B 3437 E
VM40579

rhw management

Reinigung • Haus • Wirtschaft

Das Magazin für soziale Einrichtungen und Dienstleister
63. Jahrgang • November 2026



VR-Brille für die Ausbildung in der Hauswirtschaft

Aufgaben-Assistenz in der Inklusionswäscherei

PNOG: Alarmstufe für ambulante Dienstleister

11

KREATIV MIT NADEL UND FADEN!

Beim Umgang mit Menschen mit Demenz ist viel Fingerspitzengefühl und Einfühlungsvermögen gefragt. Wie gelingt es, sie in alltägliche Geschehnisse einzubinden und sie dabei kreativ und ohne Leistungsdruck zu fördern? Die Antwort lautet: mit Nadel und Faden!

Durch einen ganzheitlichen Blick und zahlreiche Beispiele aus der Praxis zeigt Sigrid Ratz, wie sehr der Alltag von Demenzbetroffenen und deren Begleitern durch das Nähen bereichert wird. Fühldecken und andere Fühlobjekte ermöglichen es Menschen mit Demenz, mit ihrer Umwelt und ihrer Vergangenheit in Kontakt zu treten. Wer die Anregungen sogleich umsetzen möchte, dem gibt Sigrid Ratz hilfreiche Tipps und Tricks rund um das Arbeiten mit der Nähmaschine an die Hand. Ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu Fühlobjekten beschreiben mit viel Liebe zum Detail, wie verschiedene Designs anzufertigen sind. Eine Fundgrube kreativer Ideen für hauswirtschaftliche (Fach-)Kräfte, Betreuungsassistent:innen, Alltagsbegleiter:innen und Demenzhelfer:innen sowie Angehörige und Freunde von Menschen mit Demenz.



21,90 Euro

Sigrid Ratz
Nähen mit und für Menschen mit Demenz
Verlag Neuer Merkur
ISBN: 978-3-95409-060-0
152 Seiten, Klappenbroschur

Jetzt bestellen
www.fachmedien-direkt.de

23050003 © Adobe Stock - kvector

Pflegereform und PNOG: Wenn die Hilfe im Alltag wegbricht



Foto: Hannes Hein / Sichtbar Concepts

Der Entwurf des Pflegeneuordnungsgesetzes (PNOG), den das Bundeskabinett am 30. September 2026 beschlossen hat, sieht tiefgreifende Änderungen bei der Finanzierung der Unterstützung im Alltag vor. Am 11. November 2026 gibt es in Berlin eine Protestkundgebung gegen die geplanten Einschnitte. Hauswirtschaftliche Dienstleister fühlen sich von den Entwicklungen rund um das PNOG geradezu überrollt, am 6. November 2026 findet die erste Lesung im Bundestag statt und schon zum Jahreswechsel könnte die Reform in Kraft treten.

Bisher stehen Pflegebedürftigen in häuslicher Pflege monatlich bis zu **131 Euro Entlastungsbetrag** zur Verfügung – insgesamt 1.572 Euro im Jahr. Dieses Geld kann unter anderem für anerkannte Haushaltshilfen und Alltagsbegleitung eingesetzt werden. **Künftig soll Pflegebedürftigen mit Pflegegrad 1 dieser Betrag nicht mehr zustehen!**

Für die Pflegegrade 2 bis 5 soll das Budget auf 175 Euro monatlich beziehungsweise 2.100 Euro jährlich steigen. Für Pflegebedürftige unter 25 Jahren sind bis zu 300 Euro monatlich beziehungsweise 3.600 Euro jährlich vorgesehen. Das klingt zunächst nach einer Verbesserung. Doch das neue Sozialraumbudget kann nicht angespart werden. Wer in einem Monat keine Unterstützung nutzt, verliert den nicht verbrauchten Betrag. Zudem soll das Geld künftig nur noch für bestimmte anerkannte Angebote eingesetzt werden können.

Die Folgen für kleine Dienstleister könnten gravierend sein. Klassische Anbieter der Hauswirtschaft nach § 45a SGB XI müssen sich künftig alternativ als ambulante Betreuungsdienste nach § 71 SGB XI zulassen lassen, um über das Sachleistungsbudget abzurechnen. Dafür gelten jedoch zusätzliche Anforderungen an Organisation und fachliche Verantwortung!

Eine Anbieterin berichtet mir von der Notwendigkeit, dass sie eine neue Gesellschaft gründen müsste und dann A) eine Pflegedienstleitung plus B) eine 75-prozentigen Vertretung zusätzlich einstellen müsste. Für kleine Betriebe wären das zusätzliche Personalkosten, die kaum zu erwirtschaften sind. Und woher sollen die benötigten Pflegefachkräfte angesichts des ohnehin eklatanten Fachkräftemangels kommen? Wenn solche Anbieter aufgeben müssen, verlieren auch die dort beschäftigten Hauswirtschaftskräfte und Alltagsbegleiterinnen ihre Arbeitsplätze.

Natürlich muss die Pflegeversicherung finanzierbar bleiben. Doch wer regelmäßige Alltagsunterstützung kürzt, beseitigt nicht den Hilfebedarf, sondern verlagert ihn auf Angehörige, die neben Beruf und Familie ohnehin häufig an ihre Belastungsgrenzen stoßen. Scheitert die häusliche Pflege, können am Ende deutlich höhere Kosten entstehen – für die Betroffenen ebenso wie für die Gesellschaft.

Schreiben Sie uns oder diskutieren Sie mit uns auf Facebook, auch zu den möglichen Auswirkungen bei dem geplanten PNOG.

Herzlich, Ihr

Robert Bauman

Fachbücher – Weiterbildung – Fachzeitschriften für die Hauswirtschaft



www.fachmedien-direkt.de

Fachmedien Direkt – Ihr Onlineshop für Bücher, E-Books, Zeitschriften (Print und E-Paper) & Veranstaltungen – das Beste unter einem Dach!

FACHMEDIEN DIREKT

Zeitschriften liefern wir versandkostenfrei innerhalb Deutschlands.

2607001



10



16



28



26

03 **EDITORIAL**

06 **NEWS**

KALKULATION
12 Vom Stundenlohn zun belastbaren Angebot

INKLUSION
16 Barrierefreies Arbeiten dank digitaler Unterstützung

NACHHALTIGKEIT
20 Spielend Lebensmittel wertschätzen

RHW-EXPERTENRAT
23 Farbverlust bei blauer Wäsche
25 Mythen der Reinigung: Desinfektion durch Dampfreiniger

GEBÄUDEREINIGUNG
26 Die Wahrheit hinter der „chemischen Reinigung"

AUSBILDUNG
32 Mit 360° in die Hauswirtschaft: Ein Beruf wird erlebbar

VERPFLEGUNG
35 Warum der Preis nicht erst auf der Rechnung entsteht
38 Essen, das Kinder erreicht!

PERSONALFÜHRUNG
40 Ich, ich, ich: Die Diktatur der Selbstinzenierung

42 **WER WIRD DIE BESTE HAUSWIRTSCHAFTERIN?**

42 **VORSCHAU**

42 **IMPRESSUM**

Titelfoto: andreaobzerova – stock.adobe.com

Fotos: Isabella Hacker, Stadtbergen (10), Textil Service Kork gGmbH (16), CREATIVE IDEA - stock.adobe.com (26), Tengkwa - stock.adobe.com (28)

Neue EmpCo-Richtlinie: Vorsicht bei nachhaltigen Begriffen und Werbung

Seit dem 27. September 2026 gelten in Deutschland deutlich strengere Regeln für Werbung mit Umweltbegriffen. Grundlage ist die EU-Richtlinie 2024/825, die sogenannte EmpCo-Richtlinie zum Schutz vor Greenwashing, die Deutschland im Februar 2026 mit dem „Dritten Gesetz zur Änderung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG)" und einer Änderung des Verbrauchervertragsrechts umgesetzt hat.

Ziel ist, dass Verbraucher besser erkennen können, welche Produkte und Dienstleistungen wirklich umweltfreundlich sind. Bisher waren Aussagen wie „öko", „nachhaltig", „grün", „umweltfreundlich", „klimaneutral" oder „recycelbar" sowie viele Umwelt- und Nachhaltigkeitssiegel kaum reguliert. Das ändert sich jetzt grundlegend. Allgemeine Umweltaussagen in Textform sind bis auf wenige Ausnahmen verboten, es sei denn sie werden klar spezifiziert und mit einer belastbaren Begründung versehen. Das bedeutet: Wer „nachhaltig" sagt, muss konkret sagen worauf sich das bezieht und das nachweisen können.

Zulässig bleiben konkrete, belegbare Aussagen wie „Verpackung um 30 Prozent leichter als 2024" oder „Reinigung mit Produkten mit EU Ecolabel". Verboten sind dagegen pauschale Klima-Claims wie „klimaneutral", „CO_2-neutral" oder „klimaschonend", wenn sie auf Kompensation außerhalb der eigenen Wertschöpfungskette beruhen. Auch Zukunftsversprechen wie „klimaneutral bis 2030" gelten als irreführend, wenn sie nicht durch einen detaillierten, öffentlichen Umsetzungsplan mit überprüfbaren Zielen und externer Kontrolle gestützt werden.

Selbst erstellte Nachhaltigkeitssiegel ohne unabhängige Drittprüfung und ohne öffentlich zugängliche Kriterien sind ebenfalls nicht mehr erlaubt. Das gilt uneingeschränkt auch für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Seniorenheime. Das UWG gilt für jede geschäftliche Handlung gegenüber Verbrauchern. Betroffen sind damit Websites, Speisekarten, Aushänge, Buchungsportale, Newsletter und Social-Media-Posts.

Beispiele wie „nachhaltiges Hotel", „grünes Seniorenheim", „umweltfreundliche Küche", „öko-verpflegt" oder „klimaneutraler Aufenthalt" dürfen so nicht mehr stehen bleiben. Korrekt wäre stattdessen „Wärme zu 100 Prozent aus Wärmepumpe", „Salate und Kräuter aus eigenem Anbau ohne Erde", „Lebensmittelabfälle um 30 Prozent reduziert seit 2024" oder „100 Prozent Ökostrom" – jeweils mit Nachweis.

Bei Verstößen handelt es sich um sogenannte Per-se-Verbote auf der Schwarzen Liste des UWG. Es muss nicht mehr im Einzelfall bewiesen werden, dass die Aussage irreführend war. In der Praxis drohen vor allem Abmahnungen durch Wettbewerber (wie benachbarte Hotels) sowie qualifizierte Wirtschafts- und Verbraucherverbände. Daneben sieht das Gesetz bei weit verbreiteten Verstößen Bußgelder von bis zu vier Prozent des Jahresumsatzes vor.

Neue ISO 9001:2026 ist da

Die Revision der weltweit wichtigsten Qualitätsnorm ist abgeschlossen. Die internationale ISO 9001:2026 erschien am 16. September 2026, die deutsche Fassung DIN EN ISO 9001 folgt im November 2026. Die Norm bringt keine Revolution, aber wichtige Präzisierungen: Sie folgt der neuen Harmonized Structure (HS) für bessere Integration mit anderen Managementsystemen. Risiken und Chancen werden in Kapitel 6.1 jetzt getrennt betrachtet, um Chancen aktiver zu fördern. Neu fest verankert sind Anforderungen zum Klimawandel: Unternehmen müssen prüfen, ob der Klimawandel eine relevante externe Einflussgröße ist und ob interessierte Parteien Anforderungen dazu haben. Zudem stärkt die Norm die Rolle von Führung, Qualitätskultur und ethischem Verhalten.

Für bereits zertifizierte Unternehmen gilt eine dreijährige Übergangsfrist bis zum 30. September 2029. Bis dahin müssen alle Zertifikate nach ISO 9001:2015 auf die neue Fassung umgestellt werden.

Update aus der Normungswelt zur Nachhaltigkeit



Ende September 2026 wurde die ISO/UNDP 53001 veröffentlicht. Es ist die erste internationale Managementsystemnorm, die dabei unterstützt, die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (SDGs) systematisch in das Handeln von Organisationen zu integrieren und darüber glaubwürdig zu kommunizieren. Die Norm richtet sich grundsätzlich an alle Organisationen, unabhängig von ihrer Größe, Branche oder Tätigkeit. Besonders Unternehmen, die bereits SDGs umsetzen und mit ihrem Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung werben, erhalten damit eine wertvolle Unterstützung, ihre Aktivitäten strukturiert zu steuern, Fortschritte messbar zu machen und glaubwürdiger darüber zu berichten.

Die Norm ist bislang nicht in deutscher Sprache verfügbar. Ergänzend gibt es die bereits 2024 veröffentlichte ISO/UNDP PAS 53002, ein unverbindlicher Leitfaden, der derzeit an die neue ISO/UNDP 53001 angepasst wird. Während die ISO 53001 Anforderungen an ein Managementsystem definiert, bietet die ISO 53002 praktische Hilfestellungen für die Umsetzung.

Für die Hauswirtschaft ist dies besonders relevant, denn in der Verpflegung, Reinigung, Wäscheversorgung oder Beschaffung werden täglich Entscheidungen getroffen, die ökologische, soziale und wirtschaftliche Auswirkungen haben. Die große Chance liegt darin, Nachhaltigkeit nicht nur durch einzelne Maßnahmen sichtbar zu machen, sondern den tatsächlichen Beitrag der Hauswirtschaft zu den SDGs nachvollziehbar und messbar zu belegen.

Und wie kann eine Einrichtung pragmatisch starten? Am besten mit einem konkreten Handlungsfeld, beispielsweise der Reduzierung von Lebensmittelabfällen, indem relevante SDGs identifiziert, bestehende Maßnahmen erfasst, messbare Ziele festlegt und die Ergebnisse regelmäßig überprüft werden. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass die ISO/UNDP 53001 sich gut mit bestehenden Managementsystemen, beispielsweise nach ISO 9001 oder ISO 14001, verbinden lässt. Einrichtungen können damit vorhandene Strukturen nutzen, statt zusätzliche Parallelprozesse aufzubauen.

Prof. Dr. Linda Chalupová
(Mitglied der zuständigen DIN- und ISO-Normungsgremien)

App „Lebensmittelwarnung.de“ knackt 400.000 Downloads

Gut zwei Jahre nach ihrer Einführung hat die App „lebensmittelwarnung.de“ die Marke von 400.000 Downloads überschritten. Das teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit. Die kostenlose App bündelt die Warnungen des Portals lebensmittelwarnung.de und informiert Nutzerinnen und Nutzer direkt per Push-Benachrichtigung über aktuelle Produktrückrufe. Abgedeckt werden nicht nur Lebensmittel, sondern auch kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände wie Verpackungen oder Spielzeug. Nutzer können die Meldungen nach Bundesland, Produkttyp und Warnungsgrund filtern. So lässt sich beispielsweise einstellen, dass nur Rückrufe im eigenen Bundesland angezeigt werden. Seit dem Start des Webportals im Jahr 2011 wurden insgesamt mehr als 3.100 Meldungen veröffentlicht. Neu ist eine zusätzliche Filterkategorie für Baby- und Kinderprodukte. Damit können Eltern gezielt Warnungen zu Produkten für Säuglinge und Kinder abrufen. Die App ist für Apple iOS und Android verfügbar..

Lebens Mittel Warnung

GV Manager des Jahres 2026 ausgezeichnet

Eine festliche Preisverleihung gab es am 6. Oktober 2026 im Veranstaltungsforum Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck im Rahmen des 21. S&F-Symposiums. Das Fachmagazin GV Manager verlieh zum 17. Mal den Titel GV-Manager des Jahres und zum 7. Mal den Titel GV-Team des Jahres. Vergeben wurde der Branchenpreis 2026 an vier Preisträger. Die Preisträger im Überblick:

GV-Team des Jahres 2026

Das neunköpfige **Küchenteam des Martineum Essen-Steele** mit 15 Jahren durchschnittlicher Betriebszugehörigkeit versorgt täglich rund 400 Senioren. Ausgezeichnet wurde das Projekt „Esskultur im Alter – Aus Versorgung wird Lebensqualität". Markant sind die regelmäßig organisierten inzwischen 20 Küchenpartys in der Produktionsküche für insgesamt 300 Bewohner, Angehörige und Partner mit Live-Cooking, sowie langjährige Konzepte wie Fingerfood für Demenzkranke und Erzählcafés. Küchenleiter **Martin Reinirkens** (Foto) nahm den Preis entgegen und betonte, dass es bei allen Aktionen stets mehr als ausreichend freiwilliger Helfer gab.



Preisträger in der Sonderkategorie Projekt wurde ein bundesweite Projektteam aus 33 Studierendenwerken, initiiert vom Studierendenwerk Frankfurt am Main. Die Laudatio für das Projekt **„Rettet die Knolle! – Die Studierenden essen die Kartoffeln!"** hielt Prof. Dr. Linda Chalupova von der Hochschule Fulda. Stellvertretend nahmen Sylvia Kobus und Thomas Hübner (Frankfurt am Main) sowie Martin Baumgarten (Marburg) und das Team aus Erlangen-Nürnberg den Preis entgegen. 2025 gab es in Deutschland eine außergewöhnlich gute, fast Rekord-Kartoffelernte, Markt und Nachfrage konnten die Mengen nicht aufnehmen. Das Team bewahrte nach eigenen Angaben mehrere Hundert Tonnen Kartoffeln vor der Vernichtung, indem Rezepturen, Marketingmaterial und Aktionsideen bundesweit geteilt und mit kreativen Formaten wie Quizzen und Videos begleitet wurden.

Fotos: Robert Baumann

Gleich zwei GV-Manager des Jahres 2026

Kai-Uwe Kayser ist Geschäftsbereichsleiter Care & Education beim Caterer „Genuss & Harmonie". Er verantwortet mit rund 300 Mitarbeitenden an 26 Produktions- und 47 weiteren Standorten täglich über 20.000 Mahlzeiten. Mit seinem Team entwickelte er 42 süße und herzhafte Breirezepturen, passierte Kost ohne Zusatzstoffe, besonders saftige seniorengerechte Kuchen und Dysphagie-taugliche „Powerpralinen". In Zukunft möchte er mit dem Unternehmen „Genuss & Harmonie" auch in der Schulverpflegung expandieren (Foto).



