

Newsletter LAG und oikos-plus Nr. 2/2020

Die Ausbildungsverordnung für den/die Hauswirtschafter*in wurde am 1. April 2020 veröffentlicht und tritt zum Schuljahresbeginn in Kraft.

Ein außerordentlich breites Spektrum an Einsatzfeldern bei der Versorgung und Betreuung von Personen - das ist die Besonderheit des anerkannten dualen Ausbildungsberufs Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin. Gerade die aktuellen Herausforderungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie belegen, wie hoch der Stellenwert der in diesem Bereich beruflich Qualifizierten für das Funktionieren von Wirtschaft und Gesellschaft sowie der Sicherung von Grundbedürfnissen ist.

Ausgehend von einer systematischen Bedarfsermittlung werden Versorgungs- und Betreuungsleistungen personen- und zielgruppenorientiert geplant und umgesetzt sowie deren Wirkungen überprüft und Prozesse situationsbezogen gesteuert. Hierbei kommt der Zusammenarbeit im Team, auch interdisziplinär, eine besondere Bedeutung zu.

Teil der beruflichen Handlungsfähigkeit ist auch das Thema Nachhaltigkeit, beispielsweise das Beschaffen von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit. Weitere Kompetenzen sind erforderlich im Zusammenhang mit der Kalkulation und Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen sowie Maßnahmen zur Hygiene und Qualitätssicherung. In der zweiten Hälfte ihrer Ausbildung können die angehenden Hauswirtschafter/-innen dann ihre Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in einem der Schwerpunkte personenbetreuende Dienstleistungen, serviceorientierte Dienstleistungen sowie ländlich-agrarische Dienstleistungen vertiefen. (Text gekürzt aus BIBB – Pressemeldung, 11 /2020)

Die **Seminare des Berufsverbandes Hauswirtschaft** am 6. und 7. Juli 2020 in Stuttgart sind bereits ausgebucht. Im Herbst wird es neue Termine geben. Wenn Sie sich jetzt für einen der Julitermine anmelden kommen Sie auf die Warteliste und werden bevorzugt über die Herbsttermine informiert.



Die **Expertennachmittage** für Ausbilder*innen und Lehrkräfte in der Hauswirtschaft finden **am 07.10.2020 in Karlsruhe und 21.10.2020 in Reutlingen** statt. Thema in diesem Jahr wird die neue Ausbildungsordnung sein. Das Programm folgt in Kürze.

oikos-plus veröffentlicht „Tipps für die Ausbildung in der HAUSWIRTSCHAFT – mitten in der Corona-Krise“



Krisenmanagement bedeutet in der Hauswirtschaft momentan nicht nur das Sicherstellen ausreichender Hygienepraxis, sondern auch die fortlaufende Betreuung von Auszubildenden. Die Schließung der Berufsschulen bedeutet mehr Arbeitszeit im Betrieb – angesichts der momentanen Herausforderungen eine gute Sache. Was ist aber, wenn auch dieser (partiell) geschlossen ist oder Ausbilder*innen kaum mehr Zeit finden, sich um ihre Schützlinge zu kümmern? „oikos-plus“ hat einige Ideen gesammelt, wie Sie Auszubildenden mithilfe verschiedener Online-Materialien autodidaktisches Lernen ermöglichen, oder auf kreative Weise Aufgaben für das häusliche Umfeld stellen können, die auch ohne persönlichen Kontakt zu Fortschritten in der Ausbildung beitragen. Die Tipps stehen auf der Homepage zum [Download](#) bereit.

„oikos-plus“ und DHWiR unterstützen Anbieter haushaltsnaher Dienstleistungen in Corona-Krise

Die Pandemie stellt aktuell Dienstleister, die überwiegend in Privathaushalten arbeiten, vor große Herausforderungen. Der „Leitfaden für haushaltsnahe Dienstleister“ verbindet aktuelle Fragen und Antworten für diese Zielgruppe, zu der etwa auch die Nachbarschaftshilfe gehören.

Der Leitfaden entstand im Auftrag des Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) und wurde von „oikos-plus“ gemeinsam mit dem Deutschen Hauswirtschaftsrat entwickelt und steht ab sofort zum [Download](#) bereit.

Corona-Pandemie

- Wichtige und nützliche Informationen zu Corona finden Sie auf der Homepage des Berufsverbandes Hauswirtschaft. Sie werden täglich aktualisiert: <https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/>
- **Fragen und Antworten zu einer möglichen Übertragung des Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände vom BfR:**
- https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html
- Außerdem gibt es noch einen Hörfunkbeitrag:
SWR2 Beitrag: Lebensmittel und Corona: Das müssen Sie beachten
<https://www.swr.de/swr2/wissen/lebensmittel-und-corona-das-muessen-sie-beachten-100.html>
- vom RKI gibt es noch **Hinweise betr. Reinigung und Desinfektion** vom 4.4.20.
https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion.html
- **Austauschmöglichkeit zu Corona auch für hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche, die zur Diakonie gehören**

Die „Corona-Krise“ beschäftigt derzeit alle Dienste und Einrichtungen. Aus der Landesgeschäftsstelle des Diakonischen Werks werden Sie mit einschlägigen Informationen oder Informationsquellen versorgt. Zusätzlich zu diesen Informationen bietet das Diakonische Werk seinen Mitgliedern auch aus dem Bereich Hauswirtschaft ein weiteres Medium zum Fachaustausch und zur Erörterung von Fragestellungen an: ein Online-Austauschforum. Es wird auf der neuen Plattform COYO (Anmeldung erforderlich) eingerichtet. Es soll für die zahlreichen Fragen des praktischen Umgangs mit der Virus-Krise und ihren Folgen dienen, für die eine kollegiale Beratung unter den Einrichtungen die hilfreichste Lösung ist.

