



Hrsg. Karin Beuting-Lampe

Projekte im Ernährungs- und Versorgungsmanagement

– Praxisbeispiele aus hauswirtschaftlichen Betrieben –

1. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr.: 60464

Herausgeberin:

Karin Beuting-Lampe, Wesel

Autorinnen:

Angelika-Julia Dückmann, Heubach

Ulrike Lehnhardt, Schiffweiler

Nicole Müller, Trossingen

Ute Reinartz, Haan

Verlagslektorat:

Anke Horst

1. Auflage 2016

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke der selben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8085-6046-4

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2016 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.europa-lehrmittel.de>

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald
unter Verwendung eines Bildmotivs von © freshidea – Fotolia.com
Satz: Doris Busch, 40477 Düsseldorf
Druck: Konrad Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt-Hohestadt

Vorwort

Der vorliegende Titel richtet sich an Teilnehmer/innen von hauswirtschaftlichen Fort- und Weiterbildungen, in denen sie eigenständig Projekte durchführen müssen, z. B.:

- angehende Meister/innen in der Hauswirtschaft,
- Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen,
- Betriebswirt/innen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement.
- Zudem ist es für alle Leitungskräfte interessant, die in ihren hauswirtschaftlichen Betrieben (z. B. Tagungshäuser, Senioreneinrichtungen, Kindertagesstätten, Schulverpflegung) ein Projektmanagement etablieren möchten.

Die Herausgeberin hat vier Projekte zusammengestellt, die von Meisterinnen der Hauswirtschaft in sechs Monaten realisiert wurden. Die Autorinnen haben sich jeweils mit unterschiedlichen Themen auseinandergesetzt und zeigen dabei, wie kreativ, abwechslungsreich und zukunftsweisend ihre Arbeit im hauswirtschaftlichen Management ist.

Wir wünschen allen, die sich mit diesem Buch auf ihre Projekte vorbereiten, viel Freude und Erfolg. Auch kritische Hinweise, die der Weiterentwicklung des Buches dienen, nehmen wir dankbar entgegen. Bitte senden Sie diese per E-Mail an lektorat@europa-lehrmittel.de.

Sommer 2016

Herausgeberin, Autorinnen und Verlag

Inhaltsverzeichnis

Projekt 1	5
Optimierung der hauswirtschaftlichen Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sowie der Lagerhaltung im Bereich Reinigung und Lebensmittel im Privathaushalt der Familie Nagel	
Projekt 2	59
Existenzgründung für das hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebot „Organisation und Service bei privaten Feiern“	
Projekt 3	95
Durchführung von Beschäftigungseinheiten zur Herstellung von Speisen und Getränken mit demenziell veränderten Bewohnerinnen im Altenzentrum Haus St. Martin. Dokumentation der Durchführung/Rezepte in Form einer exemplarischen Rezeptsammlung	
Projekt 4	141
Erstellen und Erproben eines Qualitätsmanagement-Handbuchs für den Bereich Speiserversorgung im Seniorenzentrum am See	

Geleitwort

Vier angehende Führungskräfte haben ihre Karten offengelegt: Sie lassen uns als Leser an ihren Arbeitsprojekten teilhaben, die sie im Rahmen ihrer Meisterprüfung für den Beruf Hauswirt-schafter/Hauswirtschafterin ablegen mussten. Ihre Aufgabe war es, hauswirtschaftliche Versor-gungs- und Betreuungsleistungen unter qualitativen Aspekten unter die Lupe zu nehmen und zu entwickeln.

Wie gut das gelungen ist, wird anhand der authentischen Projekte deutlich. Die Einsatzorte rei-chen vom Privathaushalt über die Existenzgründung bis hin zur stationären Altenhilfe.

Den Autorinnen ist es damit auch gelungen, die Herausforderungen der Praxis und die möglichen Lösungsansätze darzustellen. Die vorgestellten Arbeitsprojekte zeigen, dass die Ausbildung in der Hauswirtschaft vielfältige Kompetenzen erfordert, vor allem aber strukturiertes Denken und Vorgehen bei der Problemlösung.

