Hauswirtschaft in der Altenhilfe

Ausgewählte Fachthemen

rhw-Praxiswissen für die Aus- und Weiterbildung

Verlag Neuer Merkur

Hauswirtschaft in der Altenhilfe

Ausgewählte Fachthemen

rhw-Praxiswissen für die Aus- und Weiterbildung

Verlag Neuer Merkur

Bibliografische Informationen der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.ddb.de abrufbar.

© 2006 Verlag Neuer Merkur GmbH
Verlagsort: Postfach 60 06 62, D-81206 München

Alle Urheberrechte vorbehalten. Vervielfältigungen bedürfen der besonderen Genehmigung.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

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). Im Text sind Warennamen, die patent- oder urheberrechtlich geschützt sind, nicht unbedingt als solche gekennzeichnet. Aus dem Fehlen eines besonderen Hinweises oder des Zeichens ® darf nicht geschlossen werden, es bestehe kein Warenschutz.

Hauswirtschaft in der Altenhilfe
Ausgewählte Fachthemen. rhw-Praxiswissen für die Aus- und Weiterbildung.

Auflage 2006
ISBN 10er: 3-937346-28-7
ISBN 13er: 978-3-937346-28-1

Titelfotos: Bardusch Textil Mietdienste
Lektorat: Robert Schwabe, Alexandra Höß
Titelgestaltung & Layout: Joachim Ullmer

Druck: Triltsch Print und digitale Medien, Ochsenfurt-Hohestadt

Liebe LeserInnen,

der Themenkomplex Altenhilfe und Hauswirtschaft wird angesichts des steigenden Anteils älterer Menschen an der Gesamtbevölkerung und der wachsenden Zahl von Altenhilfeeinrichtungen immer wichtiger. Jenseits aller Reformdiskussionen, bei denen manche politischen Vorschläge immer wieder weit neben dem Ziel liegen, müssen die HauswirtschaftlerInnen in der täglichen Arbeit vernünftige Lösungen finden, die stets den hohen Anforderungen an die Qualität ebenso gerecht werden, wie dem ständigen Zwang, mit knappen Budgets täglich neu zu praktikablen Ergebnissen zu kommen.

In diesem Buch aus der praktischen Reihe „rhw-Praxiswissen" haben wir für Sie nun eine Anzahl von interessanten und nützlichen Beiträgen zum Thema Hauswirtschaft in der Altenhilfe zusammengestellt, die sich diesen Anforderungen widmen. So erhalten Sie nicht nur einen guten Überblick über dieses zentrale Thema, Sie haben auch immer dann ein wirklichkeitsnahes Buch parat, wenn rasch eine richtige und praktisch umsetzbare Antwort auf ein aktuelles Problem gefunden werden muss.

Burkhard P. Bierschenck
Herausgeber

Vorwort 5

Kapitel I: Neue Wohnformen
Die neue Rolle der Hauswirtschaft in der Altenhilfe 7
Stationäre Hausgemeinschaften 17
So viel Normalität wie möglich 21
Der Haushalt als tagesfüllende Aufgabe 25
Familie statt Heim: eine Chance für Demente 27
Lebenswelt Altenheim 31
Demenz-WG als Alternative zum Altenheim 37

Kapitel II: Qualität
Altenheim: Wo bleibt der Service? 41
Das MDK-Prüfkonzept – was ist wichtig? 47
LQV als Chance für die Hauswirtschaft 53
Verpflegungsmanagement als Qualitäts- und Wettbewerbsfaktor 59

Kapitel III: Verpflegung
Esskultur im Heim 67
Ergebnisse der MDS-Studie praktisch umsetzen 71
Kernstück ist die Küche 75
Mangelernährung – so weit darf es nicht kommen 81
Hauswirtschaft trifft Küche 83
Lebensqualität bei Kau- und Schluckbeschwerden 87

Kapitel IV: Reinigung und Wäsche
Gut geplant ist halb gewonnen 91
Mehrbedarf in Raumpflege und Wäscherei 97
Der Fleck muss weg 103
Wäschehygiene sicher beherrschen 109
Erweitern oder outsourcen? 113