Robin Stolz ist Head of Food & Beverage bei den Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli. Stolz steht für die Neupositionierung der Betriebsgastronomie vom reinen Essenversorger zum lebendigen Treffpunkt. Sein Motto: Vom Speiseraum zur Wohlfühloase mit einem Speisenangebot von 22 Stunden pro Tag. Basis dafür war gezielte Teamentwicklung sowie ein kompromissloser Qualitätsanspruch, auch die Krankheitsquote der Mitarbeiter*innen sank deutlich auf einen niedrigen einstelligen Wert.

Es gab in diesem Jahr zwei Gewinner, da die beiden vorne Platzierten bei 100 möglichen Punkten nur 0,8 Punkte in der Bewertung auseinander lagen, so Moderatorin und GV Manager-Chefredakteurin **Claudia Kirchner** (Foto oben rechts).

Preisträger des S&F-Innovationspreises



Foto: Robert Baumann

Preisträger des S&F-Innovationspreises 2026 ist **Roland Schäfer**, Küchenleiter bei E.ON in der Zentrale in Hessen. Die Auszeichnung wurde am 6. Oktober 2026 im Rahmen des S&F-Symposiums im Veranstaltungsforum Fürstenfeld verliehen und von der S und F Gruppe gefördert, zusammen mit der DHA, der Deutschen Hotelakademie. Schäfer wurde für sein Konzept zur Weiterentwicklung der Betriebsgastronomie ausgezeichnet („Gastro grows green").
In insgesamt vier Raumgärten zieht sein Team Salate und Kräuter ohne Erde in einem App-gesteuerten Lichtschrank-System direkt vor Ort. Anbau, Ernte und Verarbeitung in Kräuter-Smoothies oder Kräuter-Foccacia erfolgen in der Küche und verursachen nach Angaben des Preisträgers keinen zusätzlichen Zeitaufwand. Verwendet wird jeweils das, was die Schränke pro Woche hergeben. Zur Einführung setzte das Team auf neue Impulse für die Gäste, unter anderem mit einem Gewinnspiel für Mitarbeitende. Die Wirkung auf die Gäste sei unmittelbar sichtbar, die Ideen für weitere Anwendungen wüchsen schneller als die Pflanzen selbst.

Nachwuchspreis 2026 der dgh verliehen

Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) und die Helga-Brenn-Stiftung haben herausragende wissenschaftliche Arbeiten ausgezeichnet. Und erstmals in Zusammenarbeit mit dem Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V., eine herausragende Meisterarbeit mit dem „dgh-Nachwuchspreis 2026" ausgezeichnet. Die Preisverleihung fand im Rahmen der dgh-Jahrestagung 2026 „Hauswirtschaft: Eine Welt – Eine Wissenschaft" in Helmstedt statt.

Ausgezeichnet wurden folgende Arbeiten:
Heike Müller für ihre Dissertation an der Technischen Universität (TU) Berlin, Fakultät Geistes- und Bildungswissenschaften, Berufliche Bildung und Arbeitslehre, Fachdidaktik – Arbeitslehre. Titel: „Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung in Deutschland. Studien zur Charakterisierung ihrer Situation an Schulen am Beispiel einer Publikationsanalyse"
Silvia Niersbach, Pädagogische Hochschule (PH) Heidelberg, Fach Alltagskultur und Gesundheit. Titel: „Wahlfreiheit und Bedürfnisbefriedigung zwischen Care- und Erwerbsarbeit: Eine qualitative Studie über die Begründungszusammenhänge der Verortung von Ingenieurinnen mit Sorgeverantwortung im öffentlichen Dienst und ihre Folgen"
Doreen Möser für ihre Dissertation an der Technische Universität (TU) Berlin, Fakultät Geistes- und Bildungswissenschaften. Titel: „Vorstellungen und Vorwissen zu Obst und Gemüse von Lernenden im Förderschwerpunkt geistige Entwicklung"
Wera Fleisch für ihre Arbeit auf Meister- und Betriebsleiterebene der Hauswirtschaft im Seniorendomizil im Meerbachbogen. Geprüft von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen beschäftigte sie sich mit Seniorenernährung. Der Titel: „Entwicklung und Implementierung eines mobilen Verpflegungsangebotes mit hochkalorischen Snacks im Seniorendomizil im Meerbachbogen"
Seit acht Jahren wird der „dgh-Nachwuchspreis" für herausragende wissenschaftliche Abschlussarbeiten an Hochschulen und Universitäten vergeben. Die eingereichten Arbeiten müssen aus den Studien- und Forschungsbereichen der Ökotrophologie, Haushaltswissenschaften oder verwandter Disziplinen stammen. Weitere Informationen rund um den „dgh-Nachwuchspreis 2026" finden Sie unter:
www.dghev.de/nachwuchspreis

Neue Akademie in Augsburg gegründet

Aus jahrzehntelanger Erfahrung in der hauswirtschaftlichen Ausbildung entsteht ein neues Bildungsangebot. Die Akademie Maria Stern in Augsburg eröffnete am 2. Oktober 2026 offiziell ihre Türen. Gemeinsam mit Weihbischof Florian Wörner, Akademieleiter Wolfgang Ullmann, Stellvertreterin und Hauswirtschaftsmeisterin Christine Schnell-Arbter und rund 70 weiteren Gästen wurde der Start der neuen Akademie gefeiert.









Die Akademie baut auf der langjährigen Erfahrung der Berufsfachschule Maria Stern auf.
Seit 1924 wird dort Wissen und praktische Kompetenz im Bereich Hauswirtschaft vermittelt. Diese Erfahrungen bilden nun die Grundlage für ein neues Bildungsangebot, das sich auch über den klassischen schulischen Kontext hinaus an Interessierte richtet.
Die Idee für die Akademie entstand 2025. Ziel ist es, hauswirtschaftliches Wissen modern, professionell und zukunftsorientiert zu vermitteln und seine Bedeutung für Gesellschaft, Beruf und Alltag stärker sichtbar zu machen. Im Laufe des Jahres 2026 wurde dafür ein flexibles Bildungskonzept entwickelt.

Kern des Angebots ist ein Drei-Stufen-Konzept. Es reicht vom Einstieg in neue Themen über die Vertiefung bereits vorhandener Kenntnisse bis hin zum Professional Level. Damit soll die Akademie unterschiedliche Zielgruppen und Lernbedürfnisse ansprechen. Der neue Schulungsraum wurde in einem ehemaligen Kindergarten eingerichtet, unter anderem mit einer Barista-Bar für entsprechende Kurse wie Latte Art. Weitere Themen der neuen Akademie sind Mitarbeiter- und Teamführung, Pasta selbst machen, Kochen mit Tempeh, Tapas und One-Pot-Meals. Eingeladen sind hierzu externe Referenten wie Michael Hingerl für gehobene Küchenkunst, Konditormeisterin Jenny Etzig für süße Techniken und das Barista-Duo Viktoria Fisel und Lars Wegmann für die Kunst des guten Kaffees sowie rhw-Referent Josef Wax zum Thema Mitarbeiterführung.
Mehr dazu unter **www.akademie-maria-stern.de**

Foto: Isabella Hacker, Stadtbergen, Robert Baumann (3)

Kein Essen geliefert, aber Trinkgeld kassiert?



Foto: lexpixelart - stock.adobe.com

Der Lieferdienst Lieferando verlangt das Trinkgeld für die Fahrer schon bei der Online-Bestellung des Essens. Nach einer Klausel in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) des Unternehmens war das Trinkgeld danach weg – selbst dann, wenn eine Lieferung vom Restaurant storniert wird: „Wenn der Kunde eine Bestätigung über die Platzierung des Trinkgelds erhalten hat, kann das Trinkgeld nicht mehr erstattet oder zurückgegeben werden".

Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) beanstandete die Klausel als unangemessene Benachteiligung der Kunden und verlangte vom Lieferdienst, sie aus den AGB zu streichen. Zuvor hatten sich viele Verbraucher beim vzbv über das Vorgehen von Lieferando beschwert. Zu Recht, entschied das Kammergericht Berlin (23 UKl 2/26).

Die AGB-Klausel sei unwirksam. Werde eine Bestellung storniert und das Essen nicht ausgeliefert, müssten Kunden nicht nur den Kaufpreis, sondern auch das vorausbezahlte Trinkgeld zurückbekommen. Ein Trinkgeld solle die Leistung der Zusteller und Fahrerinnen würdigen. Fehle es an der Leistung, entfalle auch die Basis für das Trinkgeld.

Erfolglos hatte Lieferando in dem Verfahren behauptet, die AGB-Regelung sei notwendig, um das Geschäft „praktikabel" abzuwickeln und außerdem sei eine Rückzahlung des Trinkgelds „technisch nicht machbar". Das Kammergericht wies die Einwände als „nicht nachvollziehbar" zurück.

Wenn eine Bestellung vom Restaurant storniert werde, erstatte der Lieferdienst den Preis für das Gericht. Warum sollte das beim Trinkgeld unmöglich sein? Eventuell müsse das Unternehmen seine IT-Prozesse optimieren. Technische Probleme rechtfertigten es jedenfalls nicht, die Rechte der Verbraucher unzulässig einzuschränken.

(Online-Urteile.de, Urteil des Kammergerichts Berlin vom 24.06.2026)

Raus aus dem Autopiloten – mehr Energie und mentale Stärke im Berufsalltag

Wie gelingt es, Stress zu reduzieren, Resilienz zu stärken und im Berufsalltag gesund und leistungsfähig zu bleiben? Keynote Speakerin **Miriam Reischl** zeigt mit Humor, persönlichen Geschichten und praktischen Übungen, wie kleine Veränderungen, bewusste Pausen und gesunde Routinen neue Energie und innere Stärke schenken. Ein inspirierendes Webinar mit konkreten Impulsen für Führungskräfte und Mitarbeitende in der Hauswirtschaft sowie alle Gesundheitsinteressierten.



VNM AKADEMIE
Kompetenzzentrum für hauswirtschaftliche Weiterbildung

Termin: Freitag, 20. November 2026, 9:15–12:00 Uhr.

Anmeldung und Infos:
www.fachmedien-direkt.de/events/gesundheit-berufsalltag-miriam-reischl/

Kurzlink:
www.t1p.de/mreischl

Vom Stundenlohn zum belastbaren Angebot

Ein Stundenlohn ist noch kein Stundenverrechnungssatz. Zwischen beiden Größen liegen bezahlte Ausfallzeiten, Arbeitgeberaufwendungen, Führung, Verwaltung, Material, Maschinen, Wege, Risiko und Gewinn. Werden diese Bausteine nicht sauber getrennt, entsteht leicht ein Preis, der im Angebot wettbewerbsfähig wirkt, im laufenden Objekt aber keine stabile Leistung ermöglicht.



Eine belastbare Kalkulation beantwortet zwei Fragen: Was kostet der vorgesehene Ablauf tatsächlich und welcher Preis ermöglicht die vereinbarte Qualität dauerhaft? Die Antwort entsteht durch eine nachvollziehbare Kostenbrücke vom Objekt bis zum Angebot.

Drei verschiedene Stunden verstehen

In der Praxis werden bezahlte, produktive und verrechenbare Zeit häufig vermischt. Die bezahlte Stunde beschreibt die arbeitsvertraglich vergütete Zeit. Produktiv ist der Anteil, in dem die vereinbarte Leistung im Objekt erbracht werden kann. Verrechenbar ist die Zeit, die im Angebot einem Kunden oder einer Leistung wirtschaftlich zugeordnet wird. Diese Größen sind miteinander verbunden, aber nicht identisch.

Urlaub, Feiertage, planbare Ausfälle und Unterweisungen gehören zu einer realen Personalplanung. Auch im Einsatz ist nicht jede Minute flächenwirksam: Materialwechsel, sichere Vorbereitung, Maschinenpflege oder Übergaben sind Teile des Prozesses. Wer den Lohn lediglich durch angenommene produktive Stunden teilt, verschiebt Kosten unsichtbar in den Betrieb.
Der erste Kalkulationsschritt ist daher ein aktuelles Lohnkostenblatt mit dokumentiertem Stichtag und Quellen. Für die Gebäudereinigung gelten branchenbezogene Entgeltuntergrenzen, die vor jeder verbindlichen Kalkulation anhand der aktuellen Rechts- und Tariflage geprüft werden müssen. Hinzu kommen die betrieblich zutreffenden Arbeitgeberanteile, Umlagen und Zuschläge. Die jeweils gültigen Werte gehören in ein gepflegtes Rechenblatt.

Fotos: Jonas Gebäudereinigung

Direkte Kosten vollständig zuordnen

Neben den Personalkosten entstehen Aufwendungen für Reinigungsmittel, Verbrauchsmaterial, Textilien, Maschinen und Logistik. Ein pauschaler Materialprozentsatz kann zur ersten Plausibilisierung dienen, ersetzt aber keine Objektprüfung. Viele Verbrauchsstellen, getrennte Farbsysteme oder lange Transportwege verändern den Aufwand.

Bei Maschinen sollten Anschaffung oder Miete, Nutzungsdauer, Wartung, Verschleiß, Laden, Transport und Unterbringung betrachtet werden. Eine Scheuersaugmaschine kann Arbeitszeit reduzieren, verursacht aber eigene Kosten. Auch die Startphase verdient eine eigene Position: Erstbegehung, Einweisung und Ausstattung sind nicht mit dem späteren Regelbetrieb identisch. Eine transparente Startpauschale kann sachgerechter sein.

Gemeinkosten sind keine beliebige Prozentzahl

Ein Objekt funktioniert nicht allein durch die sichtbare Reinigungszeit. Angebote müssen erstellt, Löhne abgerechnet, Zeiten erfasst, Materialien bestellt, Fahrzeuge unterhalten und Qualitätsabweichungen bearbeitet werden. Objektleitung und Verwaltung sind deshalb keine Restgröße, sondern Voraussetzung der Leistung. Gemeinkosten müssen nachvollziehbar zugeordnet werden. Ein pauschaler Zuschlag ist einfach, kann aber Unterschiede verdecken: Ein kleiner Auftrag mit vielen Abstimmungen bindet möglicherweise mehr Führung als ein größeres, stabiles Objekt. Je nach Betriebsstruktur können ein betrieblicher Zuschlag, konkrete Objektleitungsstunden oder eine Objektpauschale sinnvoll sein. Entscheidend ist, den typischen Bedarf realistisch abzubilden und nicht jedes Telefongespräch einzeln abzurechnen.

Risiko und Gewinn getrennt behandeln

Risiko und Gewinn erfüllen unterschiedliche Aufgaben. Ein Risikozuschlag bepreist konkrete verbleibende Unsicherheiten. Gewinn vergütet unternehmerische Leistung, Kapitalbindung und Verantwortung. In einem gemeinsamen undurchsichtigen Puffer lassen sich beide im Preisgespräch kaum begründen.

Ein einfaches Risikoregister benennt mögliche Abweichungen, bewertet ihre Bedeutung und hält Gegenmaßnahmen fest. Unsichere Besucherzahlen lassen sich etwa mit Nutzungsszenarien und einem Prüftermin bearbeiten. Erst die verbleibende Restunsicherheit gehört in den kalkulatorischen Zuschlag.

Jedes Angebot braucht außerdem eine Preisuntergrenze. Sie markiert den Punkt, unterhalb dessen Leistungsumfang, Ablauf oder wirtschaftliche Tragfähigkeit geändert werden müssten. Ein Rabatt ohne Leistungsänderung beseitigt keine Kosten.

Kostenbausteine und typische Lücken

KOSTEN-BAUSTEIN	TYPISCHE LÜCKE	PRÜFFRAGE
Personal	Nur Stundenlohn angesetzt	Sind Ausfall, Arbeitgeberaufwand, Zuschläge sowie produktive und bezahlte Zeit getrennt?
Material und Textilien	Pauschale ohne Objektbezug	Welche Verfahren, Dosierungen, Wechsel- und Waschzyklen entstehen tatsächlich?
Maschinen	Nur Anschaffung betrachtet	Sind Wartung, Verschleiß, Laden, Transport und Unterbringung enthalten?
Logistik	Wege gelten als „Nebenbei“	Welche regelmäßigen Rüst-, Fahr-, Schlüssel- und Entsorgungszeiten fallen an?
Führung und Verwaltung	Einheitlicher Zuschlag für alle Objekte	Wie viel Objektleitung, Abrechnung, Beschaffung und Kommunikation benötigt der Auftrag?
Risiko	Unbegründeter Sicherheitspuffer	Welche Unsicherheit bleibt nach konkreten Gegenmaßnahmen bestehen?
Gewinn	Mit Risiko vermischt	Ist die Zielmarge getrennt sichtbar und vor der Verhandlung festgelegt?

Praxisbeispiel: Das Nachtobjekt

Ein zusammengesetztes Praxisbeispiel: Ein Büroobjekt soll nachts gereinigt werden. Auf den ersten Blick unterscheiden sich nur Einsatzzeit und Lohnzuschlag von einer Tagesleistung. Die Begehung zeigt jedoch weitere Kostenbausteine. Ein Schlüssel muss an einem anderen Standort übernommen werden, die Alarmanlage erfordert eine besondere Einweisung und bei Störungen ist eine erreichbare Rufbereitschaft notwendig. Zusätzlich verlängern verschlossene Teilbereiche den Weg.

Eine reine Rechnung aus Reinigungsstunden und Lohnsatz bildet diesen Ablauf nicht ab. Die belastbare Variante trennt Reinigungszeit, wiederkehrende Übergabe- und Wegezeit, Zuschläge, anteilige Objektleitung

und die einmalige Einweisung. Gleichzeitig wird vereinbart, wie mit nicht zugänglichen Räumen umzugehen ist. Dadurch wird der Preis nicht künstlich aufgebläht, sondern der tatsächlich bestellte Prozess sichtbar gemacht.



