VM40249

B 61494

www.rhw-praxis.de

rhw praxis

Praxis-Wissen für die Hauswirtschaft

Niedersachsen
Ausbildungsbotschafter für die Hauswirtschaft

Übersicht
Karrierewege und Aufstiegs-Chancen

Image und Karriere

3/2021

September 2021 · 18. Jahrgang

Zu viele Punkte auf der To-do-Liste?

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

Mareike Bröcheler
Haushaltsnahe Dienstleistungen für Familien
Verlag Neuer Merkur
ISBN 978-3-95409-059-4
300 Seiten, broschiert
34,90 Euro

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
Ausgezeichnet mit dem dgh-Nachwuchspreis 2020

FACHBÜCHER
www.fachbuchdirekt.de
rhw management

Jetzt bestellen: Telefon (0 79 53) 88 36 91 • E-Mail buchbestellung@fachbuchdirekt.de • www.fachbuchdirekt.de

☐ Ich bestelle ..... Exemplar(e) dieses Buchs zur portofreien Lieferung (innerhalb Deutschlands)* an die nebenstehende Adresse.

Bestellcoupon faxen an:
0 79 53/883-160
oder einsenden an:
Fachbuchdirekt Kundenservice 74569 Blaufelden

☐ Bitte halten Sie mich auf dem Laufenden und senden Sie mir weitere Informationen zu Ihrem Verlagsprogramm!

* portofreie Lieferung ab einem Mindestbestellwert von 29,00 Euro

Name, Vorname

Firma

Straße

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse

Datum Unterschrift

© Kzenon_AdobeStockPhoto

2001018

Botschafter für einen **schönen Beruf**

Nein, zu beschönigen gibt es bei der Ausbildung gerade nichts. Die Corona-Krise hat bei den Ausbildungen einen einzigartigen Rückgang in Gang gesetzt. 2020 wurden demnach mehr als neun Prozent weniger Ausbildungsverträge abgeschlossen, das entspricht 48.000 Verträgen, meldete das Statistische Bundesamt kürzlich.

Laut einem Bericht der Süddeutschen Zeitung vom 12. August 2021 gab es so einen Rückgang seit dem Jahr 1977 – als die Daten erstmals erfasst wurden – noch nie. Und auch für das neue Ausbildungsjahr bieten laut SZ die Unternehmen bisher 14.000 weniger Lehrstellen an als im Vorjahr. Vor allem die Hotellerie, die monatelang dicht machen musste, hält sich zurück.

Doch diese Entwicklung hat mehrere Facetten. Zum einen möchten die jungen Menschen häufiger studieren, außerdem gibt es anteilig immer mehr Absolventen aus Gymnasien, die sich entsprechend eher an einem Studium orientieren als an einer Ausbildung.

Die Corona-Pandemie sorgte dafür, das es viel seltener persönliche Beratung gab: sowohl in Jobagenturen als auch an den Schulen, es gab kaum Job- oder Ausbildungsmessen und weniger Möglichkeiten für Praktika. Viele der Absolventen sehen gar nicht erst die Möglichkeiten, die sie hätten, wird **Friedrich Hubert Esser**, Präsident des Bundesinstituts für Berufsbildung, zitiert.

Diese Möglichkeiten sichtbar zu machen, ist Aufgabe der Ausbildungsbotschafter der Hauswirtschaft – von denen wir drei aus Niedersachsen für das Cover dieser Ausgabe von **rhw praxis** ausgewählt haben. Die Ausbildungsbotschafter*innen starteten in Baden-Württemberg, und das Ganze soll in Kürze auch vom Kompetenzzentrum in Bayern adaptiert werden. Meine Kollegin **Alexandra Höß** und ich sprachen mit Vertreterinnen aller drei Kompetenzzentren, welche Möglichkeiten es gibt, das Image und Ansehen der Hauswirtschaft zu steigern (Seite 20, 24, 33).

Für viele Azubis und (nicht zu vergessen!) deren Eltern ist entscheidend, wie sicher ein Ausbildungsplatz ist. Und da brauchten sich die Kräfte der Hauswirtschaft

Foto: Beate Imhof-Gildein

keine Sorgen zu machen. Hauswirtschaft wird jetzt und auch in Zukunft in sozialen Einrichtungen immer gefragt und systemrelevant sein – ein großer Vorteil im Vergleich zu anderen verwandten Berufen.

Eine Möglichkeit, die Ausbildung aufzuwerten, wäre beispielsweise, dass der Meister von der Qualifikation her dem Bachelor-Abschluss an der Hochschule gesetzlich gleichgestellt wird. Das ist laut SZ-Bericht bereits in Österreich und in der Schweiz der Fall. In unserer großen Übersicht ab Seite 26 zeigen wir die Möglichkeiten der Aufstiegsqualifizierung in unserer Branche.

Na klar, diese Übersicht ist nicht vollständig, dafür sorgen bald Ergebnisse einer Masterarbeit im Auftrag der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Und doch ermöglicht sie einen guten Blick darauf, was nach der Ausbildung in der Hauswirtschaft möglich ist. Vielleicht auch eine Motivation für Ihre Auszubildenden im Haus? Welche Energie Auszubildende in ihre Ausbildung stecken, zeigen unsere zahlreichen Praxisbeispiele in dieser Ausgabe. Ich wünsche Ihnen dabei viel Vergnügen und ein gutes Händchen bei der Suche Ihrer nächsten Zukunftschance – in Form einer Auszubildenden!

Herzlich, Ihr

Robert Baumann

Das Seminar zum Buch

Sigrid Ratz' Buch ***Nähen mit und für Menschen mit Demenz*** hat große Begeisterung ausgelöst. Um den Leser*innen eine praktische Anleitung an die Hand zu geben, hat Frau Ratz sich mit Elfi Schuchard aus Göttingen zusammengetan und diesen Workshop ins Leben gerufen. Frau Schuchard hat sich während ihrer Zeit als Fachlehrerin Hauswirtschaft ebenfalls intensiv mit solchen Arbeiten befasst und war von Sigrid Ratz' Buch so angetan, dass sich die Idee zu diesem Workshop schnell entwickelte.

Inhalte:

- Einsatzmöglichkeiten, Sinn und Zweck von selbst genähten Fühlobjekten in der Begleitung von Menschen mit Demenz
- Fühlobjekte als Kommunikationsmittel und Quelle neuer biografischer Erkenntnisse
- Wege zu individuell gefertigten Fühlobjekten (nicht nur) für Menschen mit Demenz
- Hauswirtschaft groß gedacht – kreativ arbeiten in sinnstiftenden Kreisläufen
- Sicheres Arbeiten mit der Nähmaschine
- Nützliche Werkzeuge, Materialien und Hilfsmittel zur Herstellung von Fühlobjekten
- Fühlobjekte in der hauswirtschaftlichen Aus- und Fortbildung: die perfekte Grundlage zur kompakten Vermittlung der in den Rahmenrichtlinien vorgesehenen Inhalte in den Lernfeldern (Hauswirtschafter*in: LF 4,6,7,9,11 und Sozialassistent*in: An Demenz erkrankte Menschen wahrnehmen und begleiten)
- Vom Papier zum Fühlobjekt: Das eigene Modell skizzieren

Seminarziel:

Die TN können Fühlobjekte für ihre demenzbetroffenen Senioren maßgeschneidert herstellen, kennen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und wissen um die handwerklichen Techniken, die dafür benötigt werden. Sie erhalten das erforderliche Wissen, um Fühlobjekte im eigenen Betreuungsbereich personenbezogen anzufertigen. Die TN haben einen realistischen Eindruck durch die Möglichkeit, Fühlobjekte aller Art praktisch auszuprobieren. Arbeitsmuster der Nähtechniken, ausgestellte Stoffe und Materialien geben den TN konkrete Anhaltspunkte für die Skizze zum eigenen Nähprojekt.

Zielgruppe:

Das Praxisseminar richtet sich an hauswirtschaftliche Fachkräfte, Betreuungs- und Sozialassistent*innen, Ergotherapeut*innen und Gerontofachkräfte in Leitung der Sozialen Betreuung stationärer Einrichtungen der Altenhilfe, Ausbilder*innen in der Hauswirtschaft und Lehrkräfte an Berufsbildenden Schulen (Ausbildung Hauswirtschafter*in, Sozialassistent*in), Begleitpersonen von Menschen mit Demenz

Hinweis zum Seminar:

Es ist von Vorteil, wenn die TN bereits über Vorkenntnisse im Nähen verfügen. Das Seminar ist aber auch geeignet für TN, die ihr erworbenes Wissen weitergeben wollen. Die TN erstellen während des Seminars ihre eigene Skizze, nach der sie ihr persönliches Fühlobjekt zu Hause nähen oder anfertigen lassen können. Als „Starthilfe" erhält jeder TN ein Materialpaket mit fertig zugeschnittenen Stoffteilen und verschiedenen Accessoires.

Online-Anmeldung unter: www.rhwonline.de/kurse-und-veranstaltungen/
Ihr Ansprechpartner: Ulrich Bartel, Telefon (0 89) 31 89 05-54

Alle Veranstaltungen finden am jeweiligen Ort selbstverständlich unter den aktuellen Hygienerichtlinien (insbesondere den Abstandsregelungen) statt.

Termin, Ort und Zeiten:

04. November 2021
10.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Anmeldeschluss: 22. September 2021

GHOTEL hotel & living Göttingen
Bahnhofsallee 1a, 37081 Göttingen
Telefon (05 51) 52 11-0

Referentinnen:

Sigrid Ratz (Bild links) ist Hauswirtschafterin mit Weiterbildung zur Geprüften Fachhauswirtschafterin und Demenzfachkraft in der ambulanten und stationären Altenhilfe. Sie lebt und arbeitet im Landkreis Wittenberg, Sachsen-Anhalt.

Elfi Schuchard (Bild rechts), Technische Lehrerin Hauswirtschaft/Textilgewerbe (im Ruhestand), Göttingen

Gebühr:

Vorzugspreis für Abonnenten von rhw management und rhw praxis sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e. V. / MdH e. V. 185,- Euro, sonst 225,- Euro, jeweils zuzüglich MwSt.! Tagungsunterlagen und -verpflegung sind im Preis inbegriffen. **Materialkosten von 8-10 Euro (Endpreis) sind zusätzlich zur Kursgebühr im Kurs bar zu bezahlen.**

Preis je Seminar zzgl. gesetzlicher MwSt.! Seminarunterlagen und Tagungsverpflegung (bei Präsenzveranstaltungen) sind inbegriffen.

Anmeldung:

... und alle weiteren Seminartermine:
www.rhwonline.de/kurse

Ihr Ansprechpartner:

Ulrich Bartel
Telefon (0 89) 31 89 05-54

VNM AKADEMIE
Kompetenzzentrum für hauswirtschaftliche Weiterbildung

2108005 - iStockphotos - Neustockimages

Fotos Inhalt: Martin Piereth, ELIM Diakonie, ZEHN, Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg

Image und Karriere

Editorial 3

Inhalt 5

Diakoneo Wohnen Bruckberg
Vier Powerfrauen für bessere Hygiene 6

Diakonie Hamburg
Hauswirtschaftliche Führung wird gebraucht 14

Niedersachsen
Botschafter*innen für die Hauswirtschaft 20

Bayern
„Wir beginnen bereits im Kindergarten …“ 24

Übersicht
Karrierewege in der Hauswirtschaft 22

Qualitätssicherung
Zertifizierung gewünscht 26

Diskussion
Assistent*in höher einstufen als Hauswirtschafter*in 34

Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft
Positive Bilder zur Hauswirtschaft vermitteln 35

Heimvolkshochschule
Alltagshilfen mit Hand und Herz 39

Verein für Dienstleisterinnen
Ausgezeichnete hauswirtschaftliche Ausbildung 38

Altenzentrum
„In die Ausbildung stecken wir schon viel Energie“ 44

Stimmtraining
Mit der Stimme überzeugen 48

Vorschau 50

Impressum 50

Titelfoto: ZEHN (von links nach rechts: Sophie Raupers-Greune, Niklas Seeberg, Kimberly Jende

Vier Powerfrauen für bessere Hygiene

1 Die Hygienebeauftragten Cornelia Ludwig (vorne links), Christina Uhl (vorne rechts), Theresa Sperr (hinten links) und Marina Willer (hinten rechts)

In Zeiten der Pandemie sind die Hygienebeauftragten Cornelia Ludwig, Christina Uhl, Theresa Sperr und Marina Willer (Bild 1) nicht mehr wegzudenken. Die vier Frauen bewältigen seit Anbeginn der Corona-Pandemie in enger Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Personal und den Regie-Bereichen die Pandemiewellen bei „Diakoneo Wohnen Bruckberg". Dazu gehören verschiedene Einrichtungen für Bewohner*innen mit einer geistigen Behinderung.

Alle vier Frauen haben ihre Zusatzqualifikation zur Hygienebeauftragten auf unterschiedlichen Wegen erworben. **Cornelia Ludwig**, Fachdienst für Pflege und Hygiene, befindet sich als Mitglied des Pandemiezirkels in enger Abstimmung mit der Dienststellenleitung. Mit ihrem Studium des Gesundheits- und Pflegemanagements an der Evangelischen Hochschule Nürnberg erwarb sie gute Grundkenntnisse in rechtlichen Fragestellungen, die sie im Laufe ihrer Berufstätigkeit erweitert und vertieft hat und die sie heute zu einer Expertin machen.
Sie absolvierte zusätzlich die Qualifikation zur Hygienebeauftragten an der Dialog-Akademie in Neuendettelsau. Heute leitet sie das vierköpfige Team der Krankenschwestern und steht den Mitarbeitenden für Fachfragen zu den Themen Pflege, Medikamentenversorgung und Medizinprodukte zur Seite.
Die Hygiene im Wohnen Bruckberg gehört seit 2009 zu ihrem Themengebiet. Ludwig konnte bereits während der H1N1-Pandemie 2009/2010 (Schweinegrippe) Erfahrungen mit Schutzmaßnahmen und dem Aufbau von Isolierbereichen machen. In den vergangenen zehn Jahren hat sie das Infektionsmanagement in Bruckberg Wohnen weiterentwickelt und ein Handbuch für die unterschiedlichsten Hygienefälle erarbeitet.

Merkblätter und Maßnahmenpläne

Die Erfahrung zeigte, dass im Infektionsfall schnell verfügbare und gute Informa-

Fotos: Christina Uhl, Martin Piereth

tionen hilfreich sind, um die Verbreitung einer Infektionserkrankung zu verhindern. Daher wurden in Bruckberg Merkblätter und Maßnahmenpläne für verschiedene häufig auftretende Infektionskrankheiten vorbereitet und jährlich auf deren Aktualität geprüft (Bild ②). Die Merkblätter informieren die Mitarbeitenden und Betroffenen über den jeweiligen Erreger und die Infektionserkrankung (Bild ③).

Die Risikoeinschätzung (Bild ④) soll den Hygienebeauftragten helfen, die Situation einzuordnen und Maßnahmen an die Gegebenheiten vor Ort anzupassen. Der Maßnahmenplan (Bild ⑤) beschreibt die durchgeführten Vereinbarungen mit der Wohngruppe, beispielsweise den Einsatz des richtigen Desinfektionsmittels, und wie oft es zu verwenden ist. Ebenso gibt es noch den Bogen „Meldepflichtige Krankheiten", um eventuell in Kontakt mit dem Gesundheitsamt zu treten.

Schulung ist wichtig

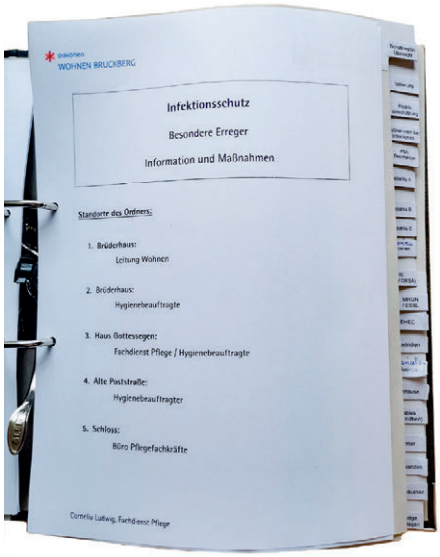
Das pädagogische Personal wie auch die hauswirtschaftlichen Hilfskräfte werden direkt in der Wohngruppe durch die Hygienebeauftragten im Umgang mit dem Erreger, im Ansetzen der Desinfektionslösung sowie der zugehörigen Betriebsanweisung (Bild ⑥) geschult.

„Die Dokumentation ist das A und O bei Infektionskrankheiten", sagt Cornelia Ludwig. So können die besprochenen Maßnahmen und Vereinbarungen mit der Wohngruppe sichergestellt werden. Für die anderen Kolleg*innen und auch zur Übergabe mit den Nachtwachen sind die Daten somit sichergestellt. Eine tägliche Betreuung durch die Hygienebeauftragten wird ebenfalls gewährleistet, um auftretenden Fragen schnell beantworten zu können.

„Alle müssen an einem Strang ziehen", sagt **Christina Uhl**, „unsere Schnittstellen zur Wohngruppe wie Fahrdienst, Küche, Allgemeine Hauswirtschaft in den Häusern und die Wäscherei arbeiten dabei eng zusammen."

„HW-Mobile" sind die hauswirtschaftlichen Hilfskräfte

Alle Bereiche werden durch diejenige Hygienebeauftragte informiert, die das Infektionsgeschehen bearbeitet. Christina Uhl ist seit 2012 in der Einrichtung als Hauswirtschaftliche Betriebsleitung tätig. Derzeit steuert sie den Fuhrpark, die Zentralküche und Instandhaltungsarbeiten wie Maler und Bodenleger. Sie hat die Zusatzqualifikation zur Hygienebeauftragten im Rahmen ihres Studiums durch einen Kurs an der Fachakademie in Triesdorf erworben. Die Zahl der hauswirtschaftlichen Hilfskräfte der Wohngruppen wurde von Christina Uhl in der Stellenzahl erweitert. Die Kräfte werden umgangssprachlich in Bruckberg „HW-Mobile" genannt. Zuerst gab es fünf Frauen, welche die Reinigung auf den Wohngruppen bei Personalengpässen übernommen haben. Christina Uhl durfte den Pool dann erweitern und somit alle Wohngruppen mit Hauswirtschaft besetzen. Somit wird zum Beispiel auch die Reinigung unter der Woche von den Hauswirtschaftskräften geleistet, um das pädagogische Personal zu entlasten.



② Übersicht über die Infektionsschutzmerkblätter

WAS	WANN	WIE	WOMIT	WER
Händedesinfektion:	- Nach Kontakt mit kontaminiertem Material. - Vor und nach Bewohnerkontakt. - Nach Ablegen von Einmalhandschuhen, nach Verlassen des Zimmers. - Vor der Nahrungsaufnahme, vor und nach dem Rauchen	- Hygienische Händedesinfektion - Die trockenen Hände mit Desinfektionsmittel ausreichend benetzen und einreiben! - Mindestens 3 ml Produkt (eine hohle Hand) 30 Sekunden verreiben	- Skinman Soft - Mindestens 3 ml, - 30 Sek. Einwirkzeit	Alle im Bereich Wohnen z.B. Mitarbeitende, Handwerker, Hauswirtschafterin
Händewaschen: *(ersetzt nicht die Händedesinfektion)*	- Bei sichtbarer Verschmutzung. - Nach Personenkontakten - Nach dem Naseputzen, in-die-Hand Husten oder Niesen	- Gründliche Hautreinigung mit Flüssigseife und sorgfältiges Abspülen der Seifenreste. - Mit Einmalhandtüchern abtrocknen und in das Abwurfbehältnis entsorgen.	- Flüssigseife - Einmalhandtücher	Alle Mitarbeiter und Besucher im Bereich Wohnen
Schutzkleidung:	- Schutzkittel vor/bei Betreten des Zimmers anlegen und vor/bei Verlassen des Zimmers ablegen, bzw. entsorgen. - Schuhüberzüge bei kontaminiertem Boden z.B. durch respiratorisches Sekret	- Aufbewahrung im Bewohnerzimmer mit ausreichend Abstand zum Erkrankten auf einem Kleiderbügel, rechte Seite nach außen. - Im Bewohnerzimmer in den Müllbehälter entsorgen. - Schuhüberzüge direkt nach Gebrauch entsorgen.	- Schutzkittel - Einwegplastikschürze - Schuhschutzüberzüge	Alle Mitarbeiter und Besucher im Bereich Wohnen
Einmalhandschuhe:	- Bei Arbeiten mit eventuell kontaminiertem Material und bei Betreten des Bewohnerzimmers	- Im jeweiligen Zimmer in den Müllbehälter entsorgen	- Nitril-Einmalhandschuhe	

WAS	WANN	WIE	WOMIT	WER
Wäsche:	Wechsel: täglich und bei Verschmutzung	In Einmalwäschesäcken im Zimmer sammeln, nur geschlossen transportieren (Doppelsackmethode!)	Im gelben Infektionswäschesack der Wäscherei zuführen	Alle Mitarbeiter im Bereich Wohnen
Kontaktflächen:	Mind. 2 mal täglich Immer als letzten Arbeitsschritt das Isolationszimmer!	Wischdesinfektion aller patientennahen (Bett, Mat-ratzenüberzug, Nachttisch, Boden usw.) und allge-meinen Kontaktflächen (Türklinken, Handläufe, Telefon, Schreibtisch, usw.)	Incidin Pro im Wips Eimer mit Tücher 1 % Lösung (40 ml auf 3 l kaltes Wasser), EWZ = 15 Min.	
Sanitär:	Mind. 1 mal täglich bei bewohnerbezogener Nutzung. Ansons-ten vor und nach jeder Benut-zung durch den Betroffenen.	Wischdesinfektion und Reinigung Dringende Empfehlung: Separate Sanitäreinheit für den Betroffenen Bewohner, wenn möglich.	Incidin Pro im Eimer 1 % Lösung (40 ml auf 4 l kaltes Wasser), EWZ = 15 Min.	
Geräte/ Medizinprodukte:	Bewohnerbezogen verwenden und verbleiben bis zur Aufhe-bung der Isolation im Zimmer.	Wischdesinfektion nach Gebrauch	Incidin Pro im Wips Eimer mit Tücher 1 % Lösung (40 ml auf 3 l kaltes Wasser), EWZ = 15 Min.	
Geschirr:	Nach Benutzung im Isolationszimmer	Transport in einem geschlossenen Behältnis zur Spülmaschine, als letztes mit Einmalhandschuhen einräumen!	Reinigung in der Spülmaschine bei Temperatur von mind. 60 ° C	
Abfallentsorgung:	1 mal täglich	Kontaminiertes im Zimmer sammeln. Entsorgung in den Hausmüll im verschlossenen Sack!	Reißfester, verschließbarer Abfallbeutel (Doppelsackmethode!)	

