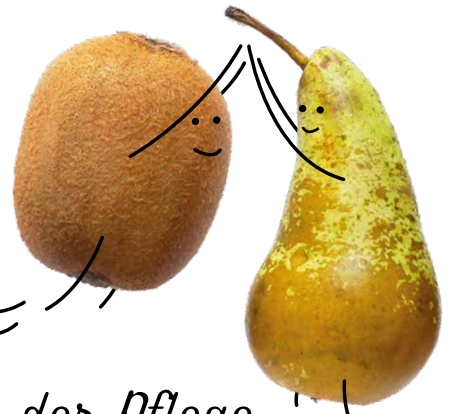


TEXT: ANJA KÖCHERMANN UND THOMAS KORNBLUM

# Starkes Team:

*Ernährung und Hauswirtschaft in der Pflege*



Hauswirtschaft gehört zu den systemrelevanten Berufen und ist im Gesundheitswesen existenziell. Pflegekräfte können nur sinnvoll arbeiten, wenn hauswirtschaftliche Dienstleistungen im vor- und co-pflegerischen Bereich gewährleistet sind. Denn Pflegebedürftigkeit beginnt häufig mit Unterstützungsbedarfen im Bereich der hauswirtschaftlichen Versorgung. Dass dieser Unterstützungsbedarf flächendeckend und fachlich kompetent abgedeckt wird, ist immens bedeutend. Dienstleister, unabhängig davon ob erwerbswirtschaftlich oder am Gemeinwohl orientiert, benötigen ausgebildete und professionelle Arbeitskräfte.

## MÖGLICHKEITEN DER QUALIFIKATIONEN IM BEREICH HAUSWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG

Im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gibt es landesspezifisch unterschiedliche Titel für (Teil-) Qualifikationen. Hauswirtschaftler\*innen verfügen über eine dreijährige Ausbildung, die im Niveau des Deutschen Qualifikationsrahmens DQR mit Pflegefachkräften gleichgestellt ist. Aufbauend kann nach abgeschlossener hauswirtschaftlicher Ausbildung eine Qualifikation zum/zur Meister\*in, Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter\*in, Fach-Hauswirtschaftler\*in oder Dorfhelfer\*in erfolgen.

## OECOTROPHOLOG\*INNEN: KOMPETENTE FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

Eine hauswirtschaftliche Führungskraft kann z.B. (über)betrieblich hauswirtschaftliche Abläufe strukturieren und damit eine positive Außenwirkung erzielen und intern effiziente Abläufe organisieren. Professionelle Hauswirtschaft trägt die Verantwortung für eine sachgerechte, zielorientierte und nachhaltige Planung, Ausführung und Kontrolle ihrer Tätigkeiten in Versorgung und Betreuung und gibt dies auch in Ausbildungsverhältnissen weiter. Absolvent\*innen der verschiedenen Oecotrophologie-Studiengänge – auf Diplom-, Bachelor- und Masterebene – sind mit hauswirtschaftlicher und betriebswirtschaftlicher Schwerpunktsetzung und entsprechender Zusatzqualifikation für Leitungsfunktionen stationärer Einrichtungen oder deren überbetrieblichen Fachstellen, besonders geeignet. Zudem verfügen sie generell über eine breite ernährungs- und lebensmittelwissenschaftliche Kompetenz.

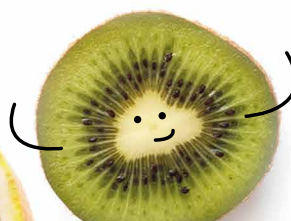
## WERTSCHÄTZUNG & BEZAHLUNG: MANGELHAFT

Hauswirtschaftliche Leistungen werden wenig wertgeschätzt und meist schlechter bezahlt als Pflegeleistungen. Das liegt einerseits an der »Weiblichkeit« des Berufs und an den Pflegesatzverhandlungen, die die Finanzierung

