stelle der Berufsbildung zu beantragen und hierüber zum Berufsabschluss zu gelangen. Schritt für Schritt sollen so berufliche Kenntnisse und Fertigkeiten erweitert werden. Zielgruppe sind Personen ab 25 Jahren, die entweder ihren Arbeitsplatz sichern oder vorrangig eine Beschäftigung aufnehmen möchten, also jüngere oder ältere Menschen ohne Berufsabschluss, auch Berufsrückkehrer/innen mit dem Ziel der Neuorientierung. Die schrittweise Vermittlung der berufsbezogenen Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse hat letztlich den Erwerb eines Berufsabschlusses zum Ziel. Das Absol-

vieren einzelner Teilqualifikationen ist allerdings auch möglich, sodass die Teilqualifizierung nicht zwingend zum nachträglichen Abschlusserwerb führen muss. Teilqualifikationen, die im Rahmen von Maßnahmen der Bundesagentur für Arbeit gefördert werden, müssen sich an den Konstruktionsprinzipien der Bundesagentur für Arbeit orientieren, die auch bei der Entwicklung des vorliegenden Referenzrahmens für Teilqualifizierungen zugrunde gelegt wurden. Die Mindesdauer einer Teilqualifikation darf zwei Monate nicht unterschreiten und die Höchstdauer von sechs Monaten nicht überschreiten. Die Qualifizierung mittels Teilqualifikationen sieht obligatorische betriebliche Praxisphasen vor. Diese sollen nicht weniger als ein Viertel der Gesamtdauer einer Teilqualifikation umfassen. Am Ende einer jeden Teilqualifikation ist eine Kompetenzfeststellung vorzusehen. Weiterhin ist ein Zertifikat nach erfolgreichem Abschluss einer Teilqualifikation auszustellen.

Prof. Dr. Christine Küster/Martina Schäfer



Kompetenzzentrum Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD)

Das Kompetenzzentrum versteht sich als Vernetzungsstelle zwischen Wissenschaft, Politik und Praxis im Sinne eines interdisziplinären Wissenschaftsmanagements. Dabei sollen wichtige Kooperationen, national und international, gefördert werden.



Prof. Dr.
Christine Küster
Studiendekanin

- Sozioökologie des privaten Haushalts
- Verbraucher- und Ernährungsbildung
- Verbraucherschutz und -politik
- Management im privaten Haushalt
- Wohnökologie



© Josef Wax

Überzeugend, sympathisch und souverän

Sie heißen Annika, Johanna, Johannes, Josef und Judit und sind die Ausbildungsbotschafter des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft. Sie brennen für die Hauswirtschaft und können sich keinen anderen Beruf vorstellen. Josef Wax aus Oberbayern ist einer von ihnen. Für die Leserinnen und Leser des FUNDUS berichtet er über sein ehrenamtliches Engagement.

Josef, wie sieht Ihr Werdegang in der Hauswirtschaft aus?

Ich habe eine duale Ausbildung als Hauswirtschaftler absolviert und für mich war klar, da will ich dabeibleiben und noch mehr erreichen. Jetzt bilde ich mich zum Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement weiter.

In meinem dritten Ausbildungsjahr gab es die Besonderheit, dass ich den Ausbildungsbetrieb gewechselt habe und in eine Verbundausbildung einsteigen konnte. Das war eine ganz schöne Umstellung von einem 5-Sterne-Hotel in einen

landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt. Das hat mir nochmal einen ganz anderen Blick auf die Hauswirtschaft gegeben und ich konnte viele Bereiche viel besser wertschätzen.

Ein afrikanisches Sprichwort sagt: „Um ein Kind zu erziehen, braucht es ein ganzes Dorf“. Auch eine Ausbildung gelingt besser mit Unterstützung. Wer hat Sie auf Ihrem Weg begleitet?

Meine Ausbilderin Magdalena Kühn hat mich super unterstützt, dafür bin ich echt dankbar. Ohne meine Ausbildungsberaterin Barbara Schmid wäre ich aufgeschmissen gewesen. Mit ihr habe ich die Hürde Ausbildungsplatz wechseln gut gemeistert.

Gab es denn auch Menschen, die Sie demotiviert haben? Für die Ihre Berufswahl befremdlich war?

Am Anfang war es schon so, dass meine Freunde mit dem Beruf Hauswirtschafter nicht so viel anfangen konnten. Aber als sie mitbekommen haben, wie umfangreich der Beruf ist und wie vielfältig, haben sie doch Respekt bekommen. Deswegen war es mir auch so wichtig, Botschafter zu werden. Weil ich gemerkt habe, dass das Berufsbild total unterschätzt wird.

So eine Ausbildung hat ja auch Höhen und Tiefen. Gab es mal einen Punkt, an dem Sie aufgeben wollten?

Ja, den gab es tatsächlich. Und zwar ganz am Anfang im ersten Ausbildungsjahr. Da hat das Thema Reinigung einen großen Raum eingenommen und ich hatte auch das Gefühl, dass ich von der ein oder anderen Lehrkraft nicht so akzeptiert wurde. Kurzzeitig hatte ich überlegt, in den kaufmännischen Bereich zu wechseln und bin jetzt heilfroh, dass ich bei der Hauswirtschaft geblieben bin.

Ich habe daraus gelernt, dass es auch immer menschlich passen muss. Das Fachliche ist das eine, aber die Wertschätzung ist das A und O in unserem Beruf.

Josef, Sie als Ausbildungsbotschafter haben durchaus auch die Möglichkeit politisch Einfluss zu nehmen. Was muss sich denn ändern, damit sich wieder mehr junge Menschen für die Hauswirtschaft entscheiden?

Ein entscheidender Faktor ist natürlich das Gehalt. Das ist in der Ausbildung sehr wenig, jetzt nach der Weiterbildung ist es angemessen. Das andere ist das Image und da versuchen wir als Ausbildungsbotschafter, die Hauswirtschaft in einem anderen Licht darzustellen. Meistens denkt man nur an Reinigungsarbeiten als Tätigkeitsschwerpunkt, aber als Hauswirtschafter muss man auch sehr viel organisieren und planen. Etwas zu gestalten gehört für mich auch zu den Highlights.

Würden Sie sagen, dass das Konzept „Ausbildungsbotschafter“ eine gute Idee zur Gewinnung von Nachwuchskräften ist?

Ja, unbedingt! Wir sind vom Alter her viel dichter bei den Schülern und Auszubildenden dran und können dadurch gut beraten.

Josef, herzlichen Dank für das Interview und weiterhin viel Erfolg auf Ihrem beruflichen Lebensweg.

Hier gibt es noch mehr Infos!

Ausbildungsbotschafter in der Hauswirtschaft gibt es in mehreren Regionen Deutschlands. Zum Beispiel in Niedersachsen, koordiniert vom Zentrum und Ernährung (ZEHN) oder in Baden-Württemberg im Kreis Hohenlohe.



Die Ausbildungsbotschafter Annika, Josef, Johanna, Johannes und Judit haben als Stipendianten des ZEHN am Hauswirtschaftskongress in Hannover teilgenommen.



Wer wagt, gewinnt!

Unternehmen suchen Azubis, IHKen wollen ihre Mitglieder in Sachen Ausbildung unterstützen und Ministerien werben für das Image der beruflichen Bildung.

Allen gemein ist: sie müssen sich auf eine Generation einlassen, deren Werte, Ziele und Kommunikationswege nicht die ihren sind. Und das ist nicht einfach. FUNDUS zeigt, wie es trotzdem gelingen kann.

So tickt die Generation Z

Die Digitalisierung prägt die Azubis von morgen in ihren Kommunikationsgewohnheiten. Die Generation Z ist eine gewisse „Sofortness“ gewohnt. Die Jugendlichen möchten etwas wissen: Zack, ist es ergoogelt. Sie wollen den neuen Trailer sehen: sofort ist er in Bild und Ton verfügbar. Sie möchten Bild, Text und Ton teilen: die Nachricht ist via Messenger auf dem Smartphone unmittelbar zugestellt. Sie posten etwas auf Instagram: Innerhalb von Sekunden hagelt es Likes und Kommentare. Geduld ist nicht mehr erforderlich, denn alles geht sofort. Die Jugendlichen verbringen heute den größten Teil ihrer Freizeit online.

Tipps für Ihr Azubimarketing:

- ✓ lieber authentisch als inszeniert
- ✓ lieber spontan als zu spät
- ✓ lieber ab und an einen Schnitzer als Zensur
- ✓ lieber einfach mal machen, als es allen recht machen wollen
- ✓ lieber lustig als immer nur korrekt

Dort werden sie mit einer Flut von Botschaften und Bildern überschwemmt.

Zwar konsumieren sie vorwiegend Inhalte, sie teilen, erstellen und kommentieren diese aber auch.

Wo die Jugend ist, möchten Ausbildungsunternehmen nun konsequenterweise ihre Recruiting-Maßnahmen platzieren. Das klingt erstmal nach

einem guten Plan. Was allerdings manche unterschätzen ist, dass die sozialen

Medien von der Unmittelbarkeit und Spontaneität leben. Das

heißt, nur wer hier schnell agiert und reagiert, nutzt das Medium auf die Art und Weise, wie die Jugendlichen es tun, und erreicht sie somit auch.

Dies ist ein klarer Appell an ihren Mut: Wer nur in den Wald hineinwispert, der braucht auch nicht zu erwarten, dass etwas heraus-

schallt. Wer versucht, in seiner

Azubi-Ansprache gleichermaßen den Eltern, den Lehrern und dem Betriebsrat zu gefallen, der wird im besten Fall etwas produzieren, was nicht wehtut. Ganz sicher aber nichts, was auffällt, aneckt und Aufmerksamkeit erregt. Und Aufmerksamkeit ist die aktuelle Währung!



Der Slogan ist wie für die Hauswirtschaft gemacht.

Linkempfehlungen

Die Jobbörse der Agentur für Arbeit ist eine kostenlose Plattform, die nicht nur auf Ausbildungsstellen ausgerichtet ist.

www.jobboerse.arbeitsagentur.de

Neben der eigentlichen Eintragung von Stellenangeboten haben Unternehmen auch die Möglichkeit, ihr Unternehmen zu präsentieren und gezielt nach Bewerberinnen und Bewerbern zu suchen.

www.azubimap.de wirbt aktiv mit der „Ausbildungssuche 4.0“. Der Bewerber sieht auf einer Deutschlandkarte die Ausbildungsbetriebe in der gewünschten Region. Der Grundeintrag als Ausbildungsunternehmen ist kostenlos.

Bunt in den Frühling

Unter diesem Motto luden die Meisteranwärterinnen der Hauswirtschaft die Klasse B9 der Hans-Schöbel-Schule am 9.3.2022 in die Klara-Oppenheimer-Schule ein. Als Vorbereitung auf das Meisterarbeitsprojekt gestalteten die 18 angehenden Hauswirtschaftsmeisterinnen ein paar gesellige Stunden für die neun teils körperlich-motorisch beeinträchtigten Jugendlichen. Es wurde gemeinsam gekocht, der Speiseraum dekoriert, zusammen gegessen und eine tolle Rezeptmappe zum Mitnehmen gestaltet.

Würzburg, 9.3.2022: Nach wochenlanger Vorbereitung und Planung freuten sich die Meisterschülerinnen, als am 9.3.2022 endlich um 9:30 Uhr sieben (leider durch Corona dezimierte) Schüler*innen der Hans-Schöbel-Schule an der Klara-Oppenheimer-Schule ankommen. Nach einer kurzen Begrüßung und gegenseitiger Vorstellung im Sonnenschein ging es für die Gäste in der Küche los. Zusammen mit den Meisteranwärterinnen bereiteten, die teils körperlich beeinträchtigten Schüler*innen geschickt eine Gemüselasagne mit Karottensalat und ein Joghurt-Schichtdessert zu. Im frühlinghaft bunt dekorierten, zum Speisesaal umfunktionierten Klassenzimmer ließen sich die Gäste, Meisterschülerinnen und Lehrkräfte gemeinsam das Mittagessen schmecken. Es war eine amüsante Runde mit interessanten Gesprächen und viel Gelächter – vor allem über die massenhaft verarbeiteten Karotten. Anschließend waren die Schüler*innen der Hans-Schöbel-Schule eingeladen, eine Rezeptmappe für die gekochten Gerichte

zu gestalten, die auch mit nach Hause genommen werden durfte. Mit einer Stanzmaschine sowie vielen unterschiedlichen Stempeln, Papieren und anderen Dekomöglichkeiten wurde eine vorhandene Mappe



aufgewertet. Mit den neuen Techniken hatten alle viel Spaß und waren von den großartigen Ergebnissen begeistert. Die Zeit verflog schnell und um 14:30 Uhr wurden die Gäste schon wieder verabschiedet. Der Kontakt zur Hans-Schöbel-Schule, einem Förderzentrum mit Förderschwerpunkt körperliche und motorische Entwicklung in Würzburg, entstand über einen privaten Kontakt zwischen Meisteranwärterin und einer Schülerin. So bekam die Meisterklasse für ihr Übungsarbeitspro-

jekt die Aufgabe, einen Projekttag für die Klasse B9 von Frau Zunft zu gestalten.

Neben der Durchführung am 9.3.2022 gehörten auch die vorherige Organisation und detaillierte Planung sowie die spätere Evaluation, Dokumentation und eine Endpräsentation zum Projekt. Die Meisterklasse arbeitete in Arbeitsgruppen, die sich um Verpflegung, Raumgestaltung, Werkstück, Öffentlichkeitsarbeit, Sicherheit, Protokoll, Kasse und Evaluation kümmerten. Die Projektleitung koordinierte die AGs. Die Lehrkräfte Frau Stein und Frau Amrhein standen beratend zur Seite. Wie in der späteren Meisterarbeit von jedem Einzelnen gefordert wird, mussten auch im Übungsprojekt detaillierte Ausarbeitungen, wie z.B. ein Maßnahmenplan und Risikoanalysen für die einzelnen Gruppen, erstellt werden.

Das Projekt dient als Übung für das Meisterarbeitsprojekt, welches ein wichtiger Teil der Meisterprüfung in der Hauswirtschaft ist. Dieses Meisterprojekt startet für den jetzigen Meistervorbereitungslehrgang am 15.7.2022 und endet am 15.1.2023. Mögliche Themen sind Organisation von Events, Gestaltung, Verpflegung, Beherbergung oder Referententätigkeit zu Themen wie „Vom Getreide zum Brot“ oder „Kochen mit Dialysepatienten“. Der Meistervorbereitungslehrgang startete im Mai 2020. Die Qualifizierungsschwerpunkte des Lehrgangs sind Betriebs- und Unternehmensführung, Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen sowie Berufsausbildung und Mitarbeiterführung. Die Meistervorbereitung findet in Teilzeit berufsbegleitend immer mittwochs statt und endet im Frühling 2023 mit der Meisterprüfung.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

**Meistervorbereitungslehrgang
Hauswirtschaft**

Projektleitung Ute Braun,

E-Mail: u.braun@

schueler.klara-oppenheimer-schule.de



Ein Wanderpokal, der nicht wandert

Nachdem sich nach einer zweijährigen coronabedingten Pause in diesem Jahr wieder die besten Auszubildenden in der Hauswirtschaft auf Bundesebene aneinander messen konnten, der Wettbewerb aber ausschließlich im Online-Format durchgeführt wurde, musste die sonst übliche Präsenz-Sieger-ehrung leider ausfallen.

Das berufliche Schulzentrum in Miesbach, in der Lena Leichmann, die Bundessiegerin dieses Wettbewerbs, ihre beruflichen Fähigkeiten erlernt, ließ es sich aber nicht nehmen, für ihren Hauswirtschaftsstar eine Ehrenfeier vorzunehmen, bei der ihr dann auch der Siegerpokal und ihre Siegerurkunde überreicht werden konnte. Das war insofern kein größeres Problem, da die vorige Siegerin, aus dem Jahr 2019, Stefanie Huber, ebenfalls aus dieser oberbayerische Kaderschmiede für hervorragende hauswirtschaftliche Nachwuchskräfte stammt und sich der Pokal deshalb immer noch in Oberbayern befand.

Die Gästeliste war sehr illustert. So ließen es sich weder der Bürgermeister der Stadt



Von links nach rechts sind Stefanie Huber (Siegerin 2019), Lena Leichmann und Margarete Engel zu sehen.

Miesbach, Dr. Gerhard Braunmiller, noch der Bürgermeister der Heimatgemeinde von Lena Leichmann, Herr Stefan Fadinger nehmen, der Ehrung beizuwohnen und Lena Leichmann ihre Glückwünsche zu überbringen. Auch die stellvertretende Landrätin Ulrike Küster gratulierte Lena Leichmann persönlich. Für die Verbände überbrachte die Vorsitzende des Landes-

verbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V., Margarete Engel ein Grußwort, in dem sie die vielfältigen Kompetenzen der Siegerin heraus hob und die Wettbewerbslandschaft in Bayern und Deutschland kurz vorstellte.

Die Feier wurde abgerundet durch ein ausgezeichnetes Flying Buffet, das die Schülerinnen und Schüler zusammen mit ihren Lehrkräften zubereitet und angeboten haben. Für den musikalischen Rahmen sorgte der Musiklehrer der Schule, Herr Schosser, der zusammen mit den Klassenkameradinnen von Lena Leichmann sogar auf zwei bekannte Melodien neue Liedtexte für und auf Lena geschrieben hat.

Margarete Engel

Urkundenübergabe im Anne-Frank-Berufskolleg in Münster

Die neue erste Vorsitzende Laura Fürtjes überreichte in einer kleinen Feierstunde Auszeichnungen an die Auszubildende Pia Benkhoff, das



Gratulation an Pia Benkhoff (links) zu Bronze an der deutschen Meisterschaft.

Berufskolleg und den Ausbildungsbetrieb.

Als eine der Jurorinnen konnte Frau Fürtjes die gute Leistung von Frau Benkhoff hautnah miterleben. Nachdem schon viele Kontakte zwischen Teilnehmenden und Orga-Team digital stattgefunden hatten, war es umso schöner, sich in Präsenz kennenzulernen.

