

Newsletter
**der LAG Hauswirtschaft in Kooperation mit dem Innovations- und
Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg**
Nr. 4/2021

Editorial

Du kannst den Wind nicht ändern,
aber die Segel anders setzen.

Aristoteles

Liebe Leserinnen und Leser,

ein stürmisches und bewegtes Jahr liegt hinter uns und sicherlich verbinden viele von uns die diesjährigen Weihnachtstage ganz besonders mit der Hoffnung auf mehr Ruhe.

Das ist verständlich, nach all dem Auf und Ab der letzten Monate und ganz besonders der letzten Tage. Die Corona-Krise fordert uns jeden Tag aufs Neue - sprichwörtlich müssen wir unsere Segel je nach Situation neu oder anders setzen.

Achtsamkeit, Durchhaltevermögen und vor allem viel Kreativität ist im Umgang mit dieser schweren Situation notwendig. In solch unruhigen Zeiten brauchen wir Menschen, die bereit sind, sich dieser Herausforderungen zu stellen und mit Hartnäckigkeit, Beharrlichkeit und Disziplin das gemeinsame Ziel nicht aus den Augen verlieren.

Wir sollten die aktuellen Herausforderungen weiterhin als Chance nutzen, um in unseren Betrieben und in der Politik auf uns – die Hauswirtschaft – aufmerksam zu machen.

Persönlichkeiten aus Kirche, Politik und Hauswirtschaft haben sich für die Weiterfinanzierung des Innovations- und Kompetenzzentrums Hauswirtschaft eingesetzt, um die Bedeutung der professionellen Hauswirtschaft für unsere Gesellschaft zu unterstreichen.

Leider bekommt das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft keine direkte Anschlussfinanzierung und muss zum Jahresende seine hervorragende Arbeit für die professionelle Hauswirtschaft beenden. Ich bedanke mich bei den Kolleginnen für ihr tolles Engagement und Ihre Unterstützung gerade auch in dieser schwierigen Zeit.

Ich wünsche Ihnen von Herzen eine besinnliche und glückliche Advents- und Weihnachtszeit und einen erfolgreichen Start in das Neue Jahr 2022.

Herzlichst Ihre

Cornelia Schwab

Hauswirtschaft in Baden-Württemberg

Hauswirtschaftliche Fachtagung 2022: Jetzt anmelden!

Die Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft der Diakonie Baden-Württemberg lädt am 30.03.2022 zur großen hauswirtschaftlichen Fachtagung ein. Diese steht unter dem Motto "Das Prinzip Verantwortung - der Beitrag der Hauswirtschaft zu einer nachhaltigen Zukunft" und bietet spannende Referentinnen ebenso wie Workshops. Eine Anmeldung ist ab sofort möglich. [Hier](#) finden Sie den Tagungsflyer mit allen Informationen.



(Bild: Pixabay)

Bericht zum Expertennachmittag Ausbildung online

Die LAG Hauswirtschaft hat in Kooperation mit dem Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg am 27. Oktober erfolgreich einen Online-Expertennachmittag Ausbildung durchgeführt. Mit rund 40 Teilnehmenden gelang ein Austausch unter Ausbilder/innen im digitalen Raum, der zahlreiche positive Rückmeldungen erhielt. Die Materialien und Inputs, die es diesmal zum Thema „Ausbildungswerkstatt – Ideen für den Ausbildungsalltag gewinnen“ gab, stehen inzwischen auf der Homepage der LAG zum kostenlosen [Download](#) bereit.



(Bild: Pixabay)

Eine Veranstaltung für 2022 könnte bereits jetzt im digitalen Format geplant werden.

Landesverbandstagung Baden-Württemberg des Berufsverbandes Hauswirtschaft online am 14. Oktober 2021

Mit Sascha Kühnau war ein erfahrener Referent für die aktuellen Themen rund um das Hygienerecht gewonnen worden. Ausgehend vom Grundgesetz zeigte er die wesentlichen Anforderungen aus dem Infektionsschutzgesetz und den RKI-Richtlinien auf. Im zweiten Teil ging es um das Lebensmittelrecht: Hier ist der Ausgangspunkt das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz. Auf der nächsten Ebene folgt die Lebensmittelhygieneverordnung. Besonders wichtig sind dann die Leitlinien der Branche („Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“) und zwei DIN-Normen. Besonders im Gedächtnis blieb sein Abschlussbild mit Käsescheiben, mit dem er verdeutlichte, dass einzelne Maßnahmen (eine Scheibe) nicht viel bringen, sondern nur die Gesamtheit der Maßnahmen.