Kapitel V: Hygiene
Modernes Hygienemanagement 117
Das neue EU-Hygienepaket 123
Neue RKI-Richtlinie für Heime 127
Infektionsschutzgesetz – richtige Umsetzung in Seniorenheimen 131
Das weiche Frühstücksei und die Angehörigen 139

Kapitel VI: Demenz

Gelebte Normalität statt trister Pflegealltag 145
Wohnen und Leben mit Demenz 153
Ernährung demenziell erkrankter Bewohner 159
Gesundes, das den Appetit anregt 169

Kapitel VII: Architektur

Farbenfroher Alltag im Heim 173
Wohltuende Farben fördern die Orientierung 177

Kapitel VIII: Multikulti

Wenn Migranten älter werden... 181
Multikulturelles Seniorenzentrum in Duisburg 183
Jüdische Kultur im Heim 189

Kapitel IX: Mitarbeiterführung

Miteinander – und nicht nebeneinander 193
Schnittstellenproblematik Hauswirtschaft und Pflege 201
Fachhauswirtschafterin – direkt an der Nahtstelle 211
Muffins im Seniorenheim 217

Die neue Rolle der Hauswirtschaft in der Altenhilfe

Die Hauswirtschaft wird im Altenhilfebereich derzeit neu entdeckt. Gründe sind die modernen Wohn- und Betreuungsformen, die hauswirtschaftliche Tätigkeiten in den Mittelpunkt der Konzeption stellen. Dadurch werden gerade die Schnittstellentätigkeiten im Bereich Hauswirtschaft/Pflege auf den Prüfstand gestellt und zumeist kräftig reorganisiert. Was bedeutet das für die Zukunft der Hauswirtschaft in der Altenhilfe?

Wer als alter Mensch früher in ein Heim kam, hatte das Gefühl, sein bisheriges Leben an der Pforte abzugeben. Eingespeist in das Räderwerk des Heimbetriebs änderte sich für ihn alles: sein Wohnumfeld, seine Schlaf- und Essgewohnheiten, sein Freizeitverhalten – sein kompletter Alltag. Für die heutige jüngere Generation ist dies schlicht unvorstellbar.

Neue Konzepte in Sachen Altenpflege wurden dringend gesucht – nicht nur, weil die alten Vorgehensweisen den Bedürfnissen der Bewohner nicht mehr gerecht wurden, sondern auch aus Kostengründen. So zwingt die Pflegeversicherung die

rund 8600 stationären Einrichtungen in Deutschland zu grundlegenden Reorganisierungsmaßnahmen, um sich mit ihrem Leistungsangebot sowohl unter qualitativen als auch unter preislichen Gesichtspunkten am Markt halten zu können. Schwerpunkte der Reorganisation sind das Pflegekonzept, die Hauswirtschaftskonzeption und die Schnittstellengestaltung im Bereich Pflege und Hauswirtschaft.

Auf der Suche nach neuen Konzepten wurde die so genannte „Vierte Stufe des Pflegeheimbaus“ gefunden. Dabei handelt es sich um das maßgeblich vom Kuratorium Deutsche Altershilfe (KDA) angestoßene Hausgemeinschaftskonzept.

Das Hausgemeinschaftskonzept legt den Schwerpunkt auf Wohnlichkeit, Privatheit und Selbstbestimmung des alten Menschen. Weg von den streng pflegedominierten und straff durchorganisierten Pflegeheimen geht es hin zu Modellen, die sich am Leitbild „Familienleben“ orientieren. Die Architektur ist angelehnt an normale Wohnungen, die Anstaltsstrukturen werden aufgelöst durch den Abbau der zentralen Versorgung. Es entstehen kleine familienähnliche Wohngruppen mit acht bis zehn Personen sowie einer permanent anwesenden Bezugsperson. Die zentrale Versorgung der Bewohner durch Küche, Wäscherei und Hauswirtschaft wird aufgelöst und in die einzelne Hausgemeinschaft verlagert. Die Dominanz der Pflege wird abgebaut, sie soll dezent in den Hintergrund treten zugunsten – und hier wird es für unsere Profession spannend – der Hauswirtschaft, die den Tagesablauf in der Wohngemeinschaft bestimmt.