Mit den Urkunden an Schule und Betrieb würdigt der Bundesverband die gute Unterstützung im dualen Ausbildungsgang.



von links nach rechts: Pia Benkhoff, Ursula Selter Fachlehrerin Anne Frank BK Münster, Hildegard Sommer Ausbilderin und HWL St. Mauritz Kinder- und Jugendhilfe und Laura Fürtjes Vorsitzende MdH

Marmelade kochen am Schreibtisch



An der deutschen Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft zeigen die Auszubildenden, wie hauswirtschaftliche Fachkräfte mit Fachkompetenz und mit Team- und Kommunikationskompetenz qualitativ hochwertige Dienstleistung erbringen.

Das geht dank moderner Technik und einem kreativen und mutigen Vorbereitungsteam auch online. Jede Teilnehmerin erarbeitete im Vorfeld einen Crash-Kurs zum Thema Wäschepflege. Viele haben gezeigt, dass sich gut in die Lebenswelt eines Jugendlichen hineinversetzen können und gaben hilfreiche Tipps zum Thema.

Von den insgesamt 16 Teilnehmerinnen errang Lena Leichmann aus Bayern den ersten Platz und verteidigte damit zum dritten Mal in Folge die Meisterschaft für Bayern. Saskia Heer aus Niedersachsen

belegte den zweiten Platz und die dritte im Bunde ist Pia Benkhoff aus Nordrhein-Westfalen. Die beste Ausarbeitung reichte Lisa Voß gt. Brocks aus Nordrhein-Westfalen ein, in der Präsentation der Ausarbeitung überzeugte Johanna Weith aus Baden-Württemberg die Juroren.

Thema der Ausarbeitung mit Präsentation

Sie arbeiten in einer Einrichtung, in der Jugendliche während ihrer Ausbildung wohnen. Die Jugendlichen sind für ihre eigene Wäscheversorgung zuständig. In der

ersten Woche, in der die Jugendlichen dort wohnen bekommen sie dafür einen „Crash-Kurs“. Erarbeiten Sie diesen Kurs unter der Beachtung von verschiedenen Textilien aus dem Alltag eines Jugendlichen.

Thema der Teamaufgabe

Während der Pandemie müssen die Jugendlichen ihren Alltag selber gestalten und organisieren. In der Zeit, solange sie in der Einrichtung wohnen, müssen sie ihr Leben eigenständig planen. Dazu gehört neben der Organisation der Nahrung, die Pflege der Wäsche, usw.

Erstellen Sie gemeinsam im Team für die Jugendlichen einen Ratgeber. Darin sollen Informationen, Tipps und Möglichkeiten für den hauswirtschaftlichen Alltag dargestellt werden.

Das sagen die Juroren:

Ich war skeptisch, ob es möglich ist, eine faire Bewertung zu machen, wenn man sich nur virtuell sieht. Aber das war dank der Bewertungsbögen gar kein Problem. Und auch wenn alle Auszubildenden sich gut eingebracht haben, konnte man doch erkennen, wer einen Tick mehr zu bieten hat. Es hatte den Vorteil, dass wir viel Fahrtzeit gespart haben.

Das sagen die Teilnehmer:

Ich bin sehr froh, dass die deutschen Meisterschaften stattgefunden haben. Der Sieg bei den Landesmeisterschaften hat mir Mut gemacht, tatsächlich mitzumachen. Gut, dass wir bei den Vorbereitungstreffen die Technik ausprobiert haben. Das ist mir schwerer gefallen, als gedacht.

Das sagt das Orgateam:

Es war eine gute Entscheidung, die Meisterschaften virtuell durchzuführen und nicht komplett abzusagen. Wir sind schwer beeindruckt über die hohe Qualität der Ausarbeitungen. Die intensive Vorbereitung und Durchführung hat uns als Team noch enger zusammenwachsen lassen.

Das sagen unsere Partner

in den Firmen und im Netzwerk:

Hauswirtschaft hat mal wieder gezeigt, dass es eine echte Hands-on-Mentalität hat. Ärmel hochkrempeln und einfach tun! Hier sind echte Macherinnen am Werk.

Das gab's noch nie:

Der Freitagabend ist traditionell ein gemeinsamer, bunter Abend mit einem kleinen Kulturprogramm und einem gemeinsamen Abendessen. Hier hat sich das Orga-Team etwas Besonderes einfallen lassen: Alle Teilnehmer und Juroren bekamen ein Care-Paket mit Sekt und Knabberien, einer kleinen Deutschlandfahne und kleinen Geschenken. Der Höhepunkt des Abends war die pantomimische Darstellung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten. Der Akteur bekam den Begriff als PN im Chat und durfte loslegen. Das führte erstmal zu Augenrollen beim Lesen des Begriffes und dann zu allerlei Verrenkungen am Bildschirm. Kaum zu glauben, wie schnell die Expertinnen dann doch das Wäsche aufhängen oder Marmelade kochen erkannten!

Am Samstagnachmittag fieberten alle der virtuellen Siegerehrung entgegen. Wun-

derbar, dass am Bildschirm auch Eltern, Lehrer und Ausbilder teilnehmen konnten. Edith Schmidberger hatte eine tolle Moderation vorbereitet inclusive eines virtuellen Fahneneinlaufs. Dort wurden alle Teilnehmerinnen mit ihren Herkunfts-Bundesländern präsentiert.

Danke



... an das Orga-Team unter der Leitung von Edith Schmidberger. Sarah Kompe, Laura Fürtjes, Judith Lindermann, Martina Krug, Monika Haspel, Claudia Forster-Bard, Helga Zerb, Marie Schadeck, Tabea Sackmann und Jolina Luttermann: ihr habt einen tollen Job gemacht!

... an die Juroren Monika Haspel, Laura Fürtjes, Gabriele Morschhäuser, Marga Schmitt, Sonja Hohmann, Martina Krug, Hilke Krause-Gerth und Martin Hartmann. Wir hoffen, ihr seid auch 2023 wieder live dabei!

16 Teilnehmerinnen
 x 7 Bundesländer
 = voller Erfolg!!!
 ccc

Johanna Weith
 Baden-Württemberg
 SK Service GmbH Gengenbach

Lena Winterhalter
 Baden-Württemberg
 Bauernhof Stahl GbR
 Mühlacker-Lomersheim

Lena Leichmann Bayern
 Berufliches Schulzentrum
 Miesbach, 1. Platz

Sophia Münsterer Bayern
 BFS Ernährung und Versorgung
 im Marienheim Ingolstadt

Carolin Stede Bayern
 BFS Ernährung und Versorgung
 des Caritasverbandes München

Jana Clausen Bremen
 Aus- und Fortbildungszentrum
 Bremer Heimstiftung

Anna Bußmann Hessen
 Berufsbildungswerk
 Nordhessen in Kassel

Alina Stolz Hessen
 DRK-Seniorenzentrum
 in Dillenburg

Saskia Wenz Hessen
 Seniorentreff Blücherstraße
 in Wiesbaden

Saskia Heer Niedersachsen
 EWE Netz GmbH in Oldenburg,
 2. Platz

Pia Benkhoff
 Nordrhein-Westfalen
 St. Mauritz Kinder- und
 Jugendhilfe in Münster, 3. Platz

Lena Held
 Nordrhein-Westfalen
 Cohaus-Vendt-Stift in Münster

Lisa Voß gt. Brocks
 Nordrhein-Westfalen
 LVM-Versicherung in Münster

Diana Galik Saarland
 Johanna-Kirchner-Haus
 Saarbrücken

Nadine Gülec
 Schleswig-Holstein
 Klinikum Itzehoe

Susan Röbl
 Schleswig-Holstein
 Klinikum Itzehoe

FUNDUS gratuliert zur erfolgreichen Teilnahme an den 31. Deutschen Juniorenmeisterschaften für Auszubildende in der Hauswirtschaft!

Erfolgreiche Nachwuchsförderung braucht Partner: Vielen Dank fürs Motivieren, Mut machen,

Vorbild sein an die Ausbildungsbetriebe und die beruflichen Schulen. Sie halten die Motoren in der beruflichen Bildung am Laufen.

So sehen Sieger aus:



Johanna Weith



Lena Winterhalter



Lena Leichmann



Sophia Münsterer



Carolin Stede



Jana Clausen



Anna Bußmann



Alina Stolz



Saskia Wenz



Saskia Heer



Pia Benkhoff



Lena Held



Lisa Voß gt. Brocks



Diana Galik



Nadine Gülec



Susan Röbl



Mit Förderbedarf selbstständig kochen

Albstadt/Sigmaringen. In der eigenen Küche gesund zu kochen und sich und andere Familienmitglieder zu versorgen, ist für Menschen mit Behinderung oder mit mangelnder Lese- und Rechtschreibfähigkeit eine besondere Herausforderung.

Die Frage, ob es aber überhaupt Medien und Hilfsmittel im Bereich Ernährung, Kochen, Küchen- und Haushaltsführung gibt, hat jetzt eine Studentin der Hochschule Albstadt-Sigmaringen aufgegriffen. Liesa Oswald schrieb ihre Bachelorthesis für den Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene und wurde von Prof. Dr. Gertrud Winkler und dem Münchner Ernährungsinstitut „Kinderleicht“ betreut. Wie wichtig dieses Thema ist, wissen Agnes Streber und Nina Helleberg von „Kinderleicht“ ganz genau: In Kursen und Projekten mit sozial benachteiligten Familien werden sie seit

vielen Jahren mit dieser Problematik konfrontiert.

Liesa Oswald erstellte nach einer Marktrecherche eine kommentierte Übersicht über das derzeitige Angebot an deutschsprachigen Medien für Menschen mit unterschiedlichen Formen von Beeinträchtigungen sowie an Hilfsmitteln in Form von Arbeitsgeräten und Küchenutensilien. Die Übersicht listet fast 80 analoge und digitale Medien sowie 25 Hilfsmittel auf. Sie richtet sich an Menschen mit Blindheit oder Sehbehinderung, mit Funktionsverlust, Teileinschränkung oder Verlust eines Armes, mit kognitiven Beein-

trächtigungen, Lernschwierigkeiten und mangelnder Literalität sowie an deren Betreuer/innen und Lehrer/innen.

„Das Ergebnis der Abschlussarbeit von Liesa Oswald kann helfen und darf auf keinen Fall im Schrank verstauben“, sagen Agnes Streber und Gertrud Winkler übereinstimmend. „Es soll allen zugänglich sein, denen die selbstbestimmte, selbstständige und gesundheitsbewusste Lebensführung benachteiligter Menschen am Herzen liegt.“ Die 32-seitige, kommentierte Liste steht daher kostenfrei zum Download zur Verfügung unter: <https://kinderleicht-ev.de/projekte/barrierefreie-hilfsmittel/>





© Robert Kneschke – stock.adobe.com

Lebensqualität im Alter

Bis zu 90 Wissenschaftlerinnen und Fachpersonen erörterten einen ganzen Tag lang Versorgungs-, Wohn- und Verpflegungskonzepte für ein selbstbestimmtes Leben im Alter. Unsere Redakteurin wirft einen persönlichen Blick auf diese spannende Veranstaltung. **Lesen Sie mehr...**

Die Hochschule Fulda hatte zum Symposium „Lebensqualität im Alter“ eingeladen, und es waren durchgehend 70–90 Teilnehmer/innen online! Ihr vom Bund gefördertes Projekt VeWoLa legte den Fokus auf inter- und transdisziplinäre Forschung zu den zentralen Herausforderungen unserer Zeit: Gesunde Ernährung, Lebensqualität und soziale Nachhaltigkeit. Die Interdisziplinarität wurde durch Beiträge von verschiedenen Fachbereichen der Universitäten aus Erlangen, Frankfurt, Dortmund, Kaiserslautern, Freiburg und eben Fulda deutlich. Transdisziplinär meint in diesem Zusammenhang, dass Forschung in der Praxis (im Feld) betrieben und an die Universität zurückgespiegelt wird. Jedes Projekt trägt einen eigenen, schillernden Namen wie PAUL, DiBi, VeWoLa oder RIGL. Allen gemeinsam ist das

Ziel, die echten Bedarfe von prekären Haushalten zu erfassen und zu befriedigen, damit die Menschen selbstbestimmt alt werden können. Dabei steht Partizipation im Vordergrund. Gerade die armen, bildungs- und technikfernen Haushalte sollen mitbestimmen. Eine einfache Fragestellung „Was brauchen Sie?“ erreicht gerade diese Haus-



© leezkeglaesner – stock.adobe.com

halte jedoch in aller Regel nicht. Die Wissenschaftlerinnen mussten feststellen, dass die gewünschte Partizipation sich als „dickes Brett“ herausstellt. Ist das Vertrauen zur Interviewerin groß genug, um über so intime Dinge wie Einkommen, Krankheiten oder Gefühle Aus-

kunft zu geben? Oder ist die Person gar zu nah an der Interviewten dran und müsste doch eigentlich alles aus eigenem Erleben wissen? Was bedeutet für die Einzelne „Lebensqualität“? Individuelle Erinnerungen und eine gefühlte Verbindung mit dem Wohnumfeld manifestieren das Credo „My home is my castle“. Da kann die Quartiersmanagerin einen noch so sanften Umzugsservice und köstlichen Mittagstisch anbieten. Je älter der Mensch ist, desto schwerer fällt die Umstellung. Technischen Hilfsmitteln wie Trinkautomaten oder Tablets für Smart Home stehen die meisten Senioren sehr skeptisch gegenüber. Für das Betätigen der Rollos sind sie gerade gut genug. Alle anderen Funktionen heben die meisten Senioren sich lieber für später auf, wenn sie wirklich hilfebedürftig sind. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass Gebrechen sich nicht lange ankündigen: „Die Flut kommt von unten!“ Der Bedarf ist ganz plötzlich da. Wer bis dahin nicht den Umgang mit technischen Hilfen geübt hat, dem bringen sie dann auch nichts mehr. An dieser Stelle regte unsere Redakteurin an, auch die Forschungsbereiche Produktdesign (Optik und Haptik von Geräten) und Marketing (kräfteschonende Einkaufsatmosphäre) mit in die Themenstellung einzubeziehen.

In den Diskussionen kamen die Teilnehmerinnen zu dem Schluss, dass das Alter nicht nur helle Tage, wie auf Werbefotos verheißen, sondern auch dunkle Tage bringt. Manchmal kann man alles wunderbar allein bewerkstelligen. Manchmal fehlt die Kraft zum Kochen oder gar zum Trinken. Dann setzt man gern auf die Unterstützung der Angehörigen – vor allem der Töchter!

Ein Schmunzeln erzeugte ein Teilnehmer, der dem vermeintlich ausgestorbenen Beruf der Hauswirtschafterin nachtrauerte. Und die Vertreterinnen der Verbände und Organisationen eben dieser Profession ergriffen gern das Wort, um von Fortschritt

ten auf dem Weg der Anerkennung als Fachkräfte im Pflegebereich und vom geplanten Gutschein für haushaltsnahe Dienstleistungen zu berichten. Auf inter-

nationaler Ebene wurde jedoch deutlich, dass der Begriff „care“ im Hinblick auf Hauswirt-

schaft und Betreuung nicht eindeutig definiert ist.

Als aufmerksame Zuhörerinnen mit jahrelanger Erfahrung in der Seniorenbetreuung stieg massiver Unmut über so viel Anspruch der Senioren-Generation in mir auf. Wieviel Köpfe müssen sich noch zerbrochen, wieviel Geld noch in die Hand genommen werden, bis alternde

Menschen endlich mal Eigenverantwortung für ihre letzte Lebensphase übernehmen? Bitte erinnern Sie mich daran, wenn es bei mir so weit ist!

Patricia Adams

„DER BEDARF IST GANZ PLÖTZLICH DA.“

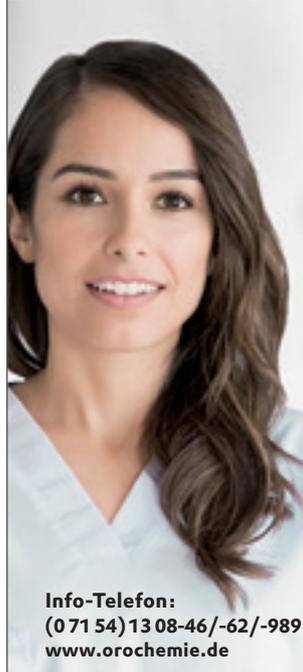
Anzeige

INSTRUMENTE
FLÄCHEN
HÄNDE
SPECIALS

DESINFEKTIONS- UND REINIGUNGSMITTEL FÜR ALLE EINSATZBEREICHE



EINE SAUBERE SACHE



SERVICE FÜR IHR HYGIENE-MANAGEMENT

orochemie-Desinfektionspläne
www.hygiensystem.de

orochemie-Hygieneplan
www.orochemie.de (Service)

orochemie-Hygienschulungen
www.hygienewissen.de

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

Info-Telefon:
(071 54) 13 08-46/-62/-989
www.orochemie.de

orochemie

Wir sind so **bunt** wie die Hauswirtschaft!

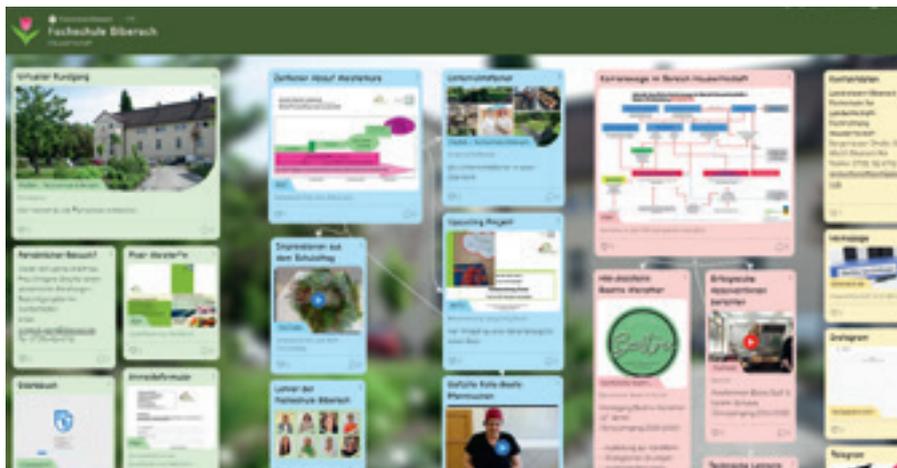
Unter diesem Motto stellten die Studierenden der Fachschule für Landwirtschaft Biberach der Fachrichtung Hauswirtschaft ihre Qualifikation zur Meisterin auf einem virtuellen Infotag vor.