Julius Harpstedt mit seinem Team

Vom Selbstkostenpreis zum verständlichen Angebot

Eine interne Kalkulation darf detailliert sein; das Kundenangebot muss verständlich bleiben. Es verbindet Leistungsbeschreibung, Intervalle, Voraussetzungen und Preis. Nicht jede interne Kostenposition gehört als einzelne Angebotszeile nach außen, die wesentlichen Leistungsgrenzen und Annahmen jedoch schon.
Besonders hilfreich ist eine klare Trennung zwischen Regelleistung, periodischen Leistungen, Zusatzbedarf und Startphase. So wird deutlich, welche Leistung im vereinbarten Preis enthalten ist und wann eine zusätzliche Abstimmung notwendig wird. Das schützt beide Seiten vor Erwartungen, die nie kalkuliert wurden.
Im Preisgespräch sollte nicht vorschnell ein pauschaler Nachlass angeboten werden. Ein anderes Intervall, eine angepasste Leistungsgrenze oder ein Pilotbereich kann sinnvoll sein. Ein unveränderter Leistungsumfang zu einem nicht tragfähigen Preis führt dagegen häufig zu Zeitdruck und Qualitätsproblemen.

Nachkalkulation als Lernsystem

Auch eine sorgfältige Vorkalkulation bleibt eine Annahme. Nach dem Start zeigt sich, welche Zeiten, Verbräuche und Führungsaufwände tatsächlich entstehen. Deshalb sollte die Nachkalkulation von Beginn an vorgesehen werden. Sie vergleicht Plan und Ist, benennt Ursachen und führt zu einer Entscheidung.
Nicht jede Abweichung verlangt sofort eine Preisanpassung. Vielleicht lassen sich Lagerort, Tour oder Verfahren verbessern. Hat sich dagegen die Nutzung verändert oder war der Leistungsumfang unvollständig, muss die vertragliche Grundlage überprüft werden. Abweichungen dürfen nicht dauerhaft durch unbezahlte Mehrleistung des Teams kompensiert werden.
Eine schlanke Nachkalkulation beantwortet vier Fragen: Wo weicht der tatsächliche Aufwand vom Plan ab? Was ist die erkennbare Ursache? Welche Maßnahme wird vereinbart? Wann wird ihre Wirkung erneut geprüft? Mit dieser Routine wird Kalkulation zu einem Lernsystem statt zu einer einmaligen Tabellenübung.

Tragfähige Preise ermöglichen verlässliche Leistung

Ein belastbarer Reinigungspreis entsteht nicht durch möglichst viele Zuschlagsprozente. Er entsteht durch eine saubere Leistungsbeschreibung, vollständige Zeit- und Kostenbausteine, eine begründete Risikobetrachtung und die Bereitschaft zur Nachkalkulation. Wer diese Logik beherrscht, kann Preise sachlicher erklären und früh erkennen, wann ein Auftrag angepasst oder auch abgelehnt werden muss.
Für Beschäftigte bedeutet das realistischere Zeitvorgaben und bessere organisatorische Voraussetzungen. Für Auftraggeber werden Leistung und Preis nachvollziehbarer. Für den Betrieb entsteht eine Grundlage, auf der Qualität nicht gegen Wirtschaftlichkeit ausgespielt werden muss.

Julius Harpstedt



Julius Harpstedt behandelt in der Buchreihe „Praxiswissen Gebäudereinigung" Organisation, Kalkulation und Qualitätssteuerung in der praktischen Gebäudedienstleistung.

www.jonas-gebäudereinigung.de

Leseprobe von Band 5:
„Reinigung kalkulieren,
ohne sich zu verkalkulieren"



Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten in der Hauswirtschaft

Termine, Orte und Zeiten:

Aufbaukurs für Hygienebeauftragte ONLINE
Di., 09. März 2027
Di., 09. November 2027
jeweils 9.00 bis 16.00 Uhr

Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten ONLINE
Mo. bis Do., 15. bis 18. März 2027
Mo. bis Do., 15. bis 18. November 2027
jeweils 9.00 bis 16.00 Uhr

Referent:
Dr. med. vet. Dieter Bödeker, freiberuflich tätiger Hygieneberater für Alten- und Pflegeheime sowie für ambulante Pflegedienste

Gebühren:
Aufbaukurs für Hygienebeauftragte ONLINE
Vorzugspreis* 165,– Euro**
Normalpreis 198,– Euro

Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten ONLINE
Vorzugspreis* 840,– Euro
Normalpreis 1.050,– Euro

*Der Vorzugspreis gilt für Abonnenten von rhw management/rhw praxis sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e. V. oder MdH e. V.
**Alle o. a. Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.! Seminarunterlagen und Tagungsverpflegung (bei Präsenzveranstaltungen) sind inbegriffen.

Inhalte:
- Aufgaben eines/einer Hygienebeauftragten
- Rechtliche Grundlagen (z. B. Anforderungen des IfSG an Gemeinschaftseinrichtungen)
- Prüfungen durch das Gesundheitsamt und den MDK, Beispiele für Beanstandungen
- Elemente eines Hygiene- und Desinfektionsplans, Anpassung von Hygienemaßnahmen
- Personal-, Lebensmittel- und Wäschehygiene
- Grundzüge der Mikrobiologie
- Gefahrenanalyse (z. B. HACCP)
- Maßnahmen bei Problemkeimen
- MRSA/MRGN und Legionellen
- Impfschutz, Hautschutzplan
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion, Sterilisation
- Umgang mit Desinfektionsmitteln und mögliche Gefahren
- Risikoeliminierung und -minimierung
- Abfallentsorgung
- Schnittstelle Küche – Pflege

Seminarziel:
Mit der Benennung eines/einer Hygienebeauftragten kommen die genannten Einrichtungen ihrer Verpflichtung zur Eigenverantwortlichkeit und Eigenkontrolle nach, die ihnen durch die aktuelle Gesetzgebung (SGB, IfSG, PQSG, LMHV) zugeteilt worden ist.
Die fünftägige Ausbildung bietet eine sehr gute Grundlage, alle Aufgaben einer/s Hygienebeauftragten z.B. in folgenden Einrichtungen wahrzunehmen:
Altenpflegeeinrichtungen, Behinderteneinrichtungen, Reha-Einrichtungen, Mutter-Kind-Kurzentren, Einrichtungen der Wiedereingliederungshilfe, Wohnheime für Behinderte, Blinde oder Gehörlose, Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 33, § 35 und § 36 Infektionsschutzgesetz.

Hinweis zum Aufbaukurs:
Es hat sich in der Vergangenheit vielfach bewährt, im Anschluss an den Grundkurs für Hygienebeauftragte kontinuierlich an eintägigen Aufbaukursen in ein- bis zweijährlichen Abständen teilzunehmen. So wird gewährleistet, dass die Hygienebeauftragten immer auf dem aktuellen Stand der Vorschriften sind. Idealerweise können hierbei die in der Praxis oftmals auftretenden Probleme besprochen und sogar gelöst werden. Hinzu kommt: Regionale Netzwerke mit Hygienesiegel oder auch das neue „RAL Gütezeichen Gebäudereinigung im Gesundheitswesen“ (RAL-GZ 903) verlangen sogar eine Auffrischung dieses Wissens für Hygienebeauftragte mindestens alle zwei Jahre, um eine Rezertifizierung zu erhalten.



Referent:
Dr. med. vet.
Dieter Bödeker

Online-Anmeldung unter www.t1p.de/zl77m

Ihr Ansprechpartner:
Ulrich Bartel, Telefon (0 89) 31 89 05-54

VNM AKADEMIE
Kompetenzzentrum für hauswirtschaftliche Weiterbildung

VNM AKADEMIE – Verlag Neuer Merkur GmbH
Telefon (0 89) 31 89 05-54 ■ Fax (0 89) 31 89 05-38 ■ akademie@vnmonline.de ■ www.vnm-akademie.de

Barrierefreies Arbeiten dank digitaler Unterstützung

Die InA.Coach App ist eine digitale Aufgaben-Assistenz für den Arbeitsalltag – besonders Menschen mit Behinderungen kann sie gut unterstützen. In der Inklusionswäscherei Textil Service Kork gGmbH in Kehl in Baden-Württemberg wird sie bereits erfolgreich eingesetzt.



Wie geht das noch mal?" Wer kennt sie nicht, diese Frage von Mitarbeitenden, besonders wenn sie neu im Betrieb sind oder Einschränkungen haben. Digitale Hilfe bei dieser Frage können sich Mitarbeitende mit der InA.Coach App über das Smartphone, den PC oder das Tablet holen. Die App zerlegt komplexe, für den Beruf typische Aufgaben in kleine, überschaubare Einheiten, so dass nichts vergessen werden kann, und erinnert an wichtige Arbeitsschritte.

„InA" steht für Integrations- und Inklusions-Amt, „Coach" für die Trainer- und Assistenz-Idee, die hinter der App steckt. Entwickelt wurde die Anwendung vom IT-Unternehmen BOS Connect GmbH in Schwäbisch Gmünd. Das gesamte InA.Coach-Angebot wird von Inklusion- und Integrationsämtern in Deutschland gefördert und kann derzeit kostenfrei in den App-Stores angeboten werden.

Laut den Entwicklern ist InA.Coach für alle Menschen geeignet, die sich bei der Erledigung ihrer Aufgaben Struktur und Stabilität wünschen. Die App ist so inklusiv gestaltet, dass sie auch Menschen mit Behinderung in ihrem Arbeitsalltag unterstützen kann. Anleiter*innen, Ausbilder*innen und Jobcoaches bekommen mit der App ein flexibles Hilfsmittel an die Hand, mit dem sie Aufgaben von Azubis oder Mitarbeitenden einfach und ansprechend gestalten und exakt auf ihre Bedürfnisse anpassen können.

2,5 kg Wäsche pro Tag in der Inklusionswäscherei

In der Inklusionswäscherei Textil Service Kork gGmbH ist die App seit 2024 im Einsatz. In der Wäscherei werden rund 2,5 Tonnen Wäsche pro Tag bearbeitet – nicht nur Bewohnerwäsche für zirka 1200 Menschen, die in der Diakonie Kork leben, sondern auch Wäsche von Fremdkunden. Hinzu kommt ein Näh- und Bügelservice für Privatkunden.

Rund 40 Prozent der insgesamt 34 Beschäftigten in der Wäscherei haben eine anerkannte Beeinträchtigung, darunter sind Menschen mit geistiger oder körperlicher Behinderung, mit einer schweren Erkrankung und auch Gehörlose. Mitarbeitende mit und ohne Beeinträchtigung arbeiten in der Wäscherei zusammen auf dem ersten Arbeitsmarkt.

Fotos: Textil Service Kork gGmbH



Beate Wassermann ist Betriebsleiterin der Inklusionswäscherei Textil Service Kork

Das Inklusionsunternehmen hat sich das Ziel gesetzt, vermehrt auf digitale Systeme zu setzen, um Arbeitsprozesse neu zu strukturieren und diese wirtschaftlicher zu gestalten. Dank einer Förderung der „Aktion Mensch" kann die Wäscherei verschiedene digitale Lösungen umsetzen und in den Arbeitsalltag integrieren. Die InA.Coach App ist ein Baustein dieser Strategie.

„Wir haben überlegt, wie wir es gestalten können, dass Mitarbeitende Dinge, die sie vergessen haben, sich selbst wieder aneignen können – und zwar ohne immer wieder bei uns nachfragen zu müssen", berichtet Beate Wassermann, die Betriebsleiterin der Inklusionswäscherei. Oft würde man Mitarbeitenden etwas erklären, diese nicken dann mit dem Kopf, aber man wisse häufig nicht, ob die Inhalte verstanden wurden oder ob der oder die Betreffende schon abgeschaltet hat.

„Wir haben auch festgestellt, dass alle Beschäftigten, egal welche Beeinträchtigung sie haben und wie alt sie sind, mit dem Smartphone klarkommen und dies haben wir uns zu Hilfe genommen", so die Betriebsleiterin, die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin sowie Fachwirtin für Organisation und Führung ist und seit 2015 beim Textil Service Kork arbeitet.

Über den Integrationsfachdienst habe man von der InA.Coach App erfahren. „Und inzwischen merken wir, dass die App nicht nur sehr hilfreich ist für Beschäftigte mit Behinderung, sondern auch für unsere Mitarbeitenden mit Migrationshintergrund", berichtet Beate Wassermann.

Bei der App wird sehr viel mit Kurzvideos, Bildern und einfacher Sprache gearbeitet. Es gibt außerdem eine



Die digitale Aufgaben-Assistenz ermöglicht selbstständiges Arbeiten

Vorlesefunktion, so dass auch Mitarbeitende, die nicht gut lesen können oder wenig Deutsch-Kenntnisse haben, sehr gut damit klarkommen

Aufgaben werden per InA.Studio erstellt

Neue Aufgaben werden im sogenannten InA.Studio erstellt, einer Browseranwendung für den Laptop oder PC. Dabei werden einzelne Aufgabenschritte mit Linien zu ganzen Handlungsabfolgen verbunden, so dass eine vollständige Aufgabe entsteht. Mit einem Klick werden dann die fertigen Aufgaben in die InA.Coach App exportiert.

„Die Aufgabenerstellung ist nicht kompliziert, das geht gut. Kompliziert ist eigentlich nur, dass wir teilweise Dinge als selbstverständlich erachten, aber bei der Anwendung feststellen, dass es den Mitarbeitenden doch nicht so ganz klar ist. Dann brechen wir es noch einmal eine Stufe herunter und machen einen Zwischenschritt oder erklären einen Schritt noch einmal genauer", sagt Beate Wassermann.

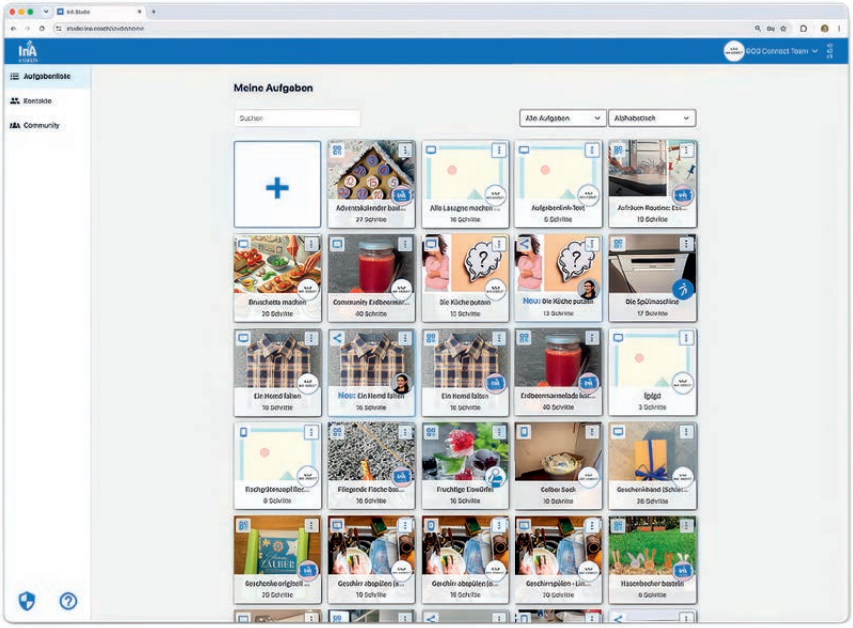
Bei einer Aufgabe ging es beispielsweise um das Zusammenlegen von Lätzchen. Hier hatte man zunächst zu wenig Arbeitsschritte erstellt, aber am Ende dann zu viele, so dass man zwei zusammenfassen konnte. „Das sieht man aber erst, wenn man Mitarbeitende dies vor Ort testen lässt. Am besten funktioniert es sowieso, wenn man die Mitarbeitenden von Anfang an mit ins Boot holt", berichtet die Betriebsleiterin. Wichtig: neue Mitarbeitende werden weiterhin zunächst Face-to-Face eingearbeitet und nicht über die App.

Voraussetzung für die Anwendung der App in der Inklusionswäscherei war, dass der Betrieb flächendeckend mit WLAN ausgerüstet wurde. Insgesamt wurden dann acht Tablets angeschafft. Mitarbeitende können nun mit dem Tablet einen QR-Code, der an einem bestimmten Arbeitsplatz als Aufkleber angebracht wurde, aufrufen und dann erscheint die zu diesem Arbeitsplatz zugehörige Aufgabe.

Unterstützung bekam die Wäscherei bei der Einführung der digitalen Aufgaben-Assistenz durch eine wissenschaftliche Begleitung durch Studierende der Hochschule für Medien in Stuttgart. Gemeinsam mit den Mitarbeitenden der Wäscherei haben sie eine Nutzerstudie durchgeführt, um konkrete Bedürfnisse und Herausforderungen zu identifizieren.

Es wurde zum Beispiel überprüft, ob die App für die Wäscherei geeignet und wirklich barrierearm ist. „Hier gab es noch einige Verbesserungsmöglichkeiten. BOS Connect hat dies alles aufgenommen und für uns abgeändert. Die Zusammenarbeit war richtig toll", so Beate Wassermann.

Anschließend haben die Studentinnen kurze Erklärvideos für die App erstellt und auch erste Aufgaben entwickelt, die dann von Mitarbeitenden der Wäscherei verfeinert



Von „Adventskalender basteln" bis „Die Küche putzen": die in der App hinterlegten Aufgaben sind vielfältig

Fotos: Textil Service Kork gGmbH



Insgesamt 34 Mitarbeitende sind in der Inklusionswäscherei beschäftigt

wurden. „Die Hochschule hat natürlich ein ganz anderes Equipment als wir, zum Beispiel was die Kameras angeht", sagt Beate Wassermann.