hauswirtschaftlicher Tätigkeiten oft nicht im Blick haben. Andererseits liegt es daran, dass hauswirtschaftliche Dienstleistungen meist im Hintergrund stattfinden. Die Bedeutung der Hauswirtschaft wird häufig erst erkannt, wenn etwas nicht funktioniert! Zudem wird häusliches hauswirtschaftliches Handeln meist von ungelerten Personen ausgeübt und mit gleichen Begriffen belegt wie im professionellen Bereich. Im Bedarfsfall kann es für Beratungsstellen keine Lösung sein, hauswirtschaftliche Tätigkeiten in Privathaushalten an – zumeist – Frauen, oft ohne sozial- und versicherungsgebundene Arbeitsverhältnisse oder gar »verschleiert« an das Ehrenamt, zu vermitteln. Auch Reinigungsdienstleister im Outsourcing stationärer Einrichtungen, behandeln ihre Mitarbeiter\*innen häufig geringschätzig mit entsprechend schlechter, oft untertariflicher, Entlohnung. Hygienische Mängel in Betrieben können dabei oft auf nicht sachgemäße Reinigungsabläufe, fehlende fachliche Begleitung und zu großen Zeitdruck zurückgeführt werden.

## PROFESSIONELLES HAUSWIRTSCHAFTLICHES ARBEITEN

Professionelles hauswirtschaftliches Handeln bedeutet eine ganzheitliche, managementorientierte Sicht- und Handlungsweise sowie Entscheidungskompetenz für die die Hauswirtschaft betreffenden sach- und personenbezogenen Dienstleistungen.



## HAUSWIRTSCHAFTLICHE TÄTIGKEITSFELDER UMFASSEN VERSORGUNGS- UND BETREUUNGSLEISTUNGEN

Hauswirtschaftliche Versorgung beinhaltet Leistungen für Menschen im ambulanten oder stationären Setting. Betreuung bedeutet, dass die Zielgruppe – im Wesentlichen im ambulanten Bereich – aktiv in den Dienstleistungsprozess einbezogen wird. Dies ist möglichst individuell zu gestalten, da Hauswirtschaft vom Baby- bis zum Greisenalter und für Menschen mit psychischen oder physischen Beeinträchtigungen die Basis einer Alltagsgestaltung ist. Auch in therapeutischen Settings hat Hauswirtschaft oft einen wichtigen Anteil. Professionelles hauswirtschaftliches Handeln bedeutet fach- und methodenkompetente Dienstleistungserbringung entsprechend rechtlicher Vorgaben, insbesondere im Hygienebereich, nach Standards von Effektivität und Effizienz, nach guter Herstellungspraxis, in geordneten Prozessen und bei Betreuung sozialkompetent abgestimmt auf die personenspezifischen Bedarfe und Bedürfnisse.

## Ziel

Professioneller hauswirtschaftlicher Tätigkeit ist die Zufriedenheit von Zielgruppe und Auftraggeber, wobei beides, z. B. im ambulanten Bereich, identisch sein kann. Ein Schnittstellenmanagement unter Einbeziehung unterschiedlicher Berufsgruppen und Akteure sowie ggf. fremdvergebenen Dienstleistungen, ist zur Sicherstellung der Erfüllung des Dienstleistungsauftrags, dessen Qualität und Effektivität und der Kundenzufriedenheit wichtig.

## PFLEGENOTSTAND: HAUSWIRTSCHAFTLICHE ARBEITSKRÄFTE KÖNNEN UNTERSTÜTZEN

Angesichts des Fachkräftemangels in der Pflege wird Hauswirtschaft immer wichtiger, da sie Aufgaben übernehmen

kann, die nach jetzigen Arbeitsabläufen häufig von Pflegekräften geleistet werden (z. B. Anreichen von Mahlzeiten, Reinigung, Infektionsprävention und -management). Die Arbeitsbedingungen sind auch für hauswirtschaftliche Arbeitskräfte oftmals schwierig, die zeitlichen Belastungen hoch, Familie und Beruf schwer zu vereinbaren. Die Folge sind hohe Ausstiegs- und Teilzeitquoten. Oft sind Schnittstellen zwischen Pflege und Hauswirtschaft nicht oder ungenau definiert. Je genauer Prozesse von fachspezifischen und fachübergreifenden Aufgaben geregelt und in der Praxis gestaltet werden, desto harmonischer ist der Eindruck für die Dienstleistungsempfänger. Dies bedeutet aber, dass Hauswirtschaft nicht nur als Handlanger von Pflege, sondern gleichwertig agieren kann. Voraussetzung dafür ist, dass qualifizierte hauswirtschaftliche Arbeitskräfte im Kontext von Pflege entsprechend ihrer Aufgaben und Verantwortung gleich wie in der Pflege bezahlt werden. Der Sorge-, Teilhabe- und Pflegebedarf braucht intelligente Kooperations- und Kommunikationsmodelle. Dies basiert auf der Erkenntnis, dass Menschen, die in Pflegesituationen kommen, dies meist als Schock erleben und sich ein Konzept mit abgestimmten Aussagen und Handlungsweisen wünschen. Der Kontakt mit Dienstleistern unterschiedlicher Berufe und die meist nur kurzen Kontaktzeiten, die auf funktionelle Abläufe und darauf fokussierte Informationen reduziert sind, verunsichern die zu Pflegenden. Hauswirtschaft und ein funktionierendes Schnittstellenmanagement sind zudem nicht nur für die Dienstleistungsempfänger, sondern auch für die Arbeitgeber relevant. So ist es zum Beispiel sinnvoll beim Aufbau, Umbau und Sanieren von Räumlichkeiten hauswirtschaftlichen Sachverstand bereits in der Planungsphase zu berücksichtigen. Dies kann teure, funktional falsche Entscheidungen vermeiden.