Sie selber seien eine bunt zusammengewürfelte Mannschaft, so eine Studierende. Von 23 bis 56 Jahre alt seien sie, alles gelernte Hauswirtschaftlerinnen, aber auf verschiedenen Wegen, haben sie dieses Ziel erreicht und nun geht's weiter. Vielfältig sind auch ihre aktuellen Tätigkeitsbereiche in der Seniorenbetreuung, in Reha-Einrichtungen, Privathaus-

und veranschaulichte mit vielen Bildern die Aktionen der letzten zwei Jahre. Die Vermarktung selbsthergestellter Saucen, Gewürzöle und Aufstriche auf dem Wochenmarkt war da eines der Highlights. Aus eigener Erfahrung wissen sie, wie erschlagend so viel Infos auf einmal sein können. Daher hatten sie bereits im Vorfeld ein Padlet erstellt, welches über die

gleich herunterladen.

Das Angebot richtet sich an HauswirtschaftlerInnen sowie an praxisverwandte Berufe aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe. Auch Personen mit langjähriger Berufspraxis in der Hauswirtschaft können zur Meisterprüfung zugelassen werden. Der handlungsorientierte Unterricht, mit vielen Einblicken in die Praxis durch eigene Projekte und Exkursionen, findet an zwei Tagen pro Woche im Präsenz- und Online-Format statt. Die Fachschulzeit endet im Juni 2024 mit dem Abschluss zum/r staatlich geprüften WirtschaftlerIn. Daran schließt sich die Vorbereitung auf die Meisterprüfung an, die dann im November abgeschlossen sein wird. Anmeldungen werden ab sofort entgegengenommen. Gerne können auch Beratungstermine vor Ort vereinbart werden.



halten und Pensionen. Ihr gemeinsames Ziel: Meisterin der Hauswirtschaft! Zum einen hat der Meistertitel einen höheren gesellschaftlichen Stellenwert, zum anderen dürfen sie mit diesem Titel auch junge Menschen ausbilden und für die Hauswirtschaft begeistern. Um ihren Alltag an der Fachschule, die sie berufsbegleitend an zwei Tagen in der Woche besuchen, anschaulich darzustellen, haben sie einiges auf die Beine gestellt:

Am Dienstag, 22. März startete eine Online-Veranstaltung, zu der jede/r Interessierte freien Zugang hatte. So langsam stieg der Adrenalinpegel der Studierenden, denn gleich nach der offiziellen Begrüßung durch die Schulleiterin, Irmgard Jörg, waren sie an der Reihe. Und dann lief alles wie am Schnürchen: die Studierenden stellten ihre Unterrichtsfächer, Projektarbeiten und Exkursionen vor. Dabei nahmen sie eine Präsentation zur Hilfe

Homepage der Fachschule zugänglich ist: <https://padlet.com/infofachschule/bgardsl9ayggol3s>

Hier können Interessierte jederzeit einen virtuellen Rundgang über das Gelände und durch die Fachräume machen. Viele Fotos veranschaulichen unter anderem das „Upcycling“ einer alten Jeans zu einem pfiffigen Rock.

Ein gemeinsam gedrehter Kurzfilm über die Herstellung einer bunten Pfannkuchenrolle fürs kalte Büfett findet sich dort ebenso wie Fotos, die Eindrücke vom Schulalltag liefern. Ebenfalls im Film eingefangen wurden Absolventinnen der letzten Jahrgänge, die von ihren schulischen Erfahrungen und anschließenden Tätigkeiten berichten.

In diesem Herbst startet die nächste Meisterqualifikation. Über das Padlet kann man sich über alle Anmeldeformalitäten informieren und das passende Formular



Kontakt

Fachschule für Landwirtschaft,
Fachrichtung Hauswirtschaft
Bergerhauser Straße 36
88400 Biberach/Riß,
Tel. 07351/ 52-6702
E-Mail: landwirtschaftsamt@biberach.de
Homepage:
<https://www.biberach.de/landratsamt/landwirtschaftsamt/fachschule/fachschule-hauswirtschaft.html>

Die zweite Interhygienica 2022 fand wieder als virtuelles Symposium statt. Insgesamt über 300 registrierte Besucher/innen verfolgten die Vorträge zu aktuellen Themen der Hauswirtschaft. 15 Referent/innen konnten für das umfangreiche und vielfältige Programm an diesen drei Tagen gewonnen werden.

Hier acht von uns ausgewählte Beiträge:

1 Dr. Bödeker: „Reinigung und Desinfektion ohne Chemie. Was ist Glaube, was sind Fakten?“

Zuerst die Fakten: Was ist eigentlich Chemie – auch Wasser zählt zu Chemie! Das Coronavirus ist behüllt! Bakterien sind Lebewesen mit Stoffwechsel, Viren nicht! Neu eingeführte „biozide“ Mittel müssen laut EU-Verordnung nur angemeldet sein, nicht aber geprüft! Die Corona-Pandemie haben viele Firmen zum Anlass genommen, um auf ihre Produkte aufmerksam zu machen. Doch aufgepasst: Ozon ist ein starkes Oxidationsmittel, das zu Augenreizungen führen kann. Während der Anwendung dürfen Personen und Tiere nicht im Raum anwesend sein. Probiotische Reiniger verdrängen Bakterien durch andere Bakterien, die einen Biofilm hinterlassen. Natriumhydrochlorid ist als Händedesinfektionsmittel nicht VAH-gelistet; es hat keine BAUA Zulassung. Wasserstoffperoxid produziert freie Radikale. Hypochlorige Säure verursacht Schädigungen der Haut. Unsichtbares UV-C Licht ist so augenschädigend, dass die Geräte mit Bewegungsmeldern ausgestattet sein müssen, damit sie sich bei Annäherung sofort abschalten. Dr. Bödeker rät zu äußerster Vorsicht und gewissenhafter Prüfung vor der Anwendung alternativer Reiniger und Desinfektionsmittel.



Patricia Adams

2 Andreas Carl: „Die hygienische Sanitär-raumreinigung“

Der Sanitärraum hat einen besonderen Anspruch an hygienische Sauberkeit. Aufgrund der verschiedenen Verschmutzungsarten im Sanitärbereich ist eine Reinigung ohne einen Sanitärreiniger kaum bis nicht zu schaffen. Reine Flächendesinfektionsmittel können das in der Regel nicht erledigen. Reinigung und Desinfektion stehen hier oft im Konflikt miteinander. Das Waschbecken gewinnt bei der hygienischen Sanitärreinigung immer mehr an Bedeutung. Verkrustungen durch Kalk und Seife müssen vor der Desinfektion gründlich gereinigt werden. Damit im Anschluss das Desinfektionsmittel im nassen Waschbecken nicht zu stark verdünnt wird, sollte es idealerweise vor dem Desinfizieren getrocknet werden. Eine gute Alternative ist die Sprayreinigung, die allerdings aufgrund der Aerosolbelastung kritisch gesehen wird. Eine stark verdünnte Anwenderkonzentration und ein Spraykopf mit Schaum- oder Tröpfchenfunktion wären hier ideal. Zum Schluss seiner Ausführungen erläutert Andreas Carl noch einmal die Sanitärreinigung Schritt für Schritt.

Martina Schäfer

3 Martin Lutz: „Reinigungsequipment und -trends“

Martin Lutz berichtete in gewohnt kurzweiliger Art von den aktuellen Trends beim Reinigungsequipment. Zuerst ging es um **Reinigungstücher** zur Entfernung von Mikroorganismen ohne Desinfektionsmittel. Mit vorzugsweise demineralisiertem Wasser und aufgrund elektrostatischer Ladung werden Mikroorganismen schlierenfrei angezogen und festgehalten. Als nächstes stellte er einen **Dosierspender** für Mopptücher vor, bei dem die Flüssigkeitsmenge einstellbar ist und eine Überschussflotte verhindert. Ein beidseitig verwendbares **Mopptuch** mit geringerem Gewicht und damit

verbunden auch geringeren Waschkosten sorgt für höhere Flächenleistung pro Tuch. Ein Akkustaubsauger mit nur 4,6 kg Gewicht und einem Einschaltknopf am Gurt und neue Borstenpads wurden ebenfalls vorgestellt. **Scheuermaschinen** mit oszillierender oder auch mit exzentrischer bzw. orbitaler Scheuerteknik ermöglichen beste Ergebnisse mit wenig Wassereinsatz und Reinigungschemie. In seinen Trendmeldungen bezog er sich auch zu neuen Verfahren, Methoden und Qualitätssicherungssystemen.

Martina Schäfer

4

**Carola Reiner:
„Was, wann, wie?
Klarheit schaffen bei
Dokumentationspflichten
und Aufbewahrungsfristen“**

Die Basis jedweder Dokumentation ist eine gründliche Gefahrenanalyse. Betreiberinnen von hygiene-relevanten Einrichtungen sind verpflichtet, ein Hygienekonzept vorzuhalten. In der Ausgestaltung sind sie jedoch grundsätzlich frei. Viele kritische Punkte im Prozess können bereits in der Verfahrensanweisung formuliert werden. Das spart viele Dokumentationslisten. Formulare zur Dokumentation müssen neben dem „Haken“ oder Temperaturwert auch Grenzwerte und Korrekturmaßnahmen aufweisen. Und es müssen regelmäßige Auswertungen erfolgen. Damit beweist die Betreiberin Eigenverantwortung und hält ein gutes Steuerungsinstrument in den Händen. Aufbewahrungsfristen für Dokumente sind sehr unterschiedlich lang, von sechs Monaten bis zu zehn Jahren. Im Bereich von Reinigung und Wäscherei werden nur Vorgabedokumente gefordert, jedoch keine Nachweisdokumente.

Patricia Adams

5

Grenzen und Chancen von DIN-Normen

Das virtuelle Lagerfeuer mit Dr. Manuel Lutz und der rhw-Fachbuch-Talk mit Prof. Dr. Ulrike Kleiner reihten sich in den Thementag zu Dokumentationspflichten, DIN-Normen, Gesetze und Leitlinien ein. Das Deutsche Institut für Normung erarbeitet Standards für die bisher zugrunde gelegte „gute hygienische Praxis“, damit diese messbar wird. DIN-Normen sind zum Teil präziser als Gesetze es sind. Ein gutes Beispiel dafür ist die Abkühl-dauer von heißen Speisen. Im Gesetz heißt es dazu „möglichst schnell“. Die neue DIN-Norm schreibt vor, dass der Temperaturbereich von 60 – 70 °C an allen Stellen der Speise innerhalb von 120 Minuten durchschritten sein soll. Ferner werden in den DIN-Normen Prüfmethode und Schulungsintervalle festgelegt, die eine Kontrolle erst möglich machen. Am Ende fließen alle Informationen in eine Leitlinie (z.B. „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“) ein, die uns als Grundlage für rechtssicheres Arbeiten dient. Auch wenn sich das alles sehr kompliziert anhört, werden unsere tägliche Arbeit und unser Bemühen um eine „gute Hygienepraxis“ durch diese gesicherten Grundlagen unterstützt und aufgewertet.



Patricia Adams

Linkempfehlung: <https://www.youtube.com/watch?v=pjto1yzRnXU>

6

**Susanne Binder:
„Ambulante Hauswirtschaft und Demenz –
beides lässt sich verbinden“**

Susanne Binder nimmt uns mit in den Haushalt von dementen Menschen. Hier ist sie Gast und begibt sich bewusst in die Rolle der Unwissenden, um Vertrauen aufzubauen. Frau Binder erforscht verschiedene Facetten der Biografie (z.B. Natur-, Mytho-, Lern- und Wissensbiografie). Mit einfühlsamer Sprache und geeignetem Bildmaterial lockt sie Wünsche und Werte aus den Betreuten heraus. Als Anbieterin von ambulanten, haushaltsnahen Betreuungsleistungen unterliegt die Arbeit von Frau Binder keinen DIN-Normen. Jedoch fordern Angehörige und Pflegekassen Rechenschaft über ihr Tun. Am wichtigsten ist ihr, dass der demente Mensch keine Misserfolge erlebt. „Von der Perfektion müssen wir uns verabschieden,“ sagt sie. Dennoch fließt hohe Fachkompetenz ein, wenn sie z.B. Gemüse in Kuchen, Obst in Fleischgerichten oder Tomaten in Pudding „versteckt“ (für Tipps nach glutenfreien Rezepten suchen), um die Versorgung mit Mineralstoffen und Vitaminen sicherzustellen. Ein herzerwärmender Vortrag für Auszubildende und Profis.



Patricia Adams

7

M. Christine Klöber: „Stellschrauben für die optimale Wäschepflege!“

Frau Christine Klöber stellt die haus-eigene Wäscherei als komplexesten Bereich der Hauswirtschaft vor. Wenn von Einsparungen oder Generationen-wechsel die Rede ist, steht sie sofort auf dem Prüfstand. Frau Klöber empfiehlt der hauswirtschaftlichen Betriebslei-tung, sich betriebliches Zahlenmaterial und Kenntnisse über aktuelle Technik sowie Rechtsgrundlagen zu verschaf-fen. Wie viele Kilogramm Wäsche verarbeitet eine Mitarbeiterin am Tag? Wie viele Kilogramm Schmutzwäsche fallen am Tag an? Was kostet eine Arbeitsstunde? Welche Textilien (Gram-matur, Material, Größe) werden in welchen Intervallen wirklich benötigt?



Welche DIN-Normen und RKI-Empfehlungen liegen ihrer RABC (risk analysis biological control) zugrunde? Als wesentlich stellt Frau Klöber das Schnittstel-lenmanagement heraus: Wie wird der Wäscheabwurf im Wohnbereich optimiert? Soll die Wäschemenge für neu einziehende Bewohnerinnen durch eine „Aus-steuerliste“ begrenzt werden? Wie werden die Mitarbeiterinnen geschult und entwickelt? Aktuelle Werte, grafisch aufbereitet sind unverzichtbar, wenn es um den Erhalt der Wäscherei geht.

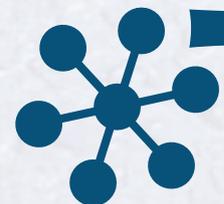
Patricia Adams

8

Martina Feulner: Hygienekonzepte in der Alltagsbegleitung

Bei den erforderlichen Hygienekonzepten in der Alltagsbegleitung steht die Normalität an oberster Stelle. Zu den alten, neuen und zukünftigen Heraus-forderungen steht die Vermittlung des Verständnisses für die notwendige Hygiene bei allen, die z.B. beim gemeinsamen Kochen beteiligt sind. Wer kann mitkochen? Und wo sind die Grenzen im gemeinsamen Kochen? Wer hat die notwendigen Kompetenzen, um gemeinsames Kochen sicher zu begleiten? Eine neue Hilfestellung wird die in Kürze erscheinende Leitlinie zur Sicherung der Lebensmittelhygiene geben. Diese neue Leitlinie nimmt die Konzepte, in denen Bewohnerinnen, Klienten, Mitarbeiterinnen und Gäste gemeinsam kochen neu in den Fokus. Hier wird detailliert auf die grundsätzlichen Anfor-derungen des gemeinsamen Kochens, die Qualifikation der Mitarbeiter/innen. Fachkenntnisse zur Lebensmittelhygiene sind hier die Grundvoraussetzung. M. Feulner erläutert die Anforderungen an Beispielen zum Thema Händehygiene und Temperaturen. Und eines ist sicher: Die Anforderungen zur Sicherung der Hygiene im gemeinsamen Kochen in der Alltagsbegleitung sind in allen Prozessschritten zu erfüllen.

Martina Schäfer



interhygienica

Altenpflege nicht ohne Hauswirtschaft

Hand in Hand

Hauswirtschaft und Pflege als Kompetenzpartner. Das könnte die Lebensqualität der Menschen im Alter deutlich steigern. Es könnte aber auch den Personalmangel im Bereich Pflege abfedern und die Hauswirtschaft als Profession stärken. Während des Hauswirtschaftskongresses diskutierten Fachkräfte aus Pflege und Hauswirtschaft im Forum „Kompetenzpartnerin Hauswirtschaft – der Power-Booster für die Hauswirtschaft“, wie diese Partnerschaft gestaltet werden könnte.

Die öffentliche Wahrnehmung der Altenpflege ist während der Pandemiezeit signifikant gestiegen. Politikerinnen und Politiker, Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler unterstreichen immer häufiger die Bedeutung aller Berufsgruppen in den Pflegeeinrichtungen. Das ist die Chance für die Hauswirtschaft als Kompetenzpartnerin mit der Pflege zu punkten.

Kompetenzpartnerschaft

Annemarie Fajardo, Vize-Präsidentin des Deutschen Pflögerates und Monika Böttjer,



Annemarie Fajardo

Sprecherin der Sektion „Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe“ des Deutschen Hauswirtschaftsrates, erläuterten zur Einführung die Begriffe Pflegebedürftigkeit, Hausgemeinschaft und Kompetenzpartnerschaft.

Nach dem aktuellen Pflegebedürftigkeitsbegriff sollen Menschen mit körperlicher, kognitiver und psychischer Beeinträchtigung gleichbehandelt werden. Die Selbstständigkeit und Fähigkeiten pflegebedürftiger Menschen stehen im Fokus. Kernfragen bei der Feststellung der Pflegebedürftigkeit sind: „Was kann ein

Unter dem Motto „Hauswirtschaft: relevant. nachhaltig. sicher“ trafen sich Anfang Mai knapp 400 Verantwortliche aus der Hauswirtschaft und angrenzenden Professionen, aus Politik und Gesellschaft sowie aus Praxis und Wissenschaft im Tagungshaus Schloss Herrenhausen in Hannover. Es war der Branchentreff der Hauswirtschaft, auf dem Zukunft gedacht wurde und neue Netzwerke geknüpft wurden. Die professionelle Hauswirtschaft präsentierte sich selbstbewusst und als kompetente Gesprächspartnerin. Sie ist bereit für neue Kooperationen und Kompetenzpartnerschaften. In allen Vorträgen, Workshops und Diskussionen wurde deutlich: Ohne Hauswirtschaft ist eine nachhaltige Gesellschaft nicht möglich, denn professionelle Hauswirtschaft ist relevant, nachhaltig und sicher.