Selbstständiges Arbeiten als Ziel

Ein Grund für den Einsatz der App ist laut der Betriebsleiterin, dass sich die Wäscherei so barrierearm wie möglich aufstellen möchte. „Die Mitarbeitenden sollen uns nicht dauernd fragen müssen und damit zugeben, sie haben es nicht verstanden, sondern sie sollen möglichst selbstständig arbeiten können." Der größte Nutzen der App sei, dass sie eine größere Selbstständigkeit der Mitarbeitenden ermöglicht und auch das Selbstwertgefühl steigert. „Und wir als Vorgesetzte haben die Garantie, dass die Aufgaben richtig erledigt werden."
Die App kann auch noch für viele weitere Anwendungen genutzt werden. Wenn eine Reinigungskraft beispielsweise allein in einem Objekt arbeitet, könnte die Vorgesetzte ihr per App Aufgaben zuweisen, die an dem Tag erledigt werden müssen. Dann kann die Reinigungskraft vor Ort selbstständig eine Aufgabe nach der anderen abarbeiten.

„Ich habe auch schon gehört, dass viele die App im privaten Bereich nutzen, um Aufgaben für ihre Kinder zu erstellen. Da geht es zum Beispiel darum, die Spülmaschine selbstständig auszuräumen oder um Kochaufgaben", berichtet Beate Wassermann.
Mittlerweile bietet das InA.Studio auch einen „Aufgaben-Marktplatz". Hier lassen sich eigene erstellte Aufgaben mit wenigen Klicks auf dem Marktplatz veröffentlichen und damit anderen zur Verfügung stellen. Andere Nutzer können diese Aufgaben mitnehmen, bei Bedarf individuell anpassen und im eigenen InA.Coach Account verwenden.
„Wir haben in der Wäscherei schon viele spezielle Aufgaben, diese mussten wir zunächst selbst erstellen", so die Betriebsleiterin. Aber immer gleiche Aufgaben wie „Hemden bügeln" oder „Fenster putzen" würden sich für den Marktplatz eignen, damit andere Nutzer diese übernehmen können.

Fazit: Die App ist eine interessante Option für die Anleitung und Ausbildung im gesamten hauswirtschaftlichen Bereich.

Alexandra Höß



Weitere Infos zum Textil Service Kork unter: **www.ts-kork.de**

Zwei kurze Reels auf Facebook geben Einblick in die Inklusionswäscherei und den Einsatz der InA.Coach App:

www.facebook.com/share/r/1BnAozdaTR/
www.facebook.com/share/r/1DCiHkxaaq/

Spielend Lebensmittel wertschätzen

Wissen zum Umgang mit Lebensmitteln spielerisch vermitteln: das ist das Ziel des Kartenquizspiels „Food Heroes“ und des Pub Quiz „Restlos Smart“. Beide Spiele können auch sehr gut in der Hauswirtschaft beispielsweise bei Teamsitzungen oder in der Ausbildung verwendet werden.

Wer Menschen für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln gewinnen möchte, sollte sie nicht nur informieren, sondern aktiv beteiligen. Genau hier setzte das Studienprojekt „FoodCycle“ des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda an. Unter der Leitung von **Prof. Dr. Linda Chalupová** entwickelten acht Studierende über drei Semester unterschiedliche Angebote für Kinder, Studierende sowie Bürgerinnen und Bürger der Region Fulda. Im Mittelpunkt standen zwei spielerische Bildungsformate: das Kartenquizspiel „Food Heroes“ und das öffentliche Pub Quiz „Restlos Smart!“. Ergänzt wurden sie durch Lebensmittelrettungen im Handel und Social-Media-Aktivitäten. Das Projekt zeigt, wie sich Lebensmittelwertschätzung unterhaltsam, verständlich und alltagsnah vermitteln lässt.

Lernen mit Spiel, Bewegung und Kreativität

Wie lagert man Lebensmittel richtig? Was lässt sich aus übrig gebliebenen Kartoffeln zubereiten? Und warum werden manche Lebensmittel weggeworfen, obwohl sie noch genießbar sind? Mit solchen Fragen beschäftigt sich das im Projekt entwickelte Kartenspiel „Food Heroes“. Das Spiel verbindet Wissensvermittlung mit Bewegung, Kreativität und gemeinschaftlichem Rätseln. Die Fragen verteilen sich auf vier Kategorien:

- „Faktenhunger“ vermittelt Lebensmittelwissen.
- „Bauchgefühl“ enthält Wissens- und Schätzfragen.
- „Antwortsalat“ fordert dazu auf, eigene Ideen zu entwickeln.
- „Kritzelküche“ verbindet Lebensmittelbegriffe mit Zeichnen und Erraten.



Food Cycle Gruppe, v.l. Sarah Angelina Eckardt, Daniela Isabel Cavero Egusquiza, Malena Schlereth, Prof. Dr. Linda Chalupová, Leticia Maria Regina Theodora Liebl, Imke Mackel, Hanna Theresia Andreß, Erwin Bleim, Tuna Yuva

Foto: Linda Chalupová, privat

So geht es nicht allein darum, richtige Antworten zu finden. Es wird gemeinsam überlegt, wie Lebensmittel länger haltbar gemacht werden können, welche Speisen aus Resten entstehen oder wie sich ein übervoller Einkaufskorb vermeiden lässt. Das Spiel schafft damit Gesprächsanlässe und ermutigt, eigene Lösungen vorzuschlagen.

Dass „Food Heroes" auch außerhalb eines schulischen Workshops funktioniert, zeigte sich beim Hessentag 2026 in Fulda, wo das Spiel am Stand der Hochschule Fulda der Öffentlichkeit vorgestellt wurde. Familien, Kinder und Erwachsene konnten spontan an kurzen Quizrunden teilnehmen und mit der Projektgruppe über Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelwertschätzung ins Gespräch kommen.

Die Rückmeldungen zeigten, dass das Spiel als ansprechend aufbereitet und als wertvoller Beitrag wahrgenommen wurde. Das zeigt, dass ein niedrigschwelliges Kartenquiz auch bei Festen, bei Aktionstagen und öffentlichen Veranstaltungen Menschen unterschiedlicher Altersgruppen erreichen kann.

„FOOD HEROES" IM RHW-WERKZEUGKOFFER

Das im Projekt entwickelte Kartenspiel „Food Heroes" steht den Leserinnen und Lesern im digitalen rhw-Werkzeugkoffer zum Download zur Verfügung. Spielkarten und Anleitung können ausgedruckt und unmittelbar eingesetzt werden, beispielsweise in Schulen und Kitas, bei Ferienangeboten, in der Ausbildung, in Teamsitzungen oder bei Aktionstagen mit Bewohnerinnen und Bewohnern. Für den Einstieg genügt bereits eine kurze Auswahl von drei bis fünf Karten. Anschließend kann gemeinsam festgehalten werden, welche Idee im Betrieb ausprobiert werden soll.

Nachhaltigkeitswissen im Pub Quiz

Nicht nur Kinder lassen sich durch Spiele erreichen. Für Erwachsene entwickelte die Projektgruppe das Pub Quiz „Restlos Smart!". Seine Premiere fand in einem Fuldaer Pub statt. Knapp 30 Personen traten in sieben Gruppen gegeneinander an und beantworteten Fragen zu Lebensmittelverschwendung, Nachhaltigkeit, regionalen Spezialitäten, Haltbarkeit und Lebensmittelwissen.

Das gesellige Umfeld war dabei kein Nebenaspekt, sondern Teil des Konzepts. Die Teilnehmenden tauschten sich in ihren Gruppen aus, diskutierten mögliche Antworten und lernten voneinander. Damit schaffte das Pub Quiz ein gemeinschaftliches Erlebnis und wurde nicht als belehrender Vortrag zur Nachhaltigkeit wahrgenommen.

Die Auswertung zeigte außerdem einen deutlichen Lerneffekt. Mehr als 80 Prozent bewerteten den Abend positiv. Die durchschnittliche Selbsteinschätzung des eigenen Wissens stieg auf einer Skala von eins bis zehn von fünf auf sieben Punkte. Eine zur Kontrolle erneut gestellte Quizfrage wurde anschließend von allen Teilnehmenden richtig beantwortet. Die Mehrheit gab zudem an, durch die Veranstaltung zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln angeregt worden zu sein.

Für hauswirtschaftliche Betriebe ist das Pub-Quiz-Prinzip besonders leicht übertragbar. Bereits fünf bis zehn Fragen reichen für eine Teamsitzung, einen Fortbildungstag oder eine Veranstaltung mit Bewohnerinnen und Bewohnern oder Gästen. Benötigt werden lediglich Fragen, Antwortzettel und eine moderierende Person.

Was hauswirtschaftliche Betriebe daraus mitnehmen können

Beide Formate zeigen, dass spielerische Bildungsangebote mit überschaubarem Aufwand und mit Wirkung umgesetzt werden können. Das sind die Tipps der Projektgruppe:

- Ein konkretes Thema auswählen, beispielsweise Speisereste, Lagerung, Portionsgrößen oder Resteverwertung.
- Mit kurzen Einheiten bzw. weniger Fragen beginnen. Drei Quizfragen können bereits als Einstieg in eine Teamsitzung oder Schulung dienen.
- Fragen aus dem eigenen Betriebsalltag verwenden, beispielsweise wie viele Speisereste entstehen täglich? Wo/wie wird Brot richtig gelagert? Was kann aus übrig gebliebenen Kartoffeln hergestellt werden?
- Unterschiedliche Aufgabentypen verbinden: Wissensfragen, Schätzfragen, Sortieraufgaben und kre-

ative Resteverwertung sprechen verschiedene Zielgruppen an. Kinder, Auszubildende, Beschäftigte oder Bewohnerinnen und Bewohner benötigen unterschiedliche Sprache, Spielregeln und Schwierigkeitsgrade.

- Aus den Antworten eine Maßnahme ableiten. Am Ende sollte das Team festlegen, welche Idee ausprobiert wird.
- Wirkung der spielerischen Maßnahmen überprüfen und sichtbar machen. Eine kurze Frage vor und nach dem Spiel kann zeigen, ob Wissen hinzugewonnen wurde. Auch Teilnehmerzahlen, Rückmeldungen oder die Anzahl an selbst entwickelten Ideen können als Maß bei der Wirkungsmessung herangezogen werden.

Vom Wissen zum konkreten Handeln

FoodCycle verbindet zwei Ansätze: Spielerische Formate schaffen Aufmerksamkeit und ermöglichen es selbst aktiv zu sein. Das Spaßelement fördert die Wissensvermittlung.

Eine wichtige Erkenntnis ist deshalb, dass Lebensmittelwertschätzung nicht allein durch Informationen entsteht. Sie entwickelt sich dort, wo Menschen mitdenken, mitspielen, miteinander sprechen und konkrete Handlungsmöglichkeiten kennenlernen. selbst handeln, Erfolge wahrnehmen und nachhaltige Lösungen unkompliziert in ihren Alltag integrieren können.
Hauswirtschaftliche Fachkräfte können dafür wichtige Impulse liefern. So können aus der Wissensvermittlung konkrete Verbesserungen entstehen. Lebensmittelwertschätzung wird damit nicht nur thematisiert, sondern gemeinsam im Betrieb umgesetzt.

Die zwei spielerischen Formate vermitteln Lebensmittelwertschätzung besonders alltagsnah. Hauswirtschaftliche Fachkräfte sind besonders geeignet, diese Formate in die Praxis zu übertragen. Sie kennen die Abläufe und können die Inhalte gezielt an den eigenen Betrieb anpassen. Entscheidend ist, die Spielrunden mit einem konkreten nächsten Schritt zu verknüpfen.

Prof. Dr. Linda Chalupová

„RESTLOS SMART!“ – HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

1. Wie viele Tonnen Lebensmittelabfälle entstanden im Jahr 2022 in Deutschland?
2. Warum schwimmt ein älteres Ei bei der Wasserprobe an der Oberfläche?
3. Was verstehen die Schwaben unter einem „Herrgottsbscheißerle“?
4. Mit welcher ungewöhnlichen Zutat wird das traditionelle türkische Dessert Tavuk göğsü zubereitet?
5. Wie viel Wasser wird schätzungsweise benötigt, um ein Kilogramm Rindfleisch herzustellen?
6. Auf welchem Lebensmittel muss kein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden?

Das vollständige Pub Quiz besteht aus drei Runden mit jeweils sechs Fragen. Ergänzen Sie das Quiz um Fragen aus dem eigenen Arbeitsalltag, zum Beispiel welches Lebensmittel wird bei uns besonders häufig entsorgt? An welcher Stelle entstehen die meisten Speisereste? Welche Möglichkeit der Resteverwertung könnten wir in der kommenden Woche testen?

Der Quiz steht ebenfalls im rhw-Werkzeugkoffer zum Download zur Verfügung.



Die Lösungen

1. 10,8 Millionen Tonnen;
2. Die Luftkammer im Ei wird mit zunehmendem Alter größer. Dadurch erhält das Ei mehr Auftrieb;
3. Eine Maultasche;
4. Mit Hühnerfleisch;
5. Rund 15.400 Liter;
6. Auf Kaugummi.

Farbverlust bei blauer Wäsche



Antwort von
Sascha Kühnau
www.ogb-eg.de

Ich habe eine Frage zu blauer Wäsche. Seit einiger Zeit bekommen wir vermehrt Beschwerden zum Farbverlust bei blauer Wäsche nach wenigen Waschgängen (wie Unterwäsche, T-Shirts, Jogginghosen). Viele Wäschestücke werden grau oder braun. Das ist ärgerlich für uns und die Angehörigen. Wir waschen die farbige Unterwäsche aus Baumwolle oder Baumwollmischgewebe bei 60 Grad Celsius mit Color Waschmittel (Taxat Color), die Oberbekleidung bei 40 Grad Celsius. Alle anderen Farben scheint das Ausbleichen nicht zu betreffen. Kann es sein, dass sich an der Farbzusammensetzung ausgerechnet für blaue Textilien etwas geändert hat? Oder haben Sie eine Idee, warum das so ist? Ich habe Ihnen ein Foto von Unterwäsche angefügt, um das Problem zu verdeutlichen.

Das war eine knifflige Frage, bei der ich noch einige Fachpartner zusätzlich konsultieren wollte, bevor ich Ihnen antworte.

Dass blaue Textilien aus Baumwolle oder Baumwollmischgewebe nach wenigen Waschgängen ins Graue oder Braune umgeschlagen sind, ist ein bekanntes chemisch-technisches Phänomen in der professionellen Textilpflege.
Es liegt in der Regel nicht an einer grundlegenden Änderung der Farbzusammensetzung durch die Textilhersteller, sondern an spezifischen Wechselwirkungen zwischen den verwendeten Farbstoffen, Waschchemikalien und externen Einflüssen.
Die Ursachen und Lösungsansätze können sein:

1. **Chemische Farbstoffveränderung (Reaktivfarbstoffe)**
   Für Baumwolle in Blautönen (Marine, Indigo, Cyan) werden in der Textilindustrie fast ausschließlich Reaktivfarbstoffe oder Küpenfarbstoffe eingesetzt.
   Reaktivblau-Farbstoffe besitzen Strukturen (Chromophore), die besonders empfindlich auf Oxidation oder Säuren reagieren. Wenn die blaue Farboberfläche teilweise abgebaut wird, verbleiben gelbe oder rote Untertöne bzw. die Eigenfarbe der Baumwollfaser. Die Folge ist ein Farbumschlag zu braun oder oliv-grau.

2. **Der Einsatz von Bleichmitteln oder Oxidationsmitteln**
   Auch wenn Taxat Color als Buntwaschmittel (Farbschutz/ohne Bleiche) deklariert ist, treten in der Praxis häufig einige Fehlerquellen auf.
   Vorgeschaltete Desinfektion/Bleiche: Werden in der Wäscherei Bleichmittel (wie Peressigsäure oder Wasserstoffperoxid) für andere Wäscheposten genutzt, können Bleichmittelrückstände in den Dosierleitungen oder in der Einspülkammer verbleiben. Schon geringste Spuren oxidieren das empfindliche Reaktivblau bei 60 Grad Celsius umgehend.
   Falsche Waschpulver-Dosierung oder Verwechslung: Wenn versehentlich ein Vollwaschmittel (mit Sauerstoffbleiche) statt des Color-Waschmittels genutzt wurde, führt dies bei blauer Baumwolle binnen zwei bis drei Wäschen zum Farbverlust/Braunstich.

3. **Körperschweiß, Säuremantel und Kosmetika (häufig bei Unterwäsche/T-Shirts)**
   Dass vor allem körpernah getragene Wäsche (Unterwäsche, T-Shirts) betroffen ist, deutet stark auf diesen Punkt hin:
   Saurer Schweiß & Hautlipide: Der menschliche Schweiß mit seinem sauren pH-Wert zersetzt in Kombination mit Waschtemperaturen von 60 Grad Celsius die Farbstoff-Faser-Bindung von Reaktivfarbstoffen.
   Medizinische Salben / Salicylsäure / Benzoylperoxid (BPO): Sehr häufig ursächlich für lokal braun/grau ausgebleichte blaue Unterwäsche und Shirts sind Hautpflege-

oder Akne-Präparate (zum Beispiel mit Benzoylperoxid). BPO wirkt als starkes Bleichmittel, wird durch Körperschweiß in das Textil getragen und reagiert beim Waschen irreversibel mit dem blauen Farbstoff.

4. **Grauschleier durch Kalkseifen- und Restschmutzaufbauten**
   Ein Farbumschlag ins Graue entsteht oft, wenn sich gelöste Farbstoffe, Kalkseifen oder Schmutzpartikel wegen Unterdosierung oder zu geringem Ausspülen der Waschflotte wieder auf der Faser ablagern (Vergrauung).
   Wenn die Wasserhärte in der Wäscherei falsch eingestellt ist oder der Komplexbildneranteil im Waschmittel nicht ausreicht, bildet sich ein bläulich-grauer Schleier auf der Baumwolle.