Natürlich wird sich dieses Modell in den kommenden Jahren nicht flächendeckend in Deutschland ausbreiten können – schon bauliche oder personelle Rahmenbedingungen sprechen dagegen. Aber auch die konventionell arbeitenden Heime müssen sich Gedanken machen, wie sie die neuen Leitbilder der Altenpflege im Rahmen ihrer Möglichkeiten umsetzen können. Ein Weg sind die so genannten Wohngruppenmodelle. Hier wird versucht, in den Altenheimen die zentrale Versorgung schrittweise in Richtung Bewohnernähe umzuorganisieren und zum Beispiel die Speisenversorgung in die einzelnen Gruppen zu verlagern.

Hauswirtschaft steht im Mittelpunkt

Für die Hauswirtschaft bedeuten all diese Konzepte eine deutliche Aufwertung ihrer Profession. Dazu beigetragen haben auch Untersuchungen in Altenpflegeeinrichtungen, die gezeigt haben, dass die Gesamtzufriedenheit der Bewohner mit der Pflegeeinrichtung maßgebend von der Qualität der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen beeinflusst wird. Und es geht noch weiter: Die Wettbewerbsfähigkeit eines Heimes hängt nicht unerheblich vom Fachbereich Hauswirtschaft ab. Schließlich werden die so genannten „Hotelleistungen“ vom Bewohner selbst bezahlt und unterliegen damit dem direkten Preis-Leistungs-Vergleich durch potenzielle Heimplatzinteressenten.

Wo früher das Essen im Tablettsystem aus der Großküche kam, wird heute in der Wohnküche zusammen geschnipselt, gekocht und gespült. Wo früher die Wäsche

in die zentrale Wäscherei gebracht wurde, wird heute soweit wie möglich zusammen mit dem Bewohner gewaschen und gebügelt. Und dabei ist die Person, die ständig in der Hausgemeinschaft oder der Wohngruppe präsent ist und mit den Bewohnern arbeitet, häufig eine Hauswirtschaftskraft.

Schnittstellentätigkeiten werden neu verteilt

Natürlich bedarf dieser Perspektivwechsel einer völlig neuen Gestaltung der Arbeitsbereiche Hauswirtschaft und Pflege. Bisher wurden viele eigentliche Schnittstellentätigkeiten von der Pflege übernommen. Bei Schnittstellentätigkeiten handelt es sich um Aufgaben, die sich keinem der Bereiche zuordnen lassen und die sowohl pflegerische als auch hauswirtschaftliche Relevanz haben. Klassische Schnittstellentätigkeiten sind zum Beispiel:

- Speisen und Getränke verteilen,
- Brot entrinden, streichen und zerkleinern,
- Tee und Kaffee kochen,
- Betten machen und frisch beziehen,
- Blumenpflege,
- Schmutzwäsche einsammeln und transportieren,
- Verteilen der Wäsche und Einordnen in Bewohnerschränke.

Beklagt wurde jedoch immer wieder, dass die Pflegekräfte überlastet sind und durch die Schnittstellentätigkeiten zu wenig Zeit für ihre eigentlichen pflegerischen Aufgaben haben. Das ändert sich in Wohngruppen- und Hausgemeinschaftskonzepten, bei denen die Hauswirtschaft dezentralisiert ist und eine hauswirtschaftliche Präsenzkraft ständig vor Ort ist. Hier müssen die Schnittstellentätigkeiten in Richtung Hauswirtschaft neu verteilt werden.

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten, die früher stets hinter der Pflege zurückstehen mussten, treten erstmals in den Mittelpunkt der gesamten Konzeption. Wenn von Alltagsorientierung, Aktivierung und Motivation der Bewohner zur Selbstständigkeit die Rede ist, sind meistens hauswirtschaftliche Tätigkeiten gemeint.

