

Aktuelles Profil der professionellen Hauswirtschaft zu Leistungsvermögen, Einsatzbereichen und Systemrelevanz

Professionelle Hauswirtschaft

Vielfach ist der Beruf der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters unbekannt. Dabei bietet er viele Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten. Hauswirtschaft stellt den Menschen in den Mittelpunkt und setzt sich mit den persönlichen Bedarfen und Bedürfnissen auseinander. Durch Management, Empathie und nachhaltiges Handeln schafft Hauswirtschaft Rechts- und Hygienesicherheit, Wohlbefinden und einen dauerhaften ökonomischen, ökologischen und sozialen Mehrwert.

Hauswirtschaft und Bildung

Ein kurzer hauswirtschaftlicher Einstieg kann mit Qualifizierungskursen erfolgen (z. B. mit Modulen nach dem Rahmencurriculum der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft). Die Ausbildung zur/zum Hauswirtschafter*in dauert drei Jahre und ist mit der neuen Ausbildungsordnung 2020 an aktuelle Entwicklungen und Bedarfe angepasst.

Berufsschulen, Berufsfachschulen und Ausbildungsbetriebe bieten den Ausbildungsrahmen in Theorie und Praxis. Ausgebildete Hauswirtschafter*innen werden vor allem angesichts des demografischen Wandels und des Fachkräftemangels mehr als gesucht. Derzeit werden viel zu wenige ausgebildet, um den Bedarf zu decken. Arbeitsplätze für hauswirtschaftliche Fachkräfte finden sich in privaten Haushalten (haushaltsnahe Dienstleistungen), in stationären Einrichtungen, im Sozial-, Bildungs-, Gesundheits- und Kommunikationsbereich, aber auch in der Haushaltsgeräteindustrie. Vielfach arbeiten die ganzheitlich qualifizierten hauswirtschaftlichen Fachkräfte im Schnittstellenmanagement (Qualität, Umwelt).

Insbesondere im ländlichen Raum ist es essenziell, ausreichend schulische und betriebliche Ausbildungsstätten zur Verfügung zu stellen, damit die **systemrelevante hauswirtschaftliche Bildung** überhaupt weiter möglich ist. Hierfür sind bildungs- und wirtschaftspolitische Unterstützungsprogramme notwendig.

Nach mehrjähriger Berufstätigkeit oder durch schulische Qualifikation ist die Fortbildung zur/zum Meister*in oder zur/zum hauswirtschaftlichen Betriebsleiter*in möglich. Damit, und/oder mit dem Abschluss zusätzlicher Schulfächer, ist ein Studium der Ökotrophologie oder ein Studium für das Lehramt an Berufsschulen möglich.

Hauswirtschaftliche Einsatzbereiche werden an einigen **Beispielen** verdeutlicht:

- Allgemeine hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsdienstleistungen, hausnah und in stationären Einrichtungen
- Verpflegungsdienstleistungen: saisonale, regionale und möglichst ökologisch erzeugte Lebensmittel, Speisenplanung für zielgruppenspezifisch ausgewogene und individuell notwendige und akzeptierte Ernährung
- Personaldienstleistungen: Gewährleistung rechtlich adäquater und akzeptabler Arbeitsbedingungen, effiziente und effektive Organisation von Arbeitsabläufen
- Reinigungsdienstleistungen: hygienisch sicher, effizient und mit möglichst wenig umweltbelastenden Reinigungsmitteln

Für weitere Informationen siehe:

Verordnung und Ausbildungsrahmenplan ab 08/2020: Bundesgesetzblatt Jahrgang 2020 Teil 1 Nr. 16. Rahmenlehrplan für die Berufsschulen: <https://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/dualeberufsausbildung/downloadbereich-rahmenlehrplaene.html>.

Zuständige Stelle für die Ausbildung in Niedersachsen: www.lwk-nds.de

Haushaltsnahe Dienstleistungen

Qualifizierte Hauswirtschaftler*innen sind in der ambulanten Pflege unerlässlich, um die hauswirtschaftliche Versorgung sicherzustellen. Dazu gehören z. B. die Reinigung des unmittelbaren Lebensbereichs des Pflegebedürftigen, das Zubereiten von Mahlzeiten, das Waschen und Einräumen der Wäsche, Einkaufen/Besorgungen machen und vieles mehr.

Pflegebedürftige können dafür den in § 45b SGB XI vorgesehenen Entlastungsbetrag von 125,- EUR monatlich nutzen – das entspricht einem Leistungsumfang von ca. fünf Stunden je Monat, unabhängig davon, welcher Pflegegrad vorliegt. Dieser Entlastungsbetrag reicht nicht aus, um Pflegebedürftige hauswirtschaftlich angemessen im ambulanten Bereich zu unterstützen. Dabei nimmt der Aufwand bzw. Bedarf mit steigendem Pflegegrad zu. Hier besteht Nachbesserungsbedarf. Für viele Dienstleistungen benötigen selbst gut ausgebildete Hauswirtschaftler*innen Zusatzqualifikationen (z. B. Fahrten zum Arzt), die nur mit viel Aufwand zu erlangen sind. Notwendig ist deshalb ein Abbau bürokratischer Hemmnisse. Um den großen und steigenden Bedarf an hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung im ambulanten Pflegebereich decken zu können, müssen mehr Qualifizierungs- und Fortbildungsmöglichkeiten geschaffen werden.