Folgende Maßnahmen sollten schrittweise umgesetzt werden:

1. Dosieranlage und Leitungen prüfen: Sicherstellen, dass keine Bleichmittel- oder Peressigsäure-Rückstände in den Waschgang der Buntwäsche gelangen (Spülung der Leitungen prüfen).
2. Waschtemperatur anpassen: Buntwäsche aus Baumwolle/Mischgewebe testweise bei 40 Grad Celsius statt 60 Grad Celsius waschen. Dadurch spalten sich die Reaktivfarbstoffe in Kombination mit Schweiß- und Waschmittelkomponenten weniger auf.
3. Muster-Analyse (Ursachenforschung):
   - Ist die Verfärbung flächig oder punktuell/streifig? (Punktuell/streifig spricht für Salben/Kosmetika oder unzureichend aufgelöstes Waschpulver; flächig spricht für Fehldosierung/Bleiche oder Temperatur).
   - Sind nur bestimmte Bewohner/Angehörige betroffen? (Deutet auf individuelle Pflegeprodukte oder Medikamente/Salben hin).

Bei dem von Ihnen übersandten Foto ist ein flächiger Farbverlust festzustellen. Das deutet auf zu hohe Temperatur, Fehldosierung oder Bleichmittelreste im Waschprozess hin.



Bei der Buntwäsche können zudem Verfärbungsinhibitoren oder flüssige Farb-Fixierhilfsmittel freigesetzte Farbpigmente im Wasser binden. Ich empfehle folgende Schritte:

1. Konsequent nur 40 Grad Celsius Waschprogramme.
2. Kontrolle der Waschmaschinen, ob sich in den Dichtungsbereichen nennenswerte Waschmittelreste (mit Bleichmittel) beispielsweise wegen Überdosierung, zu geringe Wassermengen oder zu hohe Wäschemenge befinden.
3. Kontrolle der Einspülkästen, dass sie frei von Vollwaschmittelresten und -krusten sind. Bei Bedarf reinigen.
4. Wenn ausschließlich einzelne Bewohner:innen betroffen sind, nur deren Wäsche vor dem Hauptwaschgang vorspülen (Vorspülprogramm), um den sauren pH-Wert von Schweiß oder Oxidationsmitteln zu neutralisieren.

Sie sehen, dass dies ein sehr komplexes Thema ist, bei dem Sie nur schrittweise die potenzielle Ursache herausarbeiten können, um sie auszuräumen. Ich wünsche Ihnen dabei viel Erfolg und würde mich freuen, wenn Sie mir eine Rückkopplung geben, welche Maßnahme zu einem zukünftigen Farberhalt beigetragen hat..



Mythen der Reinigung von Andreas Carl

Desinfektion durch Dampfreiniger





Wahr | Bedingt wahr | Falsch

Dampfreiniger werden auch mit dem Argument der Desinfektion beworben. Doch das ist falsch und ein klarer Mythos.
Die Werbetreibenden gehen offenbar davon aus, dass beim heißen Dampf eine thermische Desinfektion stattfindet.
Eine thermische Desinfektion gilt zwar allgemein als passende Methode, denn durch die Hitze werden Krankheitserreger abgetötet.
Doch auch die thermische Desinfektion benötigt zunächst eine garantierte Mindesttemperatur, eine Temperaturhaltezeit und die Vollflächigkeit. Um eine Desinfektion erfolgreich durchzuführen, müssten diese drei Faktoren in der Kombination sichergestellt sein. Die Höhe der Temperatur in Kombination mit der Temperaturhaltezeit ist bereits sehr fragwürdig. Beim Punkt der Vollflächigkeit ist es in der Praxis eher unmöglich, wirklich alle Oberflächenbereiche mit der Temperatur und Haltezeit zu erreichen.
An schwierig zu erreichenden Stellen kann ein Dampfreiniger schon hilfreich sein, um Schmutz zu entfernen, doch eine vollflächige Desinfektion ist damit nicht zu erreichen.

Dampfreiniger sind auch kein „chemiefreies" Allheilmittel, denn es können erhebliche Schäden durch den heißen Dampf an den Oberflächen entstehen und sich zudem Klebstoffe aus dem Boden lösen oder Kunststoffe verformen.

Sie haben eine Frage? Es ist kostenlos für Sie! Wir haben die richtigen Expert*innen

Sie erreichen das rhw-Expertemteam für eine kostenlose Antwort unter
robert.baumann@vnmonline.de

Sie können Ihre Frage auch via Facebook an uns senden („via Messenger Nachricht"):
www.facebook.com/rhwmanagement

Das gesamte rhw-Expertenteam finden Sie im Internet unter
www.rhwonline.de/expertenrat



Bitte beachten Sie: Unsere rhw-Expert:innen helfen Ihnen bei der Interpretation der aktuellen Gesetzesvorschriften, geben damit aber keine rechtliche Beratung.



Die Wahrheit hinter der „chemiefreien“ Reinigung

Der Wunsch nach nachhaltigeren Reinigungslösungen hat das Interesse an sogenannten „chemiefreien“ Reinigungssystemen deutlich wachsen lassen. Doch sind diese Verfahren tatsächlich nachhaltiger als herkömmliche Reinigungschemikalien? Und gibt es Anwendungsbereiche, in denen chemische Reinigungsmittel weiterhin unverzichtbar sind?

Technologien wie Dampfreinigung, deionisiertes Wasser, Mikrofasersysteme und elektrolysiertes Wasser werden zunehmend von Organisationen eingesetzt, die ihre Umweltbelastung reduzieren möchten. Viele Fachleute der Branche bewerten die geringere Abhängigkeit von klassischen Reinigungschemikalien grundsätzlich positiv. Gleichzeitig weisen sie darauf hin, dass das häufig negative Image chemischer Reinigungsmittel vielfach auf überholten Produktvorstellungen beruht.

Moderne Reinigungsprodukte haben sich erheblich weiterentwickelt: Viele Formulierungen basieren heute auf biologisch abbaubaren oder biobasierten Inhaltsstoffen und verzichten auf problematische Substanzen wie Phosphate oder Mikroplastik. Darüber hinaus tragen hochkonzentrierte Produkte in Verbindung mit präzisen Dosiersystemen dazu bei, Verpackungsmaterial, Transportemissionen und Produktverluste zu reduzieren sowie die Arbeitssicherheit zu erhöhen.

Neue Generation biobasierter Reinigungsprodukte

Für zahlreiche Routineaufgaben stellen Alternativen wie Mikrofasertücher, Dampfreinigung oder gereinigtes Wasser leistungsfähige Reinigungslösungen dar. Sie können den Einsatz chemischer Reinigungsmittel verringern und gleichzeitig Wasserverbrauch sowie Umweltbelastung senken. So sind Mikrofasertücher, die ausschließlich mit Wasser verwendet werden, bei sachgemäßer Anwendung in der Lage, einen hohen Anteil an Schmutz und Mikroorganismen zu entfernen. Auch die Dampfreinigung wird insbesondere für die gründliche Reinigung harter Oberflächen sowie schwer zugänglicher Bereiche geschätzt.

Dennoch stoßen diese Verfahren an Grenzen. Ihre Wirksamkeit hängt in hohem Maße von einer fachgerechten Anwendung ab. Gerade bei Mikrofasersystemen sind

Foto: CREATIVE IDEA - stock.adobe.com

konsequente Wasch- und Wechselkonzepte erforderlich, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
Dampf- und wasserbasierte Verfahren entfernen Verschmutzungen überwiegend mechanisch, anstatt sie chemisch aufzuschließen. Daher erreichen sie insbesondere in sensiblen Bereichen nicht immer die erforderliche Reinigungs- oder Desinfektionsleistung.

Manchmal doch unverzichtbar

Die Mehrheit der Fachleute ist sich einig, dass chemische Reinigungsmittel in bestimmten Anwendungsbereichen unverzichtbar bleiben. Im Gesundheitswesen werden validierte Desinfektionsmittel benötigt, die Krankheitserreger zuverlässig inaktivieren. In der Lebensmittelproduktion sind häufig Spezialreiniger erforderlich, um Fette, Eiweiße und andere organische Rückstände wirksam zu entfernen. Auch zur Beseitigung von Kalkablagerungen, Urinstein, hartnäckigen Fettverschmutzungen und Biofilmen sind chemische Reinigungsmittel vielfach unerlässlich – insbesondere dann, wenn schnelle, reproduzierbare Reinigungsergebnisse gefordert sind.
Statt die Frage zu stellen, ob Reinigung grundsätzlich chemiefrei erfolgen sollte, plädieren viele Expertinnen und Experten dafür, jeweils das am besten geeignete Verfahren für die konkrete Reinigungsaufgabe auszuwählen. Mechanische Reinigungsverfahren eignen sich für zahlreiche alltägliche Anwendungen. Spezialisierte Reinigungschemikalien behalten jedoch dort ihre Bedeutung, wo hohe Hygieneanforderungen, Sicherheitsvorgaben oder besonders anspruchsvolle Verschmutzungen dies erfordern.

„Chemiefrei“ ist nicht gleich nachhaltig

Ein weiterer entscheidender Aspekt ist die Bewertung der Nachhaltigkeit. Der bloße Ersatz chemischer Reinigungsmittel durch alternative Verfahren macht einen Reinigungsprozess nicht automatisch umweltfreundlicher. Nachhaltigkeit sollte stets über den gesamten Lebenszyklus eines Produkts oder Systems betrachtet werden – von der Rohstoffgewinnung über Herstellung, Verpackung und Transport bis hin zu Dosierung, Abfallaufkommen und tatsächlicher Reinigungsleistung. Ein hochwirksames Reinigungsmittel, das nur in sehr geringer Konzentration eingesetzt wird, kann unter Umständen eine geringere Umweltbelastung verursachen als eine weniger effektive Alternative, die mehrfach angewendet werden muss.
Darüber hinaus wird auch der Begriff „chemiefrei“ kritisch hinterfragt. Aus naturwissenschaftlicher Sicht besteht jeder bei der Reinigung eingesetzte Stoff – einschließlich Wasser – aus chemischen Substanzen. Deshalb wird die Bezeichnung „chemiefrei“ von vielen Fachleuten eher als Marketingbegriff denn als fachlich zutreffende Beschreibung angesehen. Zielführender ist es, den Einsatz potenziell gefährlicher Stoffe dort zu minimieren, wo dies möglich ist, ohne die notwendige Reinigungsleistung zu beeinträchtigen.

Wissenschaft sollte im Vordergrund stehen

Die Entwicklung der Reinigungsbranche zielt daher nicht auf den vollständigen Verzicht auf Chemikalien, sondern auf deren intelligenteren und verantwortungsvolleren Einsatz. Fortschritte in der Grünen Chemie, der Biotechnologie sowie bei hochkonzentrierten Produktformulierungen tragen dazu bei, konventionelle Reinigungsmittel sicherer und nachhaltiger zu gestalten. Gleichzeitig erweitern alternative Reinigungstechnologien kontinuierlich das Spektrum der Anwendungen, die mit wenig oder ganz ohne Reinigungsmittel durchgeführt werden können.

Die zentrale Herausforderung besteht darin, Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltverantwortung und Wirtschaftlichkeit in Einklang zu bringen. Welche Reinigungslösung im Einzelfall die beste ist, sollte dabei auf wissenschaftlich fundierten Erkenntnissen und nicht auf pauschalen Annahmen beruhen.

Michelle Marshall

Die Autorin ist Chefredakteurin des European Cleaning Journal.
Der Beitrag ist für die Messe Interclean Amsterdam verfasst worden.
www.intercleanshow.com



Schimmelsporen in der Raumluft können die Atemwege reizen, Allergien auslösen und das Immunsystem belasten

Hilfe, es schimmelt – was ist zu tun?

Die Hauswirtschaft erkennt Feuchte und Schimmelbefall in einer Einrichtung häufig als Erste. Wichtig ist, dass durch Reinigungs- und Sanierungsarbeiten keine Sporen in andere Bereiche verschleppt werden. Die 2025 veröffentlichte BSS-Richtlinie für medizinische Bereiche bietet eine wichtige Orientierung bei der Sanierung.

Ein dunkler Fleck an der Wand, muffiger Geruch im Bewohnerzimmer oder Feuchtigkeit hinter einem Schrank – solche Beobachtungen gehören zu den Situationen, bei denen Reinigungskräfte und hauswirtschaftliche Mitarbeitende aufmerksam werden sollten.
Generell gilt: Schimmelbefall in Einrichtungen wie Pflegeheimen oder Krankenhäusern ist mehr als ein bauliches oder optisches Problem. Feuchtigkeitsschäden können die hygienische Qualität von Räumen beeinträchtigen und insbesondere für immungeschwächte oder multimorbide Bewohner oder Patienten ein Risiko sein. Gleichzeitig können Sanierungsarbeiten selbst zur Belastung werden, wenn dabei Sporen, Stäube oder kontaminiertes Material in angrenzende Bereiche gelangen.
Schimmel ist in erster Linie ein Hinweis darauf, dass ein Feuchteproblem vorliegt. Wird lediglich die sichtbare Oberfläche gereinigt, ohne die Ursache zu beseitigen, kann der Schaden bestehen bleiben oder sich weiter ausbreiten.
Im menschlichen Lebensumfeld sind über 200 verschiedene Schimmelpilzarten zu finden, davon sind 50 häufig. Einige Pilze sind eher dafür bekannt, Infektionen oder Allergien auszulösen als andere. „Man hat immer Angst vor Aspergillus fumigatus*. Aber alle Schimmelpilzarten können potenziell in irgendeiner Form Symptome auslösen, es gibt also keine Entwarnung bei bestimmten Arten", betonte **Dr. Ulrike Albrecht**, Assistenzärztin für Hygiene und Umweltmedizin, auf dem 2. Hamburger Hygiene Symposium im September 2026.

Schimmelpilzmessung meist nicht nötig

Aus medizinischer Sicht besteht laut AWMF-Schimmelpilz-Leitlinie „Medizinisch klinische Diagnostik bei Schimmelpilzexposition in Innenräumen" (Update 2023) nur selten die Notwendigkeit für eine Schimmelpilzmessung in Innenräumen. Bei sichtbarem Befall kann zumeist auf eine quantitative und qualitative Bestimmung der Spezies verzichtet werden. Entscheidend sind vielmehr die Ursachenklärung und fachgerechte Beseitigung.
„Bei Schimmelpilzen ist keine Dosis-Wirkungs-Beziehung bekannt, auch wenig Schimmel kann unter Umständen problematisch sein", sagt Dr. Ulrike Albrecht. Schimmelwachstum stelle grundsätzlich ein potenzielles Gesundheitsrisiko und hygienisches Problem dar, welches nicht hingenommen werden darf.

Foto: Tengkwa - stock.adobe.com

Eine wichtige Grundlage für die Bewertung und Sanierung von Feuchte- und Schimmelschäden ist der allgemeine Schimmelleitfaden des Umweltbundesamtes (UBA). In seiner aktualisierten Fassung weist das UBA jedoch ausdrücklich darauf hin, dass in Krankenhäusern und vergleichbaren Einrichtungen besondere hygienische Anforderungen gelten, die dort nicht behandelt werden.

Diese Lücke im Leitfaden schließt nun die 2025 veröffentlichte „BSS-Richtlinie zur Begutachtung und Sanierung von Schimmelschäden in medizinischen Bereichen". Die Richtlinie wurde vom Bundesverband Schimmelpilzsanierung (BSS) gemeinsam mit einem Expertenteam aus Fachleuten verschiedener Disziplinen erarbeitet.

Damit steht erstmals ein Regelwerk zur Verfügung, das die besonderen Bedingungen in Krankenhäusern und Pflegeheimen berücksichtigt. Die Richtlinie behandelt unter anderem Sofortmaßnahmen, Umgebungsschutz, Begutachtung, begleitende Messungen und Kontrollen nach der Sanierung. Die Richtlinie kann bei der Entwicklung interner Vorgehensweisen und bei der Zusammenarbeit mit Fachfirmen eine wichtige fachliche Orientierung bieten.

Ursachenklärung statt Aktionismus

Wichtig: Wird in einer Einrichtung Schimmel entdeckt, sollte nicht unmittelbar mit einer Reinigung oder Sanierung begonnen werden. Zunächst muss die Situation bewertet und eine weitere Ausbreitung verhindert werden. Für die Hauswirtschaft bedeutet dies: Schimmel erkennen, richtig melden und damit eine unkontrollierte Ausbreitung verhindern – nicht eigenständig behandeln.

Im Mittelpunkt steht zunächst die Frage: Woher kommt die Feuchtigkeit und wie groß ist der Schaden? Mögliche Ursachen sind beispielsweise:

- Rohrleitungs- oder Wasserschäden
- Leckagen an Heizungs-, Sanitär- oder Klimaanlagen
- eindringende Feuchtigkeit aus dem Gebäude
- Kondensation
- bauliche Mängel
- unzureichende Abdichtungen
- Feuchtigkeit nach Bau- oder Renovierungsmaßnahmen.

Die Ursache muss möglichst schnell beseitigt werden. Denn Schimmelpilze benötigen für ihr Wachstum vor allem Feuchtigkeit. Bei einem Wasserschaden ist daher schnelles Handeln entscheidend. Eine verzögerte Trocknung kann dazu führen, dass aus einem zunächst begrenzten Feuchteschaden ein umfangreicher mikrobieller Schaden entsteht.

Besondere Aufmerksamkeit ist erforderlich, wenn sich Schimmel beispielsweise in Bewohnerzimmern, in Sanitärbereichen, in Gemeinschaftsräumen oder in der Nähe von Lüftungs- oder Klimaanlagen zeigt. Bei einem größeren oder wiederkehrenden Befall sollte deshalb die gesamte Gebäudesituation betrachtet werden.

Hauswirtschaft als Frühwarnsystem

Die Hauswirtschaft fungiert dabei als eine Art Frühwarnsystem, denn die Mitarbeitenden sind in der Einrichtung täglich in Bewohnerzimmern und Gemeinschaftsbereichen unterwegs und können Veränderungen besonders früh erkennen.