In der Mitgliederversammlung informierte der Landesverband über die Arbeit im vergangenen Jahr und die Aktivitäten der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Baden-Württemberg. Die Netzwerke berichteten über ihre Planungen.

Sektion Baden-Württemberg der DGE

Die DGE Sektion Baden-Württemberg sucht Pflegeeinrichtungen, die kostenfrei an deren Präventionsprogramm teilnehmen.

Ziel des Präventionsprogrammes ist die Verbesserung der Ernährungssituation der Pflegebedürftigen in den Einrichtungen und damit Mangelernährung vorzubeugen. Die Beteiligten werden für eine alters- und bedarfsgerechte Ernährung sensibilisiert und bei der Umsetzung einer qualitativ hochwertigen Verpflegung in Ihrer Einrichtung unterstützt. Zielgruppe sind Pflege-, Betreuungs-, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, wie auch Bewohner*innen, Angehörige und weitere.

Angebot: Ein individuell zugeschnittener, eintägiger Inhouse- oder Online-Workshop zum Thema

1. Richtig Essen und Trinken bei Demenz – mehr Lebensqualität für Betroffene, Pflegende und Betreuende oder
2. Wenn Essen und Trinken schwer fällt – Hilfe bei Kau- und Schluckbeschwerden für Betroffene, Pflegende und Betreuende

Wir würden uns freuen, wenn Ihre Einrichtung an der Entwicklung und Etablierung dieses Präventionsprogrammes mitwirken würde. Nähere Informationen per Mail oder telefonisch an: Lena Melzer: l.melzer@dge-bw.de

Alte Baumwollbettwäsche zum Up- oder Recyclen gesucht!

Die gemeinnützige Beschäftigungs- und Qualifizierungsgesellschaft „Neue Arbeit Lahr GmbH“ bietet Hilfe für Arbeitslose, die den Sprung in den ersten Arbeitsmarkt noch nicht geschafft haben. Die Gesellschaft wurde vom Caritasverband Lahr GmbH und der evangelischen Kirchengemeinde Lahr gegründet.

Für ihre Projektarbeit sucht die Beschäftigungs- und Qualifizierungsgesellschaft ausgemusterte Bettwäsche (Baumwolle), die dort up- bzw. recycelt wird. Ab nächstem Jahr sollen für die Industrie Putzlappen produziert werden und dafür wird Material benötigt. Herr Salar von der Geschäftsführung hofft über Pflege-, Behinderten und Kinder- und Jugendhilfeeinrichtungen, sowie Krankenhäuser an alte Baumwollbettwäsche zu kommen.

Die „Neue Arbeit Lahr GmbH“ freut sich auf Ihre Unterstützung. Wenn Sie also alte Baumwollbettwäsche haben wenden Sie sich bitte direkt an Herrn Salar: salar@neuearbeitlahr.de



(Bild: Pixabay)

Neues aus dem Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft

Schulung von 13 neuen Ausbildungsbotschafter/innen

In einem halbtägigen Online-Workshop konnte das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft mit Referentin Carolin Kinzelmann, regionale Koordinatorin der landesweiten Initiative „Ausbildungsbotschafter“ bei der IHK Ludwigsburg am 5. November Auszubildende zu Botschafterinnen und Botschaftern für ihren Beruf schulen. Die 13 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus ganz Baden-Württemberg konnten in diesem Workshop bereits untereinander von ganz unterschiedlichen und eindrucksvollen Berufsbiografien und unterschiedlichen Persönlichkeiten erfahren und werden diese fortan insbesondere in Schulvorträgen zum Einsatz bringen können und so sicherlich einige junge Leute für die Hauswirtschaft gewinnen können. *Wir bedanken uns an dieser Stelle bereits jetzt für ihren tollen Einsatz und wünschen viel Spaß und Erfolg!*



(Bild: IKH)

Information für Betriebe:

Wenn Sie ebenfalls Auszubildende haben, die Sie zukünftig als Ausbildungsbotschafter/innen und einsetzen wollen, dann können Sie sich jederzeit an die Koordinatorinnen der Initiative Ausbildungsbotschafter wenden, die regelmäßig Schulungen für Auszubildende aller Berufe anbieten: <https://www.gut-ausgebildet.de/ausbildungsbotschafter/der-naechste-koordinator>

Social-Media-Kampagne im November „Statements für die Hauswirtschaft“

In eindrucksvollen Statements haben fast 20 Unterstützerinnen und Unterstützer der Landesoffensive „Gesund und gut versorgt in Baden-Württemberg“ ihre Unterstützung für die Hauswirtschaft in Baden-Württemberg formuliert und mitunter explizit auch die Förderung eines Innovations- und Kompetenzzentrums gefordert. Auch LAG-Vorsitzende Cornelia Schwab unterstützte die Aktion mit einem Statement.



(Bild: Diakonisches Werk Württemberg)

Vom 2.-26. November wurden die Kommentare über die Sozialen Medien der Diakonie Württemberg sowie des Innovations- und Kompetenzzentrums Hauswirtschaft gespielt. Jetzt finden sich alle Beiträge zum Nachlesen auf der [Homepage des IKH](#).

Neue Veröffentlichung: Vergleichsrater TQ-UstA

Unter dem Titel „Für ambulante Hauswirtschaft (teil) qualifizieren“ hat das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg im Dezember ein Vergleichsraster veröffentlicht, welches die Möglichkeiten der Nutzung des bundesweit einsetzbaren Referenzrahmens „Modulare (Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ für Dienste und Leistungen zur Anerkennung nach UstA-Verordnung in Baden-Württemberg erläutert.

Wenn (potenzielle) Mitarbeitenden von Sozialstationen oder haushaltsnahen Dienstleistungsunternehmen mittels Bildungsmaßnahme mit einer Teilqualifizierung qualifiziert werden, können die Kosten hierfür von den Agenturen für Arbeit getragen werden. Das erleichtert den Dienstleistungsanbietern die Personalsuche und spart Kosten für Einarbeitung oder Nachschulung. Das Dokument steht zum kostenlosen Download bereit auf der [Homepage des IKH](#).

Abschluss des Projektes zum 31.12.2021

Seit dem 1. September 2020 arbeitete das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Baden-Württemberg als Projekt des Diakonischen Werks Württemberg und unter Förderung des Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Integration aus Mitteln des Landes Baden-Württemberg. Zum 31.12.2021 läuft diese Förderung aus.

Mit dem Auslaufen des Innovations- und Kompetenzzentrums endet damit auch vorerst eine Reihe von Projekten zur Unterstützung der Hauswirtschaft in Baden-Württemberg, die in der Diakonie Württemberg innerhalb der letzten 6 Jahre platziert waren. Zum Abschluss wird das Projektteam um Projektleiterin Ursula Schukraft, und die Mitarbeiterinnen Dr. Mareike Bröcheler, Sylvia Pflüger und Regina Stiedl noch vor Weihnachten eine Videobotschaft auf der Homepage des IKH platzieren – schauen Sie in den nächsten Tagen einfach rein.

Das IKH-Team bedankt sich bei allen Kooperationspartnerinnen und -partnern für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und den steten Austausch.

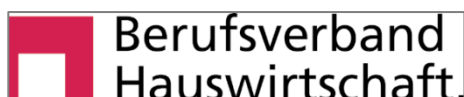
Fortbildungsangebote des Berufsverbandes Hauswirtschaft 2021