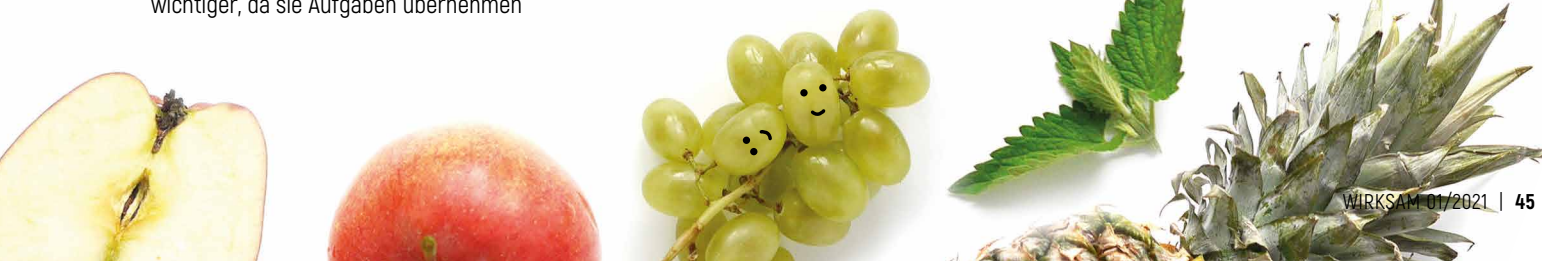
## VERPFLEGUNG ALS HAUSWIRTSCHAFTLICHES TÄTIGKEITSFELD

Sicherlich kennen alle, die in der Praxis von Hauswirtschaft und Pflege tätig sind, die erforderlichen Kompromisse zwischen einer medizinischen Notwendigkeit, einer bedarfsgerechten Ernährungs- und Flüssigkeitsversorgung und individueller Zufriedenheit und Freude, die Essen und Trinken vermitteln können.

In Kooperation und mit interdisziplinärer Kommunikation von Pflege, Ergotherapie, Logopädie und Hauswirtschaft/Küche kann eine fachkompetente Lösung erarbeitet werden. Voraussetzungen sind, neben den Aspekten von Public Health,

- > die Einhaltung der Vorgaben des MDK und der medizinischen Verordnungen,
- > die Kenntnis individueller Ernährungsbiografien mit direkten und indirekten Faktoren,
- > die Möglichkeiten der Küche(n) und des Speisentransports.

Esskultur mit der Wertschätzung von Menschen und Speisen. Dies ist speziell auch für Menschen mit demenziellen Veränderungen relevant. Die dadurch verminderten Fälle von mangelernährten und unruhigen Menschen sind besonders für stationäre Wohngemeinschaften dokumentiert. Leider ist der durchschnittliche Tagessatz für eine Ganztagsverpflegung von rund 5 Euro nicht ausreichend, um eine ausgewogene bedarfs- und bedürfnisorientierte Verpflegung zu gewährleisten. In den Pflegesatzverhandlungen hat Hauswirtschaft bisher meist noch einen zu geringen Stellenwert, so dass die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. oft nicht erfüllt werden können, von der ökologischen Ausrichtung der Verpflegung ganz zu schweigen. ▶



**EINBLICKE IN DIE PRAXIS:**

Wir stellen hier als Beispiel die WH Care Holding GmbH vor, ein mittelständisches Unternehmen und Muttergesellschaft eines Betreibers von Pflegeeinrichtungen, in dem eine wertschätzende Kultur gelebt und geschult wird.