③ Die Merkblätter informieren die Mitarbeitenden und Betroffenen über den Erreger und die Infektionserkrankung

diakoneo
WOHNEN BRUCKBERG

Infektionskrankheiten Risikoeinschätzung				Führungsprozess	F
				Realisierungsprozess	R
	BEH	BB	W	Unterstützungsprozess	U
				Prävention in der Arbeitsumgebung	01-04-40_05

Risikoeinschätzung bei (Verdacht auf) Infektionskrankheiten

☐ männlich
☐ weiblich

Name, Vorname | geb. am | Wohngruppe

Zur Infektion

Diagnose:

Erreger:

Erregerhaltiges Material:

Meldepflicht nach IfSG: ☐ ja ☐ nein wenn ja, gemeldet am/durch: Benachrichtigungspflicht -

Risikoanalyse

Zur Person

Gefährdung erhöhende Faktoren:

Gefährdung senkende Faktoren:

Zur Umgebung

Gefährdung erhöhende Faktoren:

Seite 1 von 2

4 Die Risikoeinschätzung soll den Hygienebeauftragten helfen, die Situation einzuordnen und Maßnahmen an die Gegebenheiten vor Ort anzupassen (Deckblatt)

diakoneo
WOHNEN BRUCKBERG

				Führungsprozess	F
				Realisierungsprozess	R
	BEH	BB	W	Unterstützungsprozess	U
Maßnahmen bei Infektionskrankheiten				Prävention in der Arbeitsumgebung	01-04-40_02

☐ männlich
☐ weiblich

Name, Vorname _____ geb. am _____ Wohngruppe _____

Zur Infektion

Diagnose: _____

Erreger: _____

Erregerhaltiges Material: _____

Meldepflicht nach IfSG: ☐ ja ☐ nein wenn ja, gemeldet am: _____

Isolierungspflicht ☐ ja ☐ nein ☐ Standard ☐ Strikte ☐ Protektive Isolierung

Maßnahmen zum Schutz von Bewohnern und Mitarbeitern

Räumliche Unterbringung / Isolierung _____

Schutzkittel _____

Handschuhe _____

Mund und Nasenschutz _____

Schuhe _____

Seite 1 von 2

rhw praxis
Sie können beide Arbeitsblätter als PDF kostenlos anfordern: robert.baumann@vnmonline.de (Stichwort „Bruckberg“)

5 Der Maßnahmenplan beschreibt die durchgeführten Vereinbarungen mit der Wohngruppe (Deckblatt)

6 Das pädagogische Personal und die hauswirtschaftlichen Hilfskräfte werden durch die vier Hygienebeauftragten geschult – mit den dazu passenden Materialien

7 Die Hygieneartikel werden im Hygienelager zusammengepackt

Hygienebeauftragte wertet die HBL auf!

„Die Zusatzqualifikation als Hygienebeauftragte wertet die Hauswirtschaftliche Betriebsleitung ungemein auf", bestätigt **Theresa Sperr**, mit 23 Jahren die jüngste der Kolleginnen. Sie erwarb ebenfalls den Titel Hygienebeauftragte in ihrem Studium an der Fachakademie in Triesdorf zur „Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement". Sie ist seit drei Jahren in der Einrichtung tätig und vervollständigt das Frauenteam. Sie leitet die zentrale Wäscherei und das Team der „HW-Mobilen", inklusive der Auszubildenden in der Hauswirtschaft und dem Café am Schloss. In der Pandemiezeit konnte sie sehr viel Praxiserfahrung sammeln.

Eine gute Umsetzung in die Praxis ist auch **Marina Willer** wichtig. Sie absolvierte ebenfalls die Fachakademie in Triesdorf, auch mit der Fortbildung zur Hygienebeauftragten. Willer leitet die Allgemeine Hauswirtschaft im Haus Gottessegen, einem Wohnhaus in Bruckberg mit acht Wohngruppen und insgesamt 62 Bewohner*innen.

Die praktische Umsetzung und Einhaltung der Hygienemaßnahmen müssen gut geschult werden. Erst wenn das pädagogische Personal und die hauswirtschaftlichen Hilfskräfte die Maßnahmen verinnerlicht haben, „haben wir beste Voraussetzung geschaffen, um eine Infektion in den Griff zu bekommen", so Willer. Im Fokus der Schulung liegen dabei vor allem drei Themen: die richtige Händehygiene, der korrekte Umgang mit der persönlichen Schutzausrüstung und das Ansetzen und die Verwendung der Desinfektionslösung.

Ein Infektionsfall tritt immer unvorhergesehen auf ...

Das vierköpfige Hygieneteam ist nicht ohne Grund aus den Hauswirtschaftlichen Betriebsleitungen und dem Fachdienst Pflege zusammengestellt. Auf diese Weise sollen alle Hygiene-Aspekte gut im Blick behalten werden.

Eine hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft werden dabei täglich von allen Damen gefordert. Ein Infektionsfall tritt immer unvorhergesehen auf, so bekommen die Hygienebeauftragten beispielsweise einen Anruf der Wohngruppe oder aus dem Krankenhaus wird ein Bewohner mit MRSA entlassen. Sofort müssen die passenden Dokumente ausgedruckt und bearbeitet werden, die Hygieneartikel werden im Hygienelager (Bild ⑦) zusammengepackt und dann geht es damit auf die Wohngruppe. „Es wird nicht gefragt, ob es kurz vor Feierabend ist oder ein wichtiger Termin ansteht: die Hygiene geht besonders in diesen Zeiten immer vor", betont Christina Uhl.

Auf der Wohngruppe werden die diensthabenden Kolleg*innen dann in die Maßnahmen eingewiesen. Bei der Einhaltung von Zimmerquarantäne stoßen die Mitarbeitenden dabei an Grenzen, denn die Bewohner*innen können oft nicht verstehen, warum jemand in seinem Zimmer bleiben muss. Da kann es schon einmal vorkommen, dass ein interner Umzug notwendig wird, um die Vorgabe der Hygiene zu gewährleisten. Die Haustechnik für diesen Hygiene-Umzug wird ebenfalls durch die Hygienebeauftragte gesteuert.

Die vier Frauen sind sich einig: Jeder Infektionsfall ist gesondert zu handhaben, es gibt wenig Routine. Sie müssen auf die Bewohner*innen und das pädagogische Personal eingehen und gemeinsam eine Lösung erarbeiten, wie die Vorgaben im Maßnahmenplan umgesetzt werden können. Das jeweilige Klientel und auch die baulichen Gegebenheiten müssen dabei berücksichtigt werden. So ist zu beachten, dass in Wohnhäusern mit Doppelzimmern jeweils auch der/die andere Bewohner*in ohne Infektion geschützt wird. Dennoch sei es bisher immer gelungen, eine gute Lösung zu finden.

Rückkehr-Management

In der Hochzeit der Pandemie war die Anspannung sehr groß, wenn zum Beispiel die Ergebnisse der Testungen ausstanden oder wenn jemand von zu Hause oder aus der Klinik in die Einrichtung zurückkehrte. 13 Bereiche mussten aufgrund von SARS-COV-2-Infektionen und Verdachtsfällen isoliert werden, doch es ist laut den Hygienebeauftragten immer gelungen, das Infektionsgeschehen zu begrenzen und eine Ausbreitung zu verhindern.

100 Tests pro Tag für die Hygienebeauftragte

Bei verschiedenen Fachgremien ist immer eine der vier Hygienebeauftragten vertreten.

8 Marina Willer nahm auf dem Höhepunkt der dritten Pandemiewelle an einem Tag über 100 Tests ab

9 Oben: Aus der Gaststätte „Café am Schloss“ wurde im Frühjahr 2020 ein Nähzentrum, in dem tausende Community-Masken hergestellt wurden

Cornelia Ludwig und Theresa Sperr arbeiteten beim Entwickeln und Umsetzen von mehreren Schnellteststationen in den verschiedenen Häusern mit. In Kooperation mit der Werkstatt konnte eine dreimalige Testung pro Woche des gesamten Personals bewältigt werden: also über 500 Mitarbeitende vom Wohngruppenpersonal bis hin zur Haustechnik plus 100 Mitarbeitende der Werkstatt.

Den Mitarbeiter*innen wurden hierfür Zeitfenster von ein bis sechs Stunden pro Teststation in jedem der fünf großen Häuser zur Verfügung gestellt. Geschulte Schnelltester*innen führten die Tests durch. Auch Marina Willer besetzte eine Teststation in der Einrichtung und nahm auf dem Höhepunkt der Pandemie an einem Tag über 100 Tests ab (Bild ⑧).

Kanisterweise Desinfektionsmittel aus der Apotheke

Die Anschaffung der Hygieneartikel wird von Christina Uhl, Theresa Sperr und Marina Willer sichergestellt. Das sei in den Monaten März und April 2020 wie auf dem Basar gewesen: alle Artikel waren vergriffen, es gab weder Desinfektionsmittel, geschweige denn Handschuhe zu erwerben, von Gesichtsmasken kaum zu reden. „Wir taten unser Möglichstes und konnten von einer Apotheke aus Rothenburg ob der Tauber selbst hergestelltes Desinfektionsmittel beziehen“, erinnert sich Christina Uhl. „Kanisterweise holten wir die Ware ab und füllten sie in den Häusern in Flaschen um.“

Masken wurden in dieser besonderen Zeit, als auf dem Markt keine Masken verfügbar waren, für Bewohner*innen durch Mitarbeiterinnen der Näherei und der Wäscherei selbst genäht, dies koordinierte Theresa Sperr. In kürzester Zeit wurde so aus der eigenen Gaststätte „Café am Schloss“ ein Nähzentrum, in dem tausende Community-Masken hergestellt wurden (siehe Bild ⑨).

Reihenimpfungen organisieren

Als Reihenimpfungen ab März 2021 möglich wurden, stellte das Gremium „Impfzentrum Bruckberg“ die Erst- und Zweitimpfung von über 400 Bewohner*innen und 200 Mitarbeiter*innen sicher. Das Team aus Werkstatt und Verwaltung plante und führte die Umsetzung durch, Christina Uhl vertrat die Hygiene in diesem Gremium. Mit Erfolg: Inzwischen sind etwa 69 Prozent der Mitarbeiter*innen und 89 Prozent der Bewohner*innen zweimal geimpft oder genesen und geimpft.

In der Mitarbeitervertretung ist Marina Willer ein gewähltes Mitglied und steht dort für Hygienefragen zur Verfügung. Im wöchent-

Auch ein ausreichender Vorrat für Schnelltests ist notwendig

Blick ins Lager für Arbeitsbekleidung

Ein Testset, das bei Schulungen eingesetzt wird. Es weist Benetzungslücken auf den Händen nach.

lichen Turnus stimmt der Hygienezirkel mit der Dienststellenleitung die Rahmenbedingungen und die Ausrichtung des Schutz- und Hygienekonzepts ab. Hier werden die notwendigen Aktualisierungen veranlasst und kritische Einzelfälle diskutiert.

Das Durcharbeiten der umfangreichen Verordnungen und Empfehlungen wie

- Infektionsschutzmaßnahmen-Verordnung
- Allgemeinverfügungen
- Ausführungsverordnungen oder
- die BGW-Arbeitsschutzstandards und
- sonstige mitgeltende Dokumente

ist äußerst anspruchsvoll. Inhaltliche Rückfragen durch Heimaufsicht oder Gesundheitsamt beantwortet die Hygienebeauftragte Cornelia Ludwig.

Fazit

Hygiene hat in der Pandemie einen hohen Stellenwert bekommen. Die Zusatzqualifikation zur Hygienebeauftragten ist unter anderem für Gemeinschaftseinrichtungen, Kindergärten und Senioreneinrichtungen besonders wertvoll geworden. Die unterschiedlichen Schwerpunkte der Hygienebeauftragten bieten gemeinsam ein großes Wissen aus den Bereichen Hauswirtschaft und Pflege. „Diese Vielseitigkeit, die unterschiedlichen fachlichen Perspektiven und die ausgezeichnete Kooperation haben dazu beigetragen, dass wir der Pandemie wirksam begegnen konnten“, so Christina Uhl.

■ *Red/RoB*

Diakoneo Wohnen Bruckberg

In den Einrichtungen Diakoneo Wohnen Bruckberg leben unter dem Motto „Weil wir das Leben lieben“ derzeit 516 Bewohner*innen mit einer geistigen Behinderung. Vom sechsjährigen Kind bis zur 91-jährigen Seniorin sind alle Altersklassen vertreten. Die stationäre Einrichtung bietet Wohnmöglichkeiten in Mittelfranken an den Standorten Erlangen, Bruckberg und Dietenhofen in Wohnheimen, Wohngruppen und Appartements an. Vom Einzelappartement mit separater Nasszelle bis zur Wohngemeinschaft mit acht Mitbewohner*innen „wird für jeden Bedarf und Charakter das Passende gefunden“, beschreibt HBL **Christina Uhl** die Philosophie der Einrichtung.

www.diakoneo.de

Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten

Termine, Orte und Zeiten:

Aufbaukurs für Hygienebeauftragte

19. Oktober 2021 online
9.00 Uhr bis 15.00 Uhr
Anmeldeschluss: 15. Oktober 2021

27. Oktober 2021 in Hannover
Seminar- und Tagungszentrum des DRK,
9.00 Uhr bis zirka 16.30 Uhr
Anmeldeschluss: 29. September 2021

5-Tage-Präsenz-Seminar
Mo 11.00 Uhr bis zirka 17.00 Uhr,
Di–Do 9.00 Uhr bis zirka 17.00 Uhr,
Fr 9.00 Uhr bis zirka 16.00 Uhr

04. bis 08. Oktober 2021 in Hannover
Seminar- und Tagungszentrum des DRK,
Buchholzer Str. 76, 30629 Hannover

21. bis 25. Februar 2022 in München
Kardinal Wendel Haus,
Mandlstraße 23, 80802 München
Anmeldeschluss: 17. Dezember 2021

4-Tage-Online-Seminar

08. bis 12. November 2021
(Mi, 10. November ist frei)
jeweils von 9 Uhr bis 16 Uhr

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

Gebühr:
Vorzugspreis für Abonnenten von rhw management/rhw praxis sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e. V. oder MdH e. V.

125,– Euro (regulär 145,– Euro)
für den Aufbaukurs **online**

185,– Euro (regulär 225,– Euro)
für den Präsenz- Aufbaukurs

750,– Euro (regulär 1.000,– Euro)
für das 4-Tage-Online-Seminar

770,– Euro (regulär 1.020,– Euro)
für das 5-Tage-Präsenz-Seminar

Preis je Seminar zzgl. gesetzlicher MwSt.!
Seminarunterlagen und Tagungsverpflegung (bei Präsenzveranstaltungen) sind inbegriffen.

VNM AKADEMIE
Kompetenzzentrum für hauswirtschaftliche Weiterbildung

1705021

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

Referent:
Dr. med. vet.
Dieter Bödeker

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 und § 36 Infektionsschutzgesetz.

Zielgruppe:

Die Weiterbildung richtet sich an hauswirtschaftliche Fachkräfte aus den Bereichen der stationären und ambulanten Altenpflege sowie Gemeinschaftseinrichtungen nach §33 und §36 Infektionsschutzgesetz (IfSG), hauswirtschaftliche Betriebsleitungen, Heilerziehungspfleger/innen.

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.

Online-Anmeldung unter: www.rhwonline.de/kurse-und-veranstaltungen/
Ihr Ansprechpartner: Ulrich Bartel, Telefon (0 89) 31 89 05-54

Alle Veranstaltungen finden am jeweiligen Ort selbstverständlich unter den aktuellen Hygienerichtlinien (insbesondere den Abstandsregelungen) statt.
In Hannover ist die Teilnehmerzahl aktuell auf 18 begrenzt.

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

Hauswirtschaftliche Führung wird gebraucht

Hauswirtschaft bietet gute Karrierechancen: Dass das nicht nur ein leerer Spruch ist, zeigt das Beispiel von Marina Lüthje. Die gelernte HWL hat heute die hauswirtschaftliche Gesamtleitung für drei Senioreneinrichtungen der ELIM Diakonie in Hamburg inne. Dabei kam sie ursprünglich auf Umwegen zur Hauswirtschaft.

Wintergarten des Seniorencentrums Niendorf

Foto: ELIM Diakonie

Ich habe erst einmal die höhere Handelsschule absolviert und dann eine Ausbildung als Arzthelferin begonnen, aber schon schnell gemerkt, dass mich der Beruf nicht ausfüllen wird", berichtet **Marina Lüthje** von ihren beruflichen Anfängen. Trotzdem war der Ausflug in den medizinischen Bereich nicht umsonst. „Mir wurde schnell klar, wie wichtig ein größerer Aktionsradius im Arbeitsalltag, eigene Gestaltungsspielräume sowie meine eigene wirtschaftliche Unabhängigkeit für mich sind. Das konnte mir dieser Beruf damals nicht bieten."

Die Atmosphäre der Großküche hatte sie dagegen schon als Kind fasziniert, konnte sie doch nach der Schule oft ihre Großmutter besuchen, die als Köchin in einer Hamburger Freiluftschule arbeitete. „Ich durfte oft die Tellerstapel für die Gruppen auszählen und beim Abwasch des Mittagsgeschirrs helfen, damals noch komplett in Handarbeit, ohne professionelle Spülmaschine! Das war für die Frauen richtige Knochenarbeit."
Und so kam sie dann später mangels weiterer beruflicher Alternativen, aber mit der Empfehlung der Großmutter: ‚Du kochst und backst doch so gern' schließlich über

ELIM Diakonie in Hamburg

Der Name „ELIM“ stammt aus dem Alten Testament und beschreibt eine Oase mit zwölf Wasserquellen und 70 Palmenbäumen. Die ELIM Diakonie möchten den Menschen, die Hilfe benötigen, demzufolge einen Ort der Zuflucht und Ruhe bieten.

Der Ursprung der ELIM Diakonie war die Cholera-Epidemie in Hamburg Ende des 19. Jahrhunderts. Engagierte Christen fanden sich zusammen und pflegten Kranke. Daraus ergab sich eine Kooperation mit dem Senat der Hansestadt, der den Christen ein Grundstück in Eppendorf anbot. Darauf wurde ein sogenanntes Siechenhaus gebaut. Dies ist eins der drei Senioreneinrichtungen, die die ELIM Diakonie heute in Hamburg betreibt.

Insgesamt rund 300 Bewohner*innen wohnen in den drei Pflegeeinrichtungen des freikirchlichen Diakoniewerks in Eppendorf, Bergedorf und Niendorf. Weitere Angebote der ELIM Diakonie sind ein mobiler Hospizdienst, ein Vater-Mutter-Kind-Haus, drei mobile Pflegedienste, fünf Servicebüros für Senioren und das Kulturcafé „Why not“.

Weitere Infos:
www.elim-diakonie.de

Foto: Alexandra Höß, ELIM Diakonie

Marina Lüthje ist Bereichsleiterin Hauswirtschaft bei der ELIM Diakonie und führt derzeit 59 Mitarbeiter*innen

einige Umwege zur Hauswirtschaft. „Und was soll ich sagen, dass war rückblickend die beste Entscheidung, die ich treffen konnte“, sagt die 60-Jährige heute.

Parkähnliches Gelände in Niendorf

Für unser Gespräch treffe ich die Bereichsleiterin Hauswirtschaft Marina Lüthje in der Hauptverwaltung der ELIM Diakonie, die in einer denkmalgeschützten alten Villa direkt am Niendorfer Gehege, einem bewaldeten Naherholungsgebiet im Norden der Hansestadt, ihren Standort hat. Die ELIM Diakonie ist ein freikirchliches Diakoniewerk, das zur Stiftung „Freie evangelische Gemeinde in Norddeutschland“ gehört (weitere Infos siehe Kasten).