Mensch noch allein? Wobei benötigt er personelle Unterstützung?“ Je nach Schwere der Beeinträchtigungen der Selbstständigkeit oder Fähigkeiten wird Pflegebedürftigen einer von fünf Pflegegraden zugeordnet. Eine Hausgemeinschaft ist eine familienähnliche Gruppe mit acht bis 14 älteren und pflegebedürftigen Bewohner*innen. Die Betreuung in der Hausgemeinschaft orientiert sich am Alltag der Menschen. Der Alltag ist wie ein Familienhaushalt organisiert und klassische Pflege wird nur bei Bedarf eingesetzt. Diese Hausgemeinschaften funktionieren nur, wenn Hauswirtschaft und Pflege Hand in Hand zusammenarbeiten. Monika Böttjer, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin



Monika Böttjer

rin bei der Bremer Heimstiftung, und Annemarie Fajardo, Altenpflegerin und Diplom-Pflegewirtin (FH), sprechen von Kompetenzpartnerschaft. Sie stellten die von Pflegerat und Deutschem Hauswirtschaftsrat gemeinsam entwickelte Broschüre „Anforderungen, Leistungen und Qualifikationen von Hauswirtschaft und Pflege in unterschiedlichen Settings“ vor. Die Broschüre enthält einen Überblick zu Leistungen der Pflege und Hauswirtschaft in unterschiedlichen Einrichtungen bzw. Settings der stationären und ambulanten Versorgung.

Ziel ist Wohlfühlatmosphäre

Von den 4,1 Millionen Pflegebedürftigen sind im Jahr 2019 laut Statistisches Bundesamt 56 Prozent überwiegend von Angehörigen zu Hause versorgt worden. Weitere 24 Prozent lebten ebenfalls in den eigenen vier Wänden, hier waren hingegen ambulante Pflege- und Betreuungsdienste an der Pflege beteiligt. Nur 20 Prozent der Pflegebedürftigen lebten in einer vollstationären Einrichtung. Dieser Anteil erhöht sich mit zunehmendem Alter. Das Personal für die Pflege der Bewohner*innen ist jedoch meist knapp. Dieser Umstand wirkt sich auch auf die Zeit aus, die für Zuwendung und Wahrung eines eigenständigen Lebensstils zur Verfügung stehen. So wundert es nicht, dass Menschen auch im hohen Lebensalter mehrheitlich in der vertrauten häuslichen Umgebung leben möchten. Das von Monika Böttjer vorgestellte Hausgemeinschaftskonzept der Bremer Heimstiftung ermöglicht auf besondere Wünsche und Bedürfnisse von Menschen einzugehen. Aufgebaut ist das Konzept auf drei Grundideen: Die Gestaltung des Wohnalltags durch hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen, dem Prinzip der ambulanten Pflege und der aktiven Beteiligung der Bewohner*innen an den Tätigkeiten. Durch die Teilhabe und die aktive Mitgestaltung stieg die Zufriedenheit der Bewohner*innen in der Einrichtung. Das Hausgemeinschaftskonzept zielt darauf ab, die individuelle Persönlichkeit der Bewohner*innen zu wahren und eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen.

Multiprofessionelle Teams ermöglichen guten Alltag

Die Umsetzung des Hausgemeinschaftskonzeptes gelingt, wenn verschiedene



©rhw-management

Die Teilnehmenden an dem Forum „Kompetenzpartnerin Hauswirtschaft – der Power Booster für die Hauswirtschaft“ formulierte zum Abschluss folgende politischen Ziele und Forderungen:

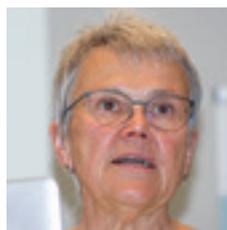
1. Die Hauswirtschaft wird als Kompetenzpartnerin in der Altenpflege bei Reformen der Pflegeversicherung explizit berücksichtigt und ist in der Versorgungsstruktur der Altenpflege fachlich verankert.
2. Hauswirtschaft braucht unterstützende Forschung und fachlich fundierte, geförderte Veröffentlichungen, damit sie mit ihrer Fachlichkeit in der Altenpflege gesehen wird.
3. In einer konzertierten Aktion der Verbände und Organisationen der Hauswirtschaft werden die wunderbaren und einzigartigen Praxisprojekte, Aktionen und Forschungsergebnisse der Öffentlichkeit internetgestützt zugänglich gemacht.
4. Um Kompetenzpartnerschaft zu bilden, braucht es ins Hauptamt eingepflegte Strukturen, die finanzierbar sind.

Berufsgruppen sich mit ihren Kompetenzen einbringen. Dabei ist es für die konstruktive Zusammenarbeit wichtig, dass sich Hauswirtschaft und Pflege auf Augenhöhe begegnen. Neben Hauswirtschaft und Pflege ist in einem multiprofessionellen Team auch die soziale Betreuung wichtig. Letztere gewährleistet zusammen mit der Hauswirtschaft die Alltagsbegleitung. Sowohl für den Deutschen Pflegerat als auch für den Deutschen Hauswirtschaftsrat ist klar, dass Altenpflege nur im Miteinander der Professionen gelingt. Der Begriff der Kompetenzpartnerschaft steht für ein Miteinander auf Augenhöhe. Beide Organisationen werden an diesem wichtigen Thema zur Profil-

schärfung der Hauswirtschaft in der Altenpflege weiterarbeiten.

Hauswirtschaft ist unverzichtbar

Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft, stellte in ihrem Vortrag klar, dass die Hauswirtschaft in der Pflegeversicherung bisher nur „mitgedacht“ wird. Regelungen sind im Rahmen der Pflegeversicherung nicht möglich. Ernährung und Wohnen werden von den Kunden selbst bezahlt und sind grundsätzlich keine Leistung der Pflegeversicherung. Dennoch ist Hauswirtschaft in der Altenpflege unverzichtbar. Zurzeit ist noch offen, wie sich die Hauswirtschaft in der Pflegeversicherung



Martina Feulner

©rhw-management

Literatur

- „Anforderungen, Leistungen und Qualifikationen von Hauswirtschaft und Pflege in unterschiedlichen Settings“ www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-11-26-Broschuere_Anforderungen-Leistungen-und-Qualifikationen-von-Hauswirtschaft-und-Pflege.pdf
- Richtlinien zum Verfahren der Feststellung von Pflegebedürftigkeit sowie zur pflegfachlichen Konkretisierung der Inhalte des Begutachtungsinstruments nach dem Elften Buch des Sozialgesetzbuches, Hrsg: Medizinischer Dienst des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen e.V. https://md-bund.de/fileadmin/dokumente/Publikationen/SPV/Begutachtungsgrundlagen/_21-05_BRI_Pflege_21_11_18_barrierefrei.pdf
- Konzertierte Aktion Pflege: Zweiter Bericht zum Stand der Umsetzung der Vereinbarungen der Arbeitsgruppen 1 bis 5 (Stand: August 2021, Seite 91) www.bundesgesundheitsministerium.de/konzertierte-aktion-pflege.html

verankern lässt. Um die Position der Hauswirtschaft zu stärken, ist Lobbyarbeit notwendig. Zwar wird die Hauswirtschaft im Allgemeinen positiv wahrgenommen, die Kenntnisse über die Hauswirtschaft als eigene Profession sind jedoch gering und es gibt wenig Möglichkeiten, Informationen nachzulesen. In der Öffentlichkeit stoßen Themen wie Ernährung, Nachhaltigkeit, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und positiver Konsum auf breites Interesse, was sich aber in den gesetzlichen Regelungen und Rahmenbedingungen nicht niederschlägt. Leitthema des Deutschen Hauswirtschaftsrates ist es, die Hauswirtschaft in der Altenpflege sichtbar zu machen. Die Sektion Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe des Deutschen Hauswirtschaftsrates konnte an der Konzertierte Aktion Pflege (KAP) des Bundesministeriums für Gesundheit mitarbeiten. Durch die aktive Beteiligung hat es die Hauswirtschaft und der Deutsche Hauswirtschaftsrat in den Abschlussbericht der KAP geschafft. In diesem ist nachzulesen, dass „die Möglichkeiten der besseren Zusammenarbeit von Pflege und Hauswirtschaft“ überprüft

werden. Die Arbeit der Konzertierte Aktion Pflege soll weitergehen. Ebenso wichtig ist der Dialog zwischen Hauswirtschaftsrat und Pflegerat. Eine gemeinsame Forderung ist, dass die Personalbemessung auch die Hauswirtschaft berücksichtigen muss. Mit der Etablierung des Deutschen Hauswirtschaftsrates hat sich die Chance, die Hauswirtschaft in der Politik bekannter zu machen, erhöht. Grundlegend für den Erfolg ist jedoch, dass die Arbeit von den Mitgliedern und Verbänden mitgetragen und unterstützt wird.

Urte Paaßen und Beatrix Flatt

Der Beitrag erscheint in ähnlicher Form im Infodienst 2/2022, Mitgliederzeitschrift des Berufsverbandes Hauswirtschaft (www.berufsverband-hauswirtschaft.de). Auf der Seite des Deutschen Hauswirtschaftsrates unter www.hauswirtschaftsrat.de gibt es Informationen zu den verschiedenen Sektionen, unter anderem auch zur Sektion „Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe“.

Siegerinnen zeigen, was Familie und Haushalte stark macht

Die Siegerinnen und Sieger des von der Deutschen Sektion der International Federation for Home Economics (IFHE) ausgelobten Wettbewerbs zum diesjährigen Welthauswirtschaftstag stehen fest: Den ersten Preis erhält der Verein „Frauen in Arbeit e. V.“, mit Sitz in Recklinghausen, der zweite Preis geht an die 23-jährige Jannah Rohlfing, die eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin absolviert. Der Verein „Frauen in Arbeit e. V.“ betreibt ein professionelles Dienstleistungsunternehmen im Kreis Recklinghausen, das sich auf Betreuung und

hauswirtschaftliche Hilfen spezialisiert hat.

„Überzeugt hat die Jury dieser umfassende Ansatz des Konzeptes. Frauen in Arbeit verbessert die Lebensqualität von



Haushalten und Familien, bietet Chancen durch hauswirtschaftliche Leistungen und hauswirtschaftliche Bildung – und stärkt damit die Resilienz“, so Beatrix Flatt,

Vorsitzende der Deutschen Sektion der IFHE.

Jannah Rohlfing, die zweite Preisträgerin absolviert im „Haus Hog'n Dor“ in Norderstedt eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin. Die 23-Jährige hat zum Welthauswirtschaftstag der Hauswirtschaft Unterrichtsmaterial für die 8. und 9. Klasse entwickelt, passend zum Motto des Welthauswirtschaftstages – „Mit Resilienz durch Krisen: Was Familien und Haushalte stark macht!“. Jannah Rohlfing hat dabei verschiedene Situationen aus einem Familienleben mit Spielfiguren nachgestellt. Diese sollen darstellen, was Familien stärkt. Die Jury lobt das

- Probleme benennen
- Miteinander kommunizieren
- Lösungen finden



Engagement und den kreativen Ansatz der angehenden Hauswirtschafterin, um auf das Thema aufmerksam zu machen.

Die beiden Gewinnerinnen haben eine Einladung zum Hauswirtschaftskongress erhalten und die Gelegenheit genutzt, ihr Netzwerk zu erweitern, Expertinnen und Experten der Hauswirtschaft kennenzulernen und die Zukunft der Hauswirtschaft mitzugestalten.

Das Motto des Welthauswirtschaftstages 2023 lautet „Waste reduction literacy“, zu Deutsch „Gewusst wie: Ressourcen schonen und Müll vermeiden“.

Hauswirtschaftliche Kompetenz
Kommunikation und aktives Zuhören

#hw_zeigt_s_euch 1000 Ideen für die Hauswirtschaft

So viele Vertreterinnen dieses vielseitigen Berufsbildes zeigen sich und ihre Arbeit auf dem 2. Deutschen Hauswirtschaftskongress! Auffallend viele junge Menschen bringen sich selbstbewusst ein. Slogans, Projekte, Veranstaltungen, Organisationen und Produkte ziehen unsere Aufmerksamkeit auf sich. Es fühlt sich an wie ein Blitzlichtgewitter. Und genauso wird auch dieser Artikel, nämlich eine bunte Sammlung von mitreißenden Inspirationen für unsere berufliche und ehrenamtliche Arbeit. Und kriegen Sie keinen Schreck: Um die Power und Leidenschaft rüberzubringen, erspare ich Ihnen und mir diesmal die Überleitungen. Daniela Katz-Raible betont: „Die Liebe zum Beruf und das Selbstbewusstsein sind der Schmierstoff für den Motor Hauswirtschaft. Wer beides zeigt, gewinnt die Wertschätzung seines Umfeldes. Ausbilden heißt nicht nur lehren, sondern auch Authentizität vorleben. In der neuen Ausbildungsverordnung geschieht genau das:

Einzelne Aspekte werden sichtbarer und akzentuierter.“

Ute Krützmann stellt das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft an der Hochschule Münster vor: Es löst die Grenzen zwischen Wissenschaft und Praxis auf. Ihr Bonmot



lautet: „Esskultur zur Gesunderhaltung des Menschen und des Planeten.“

Ursula Schukraft bringt es auf den Punkt: „Wir sind wenig – aber wir sind toll!“

Bernhard Slatosch weiß, dass Hauswirtschaft an vielen Stellen zentral ist. Er

möchte regelmäßig daran erinnert werden und fordert, dass Hauswirtschaft sich zum Ausdruck bringt. „Sie ist Garant für Menschenwürde und Lebensqualität, denn sie arbeitet mit Werten und Zielen.“

Im Workshop „Imagekampagne und Mitarbeiter-Akquise“ sprühen die Ideen wie ein Feuerwerk: Projektstage an allen Schulen. Eine Videoserie „Die Gesichter der Hauswirtschaft“. Eine eigene TV-Serie mit Unterhaltungswert wie die Vorabend-Serie „Frühling“. Eine App mit Haushaltstipps von der Fachfrau mit Betonung auf Nachhaltigkeit. Eine Influencerin auf Instagram. Eine Challenge mit TikTok-Beiträgen: #hw_zeigt_s_euch. „Hauswirtschaft nimmt Fahrt auf in social media.“ „Wir sind die Lösung für Euer Problem.“ „Wollt Ihr Nachhaltigkeit und Umweltschutz? – Hauswirtschaft macht's möglich!“ „Schluss mit Mythen. Hauswirtschaft deckt auf: Was Mutti nicht wusste.“ „Wir zeigen uns und zeigen's Euch!“

Patricia Adams

Altenpflege-Messe 2022 in Essen

Der Re-Start der ALTENPFLEGE-MESSE hat geklappt und sorgte für positive Stimmung, neue Energie und zahlreiche schöne Messe-Momente! Viele Besucher/innen hatten die Chance genutzt, um neue Kontakte zu knüpfen, Gespräche zu führen, durch die Gänge zu gehen und spannende Produkte zu entdecken. Das umfassende Vortragsprogramm bot Gelegenheit, sich zu informieren und die aktuellen Branchenthemen zu diskutieren.

Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) war auch dieses Jahr wieder erfolgreich mit einem Stand auf der Messe vertreten. Martina Schäfer, Mitglied im Vorstand der dgh, hat das Programm des Praxisforums „Verpflegung und Hauswirtschaft“ mitverantwortlich gestaltet und den Messestand der dgh vor Ort betreut. Außerdem konnten erstmals hauswirtschaftliche Themen auf der Hauptbühne in Halle 7 präsentiert werden. Die Angebote waren durchgehend gut besucht, und es zeigte, dass es gelungen war, für das Publikum interessante Themen aufzugreifen und zu präsentieren. Ein Highlight war der Polittalk zum Thema Haushaltsnahe Dienstleistungen auf der Hauptbühne in

Halle 7: Unter der Moderation von Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe diskutierten Elke Alhoff, Geschäftsführerin von ArbeitGestalten Beratungsgesellschaft mbH; Christian Heerd, Kuratorium Deutsche Altershilfe, Leiter Entwicklung und Förderung Alter/Pflege/Demenz und Annette Heuser, Vizepräsidentin des Deutschen Hauswirtschaftsrat (DHWiR) zum Thema „Quo vadis, Care? – Wie lässt sich eine Versorgungskrise abwenden?“

Der dgh-Stand war wieder einmal ein Treffpunkt für die Hauswirtschaft: Die Standbetreuung wurde von dgh-Mitgliedern gemeinsam mit Kolleginnen aus den unterschiedlichen Verbänden (u.a. auch Laura Fürtjes vom MdH) und Institutionen gewährleistet. Die Fachhochschule Münster war mit Informationsmaterial und Postern vertreten. In der Leseecke war zusätzlich Gelegenheit für den fachlichen Austausch und Informationen. Zu den Mittagszeiten gab es die bewährten Kochshows mit Herbert Thill und André Böwing. Auch hier zog sich das Thema Nachhaltigkeit durch alle Vorträge.