Typische Warnzeichen für einen Schimmelbefall sind:

- sichtbare dunkle oder grünliche Flecken
- Verfärbungen an Wänden und Decken
- abblätternde Tapeten oder Farbe
- dauerhaft beschlagene Fenster

Fotos: xuxu - stock.adobe.com (links), Katharina - stock.adobe.com (rechts)

Die Sanierung in sensiblen Bereichen sollten Fachfirmen übernehmen



Feuchtigkeit am Fensterrahmen: ideale Bedingungen für Schimmelpilze



- ungewöhnlicher oder muffiger Geruch
- aufgequollene Möbel oder Bodenbeläge
- Wasserränder
- wiederkehrende Feuchtigkeit an bestimmten Stellen.

Solche Beobachtungen sollten unmittelbar an die Hauswirtschafts- oder Einrichtungsleitung weitergegeben und dokumentiert werden. Eine Hauwirtschaftskraft oder der Hausmeister sollte nicht selbst entscheiden müssen, ob es sich tatsächlich um Schimmel handelt oder wie der Schaden zu beseitigen ist.

Auch das einfache Aufsprühen eines Desinfektions- oder Schimmelmittels stellt keine fachgerechte Sanierung dar. „Selbst kleine Stellen sollten auf keinen Fall mit haushaltsüblichen Schimmelentfernern behandelt werden, da dies zur Aufwirbelung von Sporen führt", warnt Dr. Ulrike Albrecht. Entscheidend ist, die Feuchte-Ursache dauerhaft zu beseitigen und befallene Materialien entsprechend dem Sanierungskonzept zu behandeln oder zu entfernen. In Krankenhäusern und Pflegeheimen empfiehlt die BSS-Richtlinie wegen der Gefährdung immungeschwächter Personen fast ausnahmslos eine sachverständige Begleitung durch Fachfirmen bei der Beratung und Sanierung von Schimmelpilzbefall.

Verschleppung von Schimmelsporen vermeiden

Eine zentrale Besonderheit der BSS-Richtlinie ist die Bedeutung des Umgebungsschutzes. Bei Sanierungsarbeiten muss verhindert werden, dass Schimmelpilzsporen und kontaminierte Stäube aus dem betroffenen Bereich in andere Räume gelangen. Dies ist im Krankenhaus oder Pflegeheim besonders kritisch, weil sich dort vulnerable Personen befinden.

Für die praktische Umsetzung bedeutet dies: Schimmelbereiche müssen von der übrigen Einrichtung möglichst wirksam abgeschirmt werden. Je nach Schadenssituation kann beispielsweise bei vulnerabler Klientel eine Abschottung des betroffenen Bereiches notwendig sein. Kleinere Bereiche können eventuell mit Folie abgeklebt werden.

Wird Schimmel in einem Bewohnerzimmer festgestellt, stellt sich die Frage, ob die Bewohnerin oder der Bewohner den Raum weiterhin nutzen kann. Je nach Schadensumfang müssen Pflege, Einrichtungsleitung, Haustechnik und gegebenenfalls Hygiene beziehungsweise externe Fachleute einbezogen werden.

Bei umfangreichen Feuchte- oder Schimmelschäden kann eine vorübergehende Verlegung erforderlich sein. Dabei sollte auch darauf geachtet werden, persönliche Gegenstände und Möbel nicht unkontrolliert aus dem betroffenen Bereich in andere Räume zu transportieren. Die Hauswirtschaft hat die wichtige Aufgabe, eine Verschleppung von Schimmelsporen zu vermeiden. Beim trockenen Bürsten, Kehren oder unkontrollierten Abwischen können Partikel aufgewirbelt und in andere Räume getragen werden. Deshalb sollten Mitarbeitende bei einem vermuteten oder bestätigten Schimmelbefall nicht einfach mit den üblichen Reinigungsutensilien weiterarbeiten.

Besonders problematisch wäre es, ein Tuch, einen Mopp oder andere Reinigungsutensilien anschließend in einem anderen Bewohnerzimmer einzusetzen. Daher sollte im Hygiene- und Reinigungsplan eindeutig festgelegt sein:

- wer einen Schimmelbefall melden muss
- welche Bereiche abgesperrt oder nicht genutzt werden dürfen
- welche Reinigungsarbeiten zulässig sind
- welche persönliche Schutzausrüstung erforderlich ist
- wie Reinigungsmaterialien eingesetzt und entsorgt werden
- wer die Freigabe des Bereichs nach der Sanierung erteilt.

Bei Tätigkeiten im Zusammenhang mit Schimmelbefall müssen die Vorgaben des Arbeitsschutzes berücksichtigt werden. Welche persönliche Schutzausrüstung erforderlich ist, hängt unter anderem vom Ausmaß des Schadens und der konkreten Tätigkeit ab.

Alexandra Höß

* **Aspergillus fumigatus** ist ein weit verbreiteter Schimmelpilz, der bei Menschen mit einem geschwächten Immunsystem schwere und lebensbedrohliche Infektionen der Lunge auslösen kann.

Zur Info

Die „BSS-Richtlinie zur Begutachtung und Sanierung von Schimmelschäden in medizinischen Bereichen" steht als Printversion (65 Euro) und als PDF-Datei (45 Euro) zur Verfügung. Die Lieferung erfolgt nur per Vorkasse. Bestellt werden kann sie beim Bundesverband Schimmelpilzsanierung per E-Mail: **info@bss-schimmelpilz.de**



Jetzt auch als Hörbuch – packend bis zur letzten Minute!

Georg Brun
Spüre meinen Zorn
Gelesen von: Johanna Anke
Länge: 9 Std. 52 Min.
Sprache: Deutsch
ISBN: 978-3-95669-206-2
zum Download für 15,99 Euro oder sofortiges Streamen auf Audible

Von zahlreichen Messerstichen zerfetzt und in Blut getränkt: So findet die Polizei einen auf grausame Weise getöteten Mann vor. Der frischgebackene Leiter der Mordkommission Wolfgang Stöhrl erkennt sofort, dass dieser das Opfer ungezügelter Raserei wurde. Zunächst vermutet er eine Beziehungstat, doch als ein weiterer Mord geschieht, werden die Ermittlungen kompliziert. Beide Tote nutzten Dating-Plattformen, um nach unverbindlicher Lustbefriedigung mit einem speziellen Kick zu suchen. Trotzdem glaubt Stöhrl weiterhin an seine ursprüngliche Fährte. Als er sich immer mehr verrennt, stellt sein pensionierter Vorgänger auf eigene Faust Nachforschungen an. Denn Nathan Weiß hat ohnehin noch eine Rechnung offen: Seinen letzten Fall konnte er nicht lösen. Bald offenbart sich ihm eine Welt voller Hass und Begierde, die ihn auf die Spur einer Serienmörderin bringt. Doch woher stammt ihre blinde Wut? Und wie kann sie gestoppt werden?

»Spüre meinen Zorn« blickt tief in die Abgründe einer gequälten Seele – düster, verstörend und packend bis zur letzten Minute!



Georg Brun
Spüre meinen Zorn
Edition 211, ein Imprint des Bookspot Verlags
PRINT: ISBN 978-3-95669-188-1
336 Seiten, Taschenbuch • 15,95 Euro
E-Book: ASIN B0BS9X5K2N • 7,99 Euro

Georg Brun
Liebe meine Farben
Edition 211, ein Imprint des Bookspot Verlags
PRINT: ISBN 978-3-95669-200-0
312 Seiten, Taschenbuch • 15,95 Euro
E-Book: ASIN B0CPJLMJJF • 7,99 Euro

Hörbuch in Vorbereitung!

Bookspot
www.bookspot.de

Mit 360° in die Hauswirtschaft: Ein Beruf wird erlebbar

Der Film „Dein erster Tag in der Hauswirtschaft“ eröffnet neue Wege in der Berufsorientierung, Damit der Film auch weiterhin Schülerinnen und Schüler erreicht, wird Unterstützung für das Schulvermarktungsprogramm benötigt.

Seit vielen Jahren sind die Ausbildungszahlen im Beruf Hauswirtschafter*in rückläufig. Neben dem demografischen Wandel und dem allgemeinen Rückgang der Ausbildungszahlen spielt dabei auch die geringe Bekanntheit des Berufsbildes eine Rolle. Hauswirtschaft begegnet jungen Menschen täglich in vielen Lebensbereichen. Als mögliches Berufsfeld ist sie bei Schüler*innen jedoch häufig wenig präsent.
Umso wichtiger ist es, Jugendliche in ihrer Lebenswelt abzuholen und ihnen die vielfältigen Aufgaben, Entwicklungsmöglichkeiten und Zukunftsperspektiven des Berufs auf zeitgemäße Weise näherzubringen.

Genau hier setzt der Film „Dein erster Tag in der Hauswirtschaft“ an. Er verbindet moderne Medientechnik mit praxisnaher Berufsorientierung und macht einen Beruf erlebbar, der für das Funktionieren unserer Gesellschaft unverzichtbar ist.

Mittendrin statt nur dabei

Im Rahmen der „Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft Baden-Württemberg“ (KVH) hat das Diakonische Werk Württemberg einen 360°-Film über den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter*in produziert. Im Mit-



Fotos: Diakonisches Werk Baden-Württemberg

Die Auszubildenden Teresa und Alejandra bei den Filmaufnahmen (Quelle: „Dein erster Tag“)



Die VR-Brille im Einsatz auf einer Ausbildungsmesse

telpunkt steht die Auszubildende Teresa in ihrem Ausbildungsbetrieb der Karlshöhe, einem Komplexträger in Ludwigsburg. Sie nimmt die Zuschauer mit durch ihren Arbeitsalltag und zeigt, wie abwechslungsreich und vielseitig Hauswirtschaft ist.

Von der Teambesprechung bis zur Reinigung mit moderner Robotertechnik, vom Speisesaal und Verkaufsraum bis zur Wäscherei und Wohnbereichs- sowie Großküche: Die Zuschauer erhalten unmittelbare Einblicke in unterschiedliche Arbeitsbereiche und erleben, wie viele Aufgaben und Kompetenzen zum Beruf gehören. Theresa und ein Sprecher erläutern außerdem Ausbildungsinhalte, Voraussetzungen und die Fähigkeiten, die während der Ausbildung erworben werden.

Besonders eindrücklich ist das Erlebnis mit einer Virtual-Reality-Brille (VR-Brille). Anders als bei einem herkömmlichen Film können sich Jugendliche in der 360°-Umgebung selbst umsehen und ihre Aufmerksamkeit auf unterschiedliche Bereiche richten. Sie erleben den Arbeitsalltag aus einer neuen Perspektive und erhalten einen anschaulichen Eindruck davon, was Hauswirtschafter*innen leisten.

Von verschiedenen Stellen wie dem Kompetenzzentrum Hauswirtschaft in Bayern (KoHW), dem Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) und der KVH in Baden-Württemberg wurden bereits mehrere VR-Brillen mit dem Film angeschafft, die an Betriebe, Bildungseinrichtungen und weitere Akteure für Werbezwecke verliehen werden.

Damit eröffnet der Film neue Möglichkeiten in der Berufsorientierung: Er vermittelt Informationen nicht nur über einen Beruf, sondern lässt junge Menschen ein Stück weit in ihn eintauchen.

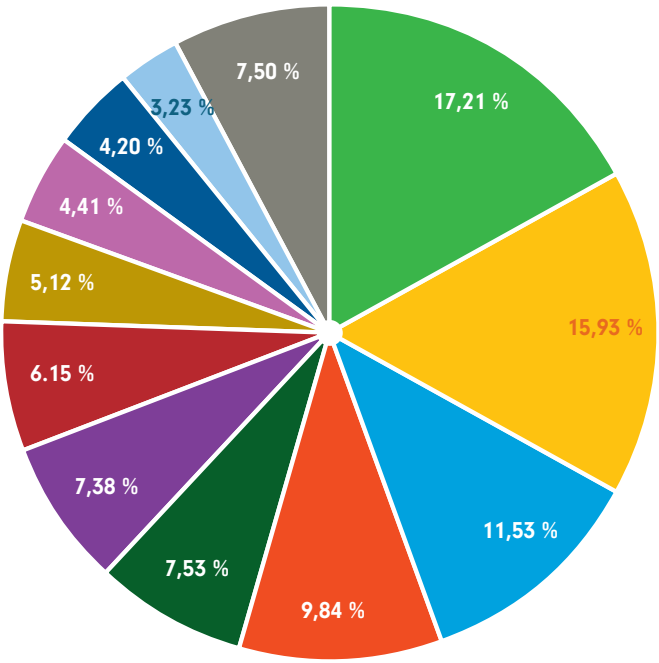
Berufsorientierung mit VR-Brillen

Ein wichtiger Baustein, um möglichst viele junge Menschen mit dem Film zu erreichen, ist das Schulvermarktungsprogramm von „Dein erster Tag". Im Rahmen dieses Programms können Schulen kostenfrei Medienboxen ausleihen und im Unterricht zur beruflichen Orientierung einsetzen. Die Boxen enthalten mehrere VR-Brillen, über die Schüler*innen zahlreiche Ausbildungsberufe wie die Hauswirtschaft in kurzen Filmen kennenlernen können.

Für die deutschlandweite Vermarktung des Hauswirtschaftsfilms im Rahmen dieses Programms haben die KVH und das KoHW die Finanzierung für das Jahr 2026 übernommen. Auf diese Weise fand die Hauswirtschaft einen deutschlandweiten Zugang zur beruflichen Orientierung in Schulen.

Für das erste Halbjahr 2026 liegen bereits Zahlen bezüglich des Schulvermarktungsprogramms vor. Knapp 2.000 Schüler*innen haben sich bereits den Film angesehen

BUNDESLAND		PROZENT	
Nordrhein-Westfalen		17,21 %	
Baden-Württemberg		15,93 %	
Bayern		11,53 %	
Niedersachsen		9,84 %	
Sachsen		7,53 %	
Hessen		7,38 %	
Berlin		6,15 %	
Rheinland-Pfalz		5,12 %	
Brandenburg		4,41 %	
Mecklenburg-Vorpommern		4,20 %	
Schleswig-Holstein		3,23 %	
Thüringen		2,10 %	7,50 %
Hamburg		1,90 %	
Saarland		1,90 %	
Bremen		1,00 %	
Sachsen-Anhalt		0,60 %	



und sich so über den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter*in informiert. Bis zum Jahresende wird mit insgesamt rund 4.000 erreichten Schüler*innen gerechnet.

Die genaue Verteilung der Schülerkontakte auf die Bundesländer sind der Tabelle (links) zu entnehmen.

Die Zahlen machen deutlich, dass mit dem 360°-Film ein Instrument zur Verfügung steht, das bundesweit eingesetzt werden kann, um die Hauswirtschaft als Ausbildungsberuf vor allem bei jungen Menschen sichtbarer zu machen.

Damit die Hauswirtschaft auch 2027 sichtbar bleibt

Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass „Dein erster Tag in der Hauswirtschaft" eine innovative Möglichkeit bietet, bei junge Menschen Interesse für den Ausbildungsberuf zu wecken und ihnen einen authentischen Einblick in die vielfältige Welt der Hauswirtschaft zu geben.

Leider ist die Finanzierung der bundesweiten Schulvermarktung des Films für 2027 noch offen und es werden hierfür 10.000 Euro benötigt. Aus diesem Grund sind Akteure aus allen Bundesländern eingeladen, sich an der weiteren Finanzierung zu beteiligen und damit dazu beizutragen, dass der Film auch im kommenden Jahr und möglichst darüber hinaus Schülerinnen und Schüler erreicht.

Interesse an einer Beteiligung?
Dann wenden Sie sich gerne an
Gunther Müller, Diakonisches Werk Württemberg,
Tel. (07 11) 16 56-217,
E-Mail: mueller.g@diakonie-wuerttemberg.de.

Mit einer gemeinsamen Finanzierung kann ein zeitgemäßes Instrument der Berufsorientierung erhalten und die Hauswirtschaft auch 2027 bundesweit sichtbar gemacht werden.

Neugierig geworden? Einen ersten Eindruck vermittelt der Film auf YouTube: „Kochen, Gestalten, Planen? Der Alltag als Hauswirtschafter/in überrascht dich!".

Tipp: Um den 360°-Effekt am Bildschirm zu erleben, lässt sich der Bildausschnitt mit der Maus oder per Fingerbewegung verschieben.

Gunther Müller

Warum der Preis nicht erst auf der Rechnung entsteht

Hinter jeder Leistung steht ein Preis – und hinter jedem Preis eine Leistung. Wer den Preis seiner Verpflegung nicht erklären kann, verhandelt aus der schwächeren Position. Preismanagement beginnt deshalb nicht bei der Rechnung, sondern bei der Beschreibung dessen, was geliefert wird.

Mitte der 1990er, als es noch die D-Mark gab, vertrat ich als junger Koch den erkrankten Küchenchef eines größeren Hotels in Hannover und durfte ganze Bankette verkaufen. Viele davon waren Hochzeiten. Das Brautpaar kam voller Liebe ins Gespräch, in Gedanken saß die Mark locker, und jeder Vorschlag fand Zustimmung.

Dann kam das Erwachen. Der Rotstift wurde angesetzt, fast immer auf dieselbe Weise: Das Rinderfilet blieb, die Suppe konnte weg, die Vorspeise auch. Weniger Gänge, so die Erwartung, heißt weniger Preis. Dass das Menü dadurch pro Gang teurer wird, erschließt sich dem Laien nicht. Die günstigen Gänge hatten den teuren Hauptgang mitgetragen. Übrig bleibt der teuerste Teller, der nun allein satt machen soll.

Ein Preis braucht drei Stützen: eine beschriebene Leistung, eine vereinbarte Menge und klare Fristen. Wer den Preis festhalten will, muss die Leistung festhalten.

In sozialen Einrichtungen tritt derselbe Zusammenhang leiser auf. Es geht um Tagessätze, Beköstigungstage, Zuschüsse und Pflegesatzverhandlungen. Häufig steht der Preis fest, bevor die Küche gerechnet hat.