Auf dem parkähnlichen Gelände in Niendorf findet sich nicht nur eins der drei Seniorencentren des Diakoniewerks mit rund 120 Bewohner*innen, sondern auch der Neubau der Zentralküche und das neue Apartmenthaus für 14 Diakonissenschwestern, die hier ihren Lebensabend verbringen. Ursprünglich war die Villa das Zuhause der Schwestern, das sogenannte Mutterhaus, in der sich jetzt die Hauptverwaltung befindet. Hier lebten Anfang des 20. Jahrhunderts bis zu 230 Schwestern, die in der Alten- und Krankenpflege, in der Hauswirtschaft, Verwaltung und in der Wäscherei der Senioreneinrichtung tätig waren. Aber auch die Alten- und Krankenpflege unterliegt einem stetigen Wandel der Zeit. Heute weicht der Beruf der Diakonieschwester, der für die Frauen immer mehr Berufung als einfach nur ein Beruf war, den freien Fachkräften der Altenpflege.

Viele berufliche Stationen geben Input

Marina Lüthje erzählt, dass ihre hauswirtschaftliche Karriere an der Staatlichen Gewerbeschule Brekelbaums Park in Hamburg begann. 1983 hatte sie hier ihren Abschluss als „Staatlich geprüfte Hauswirtschaftsleiterin“ in der Tasche. Der Schulbetrieb der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft an der Gewerbeschule wurde mittlerweile aufgrund zu niedriger Schülerzahlen eingestellt.

Es folgten verschiedene berufliche Stationen, eine spannende Zeit, in der die HWL Kontakte sammelte und unterschiedliche Strömungen und Ideen kennenlernte. Unter

Foto: ELIM Diakonie

Die Hauptverwaltung der ELIM Diakonie befindet sich in einer denkmalgeschützten Villa in einem Park am Niendorfer Gehege in Hamburg

anderem arbeitete sie drei Jahre als stellvertretende Wirtschaftsleiterin in einer Seniorenwohnanlage sowie als HWL in einer Kita mit 80 Plätzen.

Sie bekam drei Kinder und ging in Erziehungszeit. Danach startete sie beruflich wieder durch, als HWL in einer neu gebauten Kita des Internationalen Bundes mit 150 Kindern.

„Das war eine ganz besondere Zeit, hier konnte ich beim Aufbau und der Einrichtung des Hauses vieles mitentscheiden und mitbestimmen, hatte eine supermoderne Küche im 1. Stock des Hauses, lichtdurchflutet, mit ausreichend Platz und zwei großartigen Teams für Küche und Reinigung."

Externes Catering aus der Kita-Küche

Aber wie in vielen Unternehmen stieg in den folgenden Jahren auch bei den Kitas der betriebswirtschaftliche Druck. „Da wird dann auch schnell der Personalstundenbedarf infrage gestellt, die finanzielle Decke wurde dünner", erzählt Marina Lüthje. Aus diesem Grund hatte sie mit ihrem Team sehr schnell nach der Inbetriebnahme des Hauses mit externem Catering begonnen. Zur Sicherung der hauswirtschaftlichen Arbeitsplätze wurde zusätzlich zur täglichen Verpflegung der hauseigenen Kinder Mittagessen für Kindereinrichtungen im Stadtteil angeboten, inklusive Auslieferung mit Fahrer. Das Angebot war so erfolgreich, dass die Produktion in den folgenden Jahren bis an die Kapazitätsgrenze von 480 Kinder-Essen gesteigert werden konnte.

Marina Lüthje hat mit ihrem Team die ganzen Jahre über schwarze Zahlen geschrieben, ihre betriebswirtschaftlichen Grundkenntnisse aus der Handelsschule haben ihr dabei sehr geholfen. „Bei meiner HWL-Ausbildung wurde BWL hingegen leider noch nicht ausreichend berücksichtigt", so Lüthje.

Von der HWL zur Bereichsleitung

Um die Jahrtausendwende wechselte die Kita dann in eine neue Trägerschaft. Nach 20 Jahren als Hauswirtschaftsleitung der Kita wechselte Marina Lüthje 2016 innerhalb des Unternehmens in die Verwaltung und übernahm die neu geschaffene Stelle der „Bereichsleitung Hauswirtschaft". Der Sozialverband hatte zu der Zeit 23 Kitas in Hamburg, die von den acht eigenen Produktionsküchen mit Mittagessen beliefert wurden. In vielen Einrichtungen gab es keine eigene HWL, das Personal aus Küche und Reinigung sollte mit der neuen Bereichsleitung eine Ansprechpartnerin bekommen. 2019 ergab sich dann unerwartet die Möglichkeit eines neuen, interessanten Stellenangebotes. Die ELIM Diakonie hatte die Leitungsstelle der „Zentralen Dienste Reinigung" neu zu besetzen. Dabei entstand die Idee, auch die Leitung der Küchen einer Gesamtleitungsstelle zuzuordnen und die hauswirtschaftlichen Aktivitäten damit für die stationären Einrichtungen zu bündeln.
„Schon das erste Gespräch hier im Haus war sehr informativ und vielversprechend", so die HWL. Im weiteren Verlauf konkretisierte sich die Idee der Gesamtleitungsstelle „Zentrale Dienste Hauswirtschaft". Die Entwicklung des Arbeitsprofils für die neue Stelle hat Marina Lüthje von Anfang an maßgeblich mitgestaltet.

„Zentrale Dienste Hauswirtschaft"

Heute ist sie als Bereichsleitung Hauswirtschaft verantwortlich für die konzeptionelle Gestaltung und Weiterentwicklung des Arbeitsbereiches Hauswirtschaft. Zum Bereich „Zentrale Dienste Hauswirtschaft" gehören die Zentralküche sowie die drei Ausgabeküchen vor Ort in den Seniorencentren, die Reinigungsteams in den einzelnen Häusern, sowie das Wäsche-Management und die kleine hauseigene Wäscherei in Niendorf.
Einer der ersten Schritte auf dem Weg zu neuen Strukturen war die personelle Besetzung der leitenden Hauswirtschaftsebene in den Häusern. In den drei Seniorencentren gab es anfangs lediglich in einer Einrichtung eine HWL. Sie deckte dort zumindest einen Teilbereich der hauswirtschaftlichen Bedarfe ab. Sonst war in den Einrichtungen niemand als täglicher Ansprechpartner für die Hauswirtschaft vor Ort.
„Die anstehenden Aufgaben haben sich einfach Personen für ihre Erledigung gesucht und dafür die Arbeitszeit der Kollegen aus der Pflege und der Verwaltung in Anspruch genommen", so die Bereichsleiterin, „die Mitarbeitenden selbst waren trotzdem oft auf sich allein gestellt".

Neue Strukturen schaffen in der Hauswirtschaft

Die Bereichsleiterin konnte die Geschäftsleitung davon überzeugen, dass es richtig und notwendig ist, jeweils eine HWL vor Ort in den Einrichtungen zu haben. „So kann ich mich zentral auf die Schaffung neuer Strukturen konzentrieren, ohne das Tagesgeschäft in den Einrichtungen wie Dienstpläne schreiben, Gespräche und Beratungen vor Ort führen und die Ansprüche an die Reinigungsqualität erhalten, zu vernachlässigen". Im Reinigungsdienst gibt es als „verlängerten Arm der HWL" in jedem Haus nun außerdem eine Vorarbeiterin, deren Aufgabe es ist, die kleinen Alltagsprobleme der Reinigung gar nicht erst groß werden zu lassen.
Neben der mehrmonatigen Ausschreibungsphase der HWL-Stellen ergaben sich aber noch weitere notwendige Personalveränderungen, weil Mitarbeitende in Rente gingen oder aus anderen Gründen aus dem Unternehmen ausschieden. „Das ist dann jedes Mal der Moment, die Situation am Ort neu zu bewerten und zu überprüfen, ob die Stelle sich noch mit den hausinternen Bedarfen deckt, oder gegebenenfalls auch angepasst werden sollte", erklärt Marina Lüthje.

Cook & Chill in allen Seniorencentren

Bei der ELIM Diakonie liefert die Zentralküche in Niendorf das Mittagessen im Cook & Chill Verfahren für alle drei Seniorencentren. Auch hier ergab sich anfangs eine notwendige personelle Umstellung auf Leitungsebene. Der damalige Küchenleiter verließ das Haus kurz bevor Marina Lüthje ins Unternehmen kam. Sein Stellvertreter nahm die neue Herausforderung der Küchenleitung an und ist seitdem als neuer Küchenleiter an den notwendigen Veränderungsprozessen in der Speisenversorgung beteiligt. Um das gesamte

Der Essbereich plus Ausgabeküche

Foto: ELIM Diakonie

Anforderungsprofil einer Küchenleitung abzudecken, bot ihm der Arbeitgeber zusätzlich eine Weiterbildung zum Küchenmeister an, die er im nächsten Jahr abschließen wird.
Der nun stellvertretende Küchenleiter absolviert aktuell eine Weiterbildung zum diätetisch geschulten Koch. Damit soll die Zentralküche zukünftig auch für speziellere Kostanfragen gut aufgestellt werden. Zudem gibt es seit einiger Zeit eine themenbezogene Kooperation mit der Ökotrophologin eines befreundeten Unternehmens der Diakonie, um den Bewohnern Hilfestellung bei einem besonderen Beratungsbedarf zur Ernährung anbieten zu können.
In den Ausgabeküchen in der Eppendorfer und Bergedorfer Einrichtung gibt es jeweils einen Koch als Küchenleiter sowie weiteres Küchenpersonal.

Aufbau eines Besprechungswesens

Strukturen schaffen: Das war Marina Lüthjes Hauptaufgabe in den letzten zwei Jahren. Dazu gehörte beispielsweise der Aufbau eines Besprechungswesens. Für die HWL und die Küchenleitung der Zentralküche wurden feste Besprechungsrunden eingeführt. Ebenso neu sind Schulungsangebote wie zum Beispiel ein Moderationstraining für die Hauswirtschafts- und Küchenleitung der Zentralküche.
„Wir haben jetzt seit Neuestem einen Koch-Zirkel, zu dem sich die Köche alle zwei Monate treffen und austauschen. Beim ersten Termin war ich am Anfang dabei, das war großartig, das ist ein junges Team mit Ideen, Energie, Power und Zukunftspotenzial", so die Bereichsleiterin.

Von der Küchen-Software bis zum Controlling

In einer gemeinsam mit der Zentralküche durchgeführten Recherche wurde für ein zukunftsorientiertes Verpflegungsmanagement außerdem eine neue Küchen-Software angeschafft. „Die Einführungsphase hat ein Jahr gedauert, jetzt läuft es. Wir haben nun einen professionellen, gut strukturierten Speisenplan, der alle rechtlichen Vorgaben erfüllt. Statistiken und weitere Auswertungsmöglichkeiten bieten einen umfassenden Blick auf die Einkaufsgewohnheiten," berichtet Marina Lüthje. Aktuell wird der Speisenrücklauf in den Küchen ermittelt. „Allein die Tatsache, dass die Mitarbeitenden merken, da schaut jemand drauf, hat schon eine positive Veränderung bewirkt.".
Auch Controlling ist ein Thema. Das Abrechnungssystem der Küchen war in die Jahre gekommen. Seit 2021 ist es nun neu aufgestellt, die Ausgabeküchen haben jetzt ihr eigenes Teilbudgets für den Lebensmittelbereich, welches sie eigenverantwortlich verwalten.
Weiter wurde der Maschinen- und Gerätepark in den Küchen in den Blick genommen.

Digitale Dienstplan-Struktur auch für die Küche

Zum Abschluss gebracht hat Marina Lüthje auch eine digitale Dienstplan-Struktur: „Als ich bei ELIM anfing, waren die Reinigungs-

teams schon ins neue Programm eingepflegt, die Küchen fehlten hingegen noch komplett. In dem Zusammenhang kamen unterschiedliche Abrechnungsstrukturen zu Tage, die es galt, Stück für Stück anzupassen und zu vereinheitlichen."

Und die neue Systematik samt Abrechnung musste den Mitarbeitenden vermittelt werden, hier haben die Hauswirtschaftsleitungen vor Ort unermüdlich Gespräche mit den Mitarbeitenden geführt. Zukünftig hat der handgeschriebene Stundenzettel damit ausgedient.

„Für die Reinigungskräfte wurde im letzten Jahr auch neue Berufskleidung angeschafft. Die alte Arbeitsbekleidung erfüllte nicht mehr die erforderlichen Hygieneanforderungen", berichtet die Bereichsleiterin. Mit den neuen Hosen und Poloshirts gibt die Reinigung nun ein gepflegtes, professionelles Bild ab.

„Ein weiterer zukunftsweisender Schritt war die Tarifumstellung vom früheren Haustarifvertrag auf den Kirchlichen Tarifvertrag der Diakonie (KTD). Früher lag der Verdienst der Reinigungsmitarbeitenden knapp über dem Mindestlohn, damit kann ich niemanden motivieren. Mit dem neuen Tarifeinstieg können wir den Mitarbeitenden nun eine marktübliche Entlohnung anbieten", berichtet Marina Lüthje.

Das war bei uns doch schon immer so ...

Bei geplanten Veränderungen hören die Leitungskräfte der Hauswirtschaft von den Mitarbeitenden oft: Das war doch bei uns schon immer so, wieso wird das jetzt geändert? „Hier ist es wichtig, eine Balance zu finden zwischen individuellen Abläufen und Bedarfen in den jeweiligen Häusern und dem Wunsch nach Vereinheitlichung von Abläufen."

Grundsätzlich schätzt die Bereichsleiterin den sehr wohlwollenden Umgang mit den Mitarbeitenden bei der ELIM Diakonie, quer durch alle Hierarchie-Ebenen. „Die Teams bilden einen bunten Querschnitt durch die halbe Welt ab, Hautfarbe, Konfession und Herkunft treten in den Hintergrund, die Arbeit ist das verbindende Element. Hier haben wir die Chance, Integration zu leben. Ich finde, wir sollten sie nutzen."

Führung für rund 59 Mitarbeiter*innen

Marina Lüthje arbeitet nun seit zweieinhalb Jahren für die ELIM Diakonie und ist dankbar dafür, dass die Mitarbeitenden der Hauswirtschaft den eingeschlagenen Weg Tag für Tag mitgehen und sich auf die notwendigen Veränderungen einlassen. Die Bereichsleiterin führt derzeit 59 Mitarbeiter*innen. Sie weiß aus ihrer eigenen langjährigen Praxis, was die Hauswirtschafts- und Küchenleitungen täglich in den Einrichtungen leisten und freut sich, dass sie trotzdem noch an der Weiterentwicklung des Fachbereiches Hauswirtschaft interessiert sind und in Schulungen und Arbeitsgruppen konstruktiv mitarbeiten.

Ganz wichtig bei allen Umstrukturierungsmaßnahmen ist laut Marina Lüthje auch die Unterstützung der Geschäftsführung. Hauswirtschaft wird in den Häusern der ELIM Diakonie heute wieder gelebt und weiterentwickelt.

Entsetzt war Marina Lüthje allerdings, als sie bei der Suche nach Hauswirtschaftsleitungen für die Häuser festgestellt hat, dass nur noch wenige HWLs ausgebildet werden. „Das ist doch so ein breitgefächerter Beruf mit vielfältigen Aufstiegschancen und der Bedarf an hauswirtschaftlicher Führung in den Einrichtungen ist auf jeden Fall mehr denn je vorhanden." Dafür ist ihr Berufsweg das beste Beispiel.

■ *Alexandra Höß*

Botschafter*innen für die Hauswirtschaft

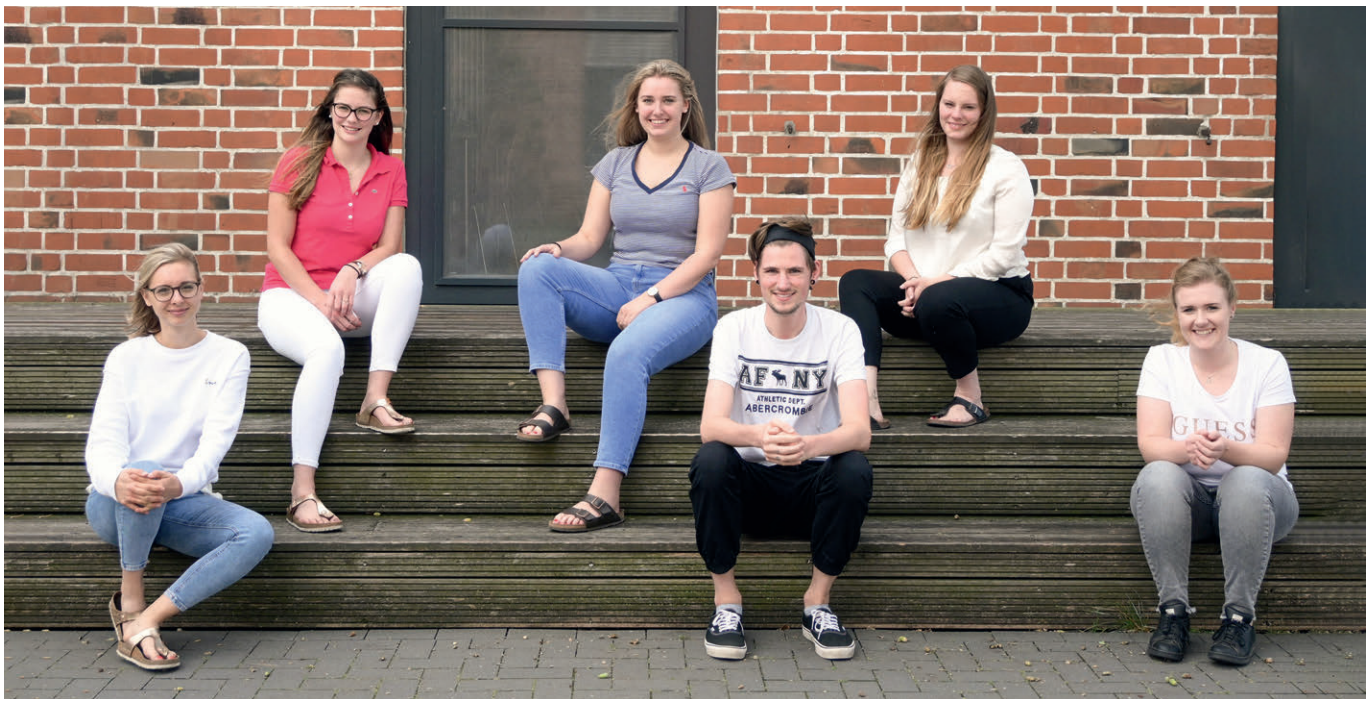


Foto: ZEHN

Die Ausbildungsbotschafter*innen in Niedersachen, v.l.n.r.: Almut Blecken, Jolina Luttermann, Sophie Raupers-Greune, Niklas Seeberg, Kimberley Jende und Johanna Oelgeschläger sind die Botschafter*innen der niedersächsischen Imagekampagne für Hauswirtschaft

„Hauswirtschaft ist angesagt“ heißt die Imagekampagne des Zentrums für Ernährung und Hauswirtschaft in Niedersachsen (ZEHN). Ziel ist, das Berufsbild zu stärken und bekannter zu machen. Die Fachreferentin Hauswirtschaft des ZEHN, Angrit Bade, stellt die zentralen Elemente der Kampagne vor.

▶ Was waren die Gründe dafür, die Imagekampagne „Hauswirtschaft ist angesagt“ zu starten?

Das ZEHN-Projekt wurde gestartet, da speziell auf politischer Ebene registriert wurde, dass immer mehr Menschen die Gemeinschaftsverpflegung nutzen, immer mehr außerhalb der Familie betreut und versorgt werden müssen. Demgegenüber stehen immer weniger Fachkräfte, die die hauswirtschaftlich verantwortlichen Aufgaben übernehmen können. In der Politik ist angekommen, hier müssen wir etwas tun. Mit der Gründung des ZEHN im Oktober 2019 wurde schon die Aufgabe formuliert, eine Imagekampagne für die Hauswirtschaft zu entwickeln. Das ist für mich als Fachreferentin Hauswirtschaft der Schwerpunkt meiner Tätigkeit. Der Bedarf an Fachkräften ist da und immer wieder bleiben Stellen unbesetzt oder müssen fachfremd besetzt werden. Die Zahl der Auszubildenden ist in den letzten zehn Jahren etwa um die Hälfte gesunken. Das Potenzial der Berufe in der Hauswirtschaft ist nicht bekannt und wenig anerkannt. Es geht darum, wieder mehr

Menschen auf diesen Beruf aufmerksam zu machen und in der Gesellschaft mehr Anerkennung für diese Profession zu erreichen. Allerdings stellt sich schon die Frage, wo fängt man an, wo sind Schnittstellen zu anderen Berufen, wo grenzt man ab? Ich persönlich habe es immer als Vorteil gesehen, dass durch die Hauswirtschaft immer das große Ganze gesehen wird. Die Schnittstellen zu anderen Berufen sind da und die Abgrenzung ist nicht ganz einfach. Aber die Arbeit im multiprofessionellen Team ist das, was Hauswirtschaft auch so besonders macht.

▶ Und wie sind Sie die Kampagne dann angegangen?