Wer das vorliegende Buch liest, wird diese Klarheit auch in der Gliederung wiederfinden: Informa-tion, Planung, Entscheidung, Ausführung und Kontrolle sind die entscheidenden und immer wie-der zu findenden Stichwörter, die den Gesetzen des Qualitätsmanagements konsequent folgen.

Besonders anschaulich werden die Projekte dadurch, dass alle Autorinnen Tabellen, Berechnun-gen und bildliche Darstellungen mitgeliefert haben. Sie machen die Analyse und die daraus ab-geleiteten Maßnahmen sehr gut nachvollziehbar.

Dass Karin Beuting-Lampe in ihrem Buch ausschließlich reale Arbeitsprojekte zu Wort kommen lässt, hat einen besonderen Charme und spiegelt die Herausgeberin wider: Als Autorin zahlrei-cher hauswirtschaftlicher Fachbücher ist sie für ihre anwendungsbezogenen und konkreten Bei-spiele bekannt. Genau das ist es, was ihre Verbundenheit mit der Branche zum Ausdruck bringt und sie als auch ihre Bücher so glaubwürdig macht.

Unsere Gesellschaft hat einen großen Bedarf an personenorientierten und unterstützenden Dienstleistungen. Zur Bewältigung dieser Aufgabe benötigen wir professionelles, hauswirtschaft-liches Handeln. Es wird die Aufgabe der zukünftigen Führungskräfte sein, hierfür gut vorbereitet zu sein, um in Zeiten knapper Ressourcen das Optimum für alle Beteiligten herauszuholen.

Die vorgestellten Arbeitsprojekte bieten eine wunderbare Orientierung dafür, wie man den Pra-xisherausforderungen begegnen kann. Sie zeigen die Professionalität der Herangehensweise und spiegeln die Vielfalt der Einsatzbereiche in der hauswirtschaftlichen Szene. Karin Beuting-Lampe ist es auch mit diesem Buch wieder gelungen, Lernenden Unterstützung und Anregung zu geben und damit ihren Beitrag zur Professionalisierung der Branche beizusteuern.

Wir wünschen uns von Herzen, dass viele angehende Führungskräfte von den Ideen aus dieser Veröffentlichung profitieren werden.

Ute Krützmann
1. Vorsitzende Berufsverband Hauswirtschaft

Projekt 1

Optimierung der hauswirtschaftlichen Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sowie der Lagerhaltung im Bereich Reinigung und Lebensmittel im Privathaushalt der Familie Nagel

Vorgelegt von Nicole Müller

Vorwort

Die folgenden Seiten beinhalten die schriftliche Ausarbeitung meines Arbeitsprojektes, das ich im Rahmen der Meisterprüfung im Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin erstellt habe.

Die Durchführung des Arbeitsprojekts ist in der Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in § 3(4) vom 28.07.2005 verankert.

Herr und Frau Nagel haben mir die Durchführung meines Arbeitsprojektes im Privathaushalt ermöglicht sowie alle im Rahmen des Projektes entstandenen Kosten übernommen.

In Absprache mit Herrn und Frau Nagel konnten in allen Bereichen des Privathaushaltes für beide Seiten sinnvolle und meist optimale Verbesserungen erreicht werden.

Vielen Dank für die Offenheit von Familie Nagel gegenüber dem Projekt und auch für die Mitgestaltung und Mitwirkung bei der Projektdurchführung.