Polittalk auf der Hauptbühne



Der dgh-Stand auf der Altenpflege-Messe 2022 mit v. l.: L. Wagner, M. Schäfer, A. Wiemker, W. Kalle, A. Sennlaub, L. Fürtjes

Die Referate des Praxisforums/Hauptbühne werden auf der Homepage der dgh unter folgendem Link veröffentlicht www.dghev.de/die-dgh/news:

- **Leitlinie und DIN-Normen der Lebensmittelhygiene**
Martina Feulner (h wie Hauswirtschaft) / Martina Schäfer
- **Nachhaltiges Agieren in der Hauswirtschaft**
Christine Klöber (Klöber Kassel)
- **Hauswirtschaft in der ambulanten Pflege – Stütze in der häuslichen Versorgung**
Heike Nordmann (Landesverband für ambulante Krankenpflege NRW)
- **Nachhaltige Textilbeschaffung**
Maike Ewuntomah (CSR Kompetenzzentrum Dt. Caritasverband)
- **Teilhabe durch Unterstützung im Haushalt**
Nina Lauterbach-Dannenberg (Kuratorium Dt. Altenhilfe)
- **Nachhaltigkeit in Altenhilfeeinrichtungen**
Prof. Dr. Pirjo Schack (FH Münster)

- **Verpflegung der Zukunft – Herausforderung und Chance: Nachhaltige und gesundheitsfördernde Verpflegung anhand der DGE-Standards**
- **Zurück zum Sonntagsbraten: wie wertvoll fleischlose Mahlzeiten sein können**
- **Lebensmittel wertschätzen – Speiseabfälle minimieren: mit der Reduzierung von Lebensmitteln nachhaltiger agieren.**

schaft abgedeckt werden. Besonders erfreulich war, dass nicht nur Fachleute aus der Hauswirtschaft, sondern auch viele Vertreterinnen und Vertreter aus der Pflege erreicht werden konnten, so auch das Fazit der Vorsitzenden der dgh, Prof. Dr. Angelika Sennlaub, nach drei erfolgreichen Messetagen.

Martina Schäfer

Begleitet und moderiert von Ricarda Corleis und Theresa Stachelscheidt von der DGE. Intensive Gespräche am Stand gab es zu Fragen rund um die Hauswirtschaftlerinnenausbildung, den Haushaltsnahen Dienstleistungen, Weiter- und Fortbildungsmöglichkeiten sowie Unterstützungsbedarfe für Berufs- und Quereinsteiger. So konnten wieder einmal alle Themen der Verpflegung und Hauswirt-



v. l. Ricarda Corleis, André Böwing bei der beliebten Kochshow



Ein gut besuchtes Praxisforum

Der Kopf isst mit

Zusammenspiel von Ernährung und Gehirn

Ihren diesjährigen Kongress richtete die DGE gemeinsam mit dem Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam und dem Deutschen Institut für Ernährungsforschung (DIFE) aus. Die Tagung fand vom 16. bis zum 18. März 2022 zum Thema „Der Kopf isst mit – Zusammenspiel von Ernährung und Gehirn“ online statt. Die knapp 860 Teilnehmenden beleuchteten den aktuellen wissenschaftlichen Kenntnisstand neben drei hochkarätig besetzten Plenarvorträgen in unterschiedlichen Formaten aus interdisziplinären Blickwinkeln.

DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Lins-Eisen betonte in seiner Eröffnung die Bedeutung des Kongresses für den wissenschaftlichen Diskurs. Insbesondere das Thema Neurowissenschaften sei eines der wichtigsten Forschungsfelder der letzten Dekade. Die Frage, welche Ernährungsfaktoren Einfluss nehmen könnten auf neuronale Funktionen, müsse bearbeitet werden. Er bedankte sich bei Prof. Dr. André Kleinriders vom Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam und Prof. Dr. Tilmann Grune vom DIFE für die wissenschaftliche Leitung.

Vortragsreihen und Minisymposien

69 Vorträge und 97 Posterpräsentationen ergänzten die Plenarvorträge. Zudem konnten sich die Teilnehmenden in verschiedene Minisymposien der DGE-Fachgruppen einwählen: Beispielsweise in das Minisymposium Ernährungsverhaltensforschung mit dem Thema Nachhaltigkeit. Laut Prof. Dr. Ingrid Hoffmann vom Max Rubner-Institut in Karlsruhe gibt es trotz gutem System- und Zielwissen noch zu viele Fragen, wie nachhaltige Handlungswege zukünftig konkret in der Praxis

aussehen sollen. In weiteren Beiträgen wurden dazu verschiedene Erkenntnisse vorgestellt u.a. eine Studie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen aus dem SMARTACT Forschungsprojekt. Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz, zeigte auf, dass insbesondere die Ernährungsumgebung einen starken Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung hat.

Im ersten Teil des Minisymposiums „Hat Fleisch Zukunft?“ erläuterte Prof. Dr. Sabine Rohrmann von der Universität Zürich den Fleischverzehr aus epidemiologischer Sicht, während Dr. Marco Springmann von der Universität Oxford die positiven Aspekte des Fleischverzichts unter Nachhaltigkeitsaspekten unterstrich. Im zweiten Teil erklärte Prof. Dr. Petra Kluger, Reutlingen, wie Laborfleisch entsteht. Detlef May, Geschäftsführer der Lehr- und Versuchsanstalt für Tierzucht und Tierhaltung e.V. in Groß Kreutz, begegnete der Frage aus praktischer Sicht und berichtete von den Schwierigkeiten durch die emotional aufgeladene Stigmatisierung von Fleisch.

Methoden zur Reduktion von freiem Zucker in der Ernährung von Kindern und Jugendlichen

Mit ihrem Poster stellten die Autorinnen Katerina Bandisch, Sibylle Adam, Anja Carlsohn eine systematische Literaturübersicht dar. Folgender Hintergrund wurde dabei herangezogen: Die DGE empfiehlt eine Zufuhr von maximal 10% der Gesamtenergiezufuhr in Form von freiem Zucker. Die Nationale Verzehrsstudie II (NVS II) sowie die Studie zur

Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS) konnten zeigen, dass der Konsum von freiem Zucker bei Kindern und Jugendlichen deutlich darüber liegt. Ein zu hoher Zuckerkonsum geht langfristig mit negativen gesundheitlichen Konsequenzen einher, z.B. die Entstehung von Übergewicht und Adipositas und damit assoziierte Erkrankungen wie Diabetes Mellitus Typ 2. Ziel der Arbeit war, die aktuelle Studienlage zu Methoden der Zuckerreduktion bei Kindern und Jugendlichen im Schulalter zu analysieren.

Methoden: Es wurde eine systematische Literaturrecherche gemäß den PRISMA-Richtlinien in PubMed, Cochrane Library und Web of Science durchgeführt. Die Ein- und Ausschlusskriterien wurden mit Hilfe des PICO Schema festgelegt.

Ergebnisse: Insgesamt hat die Suche 1464 Treffer ergeben, abschließend gingen 13 Publikationen in die Übersicht ein. Sechs Studien beschäftigten sich mit Interventionen im direkten Umfeld der Schule (Verzehr von zuckerhaltigen Getränken und Lebensmitteln), weitere sechs Studien untersuchten die Auswirkungen von pädagogischen Methoden auf die Förderung gesunder Ernährung. Eine Studie analysierte den Zusammenhang zwischen Unsicherheiten im Ernährungsverhalten und dem Zuckerkonsum. Insgesamt konnten in elf Studien effektive Maßnahmen zur Zuckerreduktion festgestellt werden.

Schlussfolgerung: Die Literaturrecherche zeigte, dass die eingesetzten Maßnahmen (z. B. Ernährungsumstellung in der Schulverpflegung, Reduktion des Angebots zuckergesüßter Getränke in Schule und Nachmittagsbetreuung oder Bereitstellung von Trinkwasser in den Schulen) sowie ernährungspolitische Interventionen gute Resultate hinsichtlich einer Reduktion des Konsums von freiem Zucker bei Kindern und Jugendlichen bewirken können. Weitere Methoden und Evaluationen sind



jedoch notwendig, um langfristig die Effektivität zu sichern.

Am letzten Kongresstag betonte Prof. Dr. Grune in seinem Fazit, wie durch die Vielfalt der Beiträge die Interdisziplinarität der ernährungswissenschaftlichen Forschung unterstrichen wurde. Prof. Dr. Kleinridders sagte in seinem Resümee, dass es ihn sehr gefreut habe, dass der Kongressschwerpunkt auch in die Minisymposien durchgedrungen sei und viele Erkenntnisse über Ernährung, Psyche und emotionales Verhalten vorgestellt worden seien. Zum Abschluss wurden insgesamt zwölf Posterpreise verliehen. In seinen Schlussworten beglückwünschte Prof. Dr. Linseisen die Posterpreisträger/innen und würdigte die Nachwuchswissenschaftler/innen. Nach seinen Dankesworten verwies er auf die Bonner Ernährungstage am 31. August und 1. September 2022 mit dem Wissenschaftlichen Symposium der DGE am ersten Tag zum Thema „Personalisierte Ernährung“. Der 60. DGE-Kongress findet im März 2023 statt.

Quelle: DGE



Prof. Dr. André Kleinridders (l.) und Prof. Dr. Tilman Grune (r.)

Hintergrund: Das BMEL hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) erstmals im Jahr 2007 beauftragt, Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung zu entwickeln. Es gibt mittlerweile fünf solcher Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, in Schulen, in Betriebskantinen, in Kliniken und in Senioreneinrichtungen. Zwischen 2018 und 2020 wurden die DGE-Qualitätsstandards unter Mitwirkung von Fachleuten aus Wissenschaft, Länderministerien, Verpflegungspraxis und Beratung sowie dem BMEL vollständig überarbeitet. Der Fokus der Überarbeitung lag neben der Gesundheitsförderung auf der nachhaltigen Verpflegung. Die DGE-Qualitätsstandards sind eine wichtige Grundlage für die Qualitätsentwicklung der Gemeinschaftsverpflegung. Sie liefern Caterern und Einrichtungen Leitlinien und Kriterien zur Produktion der Gerichte und Auswahl der Lebensmittel. (Quelle DGE)

DGE-Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung

Bundesernährungsministerium fördert Projekte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für eine bessere Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, setzt sich dafür ein, die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung flächendeckend zu verbessern und das Kantinenessen gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Dazu hat er eine Förderurkunde in Höhe von knapp 3,8 Millionen Euro an die DGE übergeben. Mit den Projekten der DGE wird gesunde und nachhaltige Verpflegung für Kita- und Grundschulkindern, Berufstätige und vulnerable Gruppen wie beispielsweise Patient/innen oder Erwachsene mit Behinderung gefördert. Beispielsweise werden Empfehlungen für Mahlzeiten erarbeitet, Bewertungstools zur Nachhaltigkeit von Rezepten entwickelt oder Verpflegungsverantwortliche und Multiplikator/innen

geschult. Dabei werden Verbreitung, Umsetzung und Verstetigung der DGE-Qualitätsstandards unterstützt. Die Förderung erfolgt im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. „Bessere Verpflegung in Kantinen beugt Übergewicht und daraus resultierenden Erkrankungen vor. Deshalb fördern wir ausgewogenes, regionales und ökologisches Essen und setzen Impulse, um unser Ziel 30 Prozent Ökolandbau bis 2030 zu erreichen. Die DGE-Standards helfen dabei, die Qualität und Nachhaltigkeit des Essens in einer Mensa oder Kantine zu verbessern. Damit sind wir Vorreiter in Europa. Nun kommt es darauf an, dass sie überall in Deutschland angewendet werden und als Standard in der Gemeinschaftsverpflegung

etabliert werden“, so Cem Özdemir. Prof. Jakob Linseisen (DGE): „Vor der Pandemie haben täglich rund 16 Millionen Menschen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gegessen. Die Gemeinschaftsverpflegung ist daher wichtig für die Prävention von Krankheiten durch Über- und Fehlernährung und trägt gleichzeitig zum Schutz von Umwelt und Klima bei. Mit den DGE-Qualitätsstandards liegen wissenschaftsbasierte und praxisnahe Wegweiser für verschiedene Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung vor. Wir möchten damit erreichen, dass noch mehr Menschen in Deutschland eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung angeboten wird und Verpflegungsverantwortliche bei der Umsetzung bestmöglich unterstützt werden.“



© WayhomeStudio - stock.adobe.com

Nachhaltiges Wäschewaschen – eine „saubere“ Sache?!

Unsere Autorin Monika Haspel ist Hauswirtschaftsmeisterin und Referentin rund um die Hauswirtschaft. Sie informiert im Praxiswissen praxisorientiert und alltagstauglich über nachhaltige Wäschepflege. Eingeflossen sind aktuelle Empfehlungen von Experten.

Zuerst eine Bitte: Seien Sie vorsichtig mit Tipps aus dem Internet. Hinterfragen Sie den Sinn und schauen Sie genau, wer dahintersteht.

Eine prägende Aussage für mich hat Dr. Frank Strauß von „delta pronatura“ gemacht, die sinngemäß bedeutet: „Verwenden Sie die Mittel nur genau für den Zweck, für den sie hergestellt sind, und das in der angegebenen Dosierung.“ Das hat mich geprägt, und durch die Erklärung, dass die

Industrie mit sehr gut ausgebildeten Experten viel Mühe, Zeit und Geld investiert und auch die gesetzlichen Grundlagen erfüllt, leuchtet es mir noch mehr ein.

Den Angebotsdschungel möchte ich im Folgenden etwas lichten.

Los geht's mit dem Sortieren der Wäsche

Schon hier beginnt die Nachhaltigkeit – oder eigentlich noch früher, nämlich beim

Einkauf: Ob ich die Textilien waschen kann und ob ich dafür ein Spezialwaschmittel brauche, ist bereits von großer Bedeutung für die Nachhaltigkeit. Die Herstellung lassen wir dabei außen vor, aber natürlich gilt es bereits da, genau hinzuschauen.

Je nach Familiengröße und Wäscheanfall ist es sinnvoll, zwischen Waschtemperatur, Farbe und evtl. Stoffart zu unterscheiden. Dann sollte man jede Sorte immer so lange sammeln, bis eine Maschinenfüllung zusammenkommt. Unbedingt vermeiden sollten Sie, nur wegen ein paar Teilen zu waschen, damit „nichts mehr rumliegt“

oder weil man meint, ein bestimmtes Kleidungsstück sofort wieder zu brauchen. Wenn man sich einmal von dem Gedanken verabschiedet hat, mit dem Wäscheberg jemals fertig zu werden, wird das Wäschewaschen deutlich entspannter und nachhaltiger. Man wird nämlich nie fertig.

Für die **Lagerung** der sortierten Wäsche sollten Sie geeignete Behältnisse verwenden, in denen die trockene Schmutzwäsche luftig gelagert werden kann, bis eine entsprechende Maschinenfüllung zusammengekommen ist. Ich denke, bei uns haben die meisten genug Kleidung im Kleiderschrank, um die Zeit zu überbrücken, bis alles wieder eingeräumt ist.

Laut Umweltbundesamt liegt der Verbrauch an Waschmitteln in Deutschland bei ca. 640.000 t, das sind ca. 8 kg pro Person und Jahr. Dabei sind Weichspüler, Waschhilfs- und -pflegemittel noch nicht mitgerechnet, sie schlagen mit weiteren rund 200.000 t zu Buche. Hier ist ein gewaltiges Sparpotenzial enthalten. Um das optimale Mittel auszuwählen, sollte man zunächst wissen, was alles auf dem Markt ist und wofür es sich eignet.



Wahl der Wasch- und Hilfsmittel

Auch wenn uns die Werbung gern etwas anderes suggeriert, sind in der

Regel nur drei Mittel nötig, die nur bei speziellen Materialien ergänzt werden müssen.

Die Werbung spielt für viele Verbraucher eine große Rolle und beeinflusst maßgeblich die Kaufentscheidung. Hier finde ich es besonders wichtig, sich darüber im Klaren zu sein, dass alle Werbemaßnahmen nur auf die Verkaufssteigerung und nicht auf Beratung oder neutrale Information abzielen. Das ist den meisten Verbrauchern leider nicht bewusst.

Für den größten Teil der anfallenden Wäsche ist ein pulverförmiges, kompaktes Voll- oder Colorwaschmittel bestens geeignet; dabei kann das Augenmerk auf unterschiedlichen Öko-Kennzeichnungen liegen, wie beispielsweise Blauer Engel, EU-Ecolabel, ECO-Garantie, ECOCERT oder NCP. Auf Flüssigwaschmittel sollten Sie verzichten, da sie Kläranlagen und Geldbeutel stärker belasten und einen schlechteren CO₂-Fußabdruck bedeuten; zudem kommen sie nicht ohne Konservierungsmittel aus und das Waschergebnis ist meist schlechter.

Bei den neuartigen Waschblättern, Capsulen usw. ist die Dosierung meist vorgegeben

Darf man 30-Grad-Wäsche eigentlich bei 40 Grad aufhängen?



und eine Überdosierung damit weitestgehend ausgeschlossen.

Wenn die Waschmittel nach Wasserhärte, Verschmutzungsgrad und Wäschemenge richtig dosiert werden, waschen Sie am nachhaltigsten. Optimal geht es mit einem Baukastensystem, das aber wieder mehr Wissen und Aufwand erfordert.

Schon beim Einkauf können Sie auf hohe Ergiebigkeit achten, indem Sie die gesetzlich vorgeschriebenen aufgedruckten Daten vergleichen und sich möglichst für ein superkompaktes Produkt entscheiden. Keinesfalls verwenden sollten Sie in Pappkartons abgefüllte Produkte. Sie sind mit Füllstoffen angereichert, erfordern größere Verpackungen und folglich mehr Transportaufwand, entsprechend größer wird der ökologische Fußabdruck.

Die Nachhaltigkeit endet aber nicht mit der Wahl der Waschmittel, sie zieht sich durch den gesamten Prozess.

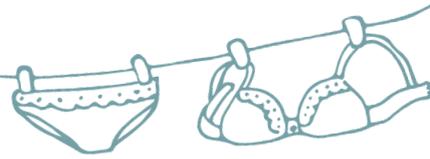


Einer der wichtigsten Aspekte ist die Dosierung.

Laut Prof. Dr. Dirk Bockmühl von der Hochschule Rhein-Waal, der in seinem Buch „Keim daheim“ sehr unterhaltsam über nötige und unnötige Hygienemaßnahmen schreibt, dosieren 90 Prozent aller Verbraucher die Waschmittel falsch. Meist leider zu hoch, nach dem Motto



	Bleichmittel (desinfizierende Wirkung)	optische Aufheller	Enzyme	bei richtiger Dosierung besonders geeignet für	Einstufung
pulverförmige Vollwaschmittel 20°C-95°C	●	●		die meisten anfallenden Textilien	besonders nachhaltig
flüssige Vollwaschmittel 20°C-95°C					wenig nachhaltig
Colorwaschmittel 20°C-60°C			●		richtig dosiert für farbige Textilien geeignet
Feinwaschmittel			●		Einsatz nur, wo unbedingt erforderlich
Gardinenwaschmittel	●			weiße Gardinen	Einsatz nur, wo unbedingt erforderlich
Wollwaschmittel			●	Textilien aus reiner Wolle	Einsatz nur, wo unbedingt erforderlich



„viel hilft viel“, was hier nicht zutrifft.