Bitte melden sie sich beim Projekt „oikos-plus“ unter hauswirtschaft@diakonie-wue.de, wenn Sie Mitglieder der Diakonie sind und an diesem Forum teilnehmen möchten.

Hauswirtschaftliche Fachtagung „Was braucht der Einzelne?“ wurde abgesagt

Am Tag der eigentlich geplanten Fachtagung wurde an die Teilnehmer ein Brief zum Thema der Tagung „Was braucht der Einzelne – Was brauchen Sie? – Ein Gruß an die Hauswirtschaft“ verschickt, den Sie [hier](#) nachlesen können

oikos-Homepage wird derzeit aktualisiert

Auf der oikos-Homepage gibt es ab sofort auch eine [Unterseite „Quartier“](#) aufgenommen. Wenn Sie Interesse haben, schauen Sie doch dort rein. Auch die übrigen Bereiche der Homepage werden derzeit aktualisiert, um Sie weiterhin mit aktuellen Informationen versorgen zu können.

Neuer Flyer für Modellklasse

Für die nächste 4-jährige Modellklasse für Menschen mit erhöhtem Sprachförderbedarf wurde ein neuer Flyer erstellt. Sie finden diesen im Bereich [„Ausbildung plus Sprache“](#) auf unserer Homepage oder direkt [hier im Anhang](#).

Weitere Fortbildungen:

- **Bundesteilhabegesetz: Hauswirtschaft wird mit bei der Teilhabe am Leben** am 4. Juni 2020 mit Christa Anna Fischer in Stuttgart

Durch die aktuellen Änderungen im Sozialgesetzbuch SGB XII Sozialhilfe (Überleitung der Eingliederungshilfe in das SGB IX) und dem SGB IX (Rehabilitation und Teilhabe von Menschen mit Behinderung) ergeben sich für Hauswirtschaftsleitungen neue Ansätze der Mitgestaltung und Umsetzung von Teilhabe an Wohnen und Freizeitgestaltung. Die Teilnehmer* erhalten auch praktische Tipps, wie mit Hauswirtschaft Inklusion in Wohneinrichtungen gefördert und umgesetzt werden kann.

- **Immer im grünen Bereich: Küchen wirtschaftlich führen** am 17. Juni 2020 mit Wilfried Hötzer in Stuttgart

Mehr denn je gehört zu einer guten Küche nicht nur, dass sie ein qualitativ gutes Essen produziert, sondern auch, dass sie gut geführt wird. Ansprüche an die Dienstleistung von Küchen in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens sind hoch, die Budgets eher niedrig. Da braucht es gezieltes Know-how, um bestmögliche Wirtschaftlichkeit zu erreichen.

- **So klappt es mit der Eigenreinigung! Wie Sie Ihre Prozesse analysieren und optimieren können** 23. Juni 2020 mit Carola Reiner in Stuttgart

Grundlage zur Organisation und Steuerung einer effizienten Eigenreinigung ist immer eine detaillierte Planung. Zudem ist es wichtig, die Mitarbeiterinnen zu schulen und die Prozesse so optimal wie möglich zu gestalten. Reinigungschemie und Reinigungsmethoden sind auf das jeweilige Reinigungsobjekt und seine Besonderheiten abzustimmen. So kann die Reinigungsleistung erreicht werden, die den Anforderungen der Einrichtung gerecht wird und gleichzeitig wirtschaftlich bleibt.

- **Termin für den Tagesworkshop Führungskräfte – Teil 2 wurde verlegt auf den 9. Juli 2020**

Der zweite Teil der Tagesworkshops für Führungskräfte der Hauswirtschaft zum Thema „Erfolgreiches Konfliktmanagement“ vom 27. März musste aufgrund der Corona-Krise abgesagt werden. Ein Ersatztermin ist jedoch bereits gefunden: Die Veranstaltung wird am Donnerstag, den 09.07.2020 nachgeholt.

Der Workshop wird geleitet durch Trainerin Evi Bossler-Schulz und begleitet durch Sylvia Pflüger und Mareike Bröcheler von „oikos-plus“. Alle Infos auch [hier](#).



...
Ostern steht vor der Tür. Es wird in diesem Jahr ganz anders als wir geplant und vielleicht auch gehofft hatten. Wir wünschen uns und Ihnen, dass wir auch nach dieser Krise sagen können, dass Neues gewachsen ist:

Neue Ideen, neue Zusammenarbeit, neue Solidarität, ein neues Selbstbewusstsein der Hauswirtschaft!
Behalten Sie auch in diesen Zeiten den Blick für die Freuden und Schönheiten mitten im Alltag!

Ostern – das ist eine Geschichte vom Ende und vom neuen Anfang – diese Zuversicht wünschen wir uns allen!



Wenn Sie diesen Newsletter nicht weiter erhalten möchten, melden Sie sich bitte hier ab:
hauswirtschaft@diakonie-wue.de