Wir haben uns bei unserer Recherche zunächst die Grundlagen aus aktuellen Jugend-Studien, die mit 15- bis 25-Jährigen gemacht wurden, angeschaut. Was möchten junge Leute, wenn sie in den Beruf gehen? Wie spricht man sie am besten an? Hier wurde schnell klar, dass wir für die Imagekampagne junge Menschen brauchen, die junge Menschen ansprechen. Das Ansehen einer Berufsgruppe wird maßgeblich von den Menschen geprägt, die darin arbeiten und Inhalte und Thematiken nach außen bringen. Hauswirtschaft wird oft mit älteren Gesichtern in Verbindung gebracht und als angestaubt wahrgenommen.

Im Sommer 2020 sind wir mit der Imagekampagne durch einen Aufruf für Hauswirtschaftsbotschafter*innen gestartet und haben junge Menschen aus der Hauswirtschaft bis 27 Jahre angesprochen. Insgesamt hatten wir 14 Bewerbungen, sowohl von Auszubildenden als auch von Berufseinsteiger*innen. Wir konnten leider nicht alle nehmen, da wegen Corona klar war, dass Veranstaltungen wie Messen, auf denen die Hauswirtschaftsbotschafter*innen auftreten sollten, gar nicht stattfinden können.

Aufgrund dieser Situation haben wir uns für fünf Bewerberinnen und einen Bewerber entschieden, die aus ganz unterschiedlichen Regionen von Niedersachsen kommen. Das sind zwei Auszubildende, zwei junge Frauen in der Weiterbildung an einer Fachschule und zwei Berufseinsteiger*innen. Ein junger Mann ist dabei, der als Berufseinsteiger auf der Insel Langeoog arbeitet. Mit den Botschafter*innen haben wir zunächst einen Workshop zum Kennenlernen durchgeführt und gemeinsam einen Fotoworkshop besucht ist.

▶ Was sind die Aufgaben der Botschafter*innen?

Der Schwerpunkt der Arbeit mit den Botschafter*innen lag auf dem Input für die Webseite „Hauswirtschaft ist angesagt“. Hierfür haben die Botschafter*innen Steckbriefe, Zitate und weitere Beiträge erstellt, um die Webseite mit Leben zu füllen. Sie berichten authentisch aus ihrem Ausbildungs- und Berufsalltag. Die Webseite ist im März 2021 zum Welttag der Hauswirtschaft online gegangen.

Veranstaltungen mit den Botschafter*innen konnten online durchgeführt werden. So haben wir uns im Frühjahr zum Beispiel mit den Botschafter*innen am Boys Day beteiligt. Zusammen mit den Kolleginnen der Landwirtschaftskammer haben wir ein Online-Angebot für Lehrkräfte der Berufsorientierung in Niedersachsen erarbeitet. Dabei haben unsere Botschafter*innen das Berufsfeld Hauswirtschaft vorgestellt. Es ging darum, dass die Lehrkräfte auch wissen, dass es dieses Berufsfeld gibt. Kontakte zur Agentur für Arbeit sind aufgebaut worden. Hier konnte ich auch zwei Botschafterinnen mitnehmen, um Berufsberatern eine Information dazu zu geben, wie der Arbeitsalltag einer Hauswirtschafterin aussieht.

▶ Warum werden auf der Webseite „Hauswirtschaft ist angesagt“ auch die Eltern angesprochen?

In den Jugend-Studien wurde speziell darauf geschaut, wer die Berufswahl beeinflusst. Da wurde deutlich, dass der engste Familienkreis eine sehr große Rolle spielt, wenn es um die Akzeptanz von Berufen geht. Das bedeutet, dass man Eltern, Verwandte und enge Multiplikatoren wie Lehrkräfte in den Blick nehmen muss. Ich habe auch von großen Unternehmen gehört, die speziell Eltern einladen, um ihnen zu zeigen, wie die Ausbildung bei ihnen abläuft. Es ist wohl auch sehr wichtig, dass Eltern der Ausbildung ihrer Kinder positiv gegenüberstehen.

Auch das Stichwort Praktika ist wichtig, das wurde in den Studien als sehr bedeutsam für die Berufswahl angesehen. Da sind ja dann die Betriebe gefordert. Sie sind also auch eine wichtige Zielgruppe für unsere Image-Kampagne. Ebenso wichtig sind die Berufsumsteiger, Menschen also, die sich aus verschiedenen Gründen beruflich umorientieren möchten. Ganz aktuell in Zeiten von Corona waren das zum Beispiel Beschäftigte in der Gastronomie, die sich umorientiert und andere Berufsfelder gesucht haben.

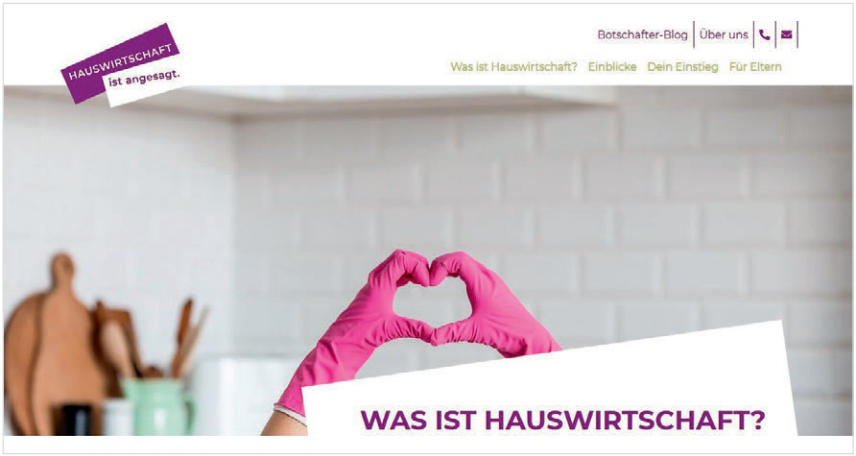
Foto: Ehrecke

Interviewpartnerin Angrit Bade ist die Fachreferentin Hauswirtschaft beim Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft in Niedersachsen

Zur Person

Die Interview-Partnerin **Angrit Bade** arbeitet seit zwei Jahren als Fachreferentin Hauswirtschaft beim Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) in Oldenburg. Das Zentrum beschäftigt sich unter anderem mit den Themenfeldern Hauswirtschaft, Alltagskompetenzen, Lebensmittelwertschätzung und Ernährung. Neben Angrit Bade gehören fünf weitere Mitarbeiterinnen unter der Leitung von Rike Bullwinkel zum Team des ZEHN.

Angrit Bade hat eine klassische hauswirtschaftliche Ausbildung gemacht und wurde noch zur „Staatlich geprüfte ländliche Hauswirtschaftsleiterin“ ausgebildet. Nach ihrer Ausbildung arbeitete sie einige Jahre in Tagungshäusern und absolvierte danach ein Ökotrophologie-Studium an der Fachhochschule Hamburg. Hier setzte sie sich mit dem Schwerpunkt Direktvermarktung in ihrer Diplomarbeit auseinander. Anschließend ging sie in die Familienzeit und startete danach wieder als Lehrerin für Fachpraxis an einer Berufsbildenden Schule, bevor sie 2019 die Stelle im ZEHN übernahm.



Blick auf die Webseite **www.hauswirtschaft-ist-angesagt.de**

Das offizielle Kampagnenbild von „Hauswirtschaft ist angesagt“

▶ Was ist für die Zukunft geplant?
Erstmal brauchen die Hauswirtschaftsbotschafter*innen noch Verstärkung. Wir suchen Auszubildende der Hauswirtschaft, die das jetzige Team unterstützen, um zum Beispiel online Schülerinnen und Schüler in der Berufsorientierung einen Einblick in ihren Ausbildungsalltag zu geben. Durch die Pandemie gibt es ja leider nur wenig Veranstaltungen in Präsenz zur Berufsorientierung in Schulen.
Es hat sich gezeigt, dass Auszubildende einfach näher dran sind an den Schüler*innen. Auch Lehrkräfte sind interessiert, denn sie kennen den Arbeitsalltag eines/einer Hauswirtschafter*in nicht. Authentische Berichte aus dem Betriebsalltag einer Auszubildenden kommen gut an.
Weiter planen wir mit den Hauswirtschaftsbotschafter*innen einen Social-Media-Kanal aufzubauen. Wie schnell wir damit sein werden, kann ich noch nicht sagen.

▶ Bekommen die Botschafter*innen Geld für ihren Einsatz?
Sie bekommen eine kleine Aufwandsentschädigung zum Beispiel für Beiträge und Bilder oder eine Fahrtkostenerstattung. Das ist ein Minimum, denn die Tätigkeit als Hauswirtschaftsbotschafter*in ist ein Ehrenamt zusätzlich zum normalen Alltag in der Ausbildung oder im Beruf.

▶ Wie wird die Webseite „Hauswirtschaft ist angesagt“ angenommen?
Ganz konkret in Zahlen kann ich es Ihnen nicht sagen. Als sie online gegangen ist im März/April ist sie sehr oft angeklickt worden. Jetzt im August sind, trotz offiziellem Ausbildungsbeginn, die Zahlen runtergegangen. Insgesamt ist die Seite sehr gut angekommen und wir haben viele positive Rückmeldungen erhalten.
Wir haben jedoch prinzipiell immer weniger Schulabgänger, die überhaupt in die Ausbildung gehen wollen. Das macht sich bei allen Ausbildungsberufen bemerkbar. In Niedersachsen hatten wir im letzten Ausbildungsjahr nur noch knapp 300 Auszubildende in der Hauswirtschaft. Und trotzdem denke ich, dass Hauswirtschaft mit der neuen Ausbildungsordnung eine gute reelle Ausbildung bietet, denn wir brauchen die Fachkräfte.

▶ Denken Sie, die Imagekampagne trägt Früchte?
Auf jeden Fall. Die Menschen sind an Informationen interessiert, brauchen aber auch ihre Zeit, um sich zu orientieren.
Junge Leute sind sehr an Nachhaltigkeit und Klima interessiert, damit werben auch andere Ausbildungsberufe. Der Beruf Hauswirtschaft bietet die Möglichkeit, ressourcenschonend zu arbeiten in Bezug auf Wasser, Energie, Lebensmittel oder konkret auch die Dosierung von Wasch- und Reinigungsmitteln. Auf der Webseite sind die Stichworte Nachhaltigkeit und Klima zwar genannt, aber das Themengebiet wird noch weiter ausgebaut.
Die Webseite wird auf jeden Fall weiterentwickelt. Es sollen zum Beispiel auch die Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Erstausbildung, wie zum Beispiel die Fachschulen in Niedersachsen, aufgeführt werden. Für gut ausgebildete Hauswirtschafterinnen sind die Weiterbildungsperspektiven sehr wichtig, die der Beruf auch bietet.
Wir sind auch im regelmäßigen Austausch mit anderen Kompetenzzentren für Hauswirtschaft wie in Bayern oder Baden-Württemberg. Wir können uns sehr gut ergänzen und voneinander profitieren. Baden-Württemberg hatte angefangen mit Botschaftern, das haben wir gern aufgegriffen. Es muss ja nicht immer alles neu erfunden werden, um das Thema Hauswirtschaft in die Fläche zu bringen.

▶ Vielen Dank für das Gespräch!

■ *Interview: Alexandra Höß*

Weitere Infos:
www.zehn-niedersachsen.de
www.hauswirtschaft-ist-angesagt.de

28. Oktober 2021 als Online-Event

19. rhw-Hygieneforum

www.rhwonline.de/hygfo21

Vortragsprogramm 10.00 Uhr bis 15.30 Uhr:*

Neue DIN-Normen und Leitlinien 2022: Über die Hürden der Anerkennung zur Professionalisierung!
Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft, Pellworm // Prof. Dr. Benjamin Eilts, Hochschule Sigmaringen

Arbeitsanweisungen bei Wäsche und Co. – „Klingen manchmal komisch, sind aber so!“
Sabine Rose Mück, Hyco Consult Mück, Cuxhaven

Was Hygienebeauftragten 2021 auf den Nägeln brennt– ein Update und eine Detektivgeschichte
Dr. Dieter Bödeker, selbstständiger Hygieneberater und rhw-Experte, Wedemark

Essenz: Das haben wir konkret aus der Pandemie gelernt
Barbara Baumann, Stabsstelle Hauswirtschaft, Kongregation der Barmherzigen Schwestern, München // Christina Uhl, Hauswirtschaftliche Betriebsleitung, DIAKONEO KdöR Wohnen, Bruckberg // Robert Baumann

Der ReinigungsPROZESS – der letzte Schritt zur hygienischen Reinigung
Andreas Carl, Reinigungsberater, Nürnberg

30 Minuten aus der Praxis pur: Ihre Fragen an die Expert*innen!
Irina Pericin Häfliger, ZHAW, Wädenswill, Schweiz // Prof. Dr. Benjamin Eilts, Hochschule Sigmaringen // Andreas Carl // Sabine Rose Mück // Dr. Dieter Bödeker // Robert Baumann

*Änderungen vorbehalten

Anmeldung und weitere Informationen: www.rhwonline.de/hygfo21

Unsere Referent*innen (Stand: August 2021)
(v. l. n. r., ohne Bild: Barbara Baumann): Martina Feulner, Sabine Rose Mück, Dr. Dieter Bödeker, Christina Uhl, Andreas Carl, Irina Pericin Häfliger, Prof. Dr. Benjamin Eilts, Robert Baumann (Moderation)

2109001 © Fotolia - juland

VNM AKADEMIE
Behringstraße 10 • 82152 Planegg • www.vnm-akademie.de
E-Mail: akademie@vnmonline.de • Telefon: (0 89) 31 89 05-54 • Fax: (0 89) 31 89 05-38

„Wir beginnen bereits im Kindergarten …“

Elke Messerschmidt vom Kompetenzzentrum Hauswirtschaft schildert in rhw praxis, wie die Chancen und Aufgaben der Hauswirtschaft vor allem bei jüngeren Menschen bekannter gemacht werden können. Das beginnt nämlich schon im Kindergarten!

Elke Messerschmidt, Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, Bereich Wissensmanagement und Kommunikation

Was hat aus bayerischer Sicht geholfen, neue Auszubildende für die Hauswirtschaft zu gewinnen in Zeiten, wo Berufsmessen oder ein Tag der offenen Tür kaum möglich waren?
Die Hauswirtschaft war in den letzten Monaten mit vielen Online-Formaten unterwegs. Dieser digitale Weg der Berufswerbung wird auch zukünftig genutzt werden. Es entsteht derzeit ein Konzept für die Berufsnachwuchs-Werbung. Basis hierfür sind zwei Online-Umfragen bei Auszubildenden in der Hauswirtschaft sowie bei zukünftigen hauswirtschaftlichen Führungskräften. Aus den Erkenntnissen dieser Umfragen leiten wir ab, wie wir die Zielgruppe der Schülerinnen und Schüler passgenau und effizient ansprechen. Über die Online-Umfragen konnten wir auch Botschafterinnen und einen Botschafter gewinnen, die sich in den nächsten Monaten gezielt für die Berufswerbung engagieren. Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft begleitet sie dabei. Die Online-Befragungen zeigen, dass die Schulen im Rahmen der Berufsorientierung sowie die Lehrkräfte allgemein eine wichtige Rolle bei der Berufsfindung spielen. Hier sehen wir einen wichtigen Ansatzpunkt, um vor allem die beruflichen Chancen auch durch die vielfältigen Fortbildungsmöglichkeiten in der Hauswirtschaft aufzuzeigen.

Auch schon in der Schule möchten Sie mit der Aktion „Mensa-Hero“ auf die Hauswirtschaft aufmerksam machen. Wie kamen Sie auf die Idee?
Wir beginnen ja sogar bereits im Kindergarten mit dem Programm „Alles in Ordnung“ auf Hauswirtschaft aufmerksam zu machen. Der Mensa-Hero entstand auf Anregung von Lehr- und Betreuungskräfte an Ganztagsschulen sowie Kolleginnen aus dem Bereich Schulverpflegung. Sie signalisierten dem Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, dass es beim Mittagstisch Defizite im Bereich

Die Aktion „Mensa-Hero“ richtet sich an Schüler*innen

Foto: Judith Schmidhuber, StMELF

Umgangsformen und hauswirtschaftlichen Kompetenzen gibt. Immer mehr Kinder und Jugendliche verbringen ja inzwischen einen großen Teil ihrer Zeit in schulischen Einrichtungen und haben nicht die Möglichkeit, diese Tätigkeiten zu Hause zu erlernen. Schule wird also ein Lebensort, an dem wichtige Alltagskompetenzen vermittelt werden müssen. Deshalb entwickelte das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft den Mensa-Hero. Er vermittelt auf spielerische Art und Weise verschiedene Kompetenzen des Alltags wie Handhygiene, Tisch abwischen, Servierwagen und Geschirrspüler bestücken, sowie Tischsitten im Rahmen der Mittagsbetreuung. Es existieren Verleihpakete mit den zugehörigen Materialien, die von den Schulen ausgeliehen werden können.

▶ Karriere heißt auch kontinuierliche Weiterbildung. Was ist hier geplant?

Im Bereich der Meisterfortbildung ist es uns ein Anliegen, den Lehrkräften aktuelle und fachlich fundierte Materialien zur Verfügung zu stellen. Bisher entstanden drei Leitfäden für den Unterricht, einer zur Reinigung und Pflege von Textilien, je ein weiterer zu Wohnbedürfnissen und Wohnformen im Alter sowie zum barrierefreien Wohnen. Hier sind weitere Themen geplant. Derzeit entsteht in Zusammenarbeit mit der Hochschule Anhalt ein Programm zur Prozesskostenrechnung in der Wäschepflege. Dieses E-Learning-Modul hat den Vorteil, von Fachkräften unabhängig von Ort und Zeit durchgeführt werden zu können. Zu neu erscheinenden Meisterkompendien bieten wir jeweils die entsprechende fachliche Schulung im Online-Format an.
Insgesamt ist uns am KoHW fachliche Weiterbildung von hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften von Beginn unserer Tätigkeit an sehr wichtig gewesen. In diesem Zusammenhang bieten wir regelmäßig zwei große Tagungen an. Das Symposium Hauswirtschaft im Herbst am 11. November 2021 und „Meet the Prof“ im Frühling. Für Wiedereinsteiger in den Beruf vertiefen wir jährlich ein Thema in der Praxis unter dem Titel „Sommerakademie“. Dazu kommen einzelne Seminartage für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Referent*innen für Hauswirtschaft, Lehrkräfte und Erzieher*innen.

▶ Wie kann es weitergehen in Sachen Image und Hauswirtschaft?

Die großen Themen der Jugend sind Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Hauswirtschaft hat in diesen Themenfeldern viel zu bieten. Ein positives Image entsteht, wenn es gelingt, diese Zusammenhänge deutlich zu machen. Das heißt, wir vermitteln zwar immer noch hauswirtschaftliche Grundprinzipien zum Kochen, Waschen, Reinigen, aber ich ändere die Verpackung in eine Form, die Jugendliche anspricht und überzeugt. Dann heißt es beispielsweise „Deine hauswirtschaftliche Fähigkeiten verbessern die Umweltproblematik“, „Hausarbeit macht die Maschine, du musst sie nur bedienen können“ oder „Hauswirtschaftliche Grundprinzipien schützen deine eigene Gesundheit“.
Ich denke, in diese Richtung müssen wir die nächsten Jahre denken und den Nutzen der Hauswirtschaft für unsere Gesellschaft deutlich machen. Auch die Herausforderungen der Zukunft, unter anderem durch eine alternde Gesellschaft, lassen sich nur durch ein ausreichendes Angebot an hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen meistern.

▶ Vielen Dank für das Interview!