Wird ein neues Einrichtungskonzept erarbeitet, zum Beispiel in Richtung Wohngruppenmodell, ist es ganz wichtig, das Pflege- und Einrichtungskonzept neu darauf abzustimmen.

Allgemein haben sich bei stationären Altenpflegeeinrichtungen laut einer Studie der aku-Unternehmensberatung, Bad Dürrheim, drei verschiedene Schnittstellenkonzeptionen herauskristallisiert:

Das Versorgungskonzept

Diesem Konzept liegt eine klassisch-funktionale Aufbauorganisation zugrunde. Die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten sind stark zentralisiert. Dies gilt besonders für die Speisenversorgung, hier wird oft mit dem Tablettsystem gearbeitet.

Das Hausgemeinschaftskonzept

Dieses Konzept bietet eine am familiären Bereich orientierte Wohn- und Lebenssituation. Eine feste Bezugsperson ist ständig präsent, dabei kann es sich auch um eine Pflegekraft handeln, meist ist es jedoch eine hauswirtschaftliche Kraft. Die klassische Arbeitsteilung zwischen Hauswirtschaft und Pflege wird in weiten Teilen aufgelöst. Die Hauswirtschaft ist stark dezentralisiert. Bauliche Voraussetzung sind Aufenthaltsräume mit integrierter Küche. Die Pflege wird übergreifend organisiert, anlehnend an die Organisation eines ambulanten Pflegedienstes.

Das Wohngruppenkonzept

Das Wohngruppenkonzept unterscheidet sich vom Konzept der Hausgemeinschaft dadurch, dass die traditionelle Arbeitsteilung zwischen Hauswirtschaft und Pflege erhalten bleibt. Ziel ist eine bewohnernahe Versorgung in der Hauswirtschaft, die dezentral organisiert ist. Auch hier sind als bauliche Voraussetzungen Aufenthaltsraum und Küche in den Wohnbereichen erforderlich.

Personalbedarf bei Hauswirtschaft steigt

Einrichtungen, die ihr Einrichtungs- und damit auch ihr Schnittstellenkonzept modifizieren möchten, sollten zunächst den Ist-Zustand erheben, das heißt, die derzeitige Verteilung der Aufgaben klären. Zentrale Fragen sind: Wer macht was in der Einrichtung? Was wird zentral, was dezentral ausgeführt? Welches Personalbudget ist in den verschiedenen Bereichen vorhanden? Hat man sich dann für ein neues Konzept entschieden, zum Beispiel für das Wohngruppenkonzept, müssen die Aufgaben neu auf Pflege und Hauswirtschaft verteilt werden.

Ergebnisse eines Modellvorhabens der Landesarbeitsgemeinschaft der Freien Wohlfahrtspflege in Bayern zur „Optimierung der personellen Ressourcen in der stationären Pflege“, an dem insgesamt 27 stationäre Pflegeeinrichtungen beteiligt sind, bestätigen diesen Trend. So strebt die Mehrzahl der befragten Einrichtungen eine Annäherung bzw. die Umsetzung des Wohngruppenkonzepts an. Ziel ist eine bewohnernahe hauswirtschaftliche Versorgung und stärkere Präsenz von Hauswirtschaftskräften in den Wohnbereichen. „Die Erfahrungen mit dem Wohngruppenkonzept ist bei vielen Einrichtungen positiv, den Bewohnern geht es dabei einfach besser“, erläutert Annerose Knäpple, aku-Unternehmensberatung, die das Modellvorhaben durchführte.

Aber: Die derzeitige Personalbemessung in der Hauswirtschaft in stationären Altenhilfeeinrichtungen in Bayern reicht nicht aus, um den Personalbedarf für die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und die Schnittstellentätigkeiten zu decken. Der durchschnittliche Personalschlüssel liegt bei 1:7.

Gerade bei Wohngruppenmodellen werden die Schnittstellentätigkeiten meist der Hauswirtschaft zugeordnet, womit sich der Personalbedarf in diesem Bereich erhöht.