Hauswirtschaft in stationären Einrichtungen

Mit einem Vollverpflegungssatz von durchschnittlich sechs Euro pro Tag (!) muss eine hauswirtschaftliche Fachkraft Einkauf, Warenwirtschaft und Arbeitsabläufe so organisieren, dass die Zielgruppe ernährungsphysiologisch ausgewogen und entsprechend individueller Bedarfe ernährt wird. Zudem muss die entsprechende Versorgung und Betreuung auch in Kooperation mit anderen Berufsgruppen unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben und betrieblicher Rahmenbedingungen gewährleistet sein.

Beispielsweise ist Hauswirtschaft in vielen Einrichtungen mit im Krisenstab – weil zuständig für das Management von:

- Hygiene, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Warenwirtschaft (Einkauf, Lagerhaltung, Personaleinsatzplanung, etc.)
- Verpflegung
- Reinigung
- Wäscherei
- Service
- Betreuung
- Räumlicher Gestaltung

Hauswirtschaft muss in der Pflege bekannter werden. Nicht allen Berufsgruppen im Gesundheitsbereich ist bewusst, was hinter der Hauswirtschaft steckt. 40 Prozent des Gesamtumsatzes einer Pflegeeinrichtung macht die Hauswirtschaft aus. Es müssen wieder mehr Betriebe hauswirtschaftlich ausbilden. Hauswirtschaftliche Fachkräfte (Betriebsleiter*in, Meister*in) können in Niedersachsen auch als Einrichtungsleitung qualifiziert und eingestellt werden (§ 2 Abs. 2 ff NuWG).

Hygiene

Unter Hygiene versteht man die Lehre von der Gesunderhaltung des Menschen durch Reinhaltung von Körper und Kleidung sowie der Arbeitsumgebung. Dazu zählen insbesondere die Maßnahmen, die die ungewollte Vermehrung von Bakterien und anderen Mikroorganismen und somit die Ausbreitung von Krankheiten verhindern. Das Thema Hygiene ist zurzeit in aller Munde und richtiges Händewaschen sowie die richtige Händedesinfektion sind in Zeiten von Corona besonders wichtig.

Aus Sicht der Hauswirtschaft ist auch das Thema **Wäschehygiene** nicht zu unterschätzen. Gerade im Zuge von Energiesparen wird **in privaten Haushalten** auf möglichst niedrige Temperaturen beim Wäsche waschen verwiesen. Das hilft jedoch leider bei vielen Mikroorganismen nicht, um die Wäsche hygienisch rein zu bekommen. Die von der Werbung häufig angepriesenen Desinfektionswaschmittel sind in Verbindung mit den Kurz- und Niedrigtemperaturprogrammen der Haushaltswaschmaschinen unsinnig, denn die Höhe der Waschtemperaturen und die Dauer der Einwirkzeit sind hier entscheidend und das gewährleisten die Haushaltswaschmaschinen meistens nicht. Deshalb sollten wiederverwendbare textile Masken aus Baumwolle oder Leinen zur Bedeckung von Mund und Nase, wie in Corona-Zeiten gefordert, bei mindestens 60 Grad Celsius, besser 90 Grad Celsius am besten in einem separaten Wäschenetz gewaschen werden. Dies kann zusammen mit anderer Wäsche geschehen (volle Maschinenbeladung aus Wasser- und Energiespargründen). Bügeln auf höchster Temperaturstufe bietet zusätzlichen Infektionsschutz.

Auch bei der häuslichen **Wohnungsreinigung** ist es nicht notwendig mit Desinfektionsmittel zu arbeiten. Vielmehr sind regelmäßiges Lüften und Saugen wichtig. Bei einer normalen Reinigung werden schon ca. 50-80 Prozent der potenziellen Krankheitserreger reduziert. Oftmals sind zu viele Spezialreinigungsmittel in den Haushalten vorhanden. Viel entscheidender ist es, Übertragungswege von Keimen zu unterbrechen bzw. zu vermeiden. Dazu ist es wichtig, Reinigungslappen und Trockentücher häufig zu wechseln und Reinigungstücher möglichst schnell an der Luft zu trocknen und so schnell als möglich zu waschen.

In stationären Einrichtungen gelten spezielle Hygiene-Vorschriften auch für hauswirtschaftliche Dienstleistungen.

Gemeinschaftsverpflegung

Gemeinschaftsverpflegung stellt die regelmäßige Verpflegung größerer Personengruppen in Bildungseinrichtungen, Betrieben, Institutionen und Einrichtungen im Gesundheitsbereich sicher. Zu den in Deutschland ca. 70.000 Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen gehören Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Alten- und Pflegeheime, Krankenhäuser, Reha- und Vorsorgeeinrichtungen, Behinderteneinrichtungen, Hochschulen, Kinder- und Jugendheime, Kasernen und Justizvollzugsanstalten. Sie sind von unterschiedlichen Herausforderungen, Anforderungen und Schwierigkeiten gekennzeichnet, die sich standort-, ziel- und altersgruppenbezogen weiterhin differenzieren. Das Prinzip von Effizienz und Effektivität, die Beachtung rechtlicher Vorgaben und der Qualitätssicherung sowie des nachhaltigen Wirtschaftens gilt generell

für das hauswirtschaftliche Management von Gemeinschaftsverpflegung. Um die hohen qualitativen, gesetzlichen und wirtschaftlichen Anforderungen in den Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig, ressourcenschonend und transparent zu planen, zu organisieren, umzusetzen, zu dokumentieren, zu kontrollieren und auch zu kommunizieren, brauchen die verantwortlichen Betreiber/Arbeitgeber ein ganzheitliches, professionelles Küchen- und Qualitätsmanagement sowie qualifiziertes und erfahrenes Fachpersonal aus Hauswirtschaft und Ökotrophologie.

Stand Juni 2020