Hygienespüler – ja oder nein?

Auch auf Hygienespüler kann in den meisten Fällen verzichtet werden. Meist haben die Maschinen gar nicht die nötige Haltezeit, die die Wirksamkeit gewährleisten würden, und in einem Haushalt, in dem gesunde Menschen leben, ist eine Desinfektion auch nicht nötig. Übrigens nicht nur beim Wäschewaschen. Einzig bei Fußpilzbefall in Materialien, die nicht bei 60° gewaschen werden können, könnte ein Hygienespüler angezeigt sein. Hier aber genau auf die Angaben des Herstellers achten.

Dosierung

Heutzutage sind in den angebotenen Produkten keine Dosierbecher mehr enthalten, deshalb tut sich der Verbraucher schwer, einen Weg zur nachhaltigen Dosierung zu finden. Dass die Hersteller jederzeit einen Dosierbecher schicken und bei vielen Verkaufsstellen auf Nachfrage Behälter zur Verfügung stehen, wissen die meisten nicht. Auch das „forum waschen“, das eine Homepage mit neutralen Informationen pflegt, stellt Dosierprodukte zur Verfügung.

Für die Alltagstauglichkeit empfiehlt es sich, die für den eigenen Haushalt und die individuelle Wasserhärte benötigte Menge einmalig zu bestimmen und auf dem Dosierbecher zu markieren. Nachdem

Wäsche
 Waschen: 40 Minuten
 Trocknen: 60 Minuten
 In den Schrank räumen:
 7 – 14 Werkstage

erfahrungsgemäß meist immer das gleiche Produkt verwendet wird, ist dies eine gute Möglichkeit. Zu beachten ist dabei, ob die Einheiten in Gramm und Millilitern angegeben sind.

Die Angabe in ml hat den Vorteil, dass im Messbecher ein Volumen abgemessen wird, das für alle Produkte gleich ist. Auch Dr. Bernd Glassl vom Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e.V. sagt, dass durch die Angabe in Millilitern „dasselbe Messgefäß für Waschmittel mit unterschiedlicher Dichte (z. B. Pulver und Granulate) verwendet werden kann und die Messgefäße so sehr lange genutzt werden können.“ Universell einsetzbar sind Dosierhilfen mit beiden Maßangaben.

Sind alle genannten Faktoren der Waschmitteldosierung erfüllt, kann auf zusätzliche Mittel in den allermeisten Fällen verzichtet werden.

Besonders Weichspüler sind unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit nicht nötig. Sie erhöhen weder die Sauberkeit noch die Hygiene, zudem sind sie biologisch schwer abbaubar. Das Umweltbundesamt appelliert deshalb, auf Weichspüler zu verzichten oder ihn möglichst sparsam einzusetzen, wenn er unbedingt gewünscht ist.

Programmwahl

Wenn jetzt die optimale Befüllung und Dosierung gegeben ist, geht es an die Programmwahl – wieder ein komplexes

Thema. Wegen der Vielzahl an Gerätetypen und Programmen können wir nur eine Auswahlhilfe anbieten, doch auch die Gebrauchsanweisungen der Hersteller enthalten hilfreiche Hinweise.

Moderne Maschinen bieten eine vielfältige Auswahl an Programmen, die je nach Wäsche- bzw. Stoffart ausgewählt werden können. Bei den heutigen hocheffizienten Maschinen und Waschprogrammen ist für fast alle Waschprozesse keine Vorwäsche mehr nötig; bei ganz neuen Modellen ist sie oft schon gar nicht mehr wählbar.

Der wichtigste Tipp ist die Wahl einer möglichst niedrigen Waschtemperatur, denn jedes Grad weniger Temperatur spart Ressourcen. Durch effiziente Nutzung der Maschinen und die niedrigstmögliche Temperaturwahl könnten pro Jahr bundesweit 56 Mio. kWh Strom eingespart werden. Um den Wirkmechanismus des „Sinnerischen Kreises“ besser zu verstehen, muss



Der Sinnerische Kreis

man umdenken: Viele glauben, je kürzer ein Programm läuft, desto sparsamer ist es. So ist es jedoch nicht. Um Mechanik, Chemie und Energie zu sparen, muss die Zeit verlängert werden, und die ist beim Waschprozess ja kostenlos. Die Hersteller machen sich dies zunutze und bieten mit Eco-Programmen – die teilweise bis zu vier Stunden brauchen – energieeffiziente Möglichkeiten an, die wir nutzen sollten.

Trocknen

Nachdem jetzt der ganze Wäscheberg hoffentlich nachhaltig gewaschen ist, möchte ich noch kurz auf das Trocknen



© bluedesign – stock.adobe.com

eingehen, da es auch hier ressourcenschonende Möglichkeiten gibt.

Die schlechteste Variante des Trockenvorgangs ist das Aufhängen der Wäsche in geheizten Räumen. Hier erhöht sich der Wärmebedarf enorm und es besteht die Gefahr der Schimmelbildung. Besser geeignet sind daher ungeheizte Räume.

Die nachhaltigste Methode: Kaufen Sie sich einen Wäscheständer oder eine Wäschespinne. Im Freien an der Luft trocknet die Wäsche kostenlos und es hat auch noch den Effekt, dass das UV-Licht schon nach wenigen Stunden eine hohe Keimreduktion bewirkt. Selbst im Winter in trockenen Frostnächten gelingt das hervorragend. Man darf die steifen Teile



nur nicht „zerbrechen“, sondern muss sie langsam auftauen lassen.

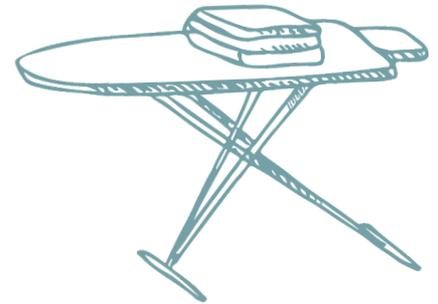
Sollte ein Trocknen an der frischen Luft nicht möglich sein, ist die beste Wahl ein Wärmepumpentrockner. Durch die moderne Technik der Wärmerückgewinnung arbeitet er bei optimalem Einsatz sehr ressourcenschonend.

Wenn dann die getrocknete Wäsche nach Programmende sofort entnommen und gefaltet wird, kann man sich bei vielen Teilen auch noch das Bügeln ersparen.

Wenn das alles optimal erledigt ist, kommt der schwierigste Teil des Wäschewaschens, nämlich das Einräumen zurück in die Schränke...



Monika Haspel



Weitere Informationen

www.umweltbundesamt.de/themen/chemikalien/wasch-reinigungsmittel/umweltbewusst-waschen-reinigen
forum waschen

Waschmittel- selbst gemacht

Wir wagen uns auf dünnes Eis, wenn wir in einem Fachmagazin für professionelle Hauswirtschaft selbsthergestelltes Waschmittel vorstellen. Was ist unsere Motivation dabei? Mit diesen in der Praxis erprobten Rezepten wollen wir Ihnen zeigen, dass es funktioniert. Nicht mehr und nicht weniger. Beim selbsthergestellten Waschmittel kann es um die Lust am Experimentieren gehen oder um einen nachhaltigen Lebensstil. Ganz sicher möchten wir niemand bekehren, sondern Ihnen eine spannende Alternative bieten. Wir sind uns darüber im Klaren, dass selbsthergestellte Waschmittel keinen Einsatz im Großhaushalt finden werden. Vielleicht probieren Sie die



Rezepte aber mit Schülern oder Auszubildenden aus und entscheiden sich im Produktvergleich doch für ein Industrieprodukt.

Waschmittel

1. Rosskastanien sammeln, zerkleinern und trocknen lassen
2. 12 g Rosskastanienpulver mit 200 ml Wasser übergießen, stehen lassen durchschütteln, durch ein Sieb filtern. Für einen Waschgang ca. 150 ml zur Wäsche geben. Für weißere Wäsche noch einen Esslöffel Natron in die Spülkammer geben.

Fein- und Buntwaschmittel

50g geraspelte Kernseife und 250 ml Wasser zum Kochen bringen. Kurz abkühlen lassen und 100 ml Brennspiritus hinzufügen. Eventuell 5 Tropfen ätherische Öle hinzufügen.



Martina Schäfer
Haushaltsexpertin beim SWR



Fröhliches Fest mit Freunden

Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe feierte sein 40-jähriges Bestehen und viele aktive und ehemaligen aktiven Mitglieder folgten der Einladung.

Das Orga-Team unter der Leitung von Anne Jäckels hatte ein buntes Programm vorbereitet. Ganz hautnah und unmittelbar nahmen uns die Kolleginnen mit auf eine Zeitreise durch 40 Jahre Verbandsarbeit, Berufstätigkeit und gesellschaftliche und politische Entwicklungen in Deutschland.

Christine Klöver führte mit viel Charme und Hintergrundwissen durch das Programm.

1982–1992

Den Reigen eröffnete *Ulrike Becker*, Vorsitzende des Verbandes hauswirtschaftlicher Berufe Saar mit der ersten Dekade seit der Gründung. Sie berichtete von ihrem ersten Job als Hauswirtschaftsleitung: „Ich habe in der Wäscherei, Verteilerküche und Cafeteria die verschiedenen Dienste abgedeckt, um die Arbeitsabläufe in jedem Bereich zu erfassen. Im Anschluss wurde ich in das Bestellwesen eingearbeitet. Zu dieser Zeit gab es noch keine Computer für die HWL und es wurde alles auf Karteikarten handschriftlich eingetragen. Was für ein Zeitaufwand!“

Frau Becker ist seit 1983 Mitglied im Verband und war seit 1984 als Ausbilderin tätig. Förmlich sah man die Parade der Auszubildenden vorbeiziehen, die sich zu erfolgreichen Führungskräften entwickelt haben. Im von ihr beschriebenen Jahrzehnt kostete ein Liter Heizöl 0,48 DM und auf dem Balkan brach ein Krieg aus.

1992–2002

In der nächsten Dekade brach ein wahrer Wirbelwind über uns herein: *Ingeborg Henneberger* stellte ganz wirklichkeitsnah dar, in wel-

chem Sauseschritt sich Verbandsarbeit, Familienmanagement und Berufstätigkeit abgespielt haben. Als Erkennungsmerkmal hat sie einen Trolley mitgebracht, denn Verbandsarbeit war oft mit Reisetätigkeiten verbunden. Ein absolutes Highlight für sie: der Welthauswirtschaftskongress 1992 in Hannover mit Gästen aus 68 Ländern, organisiert von der deutschen Sektion des IVHW.

In ihrem Koffer brachte sie Publikationen des Arbeitskreises Berufliche Bildung mit. „Bildung ist einer der wichtigsten Bausteine für einen aktiven und professionellen Berufsverband, somit wurde in diesen Jahren der Förderverein für Hauswirtschaft und das Bildungswerk Hauswirtschaft gegründet.“ erklärt Inge Henneberger die mitgebrachte Auswahl.

Zum Thema Bildung passt auch die Gründung des Fachmagazins FUNDUS im Jahr 1994, das Henneberger fast 20 Jahre lang als Redakteurin mit Liebe und Leidenschaft mitgestaltet hat. Besonders am Herzen liegt ihr die Vernetzung mit den hauswirtschaftlichen Verbänden, die Zusammenarbeit im Netzwerk Hauswirtschaft wurde intensiv gepflegt und wird auch weiter einen hohen Stellenwert einnehmen.

Wer hätte gewusst, dass 1995 die Pflegeversicherung eingeführt wurde und 1998 die Rechtschreibung reformiert wurde?

2002–2012

Auf eine ganz besondere Zeitreise nahm uns *Susanne Hebestreit* aus Thüringen mit. Sie erinnerte an die besonderen Herausforderungen, die die Etablierung des Berufes Hauswirtschaft in den damals noch neuen Bundesländern mit sich brachte. Denn diesen Beruf gab es vor der Wende nicht. Ausbildungsstellen mussten erst geschaffen werden und Betriebe nebst Ausbilder mussten anerkannt werden. Mit beständigem Werben gelang es, über 2500 junge Menschen über einen Zeitraum von 10 Jahren auszubilden.

Ausdrücklich bedankt sie sich für die gute Unterstützung durch den Bundesverband, der durch seine Fortbildungen und Prüferschulungen ein



Ulrike Becker

40



Ingeborg Henneberger



Susanne Hebestreit



Marga Schmitt

wichtiger Impulsgeber und Mutmacher war.

Das gerade erst zurückliegende Jahrzehnt beleuchtete *Marga Schmitt* aus Trier. Vor zehn Jahren ging facebook an die Börse, zwei Jahre später gewinnt Deutschland die Fußballweltmeisterschaft in Brasilien und im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie wurde eine Studie erstellt zur Professionalisierung haushaltsnaher Dienstleistungen mit dem Ziel Schwarzarbeit zu reduzieren. 2015 erreichte die Flüchtlingswelle aus Syrien ihren Höhepunkt und entfachte eine große Solidarität und Hilfsbereitschaft in der Bevölkerung. Eine persönliche Erinnerung verbindet Frau Schmitt mit dem Jahr 2017. Denn beim Vorstellungsgespräch mit der AWO Saarland lernte sie Ulrike Becker kennen und gewann den Eindruck: Hier ist jemand hart, aber herzlich“. Im Jahr

darauf, erklärt Großbritannien seinen Austritt aus der EU und Donald Trump wird Präsident. Die Fridays-For-Future Bewegung entstand 2018 in Schweden und brachte ein Umdenken in der Klimapolitik.

Anfang 2020 erreichte das Coronavirus offiziell Deutschland. Im März ruft die WHO eine Pandemie aus. Kurz darauf schließen Kitas und Schulen, alle Veranstaltungen werden abgesagt. Viele Menschen, gerade in sozialen Einrichtungen, hat die Absonderung schwer getroffen. Die Hauswirtschaft zeigte sich als starker Partner, wirkte in den Krisenstäben der Einrichtungen mit und beschaffte Schutzkleidung und Materialien. Im gleichen Jahr trat die Neuordnung unseres Berufsbildes in Kraft. Hintergrund der Reform war die zunehmende Komplexität von Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit rückten in den Fokus.

Ich finde den Austausch mit den Kolleginnen toll und habe das Gefühl, dass wir gemeinsam etwas gestalten können.

Wie kann man die Nachhaltigkeit integrieren?

Nachhaltig würde für mich bedeuten, dass es den Verband noch mindestens weitere 40 Jahre gibt. Ich bin dafür, mehr digitale Formate zu nutzen um dadurch Fahrtkosten und Fahrzeit zu reduzieren.

Was die beiden sich für die nächsten zehn Jahre wünschen? Viel aktive Unterstützung durch die Mitglieder des Verbandes ist die Antwort. Der lebhafte Applaus lässt keinen Zweifel daran, dass dies gelingt.

Die Festrede hielt *Uta Köpke*, Präsidentin des Verbandes der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband. Mit dem Titel „Menschen versorgen – mehr denn je eine



Edith Schmidberger und Laura Fürtjes

Einen Blick in die Zukunft warf das neue Vorstandsteam *Laura Fürtjes* und *Edith Schmidberger*. Passenderweise führten sie ein Zwiegespräch, stellten sich Fragen und gaben Antworten. Sie ließen die Gäste teilhaben an den Fragen:

Wo siehst du den Bundesverband in zehn Jahren, was sind deine Ziele?

Ich will weiter das Netzwerk mit den hauswirtschaftlichen Verbänden ausbauen, den Nachwuchs fördern und für mehr Akzeptanz des Berufsbildes sorgen.

Warum lohnt es sich, Vorstandsarbeit zu machen?



Uta Köpke



Auf Vorschlag der Landesverbände verleiht der Bundesverband für besonderes ehrenamtliches Engagement die Goldene Ehrennadel. Diese besondere Auszeichnung tragen mit Stolz: von links nach rechts: Ulrike Kluge (Bayern) Gisela Würzer (Rheinland-Pfalz), Cornelia Lenhardt (Rheinland-Pfalz), Gudrun Jungk (Hessen), Inga Bohnenkamp (Schleswig-Holstein), Monika Haspel (Bayern), Evi Tenner Au (Rheinland-Pfalz), Claudia Forster-Bard (Saarland), Dagmar Koch (Thüringen), Piera Salina (Saarland), Dorothea Dirscherl (Saarland), Susanne Hebestreit (Thüringen), Martina Schäfer (Baden-Württemberg), Marga Schmitt (Saarland), Anna-Maria Schneider (Saarland). Die neue Vorsitzende Laura Fürtjes (rechts) zollte Respekt und Anerkennung.

Teamleistung“ benannte sie viele Gemeinsamkeiten zum Berufsbild Hauswirtschaft. Interprofessionelle Zusammenarbeit existiert für sie, wenn zwei oder mehr Mitglieder von verschiedenen Berufsgruppen im Gesundheitswesen Hand in Hand arbeiten, um Probleme zu lösen oder Dienstleistungen zu erbringen. Teamarbeit zeichnet sich

aus, dass Verantwortung geteilt wird und sich die Mitglieder über die Perspektive und den Beitrag der anderen im Klaren sind. Sie appelliert gerade in den multiprofessionellen Teams, die Kompetenzen des jeweils anderen anzuerkennen. Ein Appell, der der Hauswirtschaft den Rücken stärkt. Sie wünscht sich gemeinsame Fortbildung

gen, um fächerübergreifende Kompetenzen und das Verständnis für andere Ziele und Berufswerte zu entwickeln. Die Zusammenarbeit mit dem Bundesverband Hauswirtschaft möchte sie gerne weiter ausbauen.

cfb

Bildrechte: Marie Schadeck MdH

Anzeige



**Wein zum
Feiern und
Genießen.**



Weingut Werner Anselmann
Staatsstraße 58-60
D-67483 Edesheim / Pfalz
Tel. +49 (0) 6323/9412-0
info@weingut-anselmann.de

www.weingut-anselmann.de

**WEINGUT
ANSELMANN**
EDESHEIM/PFALZ



Der neue Vorstand stellt sich vor

Die Delegiertenversammlung des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe hat Mitte Mai einen neuen Vorstand gewählt. Mit Laura Fürtjes und Edith Schmidberger wird ein Generationenwechsel in der Verbandsarbeit eingeläutet. Für die Leser des Fachmagazins FUNDUS stellen sie sich gerne vor.