■ *Interview: Robert Baumann*

Hauswirtschaft in der Kita mit Staatsministerin Michaela Kaniber

Karrierewege in der Hauswirtschaft

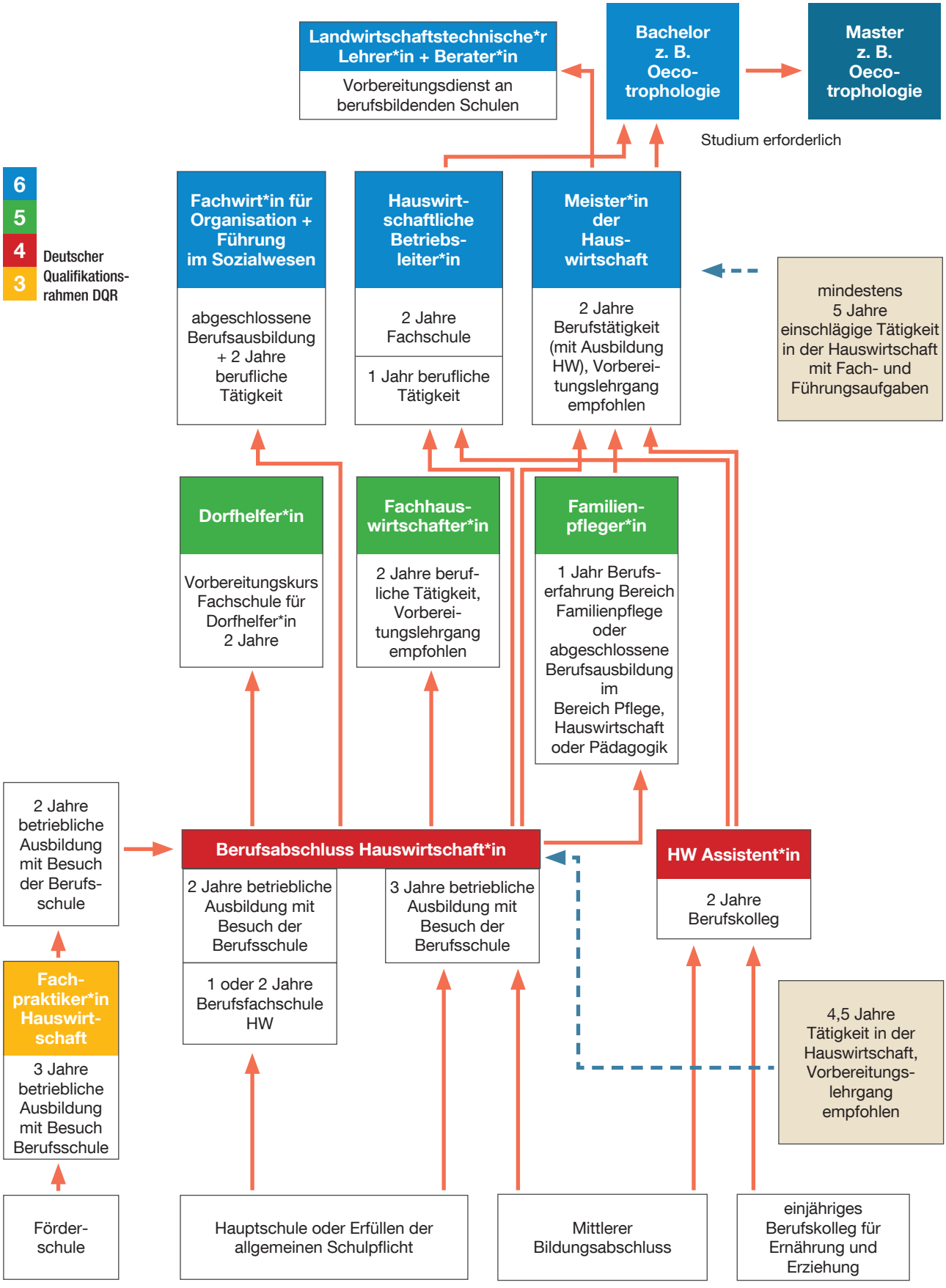
Wer den Beruf „Hauswirtschafter*in“ gelernt hat, dem stehen eine Reihe von Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten offen. Oft sind diese jedoch nicht bekannt und je nach Bundesland gibt es auch Unterschiede. Hier eine (nicht vollständige) Übersicht über Karrierewege in der Hauswirtschaft.

Das Thema ist sehr komplex und doch ist es interessant zu sehen, welche Möglichkeiten die Hauswirtschaft zu bieten hat. Im Fachausschuss Bildung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) läuft gerade ein Projekt mit dem Ziel, möglichst alle Bildungsgänge in einer Datenbank zu erfassen und zur Verfügung zu stellen. „Dazu haben wir eine Masterarbeit beauftragt, die nun fertig ist. Nun geht es an die Datenaufbereitung und Bereitstellung“, so die Vorsitzende des Fachausschusses der dgh, **Daniela Katz-Raible**, Akademie Kupferzell, gegenüber **rhw praxis**. Zunächst geht es bei der geplanten Datenbank um die Fort- und Aufstiegsweiterbildungen, später folgen dann auch weitere Bildungsgänge.

Deshalb der Hinweis: Die folgenden Bildungsgänge sind bei weitem noch nicht alle Fort- und Weiterbildungsangebote. So könnten auch die Angebote der Fernlehrgänge noch hinzugezählt werden (beispielsweise von KlöberKassel oder Kompass/Carola Reiner).

Ausbildungsstufen in der Hauswirtschaft Beispiel Baden-Württemberg

(Quelle: Regierungspräsidium Tübingen)



Meister*in in der Hauswirtschaft

Berufsprofil:
Meister*innen der Hauswirtschaft planen, steuern und überwachen in hauswirtschaftlichen Betrieben die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen. Neben ihren verwaltenden Aufgaben führen sie Mitarbeiter*innen und leiten Auszubildende an.

Voraussetzungen:
- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter*in und zwei Jahre Berufspraxis in der Hauswirtschaft,
- oder mindestens fünf Jahre einschlägige Berufspraxis mit Fach- und Führungsaufgaben,

Angebotsformen:
- Kurse zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung (2 bis 3 Jahre).
- Die Kurse sind meist berufsbegleitend und freiwillig, das heißt, für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an einem Lehrgang nicht verpflichtend.
- Die Meisterprüfung ist bundesweit einheitlich geregelt.

Hauswirtschaftliche*r Betriebsleiter*in

Berufsprofil:
Hauswirtschaftliche Betriebsleiter*innen organisieren die Arbeitsabläufe und den Personaleinsatz hauswirtschaftlicher Bereiche. Name in Bayern: „Betriebswirt*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“

Voraussetzungen:
- Mittlerer Bildungsabschluss und abgeschlossene Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter*in

Angebotsformen:
- Landesrechtlich geregelte berufliche Weiterbildung an Fachschulen, Fachakademien etc.
- Dauer: in Vollzeit zwei bis drei Jahre, in Teilzeit meist vier Jahre.
- Staatliche Abschussprüfung, oft auch in Kombination mit der Ausbildereignung nach Ausbildereignungsverordnung (AEVO) und der Fachhochschulreife.

Dorfhelfer*in

Berufsprofil:
Dorfhelfer*innen übernehmen hauswirtschaftliche, pflegerische, erzieherische und zum Teil landwirtschaftliche Aufgaben vor allem in ländlichen Haushalten, wenn der/die Haushaltsführende zeitweilig ausfällt.

Voraussetzungen:
- Abschlussprüfung zum/zur Hauswirtschafter*in und mindestens ein Jahr Berufspraxis in der Hauswirtschaft.

Angebotsformen:
- Landesrechtlich geregelte berufliche Weiterbildung an Fachschulen.
- Dauer: je nach Bundesland ein bis zwei Jahre.
- Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an einem Lehrgang nicht verpflichtend.

Wirtschafter*in in der (ländlichen) Hauswirtschaft

Berufsprofil:
Die Berufsbezeichnung kann in den Bundesländern variieren. Mitwirkung im Management hauswirtschaftlicher Betriebe, wie Landwirtschaftliche Unternehmerhaushalte (Direktvermarktung/Gästebeherbergung/Cafébetrieb), Alten- und Pflegeeinrichtungen, Tagesstätten oder Reha-Einrichtungen.

Voraussetzungen:
Berufsabschluss in einem einschlägigen Ausbildungsberuf und mindestens ein Jahr Berufstätigkeit (der Besuch einer hauswirtschaftsnahen ein- bzw. zweijährigen Berufsfachschule ist mit einer einschlägigen Berufstätigkeit vergleichbar).

Angebotsformen:
- Dauer: ein Jahr Vollzeitfachschule (in Bayern 1,5 Jahre Fachschule zum/zur Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in für Ernährung und Haushaltsmanagement).
- Nach einem weiteren Jahr und weiteren Prüfungsbausteinen ist der Berufsabschluss zur HBL/Meisterin möglich, dann mit Erwerb der allgemeinen Fachhochschulreife.

Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt*in

Berufsprofil:
Staatlich geprüfte Agrarbetriebswirte und -betriebswirtinnen planen, koordinieren, organisieren und überwachen die Abläufe in landwirtschaftlichen Betrieben.

Voraussetzungen:
In der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf (wie Hauswirtschaft) sowie Berufspraxis. Darüber hinaus wird je nach Bundesland zudem der Abschluss als staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in im Bereich Landwirtschaft vorausgesetzt.

Angebotsformen:
- Landesrechtlich geregelte berufliche Weiterbildung an Fachschulen.
- Dauer: in Vollzeit ein bis zwei Jahre, in Teilzeit drei Jahre.
- Staatliche Abschlussprüfung.

Haus- und Familienpfleger*in

Haus- und Familienpfleger*in ist keine Fort- oder Weiterbildung für Hauswirtschafter*innen, sondern eine eigenständige Ausbildung, die früher schulisch war und heute meist praxisintegriert angeboten wird. Sie wird trotzdem hier vorgestellt.

Berufsprofil:
Haus- und Familienpfleger*innen unterstützen Familien in Notsituationen. Sie betreuen die Kinder, erledigen den Haushalt, kümmern sich um pflegebedürftige bzw. chronisch kranke Haushaltsmitglieder und führen Pflegemaßnahmen durch.

Voraussetzungen:
- Je nach Bundesland unterschiedliche Zugangsvoraussetzungen wie beispielsweise eine abgeschlossene Ausbildung in der Hauswirtschaft oder eine mehrjährige einschlägige Berufstätigkeit.

Angebotsformen:
- Landesrechtlich geregelte schulische Ausbildung an Berufsfachschulen.
- Dauer: in der Regel zwei Jahre Schule und ein Jahr Berufspraktikum.
- Staatliche Abschlussprüfung.

Fachhauswirtschafter*in

Berufsprofil:
Fachhauswirtschafter*innen unterstützen hilfs- bzw. pflegebedürftige Menschen bei der Haushaltsführung und übernehmen bei Bedarf die hauswirtschaftliche Versorgung und körperliche Grundpflege.

Voraussetzungen:
- Abschlussprüfung als Hauswirtschafter*in sowie zwei Jahre einschlägige Berufspraxis,
- alternativ mindestens sechsjährige einschlägige Berufspraxis.

Angebotsformen:
- Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang mit 1,5 bis 2 Jahren Dauer.
- Angebote derzeit fast ausschließlich in Bayern.
- Prüfung ist bundesweit einheitlich geregelt.
- Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an einem Lehrgang nicht verpflichtend.

Fachwirt*in für Organisation und Führung im Sozialwesen

Berufsprofil:
Fachwirt*innen für Organisation und Führung im Schwerpunkt Sozialwesen übernehmen Aufgaben in der Verwaltung und im Management vorwiegend sozialer bzw. sozialpädagogischer Einrichtungen.

Voraussetzungen:
- In der Regel Abschluss in einem Ausbildungsberuf, zum Beispiel als Hauswirtschafter*in, sowie mindestens zwei Jahre einschlägige Berufspraxis.

Angebotsformen:
- Landesrechtlich geregelte schulische Ausbildung an Berufsfachschulen.
- Dauer: in Teilzeit zwei Jahre.
- Staatliche Abschlussprüfung.

Techniker*in Lebensmitteltechnik (Systemgastronomie)

Berufsprofil:
Staatlich geprüfte Techniker*innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie wirken mit bei der Planung, Steuerung und Überwachung von Produktionsabläufen zur Umsetzung standardisierter, zentral gesteuerter Gastronomiekonzepte in Betriebsstätten.

Voraussetzungen:
- Abschluss in einem Ausbildungsberuf, zum Beispiel als Hauswirtschaft*in sowie ein Jahr Berufspraxis.

Angebotsformen:
- Landesrechtlich geregelte schulische Ausbildung an Berufsfachschulen
- Dauer: in Vollzeit zwei Jahre.
- Staatliche Abschlussprüfung

Quellen: Berufenet/Bundesagentur für Arbeit, oikos/Ausbildungsinitiative Hauswirtschaft, fachliche Beratung von Daniela Katz-Raible (dgh) und Mareike Schubert (vlb)

Techniker*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Berufsprofil:
Staatlich geprüfte Techniker*innen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement wirken bei der Planung und Organisation hauswirtschaftlicher Arbeiten in größeren Einrichtungen mit.

Voraussetzungen:
Angebot nur in Bayern (Kaufbeuren). Berufsabschluss zum/zur Hauswirtschafter*in. Bei entsprechender Vorbildung ist eine kürzere Schulzeit möglich.

Angebotsformen:
- Dauer: Drei Jahre in Vollzeitform mit integriertem Praktikum. Zwei Jahre in Vollzeitform bei mindestens einjähriger Berufspraxis nach dem Berufsabschluss Hauswirtschafter/in oder Einstieg in das 3. Schuljahr mit mittlerem Schulabschluss und einem erfolgreichen Abschluss einer landwirtschaftlich-hauswirtschaftlichen Fachschule oder vergleichbarem Abschluss.
- Die Abschlussprüfung umfasst die Fachgebiete Ernährung und Hauswirtschaft, Dienstleistung und Unternehmensführung.

Diätkoch/Diätköchin oder Diätisch geschulte Fachkraft (DGE)

Berufsprofil:
Diätköche und Diätköchinnen stellen erforderliche Diätkostformen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie fachgerecht her.

Voraussetzungen:
- Abgeschlossene Berufsausbildung als Hauswirtschafter*in, Koch/Köchin etc. sowie Berufspraxis.

Angebotsformen:
- Berufliche Weiterbildung mit Prüfung gemäß den Vorschriften der jeweiligen IHK oder der jeweiligen Bildungsanbieter.
- Dauer ist je nach Anbieter und Kursform unterschiedlich (Vollzeit, Teilzeit, Fernunterricht).
- Für die Zulassung zur Prüfung ist eine Teilnahme an einem Lehrgang nicht verpflichtend.
- Diätetisch geschulte Fachkraft (DGE): beruht auf einem Curriculum der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und wird von externen Fortbildungsinstituten durchgeführt.

Fachwirt*in Reinigungs- und Hygienemanagement

Inhalte:
Neben den Grundlagen zur Reinigungs- und Hygienetechnik geht es bei der Weiterbildung auch um die Themen betriebliche Organisation, Kostenrechnung und Personalmanagement.

Voraussetzungen:
- Je nach Anbieter unterschiedlich definiert.
- Meist Grundkenntnisse und Erfahrung im Bereich der Reinigungs- und Hygienetechnik gefordert.

Angebotsformen:
- Kostenpflichtige Weiterbildung von privaten Trägern wie zum Beispiel dem Forschungs- und Prüfinstitut für Facility Management GmbH (FIGR).
- Dauer: berufsbegleitend in Blöcken, in Kompaktkursen oder als Fernlehrgang.
- Prüfung am Schluss und Zertifikatsverleihung über den Anbieter (zum Beispiel als „Fachwirt*in Reinigungs- und Hygienemanagement [FIGR]“).

Hygiene(management)beauftragte*r Hauswirtschaft

Inhalte:
Vermittelt werden Hygienekenntnisse speziell für die hauswirtschaftlichen Bereiche wie zum Beispiel rechtliche Grundlagen, Grundzüge der Mikrobiologie und Desinfektionsmaßnahmen.

Voraussetzungen:
Geeignet für Fach- und Führungskräfte der Hauswirtschaft in Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern.

Angebotsformen:
- Weiterbildung von privaten Anbietern wie beispielsweise dem Verlag Neuer Merkur GmbH (rhw-Seminare mit **Dr. Dieter Bödeker** seit über 15 Jahren).
- Dauer: berufsbegleitend über einige Tage oder als Fernlehrgang.
- Prüfung am Schluss und Zertifikatsverleihung über den Anbieter. Anschließend eintägige Updates/Auffrischungs-Tageskurse sinnvoll.

Lehramtsausbildung mit und für Hauswirtschaft

Berufsprofil:
Lehrer*innen der Hauswirtschaft können an Grund-, Haupt- und Realschulen, Berufsschulen sowie an landwirtschaftlichen Fachschulen eingesetzt werden. Das Lehramt ist in jedem Bundesland etwas anders geregelt und auch die Bezeichnungen der Lehrkräfte – in Baden-Württemberg beispielsweise sind Fachlehrer*innen studierte Theorielehrkräfte, in Hessen heißen so die Lehrkräfte für den fachpraktischen Teil. Die Lehrkräfte für die Fachpraxis heißen in Baden-Württemberg wiederum Technische Lehrer*innen. Ähnliches dürfte für die anderen 14 Bundesländer gelten.

Voraussetzungen:
Unterschiedliche Zugangsvoraussetzungen, je nachdem, an welcher Schulform eine Lehrtätigkeit angestrebt wird.

Angebotsformen:
- Ausbildung zum/zur Fachlehrer*in für musisch-technische Fächer an Grundschulen (ohne Studium).
- Ausbildung zur Technischen Lehrkraft an Beruflichen Schulen der hauswirtschaftlichen Fachrichtung (ohne Studium) oder landwirtschaftstechnischen Lehrer*in und Berater*in (gilt so beispielsweise nur in Baden-Württemberg, siehe Beispiel im Kasten)
- Berufsschullehrer*in (Studium und Referendariat).

Beispiele für Lehrkräfte in Baden-Württemberg

Landwirtschaftstechnische Lehrer*in und Berater*in (LTLB) in der Landwirtschaftsverwaltung Baden-Württemberg

Berufsprofil:
An den Fachschulen für Landwirtschaft Fachrichtung Hauswirtschaft in Baden-Württemberg unterrichten die LTLB den fachpraktischen Unterricht in den Aus- und Fortbildungsberufen der Hauswirtschaft. Sie sind beteiligt an der fachpraktischen Schulung von Multiplikator/innen im Ernährungsbereich und führen Veranstaltungen im Bereich Haushalt und Verbrauch bzw. im Erzeuger-Verbraucher-Dialog durch. Außerdem beraten sie landwirtschaftliche Betriebe in fachtechnischen Fragen zu Agrotourismus, Direktvermarktung und Bauernhofgastronomie. Der Verwaltungsbereich der Unteren Landwirtschaftsbehörden (zum Beispiel Gemeinsamer Antrag, Grundstücksverkehr, landwirtschaftliches Baurecht) ist ein weiteres mögliches Tätigkeitsgebiet.

Voraussetzungen:
Abschluss als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in oder inhaltlich gleichwertig anerkannt: Abschluss als Meister/in der Hauswirtschaft (mit einer Gesamtleistung von mindestens gut) mit entsprechender Berufspraxis ➲

Angebotsformen:
18-monatiger Vorbereitungsdienst des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, welcher überwiegend an einer Unteren Landwirtschaftsbehörde mit angeschlossener Fachschule erfolgt und mit Lehrgängen an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum Schwäbisch Gmünd, an der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft Kupferzell sowie an den Regierungspräsidien in Baden-Württemberg ergänzt wird (duale Laufbahnausbildung).

Weitere Informationen: www. landwirtschaft-bw.info (https://bit.ly/3kQJu4R)

Technische Lehrer*in an beruflichen Schulen der hauswirtschaftlichen Fachrichtung in Baden-Württemberg

Berufsprofil:
Die technischen Lehrer*innen unterrichten an den beruflichen Schulen der hauswirtschaftlichen Fachrichtung den fachpraktischen Unterricht in den Aus- und Fortbildungsberufen der Hauswirtschaft.

Voraussetzungen:
Abschlussprüfung des Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft II in Baden-Württemberg mit mindestens der Note „ausreichend“ in den Pflichtfächern oder eine gleichwertige Prüfung und eine entsprechende zweijährige Berufspraxis.

Angebotsformen:
Die Ausbildung dauert vier Unterrichtshalbjahre und erfolgt an einem Seminar für Ausbildung und Fortbildung der Lehrkräfte (Berufliche Schulen) und an einer öffentlichen beruflichen Schule sowie mit Genehmigung des Regierungspräsidiums an einer staatlich anerkannten privaten beruflichen Schule.

Weitere Informationen: www.lehrer-online-bw.de

Digitaler Informationsabend des vlb Baden-Württemberg am 27. Oktober 2021 um 19.30 Uhr
www.padlet.com/vlbJungesNetzwerk/InfoabendLTLB

Studium: Ökotrophologie

Inhalte:
Im interdisziplinären Studium der Ökotrophologie geht es um naturwissenschaftliche Inhalte der Ernährungswissenschaft sowie wirtschafts- und sozialwissenschaftliche Themen der Haushaltswissenschaft.

Voraussetzungen:
- Zulassungsvoraussetzung für das Bachelor-Studium ist der Besitz der schulischen Hochschulzugangsberechtigung (allgemeine Hochschulreife, fachgebundene Hochschulreife, Fachhochschulreife oder gleichwertige anerkannte Zugangsberechtigung).
- Auch eine Zulassung ohne schulische Hochschulzulassungsberechtigung ist möglich und zwar mit Meisterprüfung oder gleichwertiger beruflicher Aufstiegsfortbildung wie Hauswirtschaftliche Betriebsleiter*in.
- Auch sogenannte „Fachtreue Bewerber*innen“ können eine fachgebundene Zugangsberechtigung erhalten, das bedeutet, sie haben eine Ausbildung (z.B. Hauswirtschafter*in) abgeschlossen und mindestens drei Jahre im erlernten Ausbildungsberuf gearbeitet.

Angebotsformen:
- Folgende Hochschulen bieten unter anderem Studiengänge im Bereich der Ökotrophologie an: Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Hochschule Anhalt, Hochschule Fulda, Universität Gießen, HAW Hamburg, Universität Kiel, Hochschule Niederrhein, Fachhochschule Münster, Hochschule Osnabrück, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- Außerdem gibt es an weiteren Hochschulen und Universitäten Studiengänge speziell im Bereich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.

■ *Alexandra Höß*

Assistent*in höher einstufen als **Hauswirtschafter*in?**

Eine Voraussetzung zur Ausbildung zur „Hauswirtschafterin“ ist auch der Hauptschulabschluss. Für die „Hauswirtschaftliche Assistentin“ ist in Baden-Württemberg ausdrücklich nur der mittlere Bildungsabschluss möglich, ergänzt vom bereits erworbenen Fachwissen aus dem Jahr davor. Wie kann es sein, dass dann beide Berufsbildungsabschlüsse auf der gleichen Ebene DQR 4 liegen (siehe dazu auch Schaubild Seite 27)?