Auch die Bewältigung von Trauer und Abschied ist Teil der pflegerischen und hauswirtschaftlichen Arbeit

Die Hauswirtschaft ist auf eine Übertragung von Stellenanteilen aus der Pflege angewiesen. Dies ist durchaus möglich, da die Pflege die Schnittstellentätigkeiten im Wohnbereich an die Hauswirtschaft abgibt. Bei gleichem Budget können dadurch sogar mehr Stellen finanziert werden. Grund: Die hauswirtschaftlichen Kräfte sind im Schnitt günstiger als die Pflegekräfte.

Die Pflegekräfte sehen die Übertragung der Schnittstellentätigkeiten auf die Hauswirtschaft laut Annerose Knäpple durchaus positiv: „Sie merken schon, dass sie sich so wieder auf ihre Kernaufgaben besinnen können und auch, dass es den Bewohnern bei einer bewohnernahen hauswirtschaftlichen Versorgung einfach besser geht."

Die Unternehmensberaterin betont: „Natürlich ist hauswirtschaftliches Grundwissen wichtig, wie zum Beispiel Kenntnisse zur Lebensmittelhygiene, aber über allem stehen die persönlichen Kompetenzen." Dazu zählt sie auch eine wertschätzende Haltung gegenüber den Bewohnern oder einfach Freude am Arbeiten in diesem Bereich.

Ein weiteres wichtiges Ergebnis dieses Modellvorhabens ist, dass es vorteilhafter ist, wenn die Hauswirtschaftskräfte in den Wohnbereichen der Wohnbereichsleitung unterstellt werden. „Sie sollen sich gemeinsam mit den Pflegekräften als Team sehen und an den Besprechungen teilnehmen, ansonsten ist eine Zusammenarbeit schwierig", betont Annerose Knäpple. Allerdings ist damit eine

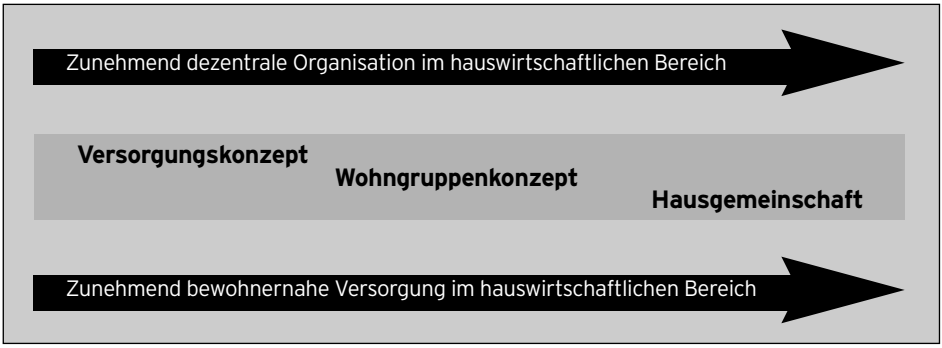
Hauswirtschaftsleitung nicht überflüssig, sondern sie wird aufgrund des Einsatzes von angelernten hauswirtschaftlichen Kräften umso wichtiger. Ihre Aufgabe ist generell die fachliche Beratung. Sie ist zuständig für die Vorgabe von Detailplänen. Dazu gehören zum Beispiel der Reinigungs- und Hygieneplan für die Küche, den Speisesaal und sonstige Reinigungsarbeiten, Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln oder Regeln für die Zubereitung von Sonderkostformen wie der Diabetesdiät. Auch die fachspezifische Einweisung und Schulung der hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen übernimmt weiterhin die HBL.

Das bayerische Modellvorhaben kommt zu der Erkenntnis, dass beim Wohngruppenkonzept nicht ausschließlich hauswirtschaftliche Fachkräfte benötigt werden, sondern auch angelernte Hilfskräfte eingesetzt werden können. Schließlich werde im Gegensatz zu Hausgemeinschaftskonzepten nicht selber gekocht, sondern das Essen aus der Großküche geliefert.