Der insgesamt 6-köpfige Vorstand wird ergänzt durch Anne Jäckels aus Aschaffenburg (Bayern), Martina Krug aus Kirchheim (Hessen) und Sonja Hohmann aus Wendeburg (Niedersachsen).



untere Reihe:

Edith Schmidberger (links), Laura Fürtjes (rechts);

obere Reihe von links nach rechts:

Helga Zerb, Martina Krug, Sonja Hohmann, Anne Jäckels

Edith Schmidberger

Edith Schmidberger hat 2014 ihre Ausbildung an der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee abgeschlossen. Von 2015 bis 2019 studierte sie Ernährung und Versorgungsmanagement an der Hochschule Weihenstephan – Triesdorf und schloss mit dem Bachelor ab. Seit 2019 ist sie in der Liebenau Service GmbH tätig. 2014 nahm sie an der deutschen Meisterschaft in Leipzig teil und belegte den dritten Platz.

Frau Schmidberger, warum haben Sie sich für den Beruf Hauswirtschafterin entschieden?

„Hauswirtschaft ist ein sehr vielseitiger Beruf, welcher durch seine Facetten eine schöne Abwechslung in den Arbeitsalltag bringt. Es wird immer deutlicher, dass die Hauswirtschaft für unsere Gesellschaft von großer Bedeutung ist. Leider ist gerade bei jungen Menschen, die in der Berufsfindung stehen, dieses Berufsbild wenig bekannt.“

Warum engagieren Sie sich im Bundesverband?

Der Bundesverband bietet mir ein breites Netzwerk mit Kollegen aus dem ganzen Bundesgebiet. Durch den ständigen Austausch erweitere ich mein Wissen.

Laura Fürtjes

„Ich bin auf einem landwirtschaftlichen Milchviehbetrieb in Kerken am schönen Niederrhein aufgewachsen. Schon meine Großmütter waren Hauswirtschafterinnen sowie meine Mutter Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft.“

Durch diese intensive Prägung lag es nahe, das ich **nicht** Hauswirtschafterin lernen wollte, sondern lieber einer kaufmännischen Tätigkeit nachgehen möchte. Nach langem Probieren war klar: „Kaufmännisch ist ganz schön, aber es fehlt was“.

Somit beschloss ich, ich mache das Fachabitur in Ernährung und Hauswirtschaft in der Liebfrauenschule in Geldern. Hauswirtschaft lernen wollte ich bis dahin immer noch nicht. Nach eingehender Recherche merkte ich dann doch: „Hauswirtschaft verbindet das, was ich immer wollte: Praktisches Arbeiten und die Betriebswirtschaft.“

Meine Ausbildung machte ich im Mattias-Jorissen-Haus in Neukirchen-Vluyn. Das Haus bot mir die Möglichkeit am Landesleistungswettbewerb im November 2017 in Arnberg teilzunehmen. Ich belegte den ersten Platz und qualifizierte mich für die deutsche Meisterschaft 2018 in Kassel. Dies war eine gute Vorbereitung auf meine Abschlussprüfung im gleichen Jahr. Direkt danach habe ich berufs begleitend mit dem Meistervorbereitungskurs begonnen. Tätig bin ich in der St. Josef Pflege GmbH Moers.

Ich freue mich, den Verband zusammen mit Edith Schmidberger in die Zukunft zu führen und bin gespannt, was die nächsten Jahre bringen werden.

Mitglied im Bundesverband bin ich geworden, weil ich hier die Möglichkeit habe, aktiv die Hauswirtschaft voranzubringen und das Image zu fördern.“

Die bisherige 1. Vorsitzende **Claudia Forster-Bard** scheidet aus dem Vorstand aus und ist ganz begeistert von dem neuen Team: „Ich freue mich sehr, den Bundesverband an ein junges Team zu übergeben. Es war mir eine Ehre, für den MdH tätig zu sein. Von dieser Arbeit habe ich sowohl fachlich als auch persönlich sehr profitiert. Auch in den Landesverbänden sind wir sehr gut aufgestellt. Der Landesverband Niedersachsen wird hervorragend von Tabea Sackmann geführt und auch im Landesverband Hessen ist mit Martina Krug der Generationenwechsel gelungen.“



„Es ist noch Suppe da“

Der aktuelle Meisterlehrgang in München, M8, hat zur Halbzeit seiner Qualifizierungsmaßnahme sein Übungsprojekt mit Vorbereitung und Durchführung sowie Auswertung abgeschlossen und stellt es gerne im FUNDUS vor.

Trotz Pandemiegeschehens in Deutschland und vor allem in Bayern wagten sich die Lehrgangsteilnehmerinnen einvernehmlich an die Ausrichtung eines Neujahrsempfangs für die Mitarbeiter in der Einrichtung der Kinder- und Jugendhilfe Schloss Zinneberg, das von den Schwestern zum Guten Hirten geführt wird.

Die Projektdefinition

Die Einrichtung führt ein Heilpädagogisches Heim für Mädchen und junge Frauen und eine Berufsschule. Des Weiteren leistet sie Jugendsozialarbeit an Schulen mit den Berufsfeldern Koch, Gastgewerbe, Pflege und Hauswirtschaft. Es gibt einen vorberuflichen Förderbereich, eine sozialpädagogische Fördergruppe und eine Kinderkrippe. Außerdem stellen die Schwestern das Schloss auch als Tagungs- und Seminarhaus für externe Gäste zur Verfügung.

Für die ca. 100 bis 120 Mitarbeiter/innen in diesen Bereichen sowie die vielen Unterstützer aus der Gemeinde Glonn bei München wird jedes Jahr im Januar ein Neujahrsempfang als Dank und zur Motivation für das neue Jahr durchgeführt. Im Jahr



Der Teig wird auf Backmatten ausgebracht.

2022 sollte für den Neujahrsempfang die gesamte Verpflegung durch die Meisteranwärterinnen von München geleistet werden.

Der Lehrgang selbst besteht aus zwölf Teilnehmerinnen von denen Anna-Lena Schweiger als Mitarbeiterin in Schloss Zinneberg und gelernte Hotelfachfrau, die Projektleitung übernahm. Es standen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl um rechtliche Vorgaben, wie Abstandsregelungen und Begrenzungen von Besucherzahlen einhalten zu können. Bei lockeren Coronaregeln sollte der große Jagdsaal im Schloss mit einigen Stehtischen sowie einem Flying Buffet genutzt werden, mit der Option durch Teilung der Gäste auf zwei oder drei Gruppen, die dann zu unterschiedlichen Zeiten bewirtet werden sollten, auch strengere Abstandsregeln genüge zu leisten. Eine weitere Alternative wäre gewesen, den Empfang auch im Freien durchzuführen.

Um dem Projekt seine einmalige Besonderheit zu geben, wurde beschlossen, das Thema Nachhaltigkeit und Regionalität in den Fokus zu stellen.

Die Projektplanung

Im Rahmen der Projektplanung wurde das Projekt zunächst in verschiedene Arbeitspakete strukturiert und dann ein Terminplan mit Meilensteinen erstellt. Diese waren unter anderem ein Tag, an dem ein Probekochen für die Speisenauswahl in Schloss Zinneberg durchgeführt werden sollte. Sehr spannend gestaltete sich die Planung der Ressourcen, denn da konnten wir in Schloss Zinneberg aus dem Vollen schöpfen. Zum einen durften wir die gut ausgestattete Großküche für die Zubereitung unserer Speisen nutzen. Auch die vorhandenen Vorräte aus den Trocken-, Kühl- und Tiefkühl-Lagerräumen standen uns zur Verfügung. Zudem verfügt die Einrichtung über eine eigene Gärtnerei, über die wir verschiedenste Gemüsesorten kostenfrei erhielten. Das gab dann auch den Ausschlag dafür, das Speisenangebot für den Empfang ausschließlich vegetarisch und vegan zu gestalten.

Zuletzt ist der Fundus an Geschirr, Gläsern, Besteck, Tischwäsche und Dekorationsartikel, durch den Tagungsbetrieb, umfangreich und ausreichend für unsere Veranstaltung vorhanden.

Zudem wurde die Arbeitszeit, die für die Umsetzung des Projekts benötigt wurde, mit Hilfe des aktuellen Tarifvertrags von Verdi berechnet.

Im Rahmen der Qualitätsplanung war vor allem wichtig, den Empfang so professionell als möglich zu gestalten, um die Hauswirtschaft in einem positiven Licht darzustellen. Um das zu erreichen, sollte trotz einer vegetarisch/veganen Speisenauswahl unter Verwendung von überwiegend regionalen Produkten, eine schmackhafte Vielseitigkeit hergestellt werden. Zudem war wichtig, die Speisen optisch ansprechend und in kleinen Portionen anzurichten, damit die Gäste möglichst viele verschiedene Produkte probieren können.

Projektdurchführung

Der Neujahrsempfang sollte am 25. Januar 2022 durchgeführt werden. Im Sinne der Nachhaltigkeit wurden einige Gemüsesorten wie Kürbis, Rote Beete, Paprika und Tomaten sowie Johannisbeeren für die Verwendung im Januar bevorratet.

Steigende Inzidenz-Zahlen in Bayern und eine Verschärfung der Pandemie-Vorschriften durch die Bayerische Staatsregierung waren kurz vor Weihnachten der Grund für eine Konzeptänderung. Damit die Veranstaltung auf jeden Fall doch durchgeführt werden kann, wurde in Absprache mit Schwester Christophora beschlossen, den Empfang nach draußen zu verlegen und statt des Flying Buffet verschiedene warme Suppen mit Trockengebäck anzubieten. Schwester Christophora schickte an alle Mitarbeiter dazu eine Einladung mit dem Titel „Es ist noch Suppe da“. Da der Platz im Freien direkt neben der Küche des Schlosses liegt, bot sich diese Lösung an. Ein kleines Team aus Lehrgangsteilnehmerinnen traf sich im Dezember, um verschiedene Suppen und Trockengebäck auszuprobieren. Wichtig war hier, die bereits vorhandenen Vorräte mit zu verwenden.

Mit Hochdruck wurde dann nach Weihnachten an der Umsetzung des neuen Konzepts gearbeitet. Die Bevorratung der Suppen und Gebäcke sowie die Verpa-

ckung als Geschenke und Beschriftung der Gläser mit Allergenkennzeichnung wurde am 5. Februar 2022 in der Küche von Schloss Zinneberg durchgeführt. Der Evaluierungsbogen für die Gästebefragung wurde überarbeitet und der neuen Situation angepasst.

Projektabschluss

Leider wurde das Projekt durch die Coronakrise entgegen allen Erwartungen zweimal massiv ausgebremst. Bei der Risikoanalyse wurden ursprünglich verschiedene Szenarien durchgespielt, die kommen könnten, an eine Erkrankung der Projektleitung direkt vor der Durchführung des Empfangs wurde leider nicht gedacht.

Speisen überwiegend positiv bewertet wurden, einige aber doch enttäuscht darüber waren, dass es keinen Stehempfang gegeben hat.

Zuletzt wurde im Unterricht und mit viel häuslichem Fleiß durch die Lehrgangsteilnehmerinnen noch die Erstellung der Projektdokumentation durchgeführt. Geholfen haben dabei die Protokolle sowie die Handreichung für das Arbeitsprojekt, die von unserer zuständigen Stelle, dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten allen Meisteranwärterinnen, Dozentinnen und Lehrgangsträgern zur Verfügung gestellt wird. Im Gegensatz zu anderen Lehrgangsträgern in Bayern wird an allen Lehrgangstandorten des MdH Bayern und in jedem



Die Teilnehmer bedanken sich bei der Lehrgangsteilnehmerin Margarete Engel

Trotzdem wurden doch einige Ziele, die für das Projekt gesetzt wurden, erreicht. Probekochen wurden durchgeführt und die Speisenauswahl getroffen. Das Thema Nachhaltigkeit und Regionalität wurde nie aus dem Auge verloren und auch der Rücklauf der Twist-Off-Gläser für die Suppe wurde so geregelt, dass sie zur weiteren Verwendung wieder zur Verfügung stehen. Die Gäste wurden beschenkt mit hochwertigen Speisen und so doch indirekt bewirtet.

Die Atmosphäre, bei zwar eisigen Temperaturen, aber herrlichem Sonnenschein vor dem Schloss die Geschenke zu überreichen war etwas ganz Besonderes. Es konnten mit den Mitarbeitern der Einrichtung gute Gespräche geführt werden und die Geschenke wurden sehr gut angenommen. Die Evaluierung der Gäste ergab, dass die

Meisterlehrgang ein vollständiges Übungsprojekt durchgeführt und dazu eine komplette Dokumentation erstellt. Es liefert den Lehrgangsteilnehmerinnen das notwendige Handwerkzeug und Sicherheit für ihr eigenes Prüfungsprojekt. Dafür wünsche ich meinen Lehrgangsteilnehmerinnen sowie allen Lehrgangsteilnehmerinnen, die ab 15. Juli 2022 mit ihren eigenen Projekten beginnen und im Februar/März 2023 die Meisterprüfung ablegen, viel Erfolg.



Suppe-to-go



In unserer Reihe „Erfahrungsschatz“ berichtet Ingeborg Henneberger über Herausforderungen, die sie dank Hauswirtschaft gemeistert hat. Sie sagt von sich: „Ich liebe Hauswirtschaft und das von Anfang an“. Hut ab, vor ihrem Tempo und ihren Leistungen!



Hauswirtschaft – so bunt wie das Leben

Doch der Reihe nach, denn die Liebe allein macht die Tätigkeit nicht unbedingt erfolgreich. Also steht zuerst das Lernen im Fokus. Tatsächlich läuft jedoch auch dann nicht immer alles perfekt.

Im Zeitraffer ging das so: Familie im Elternhaus mit elf Personen und schon sehr früh Verantwortung getragen, Hauswirtschaft als Schulfach (ja so etwas gab es damals), es folgte Hauswirtschaft in der Ausbildung und schon war ich Ehefrau und Mutter, vier Kinder, ein großes Haus, Selbstversorger-Garten, einige Weinberge und der Ehemann selbstständig. Mein Anspruch war, alles sollte funktionieren. Welch ein Glück, ich hatte ja schon ein Grundwissen, doch die Herausforderungen waren riesig!

Von einem Albtraum will ich gerne berichten: Der Mann ist bei einer Tagung, er wird Gäste zum Mittagessen mitbringen, die Waschmaschine läuft – wie immer – doch diesmal verstopft ein Waschhandschuh den Ablauf, bis Wasser durch die Esszimmertüre kam. Anscheinend war damals schon meine Resilienz ziemlich hoch, denn ich bekam keinen Schock oder ähnliches, nein ich nahm den „Kampf“ auf: Waschmaschine abstellen, mit einem großen Gummiwischer das Wasser Richtung Hauswirtschaftsraum ziehen, dort alle Handtücher an die Türe legen, in der Küche nach dem Essen schauen, den Boden nachtrocknen, Speiseplan rasch ändern, statt Klöße Nudeln kochen, Tisch decken und die Gäste konnten kommen. Ein wenig zitterten dann doch meine Knie als das Mittagessen vorbei war. Das Resümee dieser Aktion: der Waschmaschinenablauf wurde fest installiert.

Trotzdem: ich wollte noch mehr Hauswirtschaft und so absolvierte ich den Meisterkurs. Diese drei Jahre waren allein schon eine Herausforderung doch mit Lust, Freude und vorausschauender Planung bewältigte ich diese Zeit. Ich bekam sofort nach der Prüfung das Angebot einige Stunden wöchentlich als Krankheitsvertretung den praktischen Unterricht in der Mensa meiner Schule zu übernehmen.

Was wird da auf mich zukommen? Die Großgeräte kannte ich ja nur aus meiner Vorbereitung, doch nicht zu vergleichen mit 12 mehr oder weniger motivierten Schülerinnen zu arbeiten. Zum Glück fand ich eine Kollegin, die mir einige Tipps gab. Und wenn ich so gar nicht klar kam, fragte

ich zum Einstieg meine Schülerinnen: „Wer kennt sich schon mit diesem Gerät aus?“. So klappte der Unterricht eigentlich immer und er machte mir und auch den Schülerinnen große Freude.

Diese Vertretung war ein super Einstieg in 20 Jahre Teilzeit-Unterricht. Meine Qualität war, dass ich echt viel Erfahrung mitbrachte und dass ich meine Schülerinnen gut motivieren konnte. Für jedes Fach fand ich neue Ideen. Wie das Gestalten mit Blumen und allen nur möglichen Materialien. Für mich galt immer: es muss gut umzusetzen sein, in einem begrenzten Aufwand von Zeit und Geld und dem Anlass entsprechend. So dekorierten wir mit Gemüse und Obst, mit Blumen aus der Natur, wir säten im Frühling Weizen oder Gras in altes Geschirr, wir sammelten leere Verpackungen, Stoffreste usw.

Was es in der Schule für Anforderungen gab, das probierte ich im Haushalt aus und setzte dies um. Im Büro meines Mannes kamen neue Räume dazu, die Putzfrau war vollständig überfordert. So schrieb ich Reinigungspläne und musste so manche harte Nuss knacken. Die Räume sollten auf jeden Fall so umweltschonend wie möglich und perfekt gereinigt werden. Ohne mein hauswirtschaftliches Fachwissen hätte das niemals funktioniert.

Ein weiteres Thema war das Ehrenamt in der Gemeinde und Pfarrei. Die hygienischen Anforderungen bei den Festen waren enorm und diese den



Die Powerfrau Ingeborg Henneberger mit ihrem Mann





Helferinnen erstmals zu erläutern und die Umsetzung zu kontrollieren war echt problematisch. Es waren ja alles auch Hausfrauen und die hatten natürlich Erfahrung. Aussagen wie „ich mach mich nicht schmutzig, also brauch ich keine Schürze“ waren nicht das einzige. Doch bei den Belehrungen, die ich nach den Vorgaben vom AK berufliche Bildung durchführte, machte es dann doch „Klick“. Das erste Fastenessen in der Pfarrei war eine große Herausforderung. Wir kochten einen guatemalischen Bohnentopf, in einer Küche, die in keinster Weise den Bedürfnissen entsprach. Wie können wir so große Mengen (100 Portionen) an Bohnen abkühlen, wie erwärmen wir diese, ohne dass sie anbrennen? Zum Glück ging alles gut!