- **New Work in der Hauswirtschaft: agil führen** am 13. Januar mit Christa Anna Fischer
Neue Wege in der Arbeitsorganisation in hauswirtschaftliche Teams zu gehen kann eine Lösung sein, um den Personalmangel und Fehlzeiten zu reduzieren. Agil führen und arbeiten bedeutet, sich selbst als Leitung mehr zurückzunehmen und Verantwortung an Mitarbeiter*innen abgeben zu können.
- **Rechtsvorschriften: Arbeits- und Gesundheitsschutz** am 17. Januar mit Sascha Kühnau
Im Seminar geht es um den Überblick über die wesentlichen rechtlichen Anforderungen des Arbeitsschutzes sowie der Handhabung der Gefahrstoffe und der biologischen Arbeitsstoffe. Im Vordergrund steht die praktische Umsetzung der verschiedenen Vorschriften im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag.
- **Rechtsvorschriften: Lebensmittelhygiene** am 18. Januar mit Sascha Kühnau
Im Seminar geht es um den Überblick über die Struktur der geltenden Rechtsvorschriften im Lebensmittelhygienebereich und die wesentlichen Inhalte des EU-Rechts, des nationalen Rechts sowie der Leitlinien und Normen.
- **Nachhaltigkeitsmanagement sozialer Einrichtungen** am 20. Januar mit Dr. Elke Moormann
Die Berücksichtigung von Nachhaltigkeit innerhalb des Managements hauswirtschaftlicher Dienstleistungen beinhaltet verschiedene Chancen und Risiken. Der Grundsatz in diesem Seminar ist dabei, Nachhaltigkeit in den betrieblichen Alltag zu integrieren und nicht als etwas Zusätzliches oder Besonderes „on top“ zu betrachten.
- **Die neue Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter*in: Grundlagen** am 24. Januar mit Anita Groh-Allgaier
Dieses Seminar gibt Ihnen die Chance, sich aktiv und praxisnah mit der neuen Ausbildungsordnung vertraut zu machen. Es geht dann darum, welche Rolle Kompetenzen und Handlungsorientierung in der Ausbildung spielen. Der neue Prüfungsablauf wird ebenfalls in den Blick genommen.
- **Besprechungen effizient führen** am 3. Februar mit Christa Anna Fischer
Besprechungen dienen dazu, schnell zu Ergebnissen zu kommen, den Austausch untereinander und den Teamgeist zu fördern. Ziel ist es auch Absprachen zu treffen: Was wird bis wann von wem erledigt? Die Tagesordnungspunkte sollten vorher bekannt sein, und die Räumlichkeiten Bedingungen für eine gute Atmosphäre schaffen.
- **Refresher-Kurs für Neustarter und Berufsrückkehrer*innen: Grundlagen** am 11. Februar mit Christa Anna Fischer
Im Seminar geht es um die einschlägigen gesetzlichen Rahmenbedingungen und Anforderungen für die Arbeit der Hauswirtschaft in stationären Einrichtungen.
- **Gewusst wie! Arbeitsrecht in der Praxis** am 17. Februar mit Peter Hützen
Erfolgreiche Mitarbeiterführung und Personalverantwortung setzen grundlegende Kenntnisse des Arbeitsrechts und der Rechtsprechung voraus. Ohne entsprechendes Wissen können weder eine richtige und passgenaue Auswahl von Mitarbeiter*innen noch eine ordnungsgemäße Verwaltung der Arbeitsverhältnisse und schon gar keine rechtssichere Trennung von Mitarbeiter*innen gelingen.
- **Die neue Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter*in: Ausbildungsrahmenplan** am 21. Februar mit Anita Groh-Allgaier

Dieses Seminar gibt Ihnen die Chance, sich aktiv und praxisnah mit der neuen Ausbildungsordnung vertraut zu machen. Hier geht es darum, den Ausbildungsrahmen in den betrieblichen Ausbildungsplan umzusetzen und integrieren zu können.

- **Hauswirtschaftliches Beschaffungsmanagement: mehr als das Sicherstellen von Materialien und Lieferketten** am 23. Februar mit M. Christine Klöber
Das eigene Beschaffungsverhalten kann hier reflektiert, und mögliche Verbesserungspotenziale können eingeleitet werden. Ziel ist es, die Nachhaltigkeit im Beschaffungsprozess im Handlungsbewusstsein der Hauswirtschaft zu verankern.