Diese Frage lassen wir uns erläutern von **Daniela Katz-Raible**, Akademie Kupferzell, Vorsitzende des Fachausschusses Bildung der dgh, **Anita Groh-Allgaier**, Vorsitzende Arbeitskreis Berufliche Bildung beim MdH e.V. und **Martina Feulner**, H wie Hauswirtschaft, Pellworm:

Ursprünglich war es so, dass die Schulabschlüsse allgemein nicht für den DQR relevant waren und deshalb dort nicht eingeordnet wurden. Daher ist es auch nicht in der im Jahr 2013 erschienenen 130-seitigen Publikation der dgh zur Einstufung der Hauswirtschaftlichen Berufe in den DQR zu finden, da die Assistentin ja eine rein schulische Ausbildung ist. Seit 2017 wurden diese in den DQR aufgenommen bzw. den Stufen zugeordnet.

Im Frühjahr 2017 haben die DQR-Gremien die Zuordnung der allgemeinbildenden Abschlüsse beschlossen. Der Hauptschulabschluss (HSA) wurde zum DQR-Niveau 2, der Mittlere Schulabschluss (MSA) DQR-Niveau 3 und die Fachhochschulreife (FHR), die Fachgebundene Hochschulreife (FgbHR) sowie die Allgemeine Hochschulreife (AHR) DQR-Niveau 4 zugeordnet. Der DQR 4 richtet sich nach dem zu erreichenden Abschluss und nicht nach der Bildungsstätte (also ob rein schulisch oder nicht).

Wir würden deshalb aus folgenden Gründen einschätzen, dass die Assistentin DQR 4 ist (die damit erworbene/verbundene Fachhochschulreife ist ja auch auf Stufe 4). In der Liste der zugeordneten Qualifikationen steht auch, dass es DQR 4 sein müsste.

Die Zuordnung dieser Qualifikationen zu Niveau 4 basiert auf den Vorgaben der Rahmenvereinbarung über die Berufsfachschulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17. Oktober 2013 i.d.F. vom 22. März 2019).

- Ziffer 2.3 Bildungsgänge der Berufsfachschulen, die zu einem Berufsbildungsabschluss führen, der nur über den Besuch einer Schule erreichbar ist. (trifft zu)
- Ziffer 2.3.2 Bildungsgänge der Berufsfachschulen für Berufe, deren Ausbildung und Prüfung nach Landesrecht geregelt sind. (trifft zu)
- Ziffer 2.3.2.1 Bildungsgänge der Berufsfachschulen für Assistentinnen/Assistenten
- Es gilt die „Rahmenvereinbarung über die Ausbildung und Prüfung zum Staatlich geprüften technischen Assistenten/zur Staatlich geprüften technischen Assistentin und zum Staatlich geprüften kaufmännischen Assistenten/zur Staatlich geprüften kaufmännischen Assistentin an Berufsfachschulen.“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 30. September 2011 i.d. j. g. F.).
- Die Bildungsgänge können auch nach den unter Ziffer 1.1.2 genannten Bedingungen zur Fachhochschulreife führen. (trifft zu)
- Ziffer 2.3.2.2 Bildungsgänge der Berufsfachschulen für weitere Berufe. Die Ausbildung in den Bildungsgängen nach Anlage 2 vermittelt die erforderlichen Qualifikationen zur Ausübung eines Berufes. Die Dauer der Ausbildung beträgt mindestens zwei Jahre. (trifft zu). Wobei die Assistentin für Hauswirtschaftliche Betriebe (Baden-Württemberg) nicht explizit aufgeführt und zugeordnet ist.

Fazit: Die Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Assistentin, die unter anderem im Baden-Württemberg (Freiburg, Reutlingen, Ravensburg, Stuttgart), in Bayern und Rheinland-Pfalz angeboten wird, ist im Prinzip und vom Grundgedanken her oberhalb der Hauswirtschafterin angesiedelt. Ein Grund ist das über die anderen Berufskollegs hinausgehende qualifizierende Element, dass die Schüler*innen verpflichtend in den Ferien 600 Praktikumsstunden ableisten. Ursprünglich war diese Ausbildung so geplant, dass die Absolventinnen als Stellvertretung arbeiten könnten, beispielsweise als HBL an der Akademie in Bad Boll oder in sozialen Großbetrieben wie der Bruderhaus Diakonie und Samariterstiftung. Doch entsprechend der hier aufgeführten DQR-Regularien sind sie auf DQR 4 angesiedelt. Stufe 5 würde ja sonst heißen, dass sie der Fachhauswirtschafterin mit deren fünf Ausbildungsjahren (DQR 5) gleichgestellt wäre. Entscheidend für die Einstufung im DQR ist, welche Kompetenzen erworben werden können.

■ *Robert Baumann*

Positive Bilder zur **Hauswirtschaft** vermitteln

Das Team des Innovations- und Kompetenzzentrums Hauswirtschaft Baden-Württemberg: v.l.n.r.: Dr. Mareike Bröcheler, Ursula Schukraft, Sylvia Pflüger, Regina Stiedl

Das Diakonische Werk Württemberg hat sich mit den Initiativen „oikos“ und „oikos plus“ vorbildlich für eine Stärkung der Hauswirtschaft und für die Ausbildung in diesem Beruf eingesetzt. Vor genau einem Jahr, im September 2020, nahm das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft im Diakonischen Werk Württemberg seine Arbeit auf. Sein Ziel ist, die Aktivitäten zur Förderung der Hauswirtschaft weiter voranzutreiben. rhw praxis sprach mit Dr. Mareike Bröcheler, die im Zentrum unter anderem für Ausbildungsförderung zuständig ist, über erfolgreiche Marketingstrategien für die Hauswirtschaft.

Was hat man aus der Ausbildungsinitiative oikos, die von 2016 bis 2019 lief, gelernt? Welche Maßnahmen eignen sich besonders zur Azubi- und Fachkräftegewinnung?
Das oikos-Projekt hatte zu Beginn 2016, bedingt durch die Flüchtlingskrise in 2015, als einen Schwerpunkt, Menschen mit Fluchtgeschichte in eine hauswirtschaftliche Ausbildung zu bekommen. Fehlenden Sprachkenntnissen von Geflüchteten begegnete das Projekt mit einem erweiterten Unterricht in der Berufsschule und einer Verlängerung der dualen Ausbildung auf vier Jahre. Dazu wurden Sprachförderklassen an vier Berufsschulen in Baden-Württemberg eingerichtet, parallel begann die Ausbildung in den Betrieben.

Fotos: Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg

Dr. Mareike Bröcheler hat auch ein Buch veröffentlicht zum Thema Hauswirtschaft und Familienarbeit (erschienen im Verlag Neuer Merkur GmbH)

Vorgeschaltet wurde ein dreitägiges Praktikum, damit geschaut werden konnte, ob der Ausbildungsbetrieb und der potenzielle Azubi zueinander passen.
Ein Erfolg des oikos-Projektes war, dass der Männeranteil in der Hauswirtschaft in Baden-Württemberg stark erhöht werden konnte und zwar von 4,3 auf 14,5 Prozent. Das lag daran, dass in den Sprachförderklassen über 50 Prozent der Auszubildenen männlich waren. Insgesamt konnten in den drei Jahren 60 Auszubildende aus über 18 Nationen für die Hauswirtschaft gewonnen werden.

▶ Das ist ein sehr gutes Ergebnis! Wie erklären Sie sich den höheren Männeranteil bei den Auszubildenden, die aus anderen Ländern kommen?
Das hat viel mit den Bildern, die man beim Thema Hauswirtschaft im Kopf hat, und insgesamt mit dem Image des Berufes zu tun. In anderen Ländern wird Hauswirtschaft nicht als typischer Frauenberuf gesehen und es gibt nicht so viele Vorurteile. Es stellte sich heraus, dass viele in den Modellklassen bereits Vorerfahrungen als Koch/Köchin oder Schneider*in aus ihren Herkunftsländern mitbrachten. Die männlichen Auszubildenden sind dagegen in den Betrieben hier in Deutschland auf viele Vorurteile gestoßen, da müssen wir uns an die eigene Nase fassen.

▶ Welche weiteren Maßnahmen wurden durch oikos angestoßen?
Das Projekt hatte auch Erfolg durch viel praktische Werbung und Ausbildungsmarketing. So wurde zum Beispiel ein Messekonzept für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter*in entwickelt, ein Messestand mit Messewand, Theke, Roll-ups etc. gebaut, der auch an Betriebe verliehen wird. Und vor allem wurden Ausbildungsbotschafter*innen geschult. In Kooperation mit der IHK-Initiative „Ausbildungsbotschafter“ (www.gut-ausgebildet.de) wurde dazu ein Schulungsangebot speziell für Azubis in der Hauswirtschaft erarbeitet. Durch die IHK wurden Themen wie Selbstpräsentation und Rhetorik vermittelt, oikos hat das entsprechende Hauswirtschaftswissen geliefert.
Die Botschafter*innen sind Azubis im zweiten oder dritten Lehrjahr, die nach der Schulung durch die IHK für einige Jahre in Schulen gehen und ihren Beruf im Rahmen der Berufsorientierung vorstellen. Die IHK verwaltet dazu einen Pool und wenn eine Anfrage von einer Schule kommt, vermittelt sie regional die Botschafter*innen dahin. Die Ausbildungsbetriebe stellen ihre Azubis dafür frei. Insgesamt konnten 39 Ausbildungsbotschafter*innen geschult werden.
Das Konzept hat sich gut bewährt, wir werden es in diesem Jahr aufgreifen und wieder eine Botschafter*innen-Schulung anbieten, nun allerdings online.

▶ Wichtig ist ja sicher auch, dass wieder mehr Betriebe in der Hauswirtschaft ausbilden?
Ja, und auch hier hatte oikos Erfolg. Es konnten in den drei Jahren insgesamt 30 Betriebe neu als Ausbildungsbetriebe dazugewonnen werden. Die brauchen dann natürlich auch Auszubildende. Wir raten den Betrieben ganz massiv: Gehen Sie an Schulen! Schulen blocken das oft ab, da natürlich ganz viele Betriebe das gleiche Anliegen haben. Doch man kann auf jeden Fall versuchen, bei Ausbildungsmessen und Tagen der Berufsorientierung an die Schulen zu kommen. Die persönliche Ansprache ist sehr wichtig, man sollte miteinander ins Gespräch kommen. Und: die Ausbildungsbetriebe sollten in der Region bekannt sein.

▶ Das nachfolgende Projekt „oikos plus“, das von 2019 bis 2020 lief, stellte das Thema „Hauswirtschaft geht ins Quartier“ in den Mittelpunkt. Warum?
Das Thema hat Quartier hat sich quasi aufgedrängt, es ist derzeit ein Trendthema wie auch das Motto des Welthauswirtschaftstages in diesem Jahr gezeigt hat. „Quartier 2030 – Gemeinsam. Gestalten.“ lautet eine Strategie des Landes Baden-Württemberg zur Unterstützung alters- und generationengerechter Entwicklungen im Quartier. Bei oikos plus ging es darum, hauswirtschaftliche Aspekte des Quartiers herauszuarbeiten und zu stärken.

▶ Was hat das Projekt ergeben, wie viel Hauswirtschaft steckt im Quartier?
Erst denkt man bei Quartierskonzepten vielleicht nur an das Wohnen und an Wohnkonzepte, doch dahinter verbirgt sich viel mehr. Es geht darum, wie können Menschen gut versorgt werden. Wir haben festgestellt, dass es in den Quartierstreffpunkten ganz klar um klassische Hauswirtschaft geht. In den Servicestellen in Quartieren drehen sich die meisten Anfragen ebenfalls um hauswirt-

schaftliche Unterstützung in den Haushalten. Die Quartiere sind ein Feld, das viel stärker professionell besetzt werden müsste, heute wird hier noch viel mit Ehrenamt gearbeitet. Warum gibt es eigentlich keine hauswirtschaftliche Fachkraft als Quartiersmanagerin? Bisher sind dies meist pädagogische Fachkräfte oder Pflegefachkräfte. Die Hauswirtschaft hätte jedoch die Bedarfe alle Bewohner*innen im Blick und sie weiß auch, wie man sie praktisch umsetzt.

▶ Wie könnte es denn gelingen, mehr Hauswirtschaft ins Quartier zu bekommen?
Die Hauswirtschaft in großen Einrichtungen, die mit ihren Diensten vermehrt ins Quartier gehen, müsste selber einfordern: Wir gehen mit ins Quartier. Hier sollte die Hauswirtschaft aufmerksam verfolgen, was tut sich bei meiner Einrichtung und sollte bei Quartierskonzepten aktiv mit einsteigen.

▶ Ausbildungsinitiativen und hauswirtschaftliche Kompetenzzentren arbeiten an einem besseren Image für die Hauswirtschaft, aber wo sind die Grenzen?
Ich denke, die Arbeit der Kompetenzzentren ist wichtig und doch kann nicht alles allein darüber laufen. Wir brauchen stets Multiplikator*innen, die das Anliegen weitertragen. Alle, die im Bereich Hauswirtschaft arbeiten, sollten für den Beruf werben. Hauswirtschaft muss sichtbarer werden, darf sich nicht verstecken.
Wir haben auch gemerkt, es braucht gerade in Sachen Ausbildung einen regionalen Bezug, eine Verankerung in der Region. Denn Auszubildende suchen sich ihre Ausbildungsplätze vor Ort. Ein Erfolg von oikos war beispielsweise die Bildung eines Ausbildungsringes in einer Region, hier setzt man sich gemeinsam für eine gute Werbung ein, vermittelt Hospitationen in Betrieben etc.
Wichtig ist natürlich auch, über Social Media den Beruf positiv darzustellen, auch positive Bilder zu vermitteln und das über die hauswirtschaftliche Fachcommunity hinaus. Gerade bei Instagram holt man da viele junge Menschen mit ab. Wir binden hier auch Azubis mit ein, die den Alltag in der Hauswirtschaft zeigen. Das funktioniert sehr gut! Damit erreicht man auch andere Interessierte, die nicht unbedingt aus der Hauswirtschaft sind. Mit Facebook dagegen versuchen wir eher die hauswirtschaftlichen Fachkräfte zu erreichen.

Die Erstunterzeichnenden der Landesoffensive *„Gesund und gut versorgt in Baden-Württemberg – zukunftsfähige Versorgung und Betreuung durch professionelle Hauswirtschaft sicherstellen“*

▶ Im Frühjahr hat das Innovations- und Kompetenzzentrum eine Landesoffensive „Gesund und gut versorgt in Baden-Württemberg – zukunftsfähige Versorgung und Betreuung durch professionelle Hauswirtschaft sicherstellen“ gestartet. Was sind hier die Ziele?
Damit möchten wir das Thema Hauswirtschaft im Land höher platzieren und über die normalen Fachkreise hinauskommen. Durch das Statement-Papier wollen wir zeigen: wo steckt Hauswirtschaft überall drin, was leistet sie, welches Beschäftigungspotential hat sie. Wir sind an Verbände, Träger, Hochschulen etc. herangetreten und haben sie gebeten, das Statement-Papier zu unterschreiben. Damit ist das Thema im Vorstand von großen Trägern angekommen. Nun kann man sagen, ihr habt das unterzeichnet, nun setzt euch auch für die Hauswirtschaft ein. Die Landesoffensive ist beispielsweise durch Pressemeldungen wahnsinnig positiv aufgenommen worden.

▶ Und wie kann es weitergehen in Sachen Image und Hauswirtschaft?
Es gibt immer wieder Praktiker*innen, die sich bei uns melden und zum Beispiel Bildmaterial aus unserer Arbeit für ihren Betrieb nutzen möchten. Da kann man natürlich gern bei uns schauen.
Aber es ist in Kooperation mit anderen Kompetenzzentren und Verbänden der Hauswirtschaft eine gemeinsame bundesweite Image-Strategie und ein Material-Pool angedacht, der von allen Akteuren in der Hauswirtschaft genutzt werden kann. Dazu gab es bereits erste Gespräche.

▶ Vielen Dank für das Interview!

■ *Interview: Alexandra Höß*

Weitere Infos:
www.oikos-hauswirtschaft.de
www.innovation-kompetenz-hauswirtschaft.de

„Hauswirtschaft ist bunt und vielfältig“, hieß das Motto der oikos-Ausbildungsinitiative

Ausgezeichnete hauswirtschaftliche Ausbildung

Die Ausbilderinnen HWL Ute Grumme (links) und Anna Diederich (stv. HWL) freuen sich über die Auszeichnung für die Ausbildung in Mariaspring

Eine schöne Bestätigung ihrer Arbeit erhielt die Hauswirtschaft in der Heimvolkshochschule (HVHS) Mariaspring in Bovenden: die Einrichtung erhielt Ende Juli 2021 die „Niedersächsische Auszeichnung für besonders verlässliche betriebliche Ausbildung 2021".

Was das Besondere an der hauswirtschaftlichen Ausbildung in Mariaspring ist, das fragten wir die Hauswirtschaftsleiterin und Ausbilderin **Ute Grumme** (61). Sie erzählt uns die Geschichte ihres Auszubildenden, einem jungen Mann mit Fluchterfahrung. Er kommt aus Afrika und ist seit vier Jahren in Deutschland. Zunächst hat er ein Jahr Praktikum in der Hauswirtschaft in Mariaspring gemacht, jetzt wurde er in die Ausbildung zum Hauswirtschafter übernommen.

Der Azubi erhält jede Menge Unterstützung durch die Einrichtung. So bekommt er vier Wochenstunden Deutsch-Unterricht bezahlt, damit sich seine Sprachkenntnisse verbessern und eine ehemalige Lehrkraft gibt ihm Nachhilfe in Fachtheorie. Außerdem hat man ihn bei der Wohnungssuche unterstützt. „Er gibt wirklich alles, um hier die Ausbildung machen zu können und wir bemühen uns auch alles zu geben, damit die Azubis sich bei uns wohlfühlen", bringt es Ute Grumme auf den Punkt.

Fördern ohne Druck aufzubauen

Die Bildungsstätte mit insgesamt 70 Betten hat seit sechs Jahren jeweils immer drei hauswirtschaftliche Azubis im Haus, für jedes Ausbildungsjahr einen. „Die Azubis werden von uns aktiv unterstützt, wir fördern sie, ohne sie unter Druck zu setzen, versuchen bei Herausforderungen gemeinsam eine Lösung zu finden", so die HWL. Da sei zum Beispiel die alleinerziehende Mutter, für die eine Vollzeit-Ausbildung mit Wochenenddienst schwierig war. Mit ihr hat man sich auf eine Teilzeitausbildung geeinigt. Hier zeigte der Betrieb eine große Flexibilität.

Fotos: Mariaspring Archiv

Foto: Benjamin Kupfer/Mariaspring

Die Heimvolkshochschule Mariaspring in Bovenden liegt idyllisch im Grünen

Die Azubis bekommen Einblick in alle Bereiche des Betriebs und haben dort entsprechende Ansprechpartner, sie haben Zeit, sich zum Beispiel auf ihre Prüfungen vorzubereiten und dürfen auch mal Fehler machen. „Fehler passieren einfach und häufig deshalb, weil wir Sachen mit den Azubis nicht richtig abgesprochen haben", sagt Ute Grumme.

Man merkt, dass die Ausbilderin voll hinter ihren Azubis steht. Stolz ist sie auf ihre stellvertretende HWL **Anna Diederich** (26). Sie hatte ursprünglich auch ihre Ausbildung in Mariaspring gemacht und 2016 als beste in ganz Niedersachsen abgeschlossen. Danach besuchte sie die Albrecht-Thaer-Schule in Celle und wurde zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin ausgebildet. Nach ihrem Abschluss arbeitet sie nun wieder in Mariaspring.

Auslandspraktikum für vier Wochen möglich

Anna Diederich berichtet von einer weiteren Besonderheit bei der Ausbildung, die die Bildungsstätte bietet. So können die Azubis in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und dem EU-Programm Erasmus+ ein vierwöchiges Auslandspraktikum in Spanien, Österreich oder Island machen. „Ich war auf einer großen Farm mit vielen Tieren und einem Gästehaus in Spanien. Das war total spannend", berichtet Anna Diederich.

Beauftragte der Landwirtschaftskammer schauen sich im Vorfeld die Betriebe in den verschiedenen Ländern an und prüfen, ob sie für ein Praktikum geeignet sind. Die Azubis werden für das Praktikum für vier Wochen von ihrem Ausbildungsbetrieb freigestellt. Es handelt sich um Gruppenpraktika für zehn bis 15 junge Menschen oder auch um Einzelpraktika für eine Auszubildende, wie zum Beispiel in Österreich bei landwirtschaftlichen Betrieben mit Urlaub auf dem Bauernhof. „Wir bieten den Auslandsaufenthalt jedem Azubi an, aber nicht alle können ihn nutzen, bei einer alleinerziehenden Mutter ist es zum Beispiel nicht möglich", berichtet Ute Grumme.