Ich erlebe immer seltener, dass Küchenleitungen an der Preiskalkulation beteiligt sind. Der Preis entsteht aus Ver-

Abbildungen: Sidney Wolff / Prompted by KI



Weniger Gänge heißen nicht weniger Preis. Wer die günstigen streicht, macht den Teuren teurer.



Gleicher Name, gleicher Preis, andere Leistung

handlung, Historie und Budgetdruck. Man hört Wörter wie Schmerzgrenze, festgelegt, woanders günstiger. Verhandeln gehört dazu. Schwierig wird es, wenn nur noch die Durchsetzbarkeit zählt und niemand mehr fragt, was eine sichere, gute und wirtschaftliche Verpflegung kostet. Darum braucht eine Küche eine eigene Preiswahrheit. Sie gewinnt damit nicht jede Verhandlung. Sie weiß aber, was sie akzeptiert, wenn sie einen Preis akzeptiert.

Die Zahl, die keiner mehr erklären kann

Vor nicht allzu langer Zeit bat ich einen Koch, zu seinem Mittagessen eine Kalkulation dazuzulegen. Er erklärte viel: frühere Berechnungen, alte Budgets, Erfahrungswerte. Am Ende stand eine Zahl im Raum. Nachvollziehbar war sie nicht. Irgendwann hatte jemand sie berechnet. Diese Person ist weg, die Datei ist weg, die Logik ist weg. Geblieben ist der Preis.

Früher hieß es in der Küche: Mach mal drei. Warenkosten mal drei, dann stimmt das schon. In einer handwerklich arbeitenden Küche war das als Überschlag plausibel. Heute kippt die Regel. Ein teures Convenience-Produkt enthält die Arbeit bereits, eine günstige Rohware verlangt viel Rüstzeit, Garzeit und Fachpersonal. Der Wareneinsatz allein bildet die Leistung nicht mehr ab.

Schnitzel steht auf dem Speiseplan, und für zwei Wohnbereiche gilt derselbe Preis. Im einen liegen frisch panierte, goldgelb gebackene Schnitzel. Im anderen kommen kleine Convenience-Schnitzel aus dem Kombidämpfer an, trocken und kaum vergleichbar. Der Name ist gleich. Der Preis ist gleich. Die Leistung ist eine andere. Ich unterstelle dabei keinen bösen Willen. Solche Unterschiede entstehen aus Druck, Gewohnheit oder Personalmangel. Aber wenn der gleiche Preis für ungleiche Qualität steht, verliert der Preis seine Ehrlichkeit. Besonders dort, wo sich Menschen kaum beschweren können, darf keine schwächere Leistung hinter einem gleichen Namen stehen.

Welche Portion ist gemeint?

Eine Zentralküche beliefert Kindergärten, Schulen, Senioren und Beschäftigte. Energiebedarf, Portionsgröße und Verzehrfähigkeit unterscheiden sich deutlich. Trotzdem werden manchmal fast gleiche Portionen geliefert, während die Preise weit auseinanderliegen. Das Kind bekommt eine Erwachsenenportion zu einem politisch gedrückten Preis, oder der Erwachsene die Portion des Schulkinds zum vollen.

Portionen zu zählen reicht nicht. Man muss wissen, welche Portion gemeint ist. Ein Kita-Essen und ein Senioren



Nicht jede Auslastung ist gute Auslastung



Was schon im Topf ist, ist erbracht. Auch wenn es niemand isst.

mittagessen können denselben Namen tragen und trotzdem verschiedene Leistungen sein.
Oft soll eine Küche besser ausgelastet werden. Ein Kindergarten könnte doch mitlaufen, gekocht wird ohnehin. Ich habe erlebt, dass Kunden mit vier Mittagessen angefahren wurden: vier Kindergartenportionen zu 2,80 Euro. Verpackung, Transport, Rücktransport, Reinigung und Abrechnung laufen trotzdem an. Übrig bleibt kein Deckungsbeitrag.
Dazu verschiebt sich der Rhythmus. Der Kindergarten isst um halb elf, die Senioren um zwölf. Die Speise für die Stammgäste ist früher fertig und steht länger. Der neue Kunde zahlt wenig, die Stammgäste bezahlen die Standzeit mit Qualität. Das heißt: Nicht jede Auslastung ist eine gute Auslastung.

Blindleistungen und Storno

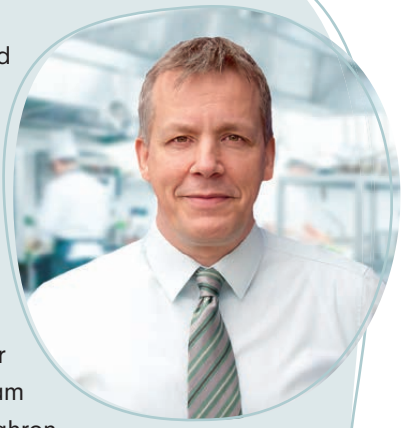
Blindleistungen werden erbracht, ohne im Preis aufzutauchen: der Obstkorb, der immer mitläuft, die Sonderkost, die eben schnell gemacht wird, die Portionen zur Sicherheit. Jede wirkt klein, zusammen verändern sie den Preis.
Besonders kritisch sind kurzfristige Storni. Am Vormittag werden zehn Essen abbestellt, die schon im Topf stehen. Ware, Arbeitszeit und Energie sind eingesetzt. Wer das immer kulant hinnimmt, finanziert die Planungsunsicherheit anderer. Der Blick auf das vergangene Jahr zeigt, wie oft ein Kunde storniert. Daraus werden Stornofrist, Mindestabrechnungsmenge oder Zuschlag, vorher vereinbart.
Viele Speisepläne arbeiten mit zwei Linien: Linie 1 ist das Fleischgericht, Linie 2 vegetarisch oder süß. Kalkulatorisch steckt darin eine stille Hoffnung. Die günstigere Linie soll die teurere ausgleichen, zusammen ergibt sich ein tragfähiger Durchschnittspreis.
Das geht nur auf, wenn das Bestellverhalten mitspielt. Wählen fast alle Linie 1, zerfällt die Mischkalkulation. Es ist wie das Hochzeitsmenü ohne Suppe, nur über ein ganzes Jahr gestreckt. Preismanagement braucht deshalb die Bestellanteile: welche Linie wie oft gewählt wird und welcher Deckungsbeitrag je Linie entsteht.

Die Rückvergütung: der heimliche Bonus

Eine Größe taucht in keinem Gespräch mit dem Auftraggeber auf und schwingt doch in jeder Kalkulation mit: die Rückvergütung des Lieferanten. Ich habe früher die Lebensmittel zum Einkaufspreis kalkuliert und die zugesagte Rückvergütung als Hoffnung obendrauf gesehen. An wirklich wenige Jahresabschlüsse erinnere ich mich, bei denen ich mich über den Betrag gefreut habe. Meistens lag er unter dem Erwarteten.
Eine Rückvergütung, deren Höhe erst am Jahresende feststeht, ist keine Kalkulationsgröße. Und wer sie gedanklich schon eingerechnet hat, rechnet mit Geld, das er nicht kennt.
Wer bei einem Fachmann bestellt, hat selten ein klares Bild der Leistung. In der Verpflegung ist die Küche dieser Fachmann. Die Pflicht, die Leistung zu beschreiben, liegt deshalb bei ihr. Wer diese Lücke ausnutzt, gewinnt vielleicht ein Geschäft, aber es kann das einzige bleiben. Vertrauen aufzubauen dauert lange, zerstören lässt es sich mit einem Federstrich.
Merke ich, dass eine Leistung zu schwach beschrieben oder ein Preis unangemessen ist, bessere ich nach, auch wenn ich dabei Federn lasse. Das ist fair und langfristig klug. Eine Küche muss keine Doktorarbeit über ihren Essenpreis schreiben. Sie muss aber wissen, was ihr Essen kostet. Hinter jeder Leistung steht ein Preis – und hinter jedem Preis eine Leistung.

Sidney R. Wolff

ÜBER DEN AUTOR



Sidney R. Wolff ist gelernter Koch und Küchenmeister, Diplom-Oecotrophologe (FH) der Hochschule Osnabrück, Absolvent des Studiengangs Management von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen an der Universität Kaiserslautern, Fachkraft für Arbeitssicherheit und staatlich geprüfter Desinfektor.
Als freiberuflicher Unternehmensberater begleitet er gemeinsam mit seinem Team aus Praxis und Wissenschaft seit vielen Jahren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Zentralküchen, Sozial- und Gesundheitseinrichtungen sowie Küchenleitungen bei Fragen der Lebensmittelsicherheit, Prozesshygiene, Organisation, Speiseplanung, Wirtschaftlichkeit und Qualitätssicherung.
www.gv-service.net

Essen, das Kinder erreicht!

Beim Bayerischen Schulverpflegungskongress im September in der Jugendherberge Nürnberg ging es um weit mehr als um gesunde Mahlzeiten. Im Mittelpunkt stand die Frage, wie Kinder und Jugendliche für gutes Essen begeistert und gleichzeitig an Entscheidungen beteiligt werden können.

Essen bedeutet längst nicht mehr nur satt zu werden. Es geht um Gesundheit, aber ebenso um Teilhabe, Vertrauen, Gemeinschaft, Bildung, Wertschätzung, Genuss und Kultur. Gerade mit dem seit 1. August 2026 geltenden Anspruch auf Ganztagsbetreuung gewinnt die Gemeinschaftsverpflegung zusätzlich an Bedeutung. Wenn Kinder einen großen Teil ihres Tages in Schule und Betreuung verbringen, wird die Mensa auch zu einem wichtigen sozialen Ort.



„Kinder lernen mit Freude und mit Spaß", sagte **Sarah Schocke**, Ökotrophologin und Expertin für Kinderernährung. Das klingt zunächst selbstverständlich – ist für die Schulverpflegung aber eine wichtige Botschaft. Denn wer Kinder für Ernährung interessieren will, muss ihre Lebenswelt kennen und sie dort abholen, wo sie ohnehin mit Informationen und Reizen konfrontiert werden.

Ernährungsquiz statt Film schauen

Warum also vor den Tagen der angehenden Schulferien nicht einmal ein Ernährungsquiz statt des nächsten Films? Denn Kinder und Jugendliche wachsen in einer Umwelt auf, in der Ernährung längst hochprofessionell vermarktet wird. Audiovisuelle Reize erzeugen Aufmerksamkeit, Produkte werden aufwendig inszeniert und über Geschichten, Figuren und Trends vermittelt. Doch während für einen einzelnen Sneaker bei Amazon vor dem Kauf problemlos zahlreiche Fotos und Videos zur Verfügung stehen, wird das Essen in vielen Schulmensen noch nicht einmal mit einem einzigen Bild erklärt.

Genau hier liegen Chancen für die Schulverpflegung. Sarah Schocke berichtete von Aktionen, die Kinder unmittelbar einbeziehen. Besonders gut angekommen sei etwa die Möglichkeit, eigenes aromatisiertes Wasser mit Beerengeschmack zu kreieren, nie sei an einem Tag so viel Wasser getrunken worden. Auch Kichererbsenbällchen seien beliebt.

Ein weiterer Schlüssel: Selbstbestimmung. Salatbars, an denen sich Schülerinnen und Schüler selbst bedienen können, schaffen Beteiligung und geben ihnen die Möglichkeit, ihr Essen selbst zusammenzustellen.

Beteiligung muss dabei nicht bei der Auswahl auf dem Teller enden. Auch Projektwochen können Kinder einbinden. In einem Beispiel sammelten Schülerinnen und Schüler sogar selbst Geld, um gemeinsam Mobiliar für die Mensa zu finanzieren. In Möhringen wurde die Mensa „Ein bunter Bauch" sogar gemeinsam mit Architekten und Kindern entwickelt.

Rezepte der Tischgäste integrieren

Es gibt viele kleine Stellschrauben, mit denen sich die Akzeptanz verbessern lässt – und dafür muss nicht immer viel Geld ausgegeben werden. Manchmal reicht bereits ein genauer Blick auf gefährliche Stolperfallen in der Schulmensa oder ein direktes Gespräch mit den Gästen. In Düsseldorf kam beispielsweise heraus, dass die Bolognese-Soße in der Mensa zwar sehr gut schmeckt, ein Mädchen sagte jedoch, das Rezept ihrer Mutter sei noch besser. Der entscheidende Unterschied: Die Mutter verwendet gehackten und angebratenen Blumenkohl statt Hackfleisch. Das Rezept wurde anschließend in der Mensa ausprobiert und wird dort inzwischen gekocht. Für das Mädchen ist das ein besonderer Erfolg: Ihr Rezept hat seinen Weg in den Speiseplan gefunden.

Foto: C KErn/Ullrich



Salat statt gekochtem Gemüse

Wie Nachhaltigkeit, Regionalität und Wirtschaftlichkeit zusammengebracht werden können, zeigte **Martin Albrecht** von der Albrechthof Catering & Menü GmbH in Polling. Dort sind rund zwei Drittel der Beschäftigten als Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter in der Küche tätig. Menschen ohne abgeschlossene Ausbildung werden ausgebildet. Täglich werden rund 10.000 Essen ausgegeben – mit einem Gericht für alle, unabhängig davon, ob es sich um Schul- oder Kindergartenkinder handelt.

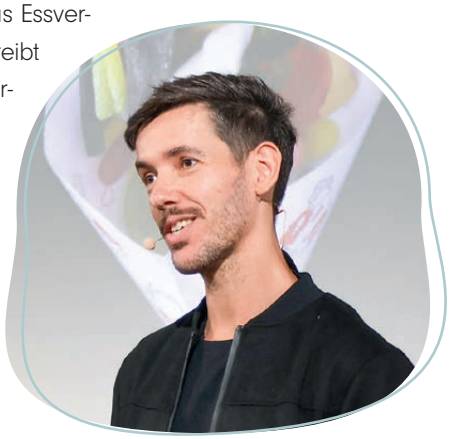
Die Erfahrungen mit den Speisen sind interessant: Die Kinder essen große Mengen an Salaten und Rohkost, während gekochtes Gemüse weniger gefragt ist. Dieses gibt es deshalb nur zweimal pro Woche. Auch die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern spielt eine wichtige Rolle. Ein Kartoffelbauer wurde beim Umstieg von konventionellem Anbau auf Bio unterstützt. Gleichzeitig wurde ihm zugesichert, dass seine Kartoffeln vollständig vom Albrechthof abgenommen werden. Die Abnahmesicherheit wirkt sich wiederum auf die Preisgestaltung aus.

Auch andere regionale Kreisläufe sind entstanden. Ein Nachbar liefert jährlich rund 30 Tonnen Getreide, das beispielsweise für Rohrnudeln oder Kaiserschmarrn verwendet wird. 2022 wurde am Albrechthof ein Erweiterungsbau mit Fördermitteln realisiert, in dem heute unter anderem Kochkurse und Ferienprogramme für Kinder stattfinden. 2026 wurde der Caterer mit dem „Goldenen Brokkoli" in der Kategorie „Ernährungsbildung" ausgezeichnet.

Nachhaltigkeit endet im Albrechthof nicht bei der Küche. Auch bei der Mobilität gibt es regionale Kooperationen: Der Strom für Elektrofahrzeuge wird teilweise von Nachbarn mit Photovoltaikanlagen bezogen. Dadurch können die Stromkosten für ein Fahrzeug nach Angaben von Albrecht teilweise auf etwa zwei Euro pro Tag sinken.

Die Zukunft der Ernährung

Einen weiteren Blick auf die Zukunft der Ernährung warf **Daniel Athens**, Keynote-Speaker und Buchautor. Gemeinschaftliche Essensformen könnten gerade für junge Menschen wieder wichtiger werden. Begegnungen beim Essen, wie die sogenannten „Supperclubs" etwa verbinden Essen und Menschen und können neue Formen des Zusammenseins schaffen, „früher nannten wir das Stammtisch oder Kaffeekränzchen", sagte Athens.



Gleichzeitig verändert sich das Essverhalten. „Chaos Cuisine" beschreibt laut Athens Gerichte, die verschiedene Einflüsse verbinden – etwa Globalisierung und Regionalisierung. Auch die sogenannte „Snackification" löst klassische Essenszeiten zunehmend auf. Morgens steht für viele stärker die Gesundheit im Vordergrund, mittags Bequemlichkeit/Convenience, abends Genuss. Hauptmahlzeiten und Zwischenmahlzeiten verschwimmen.

Damit treffen unterschiedliche Trends aufeinander: Fast und Slow Food, lokal und global, Clean Eating und Convenience. Gleichzeitig entstehen Gegenbewegungen wie der Flexitarismus, der verschiedene Ernährungsweisen miteinander verbindet. Für die Gemeinschaftsverpflegung liegt darin eine besondere Aufgabe: Sie kann unterschiedliche Bedürfnisse an einem Ort zusammenbringen. Streetfood in Mensen ist dafür ein Beispiel. Auch „Fast Good" zeigt, dass schnelles Essen nicht automatisch auf Qualität verzichten muss. Unter dem Begriff „Newstalgia" wiederum werden klassische Gerichte wie Leberkäs-Sushi modern interpretiert – vertraut genug, um Sicherheit zu geben, und neu genug, um Interesse zu wecken.

Gerade bei Kindern und Jugendlichen spielt die sogenannte Neophilie, also die Lust auf Neues, eine wichtige Rolle. Mit zunehmendem Alter – insbesondere ab Abitur und Studium – steigt die Offenheit für neue kulinarische Erfahrungen. Für die Gastronomie ergeben sich daraus drei zentrale Aufgaben: funktional und verantwortungsvoll handeln, auf Bedürfnisse reagieren und gleichzeitig Emotionen schaffen – also Lust auf Essen.

Gute Schulverpflegung entsteht nicht allein durch Nährwerttabellen oder Vorgaben. Sie entsteht im Dialog mit den Menschen, die am Ende am Tisch sitzen. Oder, wie Daniel Anthes es formulierte: Ein guter Gastgeber fragt auch, was der Gast will.