Expertenwissen der Mitarbeiter nutzen

Generell wichtig bei der Umsetzung eines neuen Konzepts – sei es das Hausgemeinschafts- oder das Wohngruppenmodell – ist, die Mitarbeiter möglichst von Beginn an einzubeziehen. So können Mitarbeiter zum Beispiel in einer Arbeitsgruppe an der Organisationsentwicklung beteiligt werden. Schließlich sind sie es, die am besten über ihren Arbeitsbereich Bescheid wissen, und dieses „Experten"-Wissen gilt es zu nutzen.

Natürlich sollten zur Förderung der Akzeptanz auch alle anderen Mitarbeiter regelmäßig über die Prozessentwicklung informiert werden. Gerade bei der Neuver-



Darstellung der Schnittstellenkonzepte Hauswirtschaft/Pflege in Abhängigkeit von den zentralen und dezentralen Strukturen in der Hauswirtschaft

Quelle: „Kooperation von Hauswirtschaft und Pflege in stationären Einrichtungen der Altenhilfe – Ein Leitfaden zur Schnittstellengestaltung", Hrsg. Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen

teilung von Arbeitsaufgaben kann es sonst zu Kompetenzgerangel kommen. Ganz häufig haben Mitarbeiter bei Reorganisationsprozessen das Gefühl, es ginge bei der ganzen Sache eigentlich um einen versteckten Arbeitsplatzabbau. Diese negative Grundstimmung fördert natürlich nicht die Arbeitsleistung. Verstärkte Information und weitgehende Transparenz der Prozesse können hier Abhilfe schaffen.

Bei aller Diskussion um Schnittstellengestaltung darf eins nicht vergessen werden: Es muss immer darum gehen, ein gemeinsames Ziel zu erreichen und das ist das Wohlbefinden der Bewohner.

Wenn es zum Beispiel darum geht, spontan Verunreinigungen durch Bewohner zu entfernen, sollte nicht zuerst gefragt werden, wer ist denn dafür zuständig. Hier ist die Kooperation zwischen Hauswirtschaft und Pflege gefragt und natürlich auch der Teamgeist.

Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit sowie Verantwortungsbewusstsein sind nur einige der Fähigkeiten, die hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen in den neuen Wohn- und Betreuungskonzepten im Altenheimbereich brauchen.

Stand früher der Versorgungscharakter und die Funktionalität der Arbeitsabläufe im Vordergrund, sind es heute die Bedürfnisse der Bewohner. Der Tagesrhythmus der alten Menschen gibt die Gestaltung des Tages vor und nicht der vom Heim festgelegte rigide Zeitplan. Ziel ist auch, dass die Bewohner aktiv teilhaben an den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Das erfordert ein konsequentes Umdenken. Oft ist der Weg das Ziel oder anders gesagt: Beim Hausgemeinschaftskonzept ist die Aktivierung der Bewohner beim gemeinsamen Kochen mindestens genauso wichtig wie die nährstoffreiche und ausgewogene Mahlzeit, die am Schluss auf dem Teller landet.

Die Nähe zum Bewohner erfordert von den Mitarbeiterinnen neben hauswirtschaftlichem Fachwissen weitere wichtige Qualifikationen, dazu gehören:

- Kenntnisse im Umgang mit demenziell erkrankten Bewohnern,
- Grundkenntnisse im Bereich der Pflegeplanung und Pflegeorganisation,
- spezielle Kenntnisse über altersgerechte Ernährung und Diabetes,
- ein hohes Maß an Kommunikationsfähigkeit (soziale Kompetenz),
- Bereitschaft zur Teilnahme an internen und externen Fortbildungen und nicht zuletzt
- Lebenserfahrung und Erfahrungen im Umgang mit älteren Menschen.

Die am besten geeignete Berufsgruppe für die Erfüllung der Aufgaben in einer Hausgemeinschaft ist anscheinend die Fachhauswirtschafterin. Leider gibt es diese auf dem Arbeitsmarkt so gut wie gar nicht.