Hinter dem Oberbegriff "Willkommen zu Hause" sollen Leben und Gesundheit im Zentrum des Handels stehen. Hinter dieser Ausrichtung steht die Absicht, eine Atmosphäre zu schaffen, die von einer optimistischen Grundstimmung geprägt ist und sich nicht »nur« auf Pflege und Krankheit konzentriert (pathogener Ansatz).

**HAUSWIRTSCHAFTLICHE VERSOR- GUNGS- UND BETREUNGSLEISTUNGEN**

Das Ziel, die Gesundheit der Bewohner\*innen und Mitarbeiter\*innen zu fördern, und wenn möglich, diese aktiv zu beteiligen, wird maßgeblich durch die Hauswirtschaft gesteuert. Dazu plant und koordiniert das hauswirtschaftliche Management in der Zentrale die Aktivitäten, organisiert teils die benötigten Materialien (z. B. aktuell FFP2-Schutzmasken, Desinfektionsmittel etc.) und steht den Hauswirtschaftsleitungen in den Einrichtungen vor Ort, neben den konzeptionellen Inhalten, auch mit KnowHow sowie Rat und Tat zur Seite.

Teilweise werden auch externe Profis hinzugezogen um Ideen und attraktive Maßnahmen zu etablieren. Zurzeit bieten – sofern zurzeit coronabedingt möglich – die wöchentlichen »Saftrunden« eine willkommene Abwechslung und stehen in den Einrichtungen hoch im Kurs: Aus einer mobilen Saftpresse werden den Bewohner\*innen frische Obst- und Gemüsesäfte angeboten. Diese haben sie teilweise selbst und zusammen mit den Hauswirtschafts- und Betreuungsmitarbeiter\*innen vorbereitet. So werden nicht nur Obst- und Gemüsereste sinnvoll verarbeitet, sondern auch das Thema genussvolle

und ausgewogene Ernährung in den Häusern aufgegriffen sowie der Kontakt zwischen Bewohner\*innen und Mitarbeiter\*innen intensiviert.

In den Einrichtungen übernehmen zudem Mitarbeiter\*innen der Küche die Patenschaft für einzelne Wohnbereiche. In dieser Funktion füllen sie zusammen mit einem/einer Bewohner\*in einmal wöchentlich einen Fragebogen aus. So wird sichergestellt, dass Anregungen, Kritik und/oder Lob direkt bei den Mitarbeiter\*innen ankommen und nicht ausschließlich über die Bereichsleitung erfolgen.

Neben der Verpflegungsleistung sorgt die Hauswirtschaft ebenso für die professionelle Gebäude- und Zimmerreinigung, sowie die fachgerechte Wäsche- pflege und steigert so das Wohlbefinden von Bewohner\*innen und Mitarbeiter\*innen!

**QUALITÄTSMANAGEMENT DURCH HAUSINTERNES HAUSWIRTSCHAFTSSIEGEL**

Über ein eigens konzipiertes »Hauswirtschaftssiegel« mit Sternen für die einzelnen Hauswirtschaftsbereiche, wird die Prozess-, Struktur- und Ergebnisqualität in den einzelnen Häusern unter Einbezug der Bewohner\*innen beurteilt. Nach dem Prinzip der jährlich rollierenden Schwerpunkte wird sichergestellt, dass in den Einrichtungen vorab nicht bekannt ist, was geprüft und bewertet werden soll. Die Ergebnisse sind i. d. R. sehr gut und werden nach der feierlichen Verleihung, auch für die Öffentlichkeit sichtbar, ausgehängt.

Durch diese strukturierte und ganzheitliche Ausrichtung bringt die Hauswirtschaft – insbesondere in Zeiten der Pandemie – Ruhe und Wohlbefinden in die Häuser. ♦



Anja Köchermann



Thomas Kornblum

**Die Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e. V. (LAG HW Nds.):**

**Anja Köchermann, Vorsitzende und Thomas Kornblum, Stellvertretender Vorsitzender der LAG HW Nds. und Mitarbeiter der WH Care Holding GmbH.**

[www.lag-hw-nds.de](http://www.lag-hw-nds.de)  
[www.wh-care.de](http://www.wh-care.de)



[www.vdoe.de](http://www.vdoe.de)