Weitere Informationen finden Sie auf www.berufsverband-hauswirtschaft.de



Informationen vom Deutschen Hauswirtschaftsrat (DHWiR)



Deutscher Hauswirtschaftsrat feiert 5-jähriges Bestehen

Am 19. November 2021 feierte der Deutsche Hauswirtschaftsrat sein 5-jähriges Bestehen. Der Verbund wurde am 19. November 2016 von zehn Gründungsmitgliedern in Frankfurt aus der Taufe gehoben. Heute hat der Verbund 30 Mitglieder. „Hauswirtschaftliche Verbände sprechen künftig mit einer Stimme“ lautete die Überschrift der Pressemitteilung. Und das können wir heute vorbehaltlos sagen: Dank des großen ehrenamtlichen Engagements des Vorstands und der Mitglieder in den Sektionen ist der Deutsche Hauswirtschaftsrat etabliert.

Zweiter Deutscher Hauswirtschaftskongress am 2. und 3. Mai 2022

Das Branchenereignis für die Hauswirtschaft 2022:

Der zweite Deutsche Hauswirtschaftskongress findet vom 2. bis 3. Mai 2022 unter dem Titel „Hauswirtschaft: relevant. nachhaltig. sicher.“ im Schloss Herrenhausen in Hannover statt.

Anknüpfend an den ersten Deutschen Hauswirtschaftskongress im September 2019 in Berlin lädt der Deutsche Hauswirtschaftsrat Fach- und Führungskräfte aus der Hauswirtschaft, Verantwortliche für diesen Bereich und an einer gewinnbringenden interprofessionellen Zusammenarbeit Interessierte ein zu einem bundesweiten Diskurs und Informationsaustausch.



Sie sind herzlich eingeladen! Das Programm steht fest und findet sich mit allen weiteren Informationen auf einer eigenen Kongress-Homepage unter: www.hauswirtschaftskongress.de.

Arbeitspapier zu den Ergebnissen und zur Umsetzung der Personalbemessungsstudie in der Altenpflege (PeBeM – Rothgang-Studie)

In einem [Arbeitspapier](#) fasst die Sektion Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe Erkenntnisse aus der Studie zur „Entwicklung und Erprobung eines wissenschaftlich fundierten Verfahrens zur einheitlichen Bemessung des Personalbedarfs in Pflegeeinrichtungen nach qualitativen und quantitativen Maßstäben gemäß §113c SGB XI (PeBeM – Rothgang-Studie) zusammen.

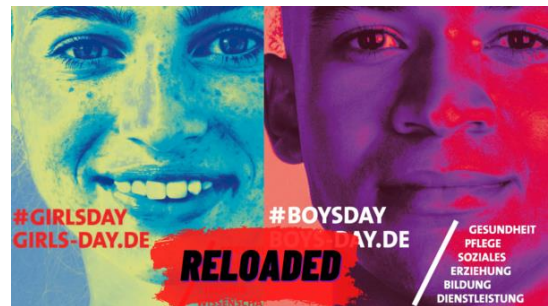
Der DHWiR ist aktiv in vielen Feldern und arbeitet verstärkt mit anderen Lobbyorganisationen in gemeinsamen Themen zusammen.

Informieren Sie sich auf der stets aktuellen Homepage www.hauswirtschaftsrat.de oder bestellen Sie sich den [Newsletter](#) des Hauswirtschaftsrats, um immer auf dem Laufenden zu sein.

Weitere News und Infos

Online Info-Reihe zum Boy's Day 2022

Nutzen Sie mit Ihrem Betrieb den Boys Day 2022 um sich und die Hauswirtschaft jungen Schülern vorzustellen! Wie das gehen kann, dazu informiert die Initiative Girl's Day / Boy's Day in diesem Winter im Rahmen einer digitalen Inforeihe. Zu insgesamt vier Themen gibt es an jeweils verschiedenen Terminen die Möglichkeit zur Teilnahme an den 90-minütigen Veranstaltungen. Erfahren sie bspw. von guten Beispielen zur Gestaltung des Aktionstages oder bekommen Tipps zur Platzierung ihres Angebotes auf dem sog. Boy's Day Radar.



(Bild: www.boys-day.de)

Eine Platzierung des Berufs Hauswirtschafter/in im Portfolio der möglichen Ausbildungsberufe bewirkt neue Interessent/innen am Beruf und dadurch für Sie neue Azubis!

[Alle Informationen und Anmeldung](#)

Wenn Sie diesen Newsletter nicht weiter erhalten möchten, melden Sie sich bitte ab mit einer E-Mail an: hauswirtschaft@diakonie-wue.de