Was macht eine Präsenzkraft aus?

Im Rahmen einer Untersuchung des Kuratorium Deutsche Altershilfe (KDA) wurden in einer telefonischen Befragung 17 Hausgemeinschaften zum Thema

Im täglichen Umgang mit dem Bewohner braucht eine Präsenzkraft Lebenserfahrung und soziale Kompetenz
Foto: apetito

Tätigkeitsbereiche und Einsatzmöglichkeiten der Präsenzkräfte befragt. Hierbei stellte sich heraus, dass es keinen einheitlich definierten Begriff einer Präsenzkraft gibt, sondern dass sich hier ein vollständig neuer Beruf herausgebildet hat.

In den befragten Hausgemeinschaften sind eine Vielzahl von unterschiedlichen Berufsgruppen als Präsenzkräfte tätig, dazu gehören unter anderem Altenpflegerinnen, Krankenschwestern, Sozialpädagoginnen, Hauswirtschafterinnen, hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen, Köchinnen oder angelernte Hilfskräfte. Im Ganzen also kein einheitliches Berufsprofil.

Immer wieder wird berichtet, dass es schwierig sei, geeignete Mitarbeiterinnen zu finden.

Bemängelt wird, dass die klassische Hauswirtschafterin für die Tätigkeiten am Bewohner nicht ausgebildet sei, sondern ihren Ausbildungsschwerpunkt in der versorgungsorientierten Hauswirtschaft habe. Daher seien Fortbildungen und Schulungen so wichtig, um hauswirtschaftliche Fachkräfte für die neuen Aufgaben zu qualifizieren.

Aufgrund der nicht einheitlichen Ausbildung der Präsenzkräfte besteht bei Behörden und Ämtern große Unsicherheit, welche Tätigkeiten durch diese Kräfte ausgeführt werden dürfen.

Die befragten Hausgemeinschaften betonen immer wieder, dass die fachliche Qualifikation nicht alles sei. So heißt es: „Eine Präsenzkraft braucht soziale

Literaturtipps

Kuratorium Deutsche Altershilfe (KDA) als Hrsg.: „Tätigkeitsbereiche und Einsatzmöglichkeiten von Präsenzkräften in Hausgemeinschaften für pflegebedürftige und demenziell erkrankte ältere Menschen“, Thema 196, Köln 2005. 101 Seiten, 12 Euro. Zu bestellen über Kuratorium Deutsche Altershilfe, An der Pauluskirche 3, 50677 Köln, Tel. 02 21/93 18 47-0, E-Mail: versand@kda.de, Internet: www.kda.de

■ „Leitfaden zur Schnittstellengestaltung zwischen Pflege und Hauswirtschaft in stationären Einrichtungen der Altenpflege“

■ „Alltagsorientierte Wohngruppenkonzepte für pflegebedürftige ältere Menschen in stationären Einrichtungen“
Zwei Untersuchungen der aku-Unternehmensberatung, Bad Dürrheim, Herausgeber sind das Bayerische Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen sowie die awo Bezirksverband Oberbayern. Beide Berichte stehen als kostenloser Download zur Verfügung unter: www.awo-obb.de unter „Dienstleistungen – Senioren“

Berufsverband Hauswirtschaft (Hrsg.): „Empfehlungen des Berufsverbandes Hauswirtschaft zur Dienstleistungskonzeption Hauswirtschaft in Einrichtungen der stationären Altenhilfe“, 35 Seiten, 8 Euro. Bezugsquelle: Berufsverband Hauswirtschaft, Waiblinger Str. 11/3, 71384 Weinstadt, Tel. 0 71 51/4 37 70, E-Mail: info@Berufsverband-Hauswirtschaft.de

Gerda Reschl-Rühling: „Personelle und strukturelle Umstrukturierungen in Einrichtungen der stationären Altenpflege“, Band 42, Münster 2004. 504 Seiten, 34,90 Euro. Vor dem Hintergrund von zwei Praxisprojekten in fünf Altenheimen wird über Umstrukturierungen an der Schnittstelle zwischen pflegerischer und hauswirtschaftlicher Tätigkeiten berichtet. Interessante Arbeitsergebnisse, aber sehr wissenschaftlich abgefasst.