Robert Baumann

Fotos: Albrechthof Catering & Menü GmbH (oben), C Kern/Ullrich (rechts)

Ich, Ich, Ich: Die Diktatur der Selbstinszenierung

Das eigene Ich mutiert zur Marke, Aufmerksamkeit wird zur Leitwährung. Narzissmus ist längst kein Randphänomen mehr, sondern das Betriebssystem einer Epoche der Selbstinszenierung. Verstärkt durch soziale Medien belohnt der Zeitgeist rücksichtsloses Sendungsbewusstsein. Diese Welle schwappt derzeit ungebremst in die Unternehmen.

Heiner Thorborg, Deutschlands prominentester Headhunter, formulierte es im Handelsblatt unlängst mit alarmierender Präzision: „In den Führungsetagen tummeln sich 80 Prozent Narzissten. Falsche Chefs gefährden die Firmen." Ein Blick in die mediale Dauerberieselung genügt, um die Urbilder dieses Phänomens zu identifizieren: Persönlichkeiten wie Donald Trump, Gianni Infantino oder Elon Musk stehen für ein Führungsverständnis, das ausschließlich um sich selbst kreist.

Die fatale Verliebtheit in das eigene Spiegelbild



Wer dem antiken Mythos des Narkissos nachspürt, erkennt das Drama des Alltags moderner Manager. Die fatale Verliebtheit in das eigene Spiegelbild führt unweigerlich zum vollständigen Realitätsverlust. Hinter der scheinbar unerschütterlichen, glanzvollen Fassade verbirgt sich in der Praxis zumeist ein erschreckend fragiles Selbstwertgefühl. Dabei darf man nicht verkennen, dass in moderater Dosierung Narzissmus der Treibstoff für Ausnahmekarrieren ist. Ein unbedingter Wille zur Macht, eiserne Durchsetzungskraft, Risikobereitschaft und ein blendendes Charisma erleichtern den Aufstieg in traditionellen Hierarchien enorm.

Das erklärt die geradezu groteske Überrepräsentation dieses Persönlichkeitstyps in den Chefetagen. Dieses Profil gerät jedoch zur existenziellen Gefahr für das Unternehmen, wenn aus gesundem Selbstvertrauen blinde Selbstüberschätzung wird. Wenn die Empathie stirbt und andere Menschen nur noch als Werkzeuge zur eigenen Bedeutungssteigerung missbraucht werden, mutiert inspirierende Führung zur rücksichtslosen Dominanz.

Fünf destruktive Verhaltensauffälligkeiten

Für den professionellen Umgang ist es entscheidend, die Symptomatik des destruktiven Narzissmus frühzeitig zu erkennen – eine toxische Fünffaltigkeit von Verhaltensauffälligkeiten, die ganze Organisationen vergiften kann. Da ist zunächst die absolute **Egozentrik**, die jede fremde Perspektive kategorisch als falsch abwertet, untrennbar gepaart mit einer **Eigensucht**, die unternehmerische Entscheidungen einzig und allein dem persönlichen Vorteil unterordnet. Widerspruch entlarvt sofort die gläserne **Empfindlichkeit** dieser Charaktere. Sachliche Kritik wird als offene Majestätsbeleidigung geahndet. Hinzu kommt ein eklatanter **Empathiemangel**, der die Belegschaft zur rein emotionalen Verfügungsmasse degradiert. Das wohl zerstörerischste Muster ist jedoch die permanente **Entwertung** anderer. Ein brutaler Mechanismus, der einzig dazu dient, das eigene wackelige Selbstbild durch die Herabsetzung der Mitmenschen künstlich zu stabilisieren.

Foto: cottonbro studio - Pexels.com

Über den Autor



Reinhard F. Leiter ist Berater für Führungskräfteentwicklung. Er war von 1972 bis 1981 in den Funktionen Leiter Aus- und Weiterbildung und Personalleiter bei der Bayer Group tätig. Danach leitete er bis 2013 bei Allianz SE das Zentrale Bildungswesen und war Head of Executive Events. Er ist außerdem Buchautor, neu erschienen ist sein Buch:
„Führung im Wandel – Neu denken für nachhaltigen Erfolg",
Edition Windmühle im Feldhaus Verlag,
ISBN 978-3-86451-106-6.
www.reinhardfleiter.com

Doch warum fällt das Management immer wieder auf diesen Typus herein? Weil Narzissten Meister der Illusion sind. Sie blenden ihr Publikum mit großer Energie, unerschütterlicher Überzeugungskraft und scheinbar visionärer Entschlossenheit. Genau diese Lautstärke wird in unsicheren Zeiten fatalerweise mit echter Führungsstärke verwechselt.
Erst zeitversetzt offenbart sich die dunkle Seite der Medaille: Eine völlige Lernresistenz, das absolute Fehlen von Demut, paranoide Schuldzuweisungen und byzantinische Machtkämpfe. Wo Kritik als Verrat gilt und persönliche Loyalität schwerer wiegt als fachliche Kompetenz, erstickt jede Innovation in einer Kultur der Angst.

Die Demaskierung: Nüchternheit als Waffe

Wie bändigt man diese Dynamik im Geschäftsalltag? Weder ehrfürchtige Idealisierung noch offene Feldschlachten führen hier zum Ziel. Der professionelle Umgang verlangt nach eiskalter Nüchternheit und vier eisernen Prinzipien. Zunächst müssen unverrückbare Grenzen gezogen werden. Erwartungen, Verantwortlichkeiten und harte Konsequenzen sind eindeutig zu kommunizieren und ohne die geringste Ausnahme durchzusetzen.
Zweitens gilt das Gebot der absoluten Sachlichkeit. Emotionale Machtspiele und persönliche Rechtfertigungen sind die Lieblingsarena des Narzissten. Man entzieht ihm die Macht, indem man stoisch auf nackten Fakten und professioneller Distanz beharrt.
Drittens lässt sich die Gier nach Bewunderung strategisch kanalisieren. Werden Anerkennung und Wertschätzung strikt an messbare Teamziele gekoppelt, lässt sich die Energie dieser Charaktere durchaus konstruktiv nutzen. Schließlich braucht es ein institutionelles Korsett. Transparente Führungsgrundsätze und unabhängige Kontrollmechanismen sind der einzig wirksame Riegel gegen den schleichenden Machtmissbrauch.

Vertrauen schlägt Eitelkeit

Das wirksamste Mittel gegen destruktiven Narzissmus ist und bleibt die Unternehmenskultur. Organisationen, die psychologische Sicherheit, Integrität und echte Kooperation belohnen, entziehen den lauten Selbstdarstellern schlichtweg den Sauerstoff. Führungskräfte, die selbst authentisch handeln, eigene Fehler schonungslos eingestehen und den Diskurs suchen, etablieren eine Kultur, in der Vertrauen die Eitelkeit schlägt.
Narzissmus ist und bleibt ein vergiftetes Versprechen. Er mag Menschen temporär zu außergewöhnlichen Einzelleistungen peitschen, doch er hinterlässt unweigerlich verbrannte Erde in den Teams. Die wahre Kunst des Managements besteht darin, diese zerstörerische Energie zu durchschauen, ihre Dynamik zu verstehen und sie konsequent einzuhegen. Denn exzellente Führung beweist sich am Ende nicht in der egozentrischen Besetzung der größten Bühne. Sie beweist sich einzig und allein in der Fähigkeit, andere wachsen zu lassen.

Reinhard F. Leiter

Wer wird die beste Hauswirtschafterin?

Am 10. Oktober 2026 wurde an der Caritas-Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Theresa Gerhardinger in München die beste Hauswirtschafterin Bayerns gekürt – **beim 59. Bayerischen Landesleistungswettbewerb (LLW).**
Die lokalen Siegerinnen stehen fest: **Julia Eichstetter** aus Landshut holte den ersten Platz (rechts), gefolgt von **Theresa März** aus Miesbach auf Rang 2 (Mitte) und **Pia Bentenrieder** aus Augsburg auf Platz 3 (links).



Fotos: Robert Baumann

Für die Erst- und Zweitplatzierte geht es am 7. November 2026 weiter zur **Deutschen Juniorenmeisterschaft der Hauswirtschaft** nach Heidelberg. Dort vertreten sie ihr Bundesland. Bayerns Landwirtschaftsministerin **Michaela Kaniber** übermittelte ihre Glückwünsche per Videobotschaft und hofft, dass Bayern 2026 den Pokal zurückholt. 2025 ging der Titel an eine Teilnehmerin aus Baden-Württemberg, die ihre Ausbildung allerdings in Bayern absolviert hatte. Der Pokal war also schon damals nicht allzu weit weg. 2027 findet der 60. Bayerische Landesleistungswettbewerb in Gunzenhausen statt.



Wer die Nase in diesem Jahr vorn hat, erfahren Sie bei rhw auf Facebook und online unter www.rhwonline.de.

VORSCHAU AUF DIE AUSGABE 12 / 2026

KI spart Zeit – aber nicht automatisch Arbeit

Künstliche Intelligenz spart Zeit – aber nicht automatisch Arbeit. Entscheidend ist, was Menschen mit der gewonnenen Zeit anfangen und welche Kompetenzen sie entwickeln.

Redaktionsschluss: 1. November 2026
Anzeigenschluss: 5. November 2026

IMPRESSUM

rhw management – Reinigung · Haus · Wirtschaft
Das Fachmagazin für soziale Einrichtungen und Dienstleister

Herausgeber: Burkhard P. Bierschenck M. A.

Chefredaktion: Robert Baumann (V. i. S. d. P.),
Telefon: (0 89) 31 89 05-20, E-Mail: robert.baumann@vnmonline.de

Stellv. Chefredakteurin: Alexandra Höß (Hamburg), E-Mail: alexandra.hoess@web.de

Redaktionsbeirat: Ursula Bolhuis, Martina Feulner, Daniela Katz-Raible, Carola Reiner, Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckhardt, Prof. Dr. Margarete Sobotka, Prof. Dr. Margot Dasbach, Ute Krützmann

Layout: H2Design - Thomas Heindl

Verlags-, Anzeigen- und Vertriebsleitung: Elke Zimmermann,
Telefon: (0 89) 31 89 05-76, Fax: (0 89) 31 89 05-53, E-Mail: elke.zimmermann@vnmonline.de

Zur Zeit gültige Anzeigenpreisliste Nr. 46a vom 1. Oktober 2025

Abonnenten- und Kundenservice:
Leserservice Verlag Neuer Merkur, 65341 Eltville,
Telefon: (0 61 23) 9 23 82 30, Fax: (0 61 23) 9 23 82 44,
E-Mail: verlagneuermerkur@vuservice.de,
Servicezeiten: Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

rhw management erscheint 10 x pro Jahr. Jahresabonnement 135,00 Euro.
Für Referendare, Studenten, Schüler und Azubis gegen Einsendung einer entsprechenden Bescheinigung 72,00 Euro. Einzelheft 27,00 Euro.

Aufgrund der steigenden Papierpreise müssen wir unsere Abonnementpreise geringfügig anpassen.

Die Euro-Preise beinhalten die Versandkosten für Deutschland und Österreich, die SFr-Preise die Versandkosten für die Schweiz. Der Abonnementpreis für die Schweiz wird zum Zeitpunkt des Abschlusses aktuell berechnet. Bei Versand ins übrige Ausland werden die Porto-Mehrkosten berechnet. Die Abodauer beträgt ein Jahr. Das Abo verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn es nicht zwei Monate vor Ablauf schriftlich gekündigt wird. Rabatte für Sammelabonnements auf Anfrage.

Schulen, Klassen, Lehrer: Telefon: (0 89) 31 89 05-54, Fax: (0 89) 31 89 05-53,
E-Mail: buchbestellung@vnmonline.de

Buchbestellservice: Verlag Neuer Merkur, Kundenservice, 74569 Blaufelden
Telefon: (0 79 53) 88 36 91, Fax: (0 79 53) 88 31 60, E-Mail: buchbestellung@fachbuchdirekt.de

Online-Redaktion: Robert Baumann, E-Mail: robert.baumann@vnmonline.de

Verlag Neuer Merkur GmbH,
Postfach 12 53, D-82141 Planegg, Behringstraße 10, D-82152 Planegg,
Telefon: (0 89) 31 89 05-0, Fax: (0 89) 31 89 05-53 (zugleich Anschrift aller Verantwortlichen)

Druck: Holzmann Druck GmbH & Co. KG, Gewerbestraße 2, 86825 Bad Wörishofen

ISSN 1866-4504

Geschäftsführer: Burkhard P. Bierschenck

Prokuristin: Elke Zimmermann,
Telefon: (0 89) 31 89 05-76, Fax: (0 89) 31 89 05-53, E-Mail: elke.zimmermann@vnmonline.de

Urheber- und Verlagsrecht: Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Annahme des Manuskriptes gehen das Recht der Veröffentlichung sowie die Rechte zur Übersetzung, zur Vergabe von Nachdruckrechten, zur elektronischen Speicherung in Datenbanken, zur Herstellung von Sonderdrucken, Fotokopien und Mikrokopien für die Dauer des gesetzlichen Urheberrechts an den Verlag über. Der Autor räumt dem Verlag räumlich und mengenmäßig unbeschränkt ferner folgende ausschließliche Nutzungsrechte am Beitrag ein: • das Recht zur maschinenlesbaren Erfassung und elektronischen Speicherung auf einem Datenträger und in einer eigenen oder fremden Online-Datenbank, zum Download in einem eigenen oder fremden Rechner, zur Wiedergabe am Bildschirm sowie zur Bereithaltung in einer eigenen oder fremden Offline-Datenbank zur Nutzung an Dritte • die ganze oder teilweise Zweitverwertung und Lizensierung für Übersetzungen und als elektronische Publikationen. Jede Verwertung außerhalb der durch das Urheberrechtsgesetz festgelegten Grenzen ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Alle in dieser Veröffentlichung enthaltenen Angaben, Ergebnisse usw. wurden von den Autoren nach bestem Wissen erstellt und von ihnen und dem Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt überprüft. Gleichwohl sind inhaltliche Fehler nicht vollständig auszuschließen. Daher erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie des Verlages oder der Autoren. Sie garantieren oder haften nicht für etwaige inhaltliche Unrichtigkeiten (Produkthaftungsausschluss).

© Copyright by Verlag Neuer Merkur GmbH

Verlagskonten:
Münchner Bank eG: IBAN DE08 7019 0000 0009 6327 86, BIC GENODEF1M01

Für die Schweizer Kunden:
Schweizer Postfinance AG: IBAN CH82 0900 0000 4001 3511 6,
BIC POFICHBEXXX

Verlagskonto für Abonnementgebühren:
HypoVereinsbank München: IBAN DE79 7002 0270 0002 7387 75,
BIC HYVEDEMMXXX

Gerichtsstand: München

Der Verlag Neuer Merkur GmbH und seine Publikationen:

dental labor · DENTAL plus · Podologie · rhwpraxis · rhw management

Und wer ist Ihre +1?



+





So abonnieren Sie:
Entweder den Bestellschein an (0 61 23) 92 38-2 44 faxen
oder per Post an Leserservice Verlag Neuer Merkur, 65341 Eltville.

Oder telefonisch (0 61 23) 92 38-2 30
Oder auf www.rhwonline.de
Oder per E-Mail an verlagneuermerkur@vuservice.de

☐ Ich möchte die **rhwpraxis** für 93,– Euro (4 Ausgaben pro Jahr) abonnieren

oder:

☐ Ich habe schon ein Abo der ***rhw management*** und bestelle die **rhwpraxis** zusätzlich dazu, für nur 67,– Euro (4 Ausgaben pro Jahr)

Name/Vorname

PLZ/Ort

E-Mail

Datum/Unterschrift

Telefon/Fax

Straße/Hausnummer

Im Preis sind die Versandkosten für Deutschland, Österreich und Schweiz enthalten. Bei Versand ins übrige Ausland werden die Porto-Mehrkosten berechnet. Widerrufsrecht: Diese Bestellung kann ich innerhalb der folgenden zwei Wochen schriftlich ohne Begründung beim Leserservice Verlag Neuer Merkur, 65341 Eltville, widerrufen.

2109002 © Adobe Stock - contrastwerkstatt

Ein Must-Read für alle Histo-Fans!

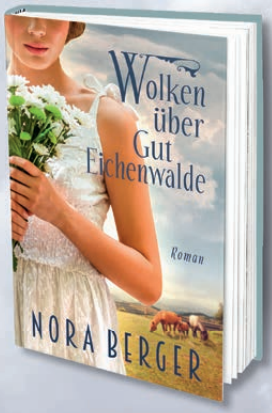


Band 2

Nora Berger
Sturm über Gut Eichenwalde
BC Digital Edition, ein Imprint
von BC Publications
ISBN (E-Book) 978-3-941717-69-5
6,99 Euro

Mecklenburg in den 1930er Jahren. Antonias kühnste Träume sind in Erfüllung gegangen: Sie hat ihre heimliche Liebe Max geheiratet und ist auf Wunsch ihres Großvaters Herrin auf Gut Eichenwalde geworden. Doch ihr Schicksal nimmt einen anderen Weg. Max entpuppt sich als Schuldenmacher, der das exklusive Polo-Spiel auf dem Gut einführen will. Als er sich den Nationalsozialisten anschließt und beim Roulette-Spiel ein Vermögen verliert, bricht Antonias Welt zusammen. Max verrät alles, woran sie glaubt. Nun muss sich Antonia entscheiden … Wird sie das Gut retten können und sich selbst treu bleiben oder verliert sie sich im Sturm dieser Zeit?

In Nora Bergers sehnlichst erwartetem Abschluss nimmt Antonia das Schicksal in ihre eigenen Hände und trotzt nicht nur den Vorurteilen dieser Zeit!



Band 1

Nora Berger
Wolken über Gut Eichenwalde
BC Digital Edition, ein Imprint
von BC Publications
ISBN (Print) 978-3-941717-65-7 • 13,90 Euro
ISBN (E-Book) 978-3-941717-64-0 • 4,99 Euro

BC PUBLICATIONS
DIGITAL EDITION