Während der Ausbildung hospitieren die Azubis der Bildungsstätte außerdem drei Wochen in einer Kita oder in einer Senio-

Ein Beispiel für die Mittagstisch-to-go, der angeboten wurde, als die Heimvolkshochschule aufgrund der Pandemie geschlossen war: Hirse-Spinat-Auflauf mit Orangensoße

Praxisunterweisung für die Azubis in der Küche durch Ute Grumme (rechts)

reneinrichtung, um den Ausbildungspunkt „Betreuung von Personen“ zu vertiefen. Grund: In einer Bildungseinrichtung ist die Betreuung eher weniger ein Thema.

Hohe Qualität in der Speisenversorgung

Dafür können die Azubis in der Küche eine Menge lernen. Mariaspring ist bekannt für die hohe Qualität der Speisenversorgung. „Wir haben einen Gast, der zu einem Yoga-Kurs angereist ist, obwohl er vorher noch nie Yoga gemacht hat, weil ihm hier im Haus das Essen so gut geschmeckt hat“, berichtet Anna Diederich lachend.

Angeboten wird eine Vollversorgung mit Frühstücksbuffet, Pausen-Fit, Mittagsbuffet, Nachmittagskaffee und Abendbuffet. Alle Buffets bestehen aus warmen und kalten Komponenten, es ist immer ein Fleischgericht sowie ein vegetarisches oder veganes Gericht dabei.

„Bei manchen Gruppen werden hauptsächlich vegane oder vegetarische Speisen gewünscht. Da haben wir am Anfang schon gedacht, um Gottes willen, was können wir vegan anbieten. Wir haben dann gleich einen Auftrag für die Azubis daraus gemacht, haben Kochbücher zu veganer Ernährung angeschafft und Gerichte ausprobiert“, berichtet Ute Grumme. Wichtig war es, vegane Speisen zu finden, die gut als Büfett angeboten werden können und zum Beispiel nicht austrocknen. „Heute sind wir da sehr gut aufgestellt und für die Azubis war es spannend, vegane Speisen auszuprobieren.“

Bei den Lebensmitteln wird versucht, möglichst viel von regionalen Anbietern zu beziehen. Einmal, um Unternehmen in der Nähe zu unterstützen und auch um Transportwege zu verkürzen. So kommen die Kartoffeln vom Landwirt in der Nachbarschaft, das Fleisch von einer Schlachterei in Göttingen, das Salz aus einer Saline im Leinetal und Eier vom Biobauernhof nebenan. „Die Gäste fragen auch immer häufiger, wo die Lebensmittel herkommen, speziell beim Fleisch“, so die HWL. Auch Corona zeige hier Auswirkungen, die Gäste seien in Bezug auf die Ernährung noch bewusster geworden.

Diäten bei Gäste immer wichtiger

Spezielle Diäten sind ein großes Thema, meist geht es um gluten- oder laktosefreies Essen, aber auch Histamin-Diäten werden berücksichtigt. „Diäten oder Unverträglichkeiten werden im Vorfeld von den Gästen angegeben. Wenn sie dann ankommen, werden

sie zu uns in die Küche geschickt und wir sprechen den Speiseplan mit ihnen durch. Spezielle Diäten werden auf dem Speiseplan vermerkt und gesondert bereitgestellt“, erklärt Ute Grumme.
Für den Pausen-Snack am Vormittag stellt die Küche selbst Joghurt her, der gemischt mit selbst gemachter Marmelade aus Obst der Saison angeboten wird, alternativ gibt es frischen Obst-Salat. Zum Nachmittagskaffee freuen sich die Gäste über selbstgebackenen Blechkuchen.
Neben der Speisenversorgung ist natürlich auch die Reinigung ein wichtiges hauswirtschaftliches Thema in der Bildungsstätte. Zusätzlich zur täglichen Reinigung der Gästezimmer erfolgt eine Grundreinigung bei Abreise sowie eine Sichtreinigung der Verkehrsflächen. Außerdem wird im Haus die Küchenwäsche gewaschen, die restliche Wäsche ist vergeben.
16 Mitarbeitende (zwei Vollzeitkräfte in der Leitung, ein Vollzeit-Azubi und der Rest in Teilzeit) arbeiten in der Hauswirtschaft in Mariaspring. „Wir machen viel selber und sind stolz darauf. Uns ist wichtig, dass die Gäste sich wohlfühlen und auch wiederkommen“, so die HWL.

„Mittagstisch-to-go“ war ein Volltreffer

Die Hauswirtschaft ist auch dafür zuständig, dass das Image des Hauses nach außen getragen und in der Region bekannt wird, sagen Ute Grumme und Anna Diederich. Ein gutes Beispiel dafür war der Lockdown durch die Pandemie. „In dieser Zeit durften wir nicht arbeiten und haben uns ein Sonderprojekt überlegt und mit den Azubis ausgearbeitet“, berichtet die HWL. Die Bildungsstätte hat einen „Mittagstisch-to-go“ für die in der Region lebenden Menschen angeboten: pfiffige vegane und vegetarische Gerichte, aber auch beliebte Klassiker mit Fleisch, Salate, Kuchen und Desserts.
Für die Ausgabe wurden Weckgläser angeschafft und mit Pfand ausgegeben. Die Kunden haben die Weckgläser gespült zurückgegeben, natürlich wurden sie dann in der Küche noch einmal professionell nachgespült. „So konnten wir das Essen-to-go plastikfrei anbieten. Das wurde erstaunlich gut angenommen und so wissen jetzt viele, wo Mariaspring liegt“, berichtet Anna Diederich. Ältere Menschen, Familien, aber auch Mitarbeitende aus umliegenden Firmen zählten zu den Kunden.

Werbung für den eigenen Beruf

Apropos Image der Hauswirtschaft: Hier arbeitet die Bildungsstätte mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und den umliegenden Schulen zusammen. So gehen die Azubis beispielsweise regelmäßig auf Berufsfindungsmessen (wenn nicht gerade Corona ist), präsentieren ihren Beruf und nehmen Werbematerial von Mariaspring mit.
Über die Landwirtschaftskammer gab es ein Arbeitsgremium, das sich zum Ziel gesetzt hat, Hauswirtschaft als modernen Beruf bekannter zu machen. Ein Azubi aus der Bildungsstätte hat dazu einen Flyer erarbeitet, bei dem auch auf das Angebot eines Schulpraktikums hingewiesen wird. Dieser wurde an die Schulen in der Umgebung verschickt. „Zukünftig möchten wir auch einen Betriebstag anbieten, da können sich Interessierte die Einrichtung anschauen und eine Führung von den Azubis bekommen“, so Ute Grumme.
Vor Ort könne man den Schüler*innen zeigen, was dieser Beruf alles beinhaltet: vom Dekorateur über die Servicekraft bis zum Koch und Gebäudereiniger.

„Wir bewerben uns bei den jungen Leuten“

„Die Zeiten, in denen wir vier, fünf Azubis zum Probearbeiten hatten und auswählen konnten, sind vorbei. Mittlerweile gehen wir raus und bewerben uns bei den jungen Leuten“, so Ute Grumme. Doch bisher habe man die Azubi-Stellen immer besetzen können. Die Flyer, die an den Schulen verteilt wurden, hätten Wirkung gezeigt.
An der Qualität der Versorgung werde auch intern ständig gearbeitet, sei es, dass neue Rezepte ausprobiert oder die Räume kreativ je nach Jahreszeit gestaltet werden. Dadurch wird auch das Image der Hauswirtschaft verbessert. Zudem steht im Speisesaal eine Pinnwand mit Fotos, die die Azubis in ihrem Betriebsalltag zeigen, passend dazu Schlagwörter wie Flexibilität und Teamfähigkeit.
Auch das zeigt Wirkung. „Ein Gast hat mich gefragt, ob seine Tochter, die eine Ausbildungsstelle sucht, sich bei uns bewerben könnte“, sagt Ute Grumme schmunzelnd. Die Hauswirtschaft arbeite im Haus auf Au-

Auf dieser Pinnwand im Speisesaal dreht sich alles um die Hauswirtschaft

Melanie Walter, Abteilungsleiterin Berufliche Bildung beim Niedersächsischen Kultusministerium, übernahm die Preisverleihung

Thomas Brandes, der Bürgermeister von Bovenden, sprach Grußworte

Gruppenbild vom Team der Heimvolkshochschule Mariaspring sowie dem Vorstand und Gästen

Anlässlich der Auszeichnung für die verlässliche betriebliche Ausbildung führten Azubis die Gäste durch das Haus

genhöhe mit allen Abteilungen. „Es ist das Gesamtbild, das dazu führt, dass sich alle wohlfühlen", erklärt die HWL das Motto der Einrichtung.

Auszeichnung für die Ausbildung

Auch die aktuelle Auszeichnung vom Juli 2021 für die verlässliche Ausbildung wurde für die Werbung in eigener Sache genutzt: So wurde die örtliche Presse und der Bürgermeister zur Preisübergabe durch das Kulturministerium eingeladen und die Azubis führten die Besucher*innen durch das Haus. Die Auszeichnung wurde im Rahmen des „Bündnisses für Duale Ausbildung" bereits zum fünften Mal durch das Niedersächsische Kultusministerium vergeben und stellt die grundsätzliche Bedeutung der Ausbildung für die Gesellschaft in den Mittelpunkt. Der Preis ist mit 1.000 Euro dotiert, das Geld soll für die Ausbildung eingesetzt werden.
Kriterien der Auszeichnung sind die Anzahl der Auszubildenden in den vergangenen drei Jahren, die Kontinuität und der Erfolg der Ausbildung, das regionale und soziale Engagement, der Anzahl der besetzten Praktikumsplätze in den vergangenen drei Jahren und auch der Umgang mit den Herausforderungen der Pandemie in der Ausbildung. Hier bleibt nur das Fazit: Herzlichen Glückwunsch! Die Hauswirtschaft in Mariaspring hat in allen Kategorien die Auszeichnung vollauf verdient!

■ *Alexandra Höß*

Bewegende Geschichten von Barbara Naziri

mit Illustrationen von Schirin Khorram

Barbara Naziri
Scheherazades Kinder – Geschichten zu Grenzgängern
P&L Edition, ein Imprint des Bookspot Verlags
ISBN 978-3-95669-162-1
256 Seiten, Klappenbroschur mit Lesezeichen
14,80 Euro
Auch als E-Book erhältlich!

Dschinns, Räuberbanden, Schahs und verwegene Helden schmückten die Geschichten, mit denen Scheherazade in »Tausendundeiner Nacht« ihr Leben rettete. Doch was ist geblieben vom sagenumwobenen Morgenland?
In »Scheherazades Kinder« folgt die deutsch-iranische Autorin Barbara Naziri den Spuren der Märchenerzählerin. Durch so berührende wie erschütternde Schilderungen lässt sie den Orient lebendig werden, setzt sich mit der politischen Situation ihres Heimatlands Iran auseinander und öffnet die Herzen und Augen ihrer Leserschaft für eine reiche Kultur, die selbst im Schatten von Krieg und Gewalt blüht.

Eine bewegende und zugleich schmerzliche Kurzgeschichten-Sammlung, die durch atemberaubende Zeichnungen der deutsch-iranischen Künstlerin Schirin Khorram ergänzt werden.

Bookspot
www.bookspot.de

„In die **Ausbildung** stecken wir schon **viel Energie**“

Auf frischen Blumenschmuck wird viel Wert gelegt: Hille Beeken (stellvertretende Schichtleitung/ Anleiterin Gestecke) und Azubi Corinne Ernst (rechts)

Fotos: Altenzentrum Westerstede

Neben der Heimvolkshochschule Mariaspring in Bovenden (siehe auch den Bericht auf Seite 38) erhielt auch das Evangelische Altenzentrum Westerstede die „Niedersächsische Auszeichnung für besonders verlässliche betriebliche Ausbildung 2021“. rhw praxis fragte Hauswirtschaftsleiterin und Ausbilderin Anke Thyen nach den Besonderheiten der Ausbildung in Westerstede.

Westerstede ist eine Kreisstadt im Grünen im beschaulichen Ammerland im Nordwesten von Niedersachsen. Das Evangelische Altenzentrum mit heute 128 Plätzen entstand aus einem Krankenhaus, das bereits 1904 eröffnet wurde. 1972 wurde das Krankenhaus komplett in eine Pflegeeinrichtung mit ursprünglich 60 Betten umgewandelt. Der Bedarf an Pflegeplätzen wurde immer größer, so entstanden diverse Anbauten, der letzte Teil des heutigen Seniorenzentrums wurde 1992 in Betrieb genommen.

Haus mit langer Tradition

„Wir sind ein Haus mit langer Tradition, das zeichnet uns aus. Das Altenzentrum ist über Generationen hinweg bekannt, von vielen auch noch als Krankenhaus, viele Bewohner oder ihre Angehörigen wurden hier geboren“, berichtet **Anke Thyen**. Die 55-Jährige kann selbst auf eine lange Tradition in der Einrichtung zurückblicken. Mit Einführung der Pflegeversicherung 1996 hatte man überlegt, dass man eine Hauswirtschaftsleitung braucht und dafür wurde Anke Thyen ein-

HBL Anke Thyen freut sich über die Auszeichnung für besonders verlässliche betriebliche Ausbildung

gestellt. Sie hat den Bereich Hauswirtschaft in der Einrichtung aufgebaut.
Zu der Zeit wurde die Trennung von Pflege und Hauswirtschaft vorgenommen. Dadurch sollte laut Pflegeversicherung sichergestellt werden, dass die Pflege keine hauswirtschaftlichen Aufgaben übernimmt. „Es war nicht ganz einfach, als junge HBL die Strukturen aufzubrechen", erinnert sich Anke Thyen. Den hauswirtschaftlichen Bereich neu zu organisieren und zu strukturieren, das war ein stetiger Prozess über die ganzen Jahre. Ständig kämen neue Richtlinien und Vorgaben und man fange wieder an, etwas Neues zu entwickeln. „Ich habe oft schon zu meinen Kolleginnen gesagt, ich gehe, wenn es langweilig wird, aber es war hier noch nie langweilig", sagt die HBL schmunzelnd. Es gab viele Veranstaltungen im Haus, viele ehrenamtliche Mitarbeitende mussten angeleitet werden und Hauswirtschaft muss immer organisieren und koordinieren.
Man muss, so Anke Thyen, den Überblick über das Ganze haben. Das werde jedoch oft unterschätzt und nicht gesehen. Es werde eher auf das geschaut, was gerade mal nicht reibungslos klappt, weil eine Schnittstelle nicht sauber definiert sei. „Dass im Haus alles rund läuft, sei es bei der Materialbeschaffung oder der Wäscheversorgung, wissen eher die Mitarbeitenden zu schätzen, die aus anderen Häusern kommen, in denen es nicht so gut lief", weiß die HBL.

Viele Fachkräfte in der Hauswirtschaft

In Hauswirtschaft und Küche sind insgesamt 23 Mitarbeitende beschäftigt, davon viele in Teilzeit. Gearbeitet wird in zwei Schichten und in jeder Schicht gibt es eine Hauswirtschaftsmeisterin mit Ausbildereignung und eine Köchin oder eine Hauswirtschafterin als stellvertretende Schichtleiterin. Unter den Fachkräften sind auch ehemalige Hauswirtschafts-Azubis oder Hauswirtschaftshelfer, die geblieben sind.
„Eine Fachkraftquote von 50 Prozent haben wir in der Hauswirtschaft auf jeden Fall", berichtet Anke Thyen. Das mache vieles einfacher, aber auch die angelernten Mitarbeiterinnen seien sehr engagiert und verfügten über jede Menge Berufs- und Lebenserfahrung. Und das ist wichtig in einer Altenpflegeeinrichtung: „Denn wir arbeiten mit Menschen für Menschen."
Vergeben sind die Hausreinigung und die Mangelwäsche, die restliche Wäsche wird in der Einrichtung gewaschen. „Die Vergabe der Reinigung war schon vor meiner Zeit so, wir arbeiten viele Jahre mit einer Reinigungs-

Anke Thyen (rechts) unterstützt Azubi Corinne Ernst beim Bearbeiten des Berichtsheftes

firma zusammen, das klappt auch ganz gut. Das Problem ist, dass sie ganz große Schwierigkeiten haben Mitarbeitende zu finden."
Neben der Planung und Koordination des gesamten Bereichs Hauswirtschaft gehört auch die Dienstplanung, der Einkauf, die Veranstaltungsorganisation in Zusammenarbeit mit der Beschäftigungstherapie zu Anke Thyens Aufgaben.

Anke Thyen ist auch Hygienebeauftragte

Zusätzlich ist sie seit zehn Jahren auch Hygienebeauftragte für die Hauswirtschaft. „Diese Aufgabe hat letztes Jahr durch Corona unglaublich viel Zeit gebunden. Hygienekonzepte mit dem Hygieneteam erarbeiten, Gespräche führen und Maßnahmen umsetzen, das war alles ganz schön viel."
Im März 2021 gab es einen kleinen Corona-Ausbruch in der Einrichtung mit einigen erkrankten Bewohner*innen. Das bedeutete Quarantäne für 38 Bewohner*innen in ihrem Wohnbereich für vier Wochen, auch die Mitarbeitenden wurden nur in einem Bereich eingesetzt und natürlich: testen, testen, testen. „Es ist gottseidank alles gut gegangen, es gab keine schweren Verläufe. Es war ein Geschenk, als die Bewohner dann wieder zu den Mahlzeiten im großen Speisesaal zusammenkommen durften. Das hat mich sehr berührt", so Anke Thyen. „Alle haben mitgezogen und die Maßnahmen auch sehr ernst genommen." Das Hygiene-Regime hat also funktioniert.
Laut der HBL ist es sehr beruhigend, dass durch die hohe Impfquote von über 90 Prozent bei den Bewohner*innen das Risiko einer Ansteckung nun nicht mehr so hoch ist. „Das war ja der Alptraum am Anfang der Corona-Zeit. Man wollte das Virus weder mit in die Einrichtung bringen noch mit nach Hause nehmen."

Seit 2001 wird durchgehend ausgebildet

Im Seniorenzentrum wird seit 2001 ausgebildet, sowohl zum/zur Hauswirtschafter*in als auch zum/zur Fachpraktiker*in Hauswirtschaft in Kooperation mit einem Bildungsträger. „Wir haben meistens ein bis zwei Azubis plus eine Fachpraktikerin im Haus. Und häufig bekommen wir die, die etwas speziell sind und bringen sie zu einem guten Abschluss", so die HBL.
So hatte man beispielsweise eine Auszubildende aus einem Betrieb übernommen, der insolvent war. Es gab auch eine Auszubildende, die schwanger wurde und danach die Ausbildung wieder aufnahm oder Azubis, die die Ausbildung in einer anderen Einrichtung begonnen hatten, dort Schwierigkeiten hatten und dann nach Westerstede kamen.
„Wir haben hier mehrere Ausbilderinnen, die alle über 50 Jahre alt sind. Die Auszubildenden könnten unsere Kinder sein, man bringt also viel Erfahrung mit und weiß, dass bei den jungen Menschen nicht immer alles so einfach ist. Im Gegenzug haben wir aber auch viele junge Mitarbeiterinnen, die Anfang oder Mitte 20 sind und ihre Ausbildung hier gemacht haben. Die haben dann auch einen guten Draht zu den Auszubildenden", berichtet Anke Thyen.

„Jede Ausbilderin hat ihre eigenen Stärken"

Die Auszeichnung des niedersächsischen Kultusministeriums hat die Einrichtung für die kontinuierliche Ausbildung bekommen und auch dafür, dass oft spezielle Fälle in die Ausbildung übernommen wurden. „In die Ausbildung stecken wir schon viel Energie. Es ist aber auch toll zu sehen, wie die Auszu-

bildenden sich weiterentwickeln, was für ein Potenzial man zwei, drei Jahre später sehen kann. Oft verstecken sie sich in der Ausbildung etwas. Aber toi, toi, toi: bisher haben alle bestanden", sagte die HBL.
Auch wenn die Ausbilderinnen manchmal sehr gefordert seien, das Wissen zu vermitteln. Jede Ausbilderin habe eine andere Herangehensweise. Wenn die Hauptausbilderin bei einer Auszubildenden Schwierigkeiten habe, könne eine andere Ausbilderin auch mal für eine Woche den Ausbildungspart übernehmen.
„Jede Ausbilderin hat ja auch ihre eigenen Stärken, sei es die Speisenzubereitung oder der Bereich Gestaltung und Blumenschmuck und davon können die Auszubildenden natürlich profitieren", so die HBL. Sie übt mit den Auszubildenden, wie das Berichtsheft oder die Leittexte zu bearbeiten sind und für die praktischen Einheiten ist dann jeweils die Ausbilderin zuständig, darauf besonders spezialisiert ist. „Die Vielfältigkeit der Aufgaben und die Spezialistinnen für verschiedene Aufgabengebiete, die wir hier haben, machen die Ausbildung bei uns besonders attraktiv."

Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln

Und: in der Hauswirtschaft in Westerstede wird sehr viel selber gemacht. Seien es die Dekorationen und Blumengestecke für die Eingangshalle, sei es Gebäcke herstellen für Veranstaltungen oder für die Cafeteria und auch in der Küche wird wenig Convenience eingesetzt. „So erlangen die Auszubildenden Sicherheit beim Umgang mit Lebensmitteln", sagt Anke Thyen. Die Auszubildenden werden mit kleinen Aufgaben an die Speisenzubereitung herangeführt, zum Beispiel mit dem Zubereiten von hochkalorischen Zwischenmahlzeiten wie Quarkspeisen für 10 bis 15 Personen. „Wenn das nicht zu 100 Prozent gelingt, dann ist es nicht so ein Problem, als wenn man für 150 Personen etwas herstellt."
Die Auszubildenden arbeiten nicht nur in der Großküche, die die Wohnbereiche mit den Mahlzeiten versorgt, sondern durchlaufen alle hauswirtschaftlichen Bereiche. Sie werden auch in der Wäscherei und auf den Wohnbereichen, zum Beispiel im Service bei der Essensausgabe, eingesetzt. Da haben sie Kontakt zu den Bewohnern und bekommen einen anderen Zugang zu den auch in der Ausbildung geforderten Kommunikations- und Betreuungsaufgaben.
So kann jeder für sich herausfinden, in welchem Bereich er sich später spezialisieren möchte, sei es in der Großküche oder im engeren Kontakt mit den Bewohner*innen. Rund 60 Prozent der Bewohner*innen im Altenzentrum haben eine Form von Demenz. Der Umgang damit liegt laut Anke Thyen dem einem Auszubildendem mehr, dem anderen weniger.
Generell werde es schwieriger, Auszubildende zu bekommen. In der nahegelegenen Berufsbildenden Schule Ammerland in Rostrup gab es im Schuljahr 2020/2021 keine Berufsfachschulklasse mit Schwerpunkt Hauswirtschaft mehr. „Der Weg der jungen Leute geht in den Bereich Wirtschaft, ins Büro. Praktische Berufe haben das Nachsehen", so die HBL.

Wichtig: Kontakt zu den Schulen

Das Altenzentrum in Westerstede hat den Vorteil, dass es rundherum viele Schulen gibt, deren Schüler*innen im Rahmen von Erkundungstagen oder Praktika ins Haus kommen. Oder Schüler*innen kommen einfach nur für eine Erkundungsstunde von den allgemeinbildenden Schulen herüber und interviewen Bewohner*innen.
Die HBL geht mit den Auszubildenden auch selber jedes Jahr zu einem Ausbildungsforum in die Allgemeinbildenden Schulen in Westerstede. „Da sind wir dann an einem Stand gemeinsam mit der Pflege vertreten und es ist auffällig, dass die Pflege immer mehr nachgefragt wird. Wir präsentieren die Hauswirtschaft dort als bunt und vielfältig, aber junge Menschen können sich unter dem Beruf nicht viel vorstellen, Hauswirtschaft ist allgemein relativ unbekannt."
Auch gibt es derzeit selten große Veranstaltungen im Haus und damit wenig Möglichkeiten, bei denen die Hauswirtschaft sich nach außen zeigen kann. „Positiv ist, dass wir viele ehrenamtliche Mitarbeitende als Unterstützung im Haus haben, die wissen was die Hauswirtschaft leistet und sehen, dass hier viel selbstgemacht wird. Die tragen das natürlich auch nach außen, genauso wie die Angehörigen", so Anke Thyen.

■ *Alexandra Höß*

www.altenzentrum-wst.de

Catrin Büsing (stellvertretende Schichtleitung) und Azubi Corinne Ernst (links) in der Großküche des Altenzentrums

Mit der **Stimme überzeugen**

Um in einem Meeting oder in einer Präsentation selbstsicher zu wirken, ist die Stimme ganz wichtig. Das gilt besonders für Frauen. Welche Stimmen kompetent wirken und was man bei Stimmproblemen tun kann, darüber sprach rhw praxis mit der Logopädin Pia Grontzki aus Bottrop.

„Jede Stimme ist einzigartig und unsere Visitenkarte“, sagt Logopädin Pia Grontzki

Wahrscheinlich hat es jeder schon einmal erlebt: Wir freuen uns auf den nächsten Vortag auf einer Tagung, die Referentin kommt auf die Bühne, spricht die ersten Sätze und man ist ganz schnell genervt, denn die Rednerin hat eine hohe, schrille Stimme und spricht dazu auch noch monoton und zu schnell. Dies alles führt dazu, dass wir auch die interessantesten Inhalte nicht aufnehmen können. Wir schalten ab oder verlassen im Extremfall den Saal. „Unsere Stimme ist unsere Visitenkarte. Eine volle, tiefe Stimme vermittelt immer Selbstbewusstsein und Erfolg, suggeriert Kompetenz und Glaubwürdigkeit. Hohe Stimmen wirken dagegen nervig, inkompetent und auch ein wenig hilfebedürftig“, erklärt Logopädin **Pia Grontzki**.

In unseren Breitengraden ist eine hohe Stimme im Berufsleben auf jeden Fall ein Nachteil. In anderen Ländern muss das jedoch nicht so sein. In Ländern, wo die Emanzipation noch nicht soweit fortgeschritten ist, ist eine hohe Stimme ein Aushängeschild für die Weiblichkeit. In Japan beispielsweise ist eine hohe Stimme ein Schönheitsideal.

„Bei diesen Stimmlagen ist der männliche Beschützerinstinkt ausgeprägter, daher findet man hohe Stimmen bei Frauen in Ländern, in denen das klassische Frauenbild vorherrscht“, so Pia Grontzki. In nördlichen Ländern wie zum Beispiel in Skandinavien, wo die Frauen emanzipierter sind und zumeist mitten im Berufsleben stehen, seien die Frauenstimmen tiefer.

Weibliche Stimmen haben sich gesenkt

Studien belegen, dass sich die weibliche Stimme in den letzten 20 Jahren gesenkt hat, das passiert meist zwischen dem 20. und 40. Lebensjahr. Das liegt daran, dass Frauen ihre Position im Berufsleben gefunden haben. Sie haben dadurch mehr Selbstbewusstsein und Sicherheit und das strahlt auch auf ihre Stimme aus. Hormonelle Gründe oder die Biologie spielen hier keine Rolle, zeigten Untersuchungen, sondern Ursache ist allein das veränderte Rollenbild der Frau.

Margaret Thatcher beispielsweise, die ehemalige britische Premierministerin, hat ihre Stimme bewusst tiefer trainiert. Sie wollte im Männer-dominierten britischen Parlament besser bestehen, denn eine tiefe Stimme bedeutet immer auch Kompetenz.

Das zeigt: Frauen, die ihre hohe Stimme nicht mögen oder im Beruf Nachteile dadurch erwarten, können durchaus etwas dagegen tun. „Entspannung spielt eine große Rolle. Je entspannter man ist, desto tiefer ist die Stimme. Wenn man unter Anspannung oder Stress steht, wird die Stimme dagegen höher“, erklärt Pia Grontzki. Das liegt an den Stimmbändern: Je entspannter sie sind, desto massiger sind sie und je tiefer erklingt die Stimme. Bei Anspannung strecken sich die Stimmbänder dagegen wie ein Gummiband und die Stimme wird dadurch höher. „Die Stimme ist ja immer auch ein Ausdruck unserer Seele“, so die Logopädin.

Atmung spielt eine große Rolle

Beim Thema Entspannung spielt die Atmung eine große Rolle. „Die Atmung sollte tief sein und in den Bauch gehen, das Zwergfell sollte dabei aktivieren werden. Viele Menschen atmen nur in den Brustbereich“, sagt Pia Grontzki. Hinzu kommt, dass viele auch eine Hochatmung haben, das heißt, sie heben dabei die Schultern und dadurch kommt Anspannung. Generell bewirkt eine flache Atmung, dass man durch die Atmung nicht genug Luft zur Verfügung hat und dadurch angespannter ist.

In der Stimm- oder Sprechtherapie wird daher an der Atmung gearbeitet, man bemüht

sich, diese tiefer zu bekommen. Durch das richtige tiefe Atmen holt man die Kraft für die Stimme aus dem Bauch und presst sie nicht aus dem Kehlkopf heraus. Hier hilft, zwischendurch einfach mal die Hände auf die Region unterhalb des Bauchnabels zu legen und ein paar Atemzüge bewusst auf das Heben und Senken der Hände beim Ein- und Ausatmen zu achten.
Ebenfalls ein wichtiger Faktor ist das langsame Sprechen, viele reden einfach zu schnell. Langsamer sprechen macht achtsamer, dadurch redet man bewusster. Auch sollte man darauf achten, am Satzende die Stimme zu senken und zwischen den Sätzen Pausen zu machen. Dadurch erreicht man die Zuhörer einfach besser und man baut auch Spannung im Publikum auf.

Bei Heiserkeit zum HNO

Was kann man tun, wenn man das Gefühl hat, dass die Stimme oft versagt oder man schnell heiser ist? „Das ist bei ganz vielen ein Problem und hier sollte der erste Weg zum HNO-Arzt führen. Es muss abgeklärt werden, was das Problem ist und dann kann die richtige Therapie gefunden werden", erklärt Pia Grontzki.
Es kann vorkommen, dass sich Knötchen oder Polypen auf den Stimmbändern gebildet haben oder im schlimmsten Fall auch ein Karzinom. Es kann auch sein, dass die Stimmbänder nicht mehr komplett schließen, dann wird der Klang schlechter und die Stimme ermüdet schneller. „Ganz häufig erlebt man auch, dass nach Schilddrüsenoperationen die Stimme geschädigt ist", so die Logopädin.
Bei vielen Berufssprechern wie Sängern, Lehrern oder Rednern ist jedoch einfach die ständige Anspannung im Kehlkopfbereich das Problem. Das fein abgestimmte Zusammenspiel zwischen Atmung, Stimmlippen, Nerven und Muskeln im Kehlkopf ist gestört. Dies führt dann irgendwann dazu, dass die Stimmbänder „beleidigt" sind, sprich, eine Überanstrengung führt zu Heiserkeit oder auch zu einem Fremdkörpergefühl im Hals. Prophylaktisch kann man Salbei-Bonbons, Emser-Salz-Pastillen oder Isla-Moos lutschen. Auf keinen Fall sollte man jedoch Kamille-, Pfefferminz- oder Menthol-Produkte nehmen, weil das die Schleimhäute um die Stimmbänder austrocknet und die Symptomatik noch verschlimmert.
Wichtig ist, dass der Halsbereich immer feucht gehalten wird und dabei hilft Flüssigkeit nur kurzfristig, da sie schnell durch den Hals fließt. Die Wirkstoffe von Bonbons oder Pastillen können dagegen einen Schutzfilm bilden, der die Schleimhäute befeuchtet.

Nicht räuspern, nicht flüstern!

Außerdem sollte man sich besser nicht räuspern, sondern lieber richtig husten. Wenn man das Gefühlt hat, die Stimme ist überlastet, hilft es auch nicht zu flüstern, um die Stimme zu schonen. „Flüstern ist die schädlichste Sprechweise für die Stimme, dadurch wird alles noch schlimmer", weiß Pia Grontzki.
Auch im Alter leiden viele Frauen unter einer brüchigen Stimme. Das hat dann hormonelle Gründe. Die Schleimhäute, die die Stimmbänder umgeben, trocknen aus und das führt dazu, dass sich die Stimme rau, belegt oder brüchig anhört. Auch hier hilft es, den Halsbereich feucht zu halten.
Gibt es denn nun die perfekte Stimme, die jeder gerne hört? „Jeder hat natürlich andere Vorstellungen von perfekt, der eine liebt rauchige Stimme, der andere hohe Kleinmädchen-Stimmen", so Pia Grontzki. Bonny Tyler zum Beispiel hatte Stimmlippenknötchen, wurde operiert und hat danach sofort wieder gesprochen. Die Folge war ihre berühmte heisere Stimmlage. „Die Stimme ist eigentlich krank und tut mir in den Ohren weh", so die Logopädin. Und doch ist dies zu Bonnie Tylers Markenzeichen geworden und viele hören die Sängerin gerade wegen ihrer rauchigen Stimme gern.
Doch generell kann man sagen, dass der Großteil der Menschen tiefe, entspannte Stimmen am angenehmsten empfindet. Ihnen hört man gerne zu und nimmt auch am meisten von dem auf, was gesagt wird.
Und noch eine gute Nachricht am Schluss: Jede Stimme kann man laut der Logopädin soweit bringen, dass sie überzeugend und selbstsicher wirkt. Das kann durch entsprechendes Stimm- oder Sprechtraining erreicht werden.

■ *Alexandra Höß*

Weitere Infos:
Fachpraxis für Logopädie und Stimmtraining Pia Grontzki
www.logopaedie-fachpraxis.de

DIN-Norm zur **Krankenhausreinigung** erschienen

Nach genau fünf Jahren Arbeit war es soweit: Am 1. September 2021 ist im Beuth-Verlag Berlin die DIN-Norm zur Krankenhausreinigung erschienen. Genau heißt sie DIN 13063:2021-09 „Krankenhausreinigung – Anforderungen an die Reinigung und desinfizierende Reinigung in Krankenhäusern und anderen medizinischen Einrichtungen".

Prof. Dr. Benjamin Eilts von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen war Vorsitzender/Obman des 40-köpfigen Expertengremiums und wird die DIN-Norm beim diesjährigen 19. rhw-Hygieneforum am 28. Oktober 2021 als Online-Referent in den Blick nehmen.

In der Oktober-Ausgabe von **rhw management** gibt es mehr zu dem Thema, inklusive eines Interviews mit Prof. Dr. Benjamin Eilts.

Vorschau auf rhw praxis 4/2021

Update Rechtsvorschriften und Arbeitsschutz

Der „aktuelle Stand der Technik" ist in der Hauswirtschaft stets einzuhalten. Und hier gibt es immer wieder Neues zu beachten. So ist im September 2021 nach fünf Jahren Arbeit endlich die DIN-Norm 13063 zur Krankenhausreinigung erschienen. In derselben Woche wurde die DIN SPEC 91448:2021-09 für das Gastronomie- und Hotelgewerbe veröffentlicht. Und Anfang 2022 erscheint wohl die überarbeitete Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird". Auch der Verband BUHK arbeitet an neuen Leitfäden für die Reinigung im Gesundheitswesen. Wir stellen Ihnen hierzu alles Wichtige in einer Ausgabe zusammen.

Redaktionsschluss: **17. November 2021**
Anzeigenschluss: **23. November 2021**

rhw praxis 3/2021
September 2021
18. Jahrgang

Herausgeber: Burkhard P. Bierschenck

Redaktionsdirektorin: Dr. Angelika Schaller,
E-Mail: angelika.schaller@vnmonline.de

Chefredaktion: Robert Baumann (V. i. S. d. P.), Tel. (089) 318905-20
E-Mail: robert.baumann@vnmonline.de

Redaktion: Alexandra Höß
E-Mail: rhw.redaktion@vnmonline.de, Internet: www.rhw-praxis.de

Marketingleitung: Uwe Kremmin, E-Mail uwe.kremmin@vnmonline.de

Layout: H2 Design, Thomas Heindl

Verlags-, Anzeigen- und Vertriebsleitung:
Elke Zimmermann (verantwortlich), Telefon (089) 318905-76,
Telefax (089) 318905-53, E-Mail elke.zimmermann@vnmonline.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 19p vom 1. Oktober 2020

Abonnenten- und Kundenservice:
Leserservice Verlag Neuer Merkur, 65341 Eltville, Telefon (0 61 23) 9 23 82 30,
Telefax (0 61 23) 9 23 82 44, E-Mail verlagneuermerkur@vuservice.de

rhw praxis erscheint vierteljährlich.
Jahresabonnement 71,– Euro, (Einzelheft: 16,50 Euro)
Schüler*innen/Azubis 36,– Euro;
Sonderpreis für Abonnenten von rhw management: 48,– Euro
Die Euro-Preise beinhalten die Versandkosten für Deutschland und Österreich. Der Abopreis für die Schweiz wird zum Zeitpunkt des Abschlusses aktuell festgelegt.
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.

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

Verlag Neuer Merkur GmbH, Postfach 12 53, D-82141 Planegg, Behringstraße 10, D-82152 Planegg, Tel.: (0 89) 31 89 05-0, Fax: (0 89) 31 89 05-38; E-Mail info@vnmonline.de, www.vnmonline.de (zugleich Anschrift aller Verantwortlichen)

Druck: HOLZMANN DRUCK GmbH & CO. KG, 86825 Bad Wörishofen

ISSN 1611-3950

Geschäftsführer: Burkhard P. Bierschenck, Dr. Angelika Schaller

Urheber- und Verlagsrecht – Gerichtsstand:

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:
Stadtsparkasse München
IBAN: DE65 7015 0000 0042 1738 23, BIC: SSKMDEMM

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

Geschafft!!

Wenn's eng wird, braucht man den richtigen Tipp, und zwar schnell!

Wer schlau ist,
hat die **rhw** *praxis* im Regal stehen.

Ideal zum Sammeln und Nachschlagen.

Jedes Heft liefert vertiefte Infos zu einem Gebiet.

Jetzt auf *rhwonline.de* abonnieren.

Nur 48 Euro im Jahr, wenn Sie schon die rhw management beziehen.

3/21 Image und Karriere

2/21 Ambulante Hauswirtschaft und Betreuung

1/21 Pandemie und Perspektiven

4/20 Neue Wohnformen und Hygiene

3/20 Kochkultur und Ernährung

2/20 Gesundheitsschutz und Corona

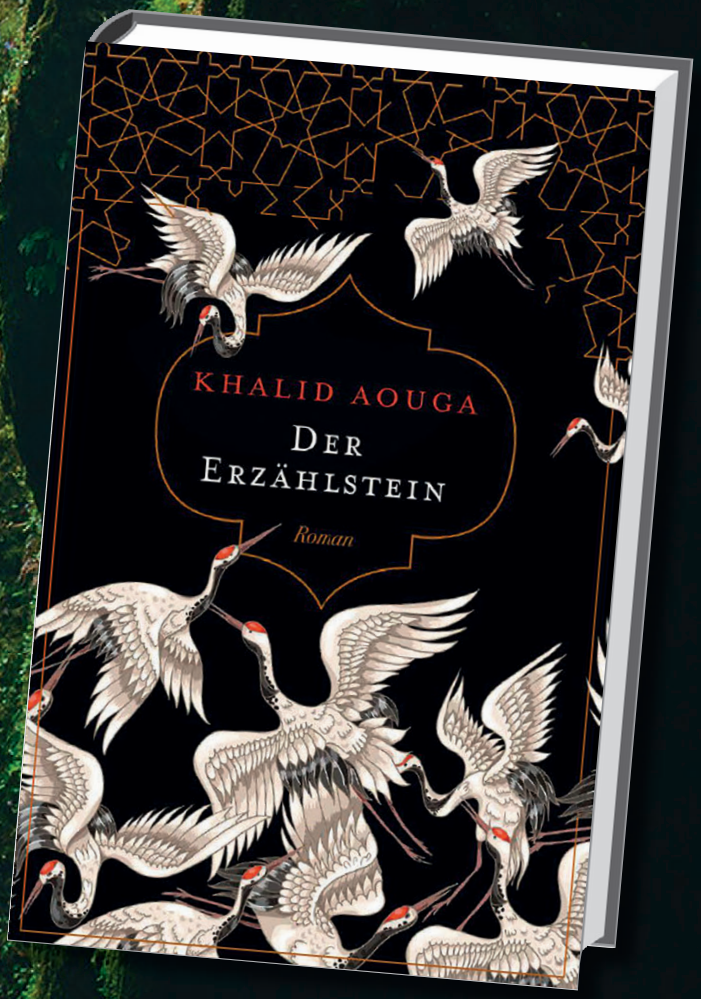
1/20 Digitalisierung in der Hauswirtschaft

4/19 Wäschepflege und Reinigungstextilien

Frühere Ausgaben gibt's auf fachbuchdirekt.de

1811041

Brücken bauen, Grenzen niederreißen, Kulturen vereinen



Khalid Aouga • Der Erzählstein
120 Seiten, Taschenbuch
BC-Publications
ISBN 978-3-94171-51-0
9,99 Euro

»Diese Kinder brauchen niemandem, der ihnen die Welt erklärt. Sie brauchen jemanden, der einfach für sie da ist.«

Anton Talal ist 34 Jahre alt und lebt, seit seiner Flucht aus dem Libanon vor zwanzig Jahren, mit seinem Bruder und Vater in Düsseldorf. Zusammen mit seinem Bruder Christopher betreibt er ein erfolgreiches Autoexportgeschäft. Als sich der Vater während einer Geschäftsreise, die in den Libanon und Israel führt, mehrere Tage nicht meldet, sorgt sich die Familie. Der Druck auf Anton wächst, als er feststellen muss, dass auch der BND ihn mit Fragen konfrontiert. Anton begibt sich auf eine Reise in den Libanon, um seinen Vater zu suchen. Dort muss er sich mit Kindheitserinnerungen und dem Schmerz früher traumatischer Erlebnisse auseinandersetzen. Zahra, die Liebe seiner Kindheit, arbeitet inzwischen als Anwältin für eine Hilfsorganisation in Jerusalem, die sich um Häftlinge in israelischen Gefängnissen kümmert. Gemeinsam mit ihr und seinem Cousin versucht Anton seinen Vater zu finden und nach Deutschland zurückzubringen. Die Reise wird zu einer Odyssee, die, wieder zu Hause in Deutschland, ihren schrecklichen Höhepunkt findet, denn Antons Seele ist gezeichneter denn je.

BC PUBLICATIONS

www.bc-publications.online