Kompetenz und muss den Bewohner als Individualperson mit seinen Defiziten und Ressourcen erkennen. Hierzu ist keine formale Ausbildung von Bedeutung.“ Einige der Befragten meinen, dass sie „Menschen mit Lebenserfahrung“ brauchen, gerade für demente Bewohner. Daher werden gerne auch gestandene Familienfrauen eingesetzt.

Die Aufgaben, die von den Präsenzkräften in den befragten Hausgemeinschaften – möglichst unter Einbeziehung der Bewohner – übernommen werden, sind allgemein folgende:

- Einkauf von Lebensmitteln,
- Reinigung der Bewohnerzimmer,
- Wäscheversorgung,
- Mahlzeitenzubereitung.

Allerdings gibt es große Unterschiede darin, in welchem Umfang diese Tätigkeiten ausgeführt wurden. Das zeigt sich zum Beispiel bei der Reinigung. In einigen Hausgemeinschaften reinigen die Präsenzkräfte in Zusammenarbeit mit den Bewohnern die Zimmer immer komplett selber, in anderen übernimmt die Grundreinigung eine externe Firma und nur einzelne Tätigkeiten wie Staubwischen und Aufräumen erledigt die Präsenzkraft.

Auch bei der Mahlzeitenversorgung kristallisieren sich große Unterschiede zwischen den einzelnen Hausgemeinschaften heraus. Gemeinsames Merkmal ist bei allen befragten Hausgemeinschaftstypen allerdings, dass das Frühstück und Abendessen vollständig von den anwesenden Mitarbeiterinnen zubereitet wird.

Mittagessen häufig durch Caterer

Beim Mittagessen wird häufig auf Zulieferungen durch die Zentralküche oder auf einen Caterer zurückgegriffen. Begründet

wird dies durch den hohen Zeitaufwand für die Zubereitung der kompletten Mahlzeit. Häufig werden Vor- und Nachspeisen gemeinsam mit den Bewohnern gekocht oder der Kuchen für den Nachmittag zusammen gebacken.

In einer weiteren Hausgemeinschaft gibt es andere Hürden: Hier hatte das zuständige Veterinäramt die Zubereitung von Fleisch untersagt!

Eine weitere befragte Hausgemeinschaft berichtet, dass aufgrund der Auflagen der Behörden alle Präsenzkräfte eine zweijährige Ausbildung mit 480 Stunden zur Alltagsmanagerin durchführen mussten.

Bei einer anderen Einrichtung duldeten die Behörden das Waschen der persönlichen Bekleidung in der Hausgemeinschaft nicht. Hier wurde die Zentralwäscherei wieder eingeführt.

Aufgrund des fehlenden gesetzlichen Rahmens muss, so die KDA-Untersuchung, immer wieder neu mit den zuständigen Behörden ausgehandelt werden, was in einer Hausgemeinschaft möglich ist und was nicht.

Fragt man nun nach der Bedeutung der neuen Wohn- und Betreuungsformen in der Altenhilfe für die Hauswirtschaft, kann man festhalten: Alltagsorientierung und Bewohnernähe bieten für die Hauswirtschaft große Chancen. Das Berufsbild wird durch das direkte Arbeiten mit dem Bewohner interessanter und hauswirtschaftliche Tätigkeiten rücken in den Mittelpunkt der Einrichtungen. Trotzdem ist auch zu beobachten, dass angelernte Kräfte mit den gefragten sozialen Kompetenzen und einem Grundkurs Hauswirtschaft gerade in Wohngruppenmodellen die professionelle Hauswirtschaft verdrängen. Ganz wichtig: Die Hauswirtschaft muss in Aus- und Weiterbildungskonzepten auf die neuen Anforderungen im Altenhilfebereich reagieren, um die gefragte „Alltagsmanagerin“ liefern zu können.

Alexandra H §