Was habe ich daraus gelernt? Wir planten um und es gibt seit dieser Zeit Pellkartoffeln mit verschiedenen Quarkzubereitungen und Heringssalat. Mein Arbeitsplan mit Einteilung der Zeit und der Helferinnen klappt perfekt und alle sind zufrieden. Was hat noch dazu beigetragen, dass ich Hauswirtschaft liebe? Die Tatsache, dass HW in der Wissenschaft einen Stellenwert hat, die vielen interessanten Bücher von namhaften Autorinnen und Autoren, die unzähligen Tagungen und Seminare, die ich besuchen konnte, die Prüfungsausschützigkeit, die Arbeit im Landes- und Bundesver-



Sie möchten einen Erfahrungsschatz mit uns teilen?

Wir freuen uns, über Ihr Erlebnis berichten zu dürfen.
Schreiben Sie eine Nachricht an:
fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de

band MdH, die Arbeit bei und für FUNDUS sowie die Tatsache, Hauswirtschaft als Erwerbsarbeit und Hauswirtschaft als Grundlage der Lebensqualität ist nicht ersetzbar.

Gerade jetzt als 12-fache Oma kann ich feststellen, ohne meinen Erfahrungsschatz könnte ich diese Position nicht so gut ausüben. „Oma Inge kann das“ so sagte kürzlich ein kleiner Enkel, der seine gute Jacke mit Wachs begossen hat. Schon diese wenigen Blitzlichter beweisen: Hauswirtschaft ist bunt wie das Leben!

Ingeborg Henneberger

© Lida - stock.adobe.com, © sanumko - stock.adobe.com

Hol Dir Dein Stipendium für den Emmi-Kongress!



Du machst eine Ausbildung in der Hauswirtschaft oder befindest dich in einer Weiterbildung? Oder hast sonst was mit Hauswirtschaft zu tun und bist Teilnehmerin am Emmi-Kongress, dem Nachwuchskräftekongress in Kupferzell?



Dann hast du die Chance 100,- € in bar als Stipendium des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V. zu erhalten!

Was du dafür tun sollst:

Erstelle einen Post vom Emmi-Kongress und erwähne „@Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe“. Das kann ein Selfie mit Edith und Martina auf unserem Messestand in Kupferzell sein oder und ladet einfach Euer schönstes Foto vom Kongress hoch. Gerne auch mit einem Textbeitrag. Wer die meisten Interaktionen mit seinem Post generiert, gewinnt die 100 €. Mit Eurer Teilnahme bestätigt Ihr, dass wir Bilder und Text veröffentlichen dürfen.

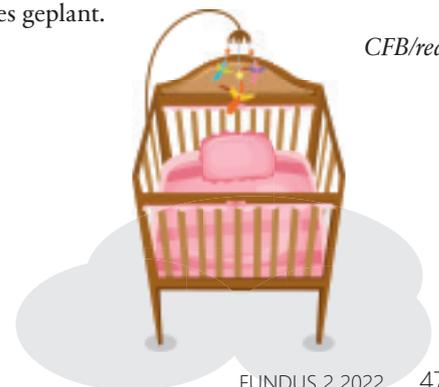
Wir wünschen Euch viel Spaß auf dem Emmi-Kongress!

Tolle Beteiligung am Namenswettbewerb

Unsere Redaktion hat viele kreative Vorschläge zur Namensfindung des gemeinsamen Fachmagazins mit dem Berufsverband Hauswirtschaft erhalten. Ganz herzlichen Dank dafür, auch im Namen des Berufsverbandes Hauswirtschaft! Die gemeinsame Steuergruppe der beiden Verbände hat mehrere Vorschläge in die engere Wahl genommen und arbeitet intensiv an der Ausgestaltung. Die erste gemeinsame Ausgabe ist für Ende des Jahres geplant.

CFB/red

© Wichitra Srisunon - stock.adobe.com



Berufsübergreifendes Ernährungsmanagement

Für eine Seniorenverpflegung mit Genuss

Schon der Titel und vor allem der Untertitel: für eine Seniorenverpflegung mit Genuss, sind Programm. In den vergangenen Jahren hat sich viel getan und eine individuelle Versorgung der Senioren ist wichtiger denn je. Ziel des Buches ist es, alle Beteiligten von der Küche über den begleitenden Dienst und Pflege, bis hin zur Heimleitung auf das Thema der Ernährungsversorgung pflegebedürftiger Menschen aufmerksam zu machen. Öffnen sich alle Beteiligten der Idee einer berufsgruppenübergreifenden Zusammenarbeit und schaffen ein von allen akzeptiertes und strukturiertes Vorgehen, werden wie beim Hürdenlauf Hindernisse überwunden. In vollem Tempo und auf dem kürzesten Weg. So ein Zitat aus dem Buch und gleichzeitig auch der Schwerpunkt. Das Wissen rund um den Ernährungsstandard Ernährungsmanagement verbunden mit ausgeklügelten Rezepten stehen für eine perfekte Umsetzung. Am Fallbeispiel der Bewohnerin Luise wird der komplette Projektweg von der Ermittlung des Ernährungsstatus bis hin zu individuellen Maßnahmen und ihre Auswirkungen, sowie Kommentare und Einschätzungen der anderen Berufsgruppen dargestellt. Wer die hochprofessionellen Autoren kennt, weiß, dass die Empfehlungen immer nah an der Praxis sind. Für den Genuss sorgen Rezepte, schon beim Lesen Appetit machen.



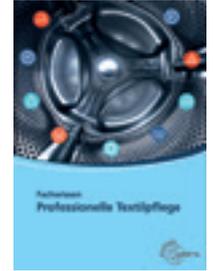
Rezensiert von: red/ms

Berufsübergreifendes Ernährungsmanagement – für eine Seniorenverpflegung mit Genuss

Veronika Schaper, Vanessa Thill, Herbert Thill, 215 Seiten, kartoniert
Lambertus Verlag 2022
ISBN 978-3-7841-3354-6, 28,00 €

Fachwissen – Professionelle Textilpflege

Dieses umfassende Werk wendet sich zwar vor allem an Lernende und Fachkräfte im Berufsbild Textilreiniger/in, aber auch für Seiteneinsteiger dient es als unverzichtbare Informationsquelle. Mit seinen 22 Kapiteln wird ein umfassender Überblick von dem ausführlichen warentkundlichen Teil, über maschinelle und verfahrenstechnische Grundlagen, sowie Energieerzeugung, Arbeits- und Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Nachhaltigkeit, Kundenberatung und Managementsysteme gegeben. Diese vielen Aspekte sind auf mehr als 400 Seiten durch eine klare Gliederung und mit Hilfe von Grafiken und Bildern sehr gut dargestellt. Dabei wurde auch die Praxis nicht aus dem Blick verloren. Die Fülle an Informationen scheint im ersten Moment kaum fassbar. Auf spezielle Fragen, die uns im alltäglichen Berufsleben in der Wäscherei beschäftigen, gibt es perfekte Antworten. Sei es u. a. die Abläufe bei Miet- oder Leasingwäsche, die Eigenschaften der Mikrofaser, chemische Grundlagen und Inhaltsstoffe von Textilpflegeprodukten, Aspekte der nachhaltigen Textilbeschaffung und vieles mehr. Ein weiteres Merkmal ist die schülergemäße, verständliche Formulierung der Aussagen, so dass das vorliegende Buch auch aufgrund der guten Bebilderung zu Schulungszwecken genutzt werden kann. Das kompakte Wissen zur Textilpflege in einem Buch, das in keinem hauswirtschaftlichen Büro als Nachschlagewerk fehlen darf.



Rezensiert von: red/ms

Fachwissen – Professionelle Textilpflege

Werner Ring, Christian Himmelsbach, Sabine Ruchhöft, Rudolf Gämperle, Meinrad Himmelsbach, Heike Gläßer, Michaela Rößler – 420 Seiten, gebunden
Europa Lehrmittel 2018, ISBN 978-3-8085-6060-0, 42,90 €

Azubimarketing für kleine und kleinste Unternehmen

Arbeitsmappe

Drei knappe Leitfäden geben die notwendigen Tipps und Hinweise, wie man sich als attraktiver Ausbildungsbetrieb aufstellen, wie Jugendliche überzeugt werden können und wie man sie persönlich oder vor allem online erreichen kann. „Werden Sie Wunscharbeitgeber für die Generation Z, verbessern Sie Ihr Image und Ihre Online-Karriereseite“, so der Aufruf des RKW Kompetenzzentrums. Als ad-on liegen zwei Faktenblätter bei: zum klischeefreien Werben um Mädchen und Jungen sowie zu Suchtgefahren bei Azubis. Die Mappe kann kostenfrei bestellt oder als Download heruntergeladen werden.



Azubimarketing für kleine und kleinste Unternehmen

Verfasser: Ulrike Heitzer-Priem, Bruno Pusch – ZIP-Datei 8 MB
RKW Kompetenzzentrum
<https://www.rkw-kompetenzzentrum.de/publikationen/leitfaden/ausbildungsmarketing-fuer-kleine-und-kleinste-unternehmen/>

Rezensiert von: red/ms

Das auftragsbezogene Fachgespräch

Schwerpunkt: Gesprächsführung und Bewertung der mündlichen Prüfungsleistung

Inhalte: Die Teilnehmer/innen setzen sich mit der neuen Form der praktischen Abschlussprüfung auseinander. Mit dem Prüfling wird nach der Durchführung der Arbeitsaufgabe §12 VO ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt, er soll dabei zeigen, dass er seine Vorgehensweisen, Probleme und Lösungen sowie damit zusammenhängende Sachverhalte und Fachfragen erörtern kann. Nach der Präsentation des betrieblichen Auftrags wird mit dem Prüfling ebenfalls ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt §13VO.

Die Prüfenden üben in simulierten Prüfungsgesprächen die Gesprächsführung, um die Hintergründe des methodischen Vorgehens des Prüflings zu erfahren, die gewählten Lösungswege einschätzen zu können und Informationen über Entscheidungskriterien und Zusammenhänge zu bekommen. Besonders für die Bewertung des betrieblichen Auftrags ist die Sicherheit beim Führen des auftragsbezogenen Fachgesprächs von Bedeutung.

Seminartermin: Samstag, 25.06.2022 (9:00 bis 17:00 Uhr)
Seminarort: online
Referentin: Anita Groh-Allgaier, Studiendirektorin in BBS, Dürerstraße 82, 73033 Göppingen
Seminarleitung: Helga Zerb
Kosten: 90,00 € für Mitglieder
 140,00 € für Nichtmitglieder

Anmeldung über www.bundesverband-hauswirtschaft.de

„Das Arbeitsprojekt“

Schwerpunkt: Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen in der Meisterprüfung

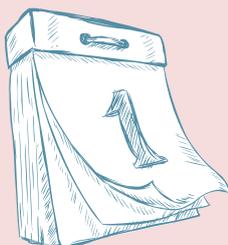
Bei dem Arbeitsprojekt soll der Prüfling nachweisen, dass er ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen, Zusammenhänge in einem komplexen Sinne erfassen, analysieren und beurteilen kann. Außerdem soll er zeigen, dass er Lösungsvorschläge erstellen und durchführen kann.

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 bis 17:00)
Seminarort: online
Referentin: Anita Groh-Allgaier, Studiendirektorin in BBS, Dürerstraße 82, 73033 Göppingen
Kosten: 90,00 € für Mitglieder
 140,00 € für Nichtmitglieder
 Anmeldung: www.bundesverband-hauswirtschaft.de



Terminkalender

22. JUNI 2022

18 Uhr Infotreffen mit den Landesverbänden
 | [online](#)

22. JUNI 2022

19 Uhr Netzwerktreffen
 des Bundesverbandes | [online](#)
 Eingeladen sind alle Interessierte und
 die Mitglieder aus den Landesverbänden.

29. JUNI 2022

Sommerakademie „Reinigungs-Update“
 des Kompetenzzentrum Hauswirtschaft
 Bayern (KoHW) Weidenbach

8.-10. JULI 2022

Emmi-Kongress in Kupferzell

8. SEPTEMBER 2022

Verband hauswirtschaftlicher Berufe Saar e.V.
 17 Uhr Mitgliederversammlung
 mit Neuwahlen
 Johanna-Kirchner-Haus, Saarbrücken

15. OKTOBER 2022

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe
 Rheinland-Pfalz
 Mitgliederversammlung
 mit Neuwahlen in Mainz

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-Hammersdorf,
 Tel. 09152 928710, Fax 09152 927809,
 E-Mail: info@mdh-bayern.de,
www.mdh-bayern.de

Baden-Württemberg

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

Hessen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Hessen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Martina Krug, Pfarrstraße 2,
 36275 Kirchheim, Tel. 0171 2134149,
 E-Mail: hess@verband-mdh.de,
www.hauswirtschaft-landesverband-hessen.de

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:
 Claudia Forster-Bard,
 Zur Herl 15, 66636 Theley,
 Tel. 06853 856 2381, Fax 03222 986 3224,
 E-Mail: cfb@verbandmdh.de,
www.bundesverband-hauswirtschaft.de

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.

Zum Schluss



© fotomek - stock.adobe.com



Kristallkugel

**FUNDUS 3/2022 erscheint
am 10. September 2022**

- **Schwerpunktthema:**
Notfall- und Krisenmanagement
- **Praxiswissen**
„Vorrat ist ein kluger Rat“

Impressum

Herausgeber:

Bundesverband hauswirtschaftlicher
Berufe MdH e.V.

Geschäftsstelle:

Zur Herl 15, 66636 Theley
www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Redaktionsbüro:

Claudia Forster-Bard
Zur Herl 15, 66636 Theley
Tel.: 06853 85 62 381

Redaktionsteam:

Patricia Adams - patricia.adams@
bundesverband-hauswirtschaft.de
Claudia Forster-Bard - cfb@verbandmdh.de
Martina Schäfer - martina88356@gmail.com
Gisela Würzer - gw@verbandmdh.de
Helga Zerb - hz@verbandmdh.de

Betreuung Anzeigenkunden:

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

Grafik:

Brigitte Sünner

Adress- oder Kontoänderung:

Bitte per E-Mail an hz@verbandmdh.de

Abo-Service und Einzelheftbestellung:

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

Wir halten es für angemessen,
in einer Zeitschrift, die sich über-
wiegend an Frauen wendet und von
Frauen gelesen wird, die weibliche
Schriftform zu wählen.

Erscheinungsweise:

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

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

Die Redaktion übernimmt keine Haftung für
unverlangt eingesandte Manuskripte,
Fotos und Illustrationen. Nachdruck, auch
in Auszügen, nur mit schriftlicher Genehmi-
gung des Herausgebers. Dies gilt auch für
die Aufnahme in elektronische Datenban-
ken und Vervielfältigungen auf CD-ROM, im
Web etc. Für den Einsatz im Unterricht kön-
nen Sie beim Abo-Service unsere Klassen-
sätze anfordern. Sofern Sie Artikel aus
FUNDUS in Ihren internen elektronischen

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

Druck:

Heider Print+Medien, Köln

Titelbild:

Marie Schadeck, MdH

Termin der neuen Ausgabe:

Redaktionsschluss 22.07.2022



ZEHN FAKTEN ZU HAUSWIRTSCHAFT

Was benötigen Menschen, damit sie sich in ihrem Umfeld wohlfühlen? Welche Rahmenbedingungen braucht es dafür? Und wie lässt sich die Versorgung, z.B. im Tagungshaus, nachhaltiger gestalten? Antworten auf diese Fragen finden Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter. Dieses Faktenblatt informiert rund um den Beruf.

1. KREATIV

Ob Blumendeko oder Tortenkreation – Hauswirtschafter*innen arbeiten kreativ.

2. FLEXIBEL

Hauswirtschafter*innen arbeiten in verschiedenen Betrieben: Von Wohngruppen über Kliniken bis zum Versorgungsbereich in Unternehmen. Die Arbeitsbereiche sind vielseitig, so lassen sich individuelle Neigungen berücksichtigen.

3. MEHR ALS GEDACHT

Natürlich sind z.B. klassische Reinigungsarbeiten Teil der Hauswirtschaft. Darüber hinaus aber noch viel mehr: Von digitaler Arbeitsorganisation bis zur nachhaltigen Ernährung gehören viele Bereiche dazu.

4. THEORIE UND PRAXIS

Die hauswirtschaftliche Ausbildung verläuft teils im Betrieb, teils in der Berufsschule und dauert zwei bis drei Jahre. Auch ein Quereinstieg oder Ausbildung in Teilzeit sind möglich.

5. LERNSTATIONEN

In Niedersachsen wird an 75 Berufsbildenden Schulen Hauswirtschaft in Vollzeit unterrichtet. In 17 davon gibt es auch Ausbildungsklassen. Außerdem gibt es drei Fachschulen für Hauswirtschafter*innen und eine Hochschule (Ökotrophologie).

6. ÜBER DEN TELLERRAND

Hauswirtschafter*innen können bis zu einem Monat ihrer Ausbildung im europäischen Ausland verbringen (Über Erasmus +).

7. AN DEN MANN GEBRACHT

Immer mehr Männer arbeiten als Hauswirtschafter: Der Männeranteil in dem Beruf steigt seit 1992 konstant.

8. ZAHN DER ZEIT

Nachhaltigkeit und Digitalisierung sind die zentralen Impulse der Neuordnung des Berufes Hauswirtschaft 2020.

9. ALLES IM BLICK

Hauswirtschafter*innen haben den Überblick über sämtliche Abläufe rund um Versorgung, Betreuung und Wohngestaltung in Betrieben.

10. MIT PERSPEKTIVEN

Der Bedarf an hauswirtschaftlichen Fachkräften steigt. Hauswirtschafter*innen stehen außerdem vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten offen: Von dem Besuch einer Fachschule, über den Meisterkurs oder die Fortbildung zur Dorfhelferin/zum Dorfhelfer bis zum Studium der Ökotrophologie.