Nicole Müller

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	7	4 Ausführen	
Handlungskreislauf als Grundlage des Projekts	9	4.1 Lagerhaltung Lebensmittel.....	29
1 Informieren		4.2 Lagerhaltung Reinigung	30
1.1 Entstehen des Arbeitsprojekts.....	10	4.3 Reinigung Arbeitsplätze.....	31
1.2 Projektziele.....	11	4.4 Reinigung Arbeitsabläufe.....	31
1.3 Ist-Analyse.....	12	4.5 Wäschepflege Arbeitsplätze.....	32
1.4 Optimierungsbedarf.....	13	4.6 Wäschepflege Arbeitsabläufe.....	33
1.5 Stolpersteine	17	4.7 Speisenzubereitung Arbeitsplatz/ Arbeitsabläufe.....	33
1.6 Genaue Beschreibung aller Lösungsmöglichkeiten für die Optimierung	18	4.8 Einführung aller Neuerungen	34
1.7 Schnittstellenpartner/ Ansprechpartner	18	5 Kontrollieren	
2 Planen		5.1 Qualitätskontrolle – Probelauf.....	35
2.1 Festlegen der Arbeitspakete	19	5.2 Neue Zeitermittlung.....	35
2.2 Projektstrukturplan	19	5.3 Neue Wegestudie.....	35
2.3 Projektzeitplan/ Projektablaufplan	19	5.4 Arbeitsplan neu/ Jahresarbeitsplan	35
2.4 Ressourcenplan.....	19	5.5 Feedback Vorgesetzte.....	36
2.5 Qualitätsplan.....	20	6 Bewerten/Reflexion	
3 Entscheiden		6.1 Überprüfung der Zielsetzung	36
3.1 Was ist optimal?.....	20	6.2 Beschreibung von Schwierigkeiten bei Planung und Durchführung	38
3.2 Kriterien für optimale Arbeitsplätze, Arbeitsabläufe und die Lagerhaltung	20	6.3 Beurteilung der Ergebnisse	40
3.3 Bewertung der Lösungsmöglichkeiten für die Optimierung.....	21	6.4 Weiterentwicklungsmöglichkeiten.....	47
3.4 Lösungen auswählen.....	28	6.5 Abschlussbericht.....	47
3.5 Kostenkalkulation.....	29	Anlagen.....	48

Kurzbeschreibung Betrieb

Name/Einrichtung	Privathaus Familie Nagel
Anschrift	Familie Hans Nagel (Handwerksbetrieb) Musterstraße 1 12345 Musterstadt
Telefon	0345 6789



Bild 1 Privathaushalt Familie Nagel

Zu versorgende und zu betreuende Personen

Zur Familie gehören neben Herrn und Frau Nagel ihre vier Kinder im Alter von 3 bis 12 Jahren. Da zwei Kinder chronisch krank sind, besteht ein erhöhter Betreuungsbedarf. Außerdem arbeiten die Eltern in der ihnen gehörenden Schreinerei mit.

Umfeld

Zum Privathaushalt gehören ein geräumiges Einfamilienhaus und ein großer Garten, die Schreinerei liegt auf demselben Gelände.

Mitarbeiter im Privathaushalt

Zur Unterstützung bei der Betreuung der Kinder und für die Erledigung der Haushaltstätigkeiten wurde eine Hauswirtschafterin (60%) im Privathaushalt eingestellt.

Beschreibung der eigenen Person/Motivation

Name/Anschrift	Nicole Müller
Alter	22 Jahre
Schulabschluss	Mittlere Reife

Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin	
1. Ausbildungsjahr:	Privathaushalt
2. und 3. Ausbildungsjahr:	Kantine eines mittelständigen Unternehmens 3-jähriger Berufsschulbesuch

Berufstätigkeit als Hauswirtschafterin und Meisterausbildung	
1 Jahr	Anstellung in einem Tagungshaus, vor allem in den Bereichen Reinigung und Service
anschließend	60% Anstellung als Hauswirtschafterin im Privathaushalt bei Familie Nagel
zeitgleich	Meisterschulbesuch

Motivation	
<ul style="list-style-type: none">• Nach der Ausbildung zur Hauswirtschafterin war Weiterbildung mein Ziel.• Ich entschloss mich, der besonderen Herausforderung, der Meisterausbildung neben einer Anstellung im Privathaushalt, zu stellen.• Nun hoffe ich auf einen erfolgreichen Abschluss der Meisterausbildung, um dann Führungskraft und Ausbilderin sein zu können.	

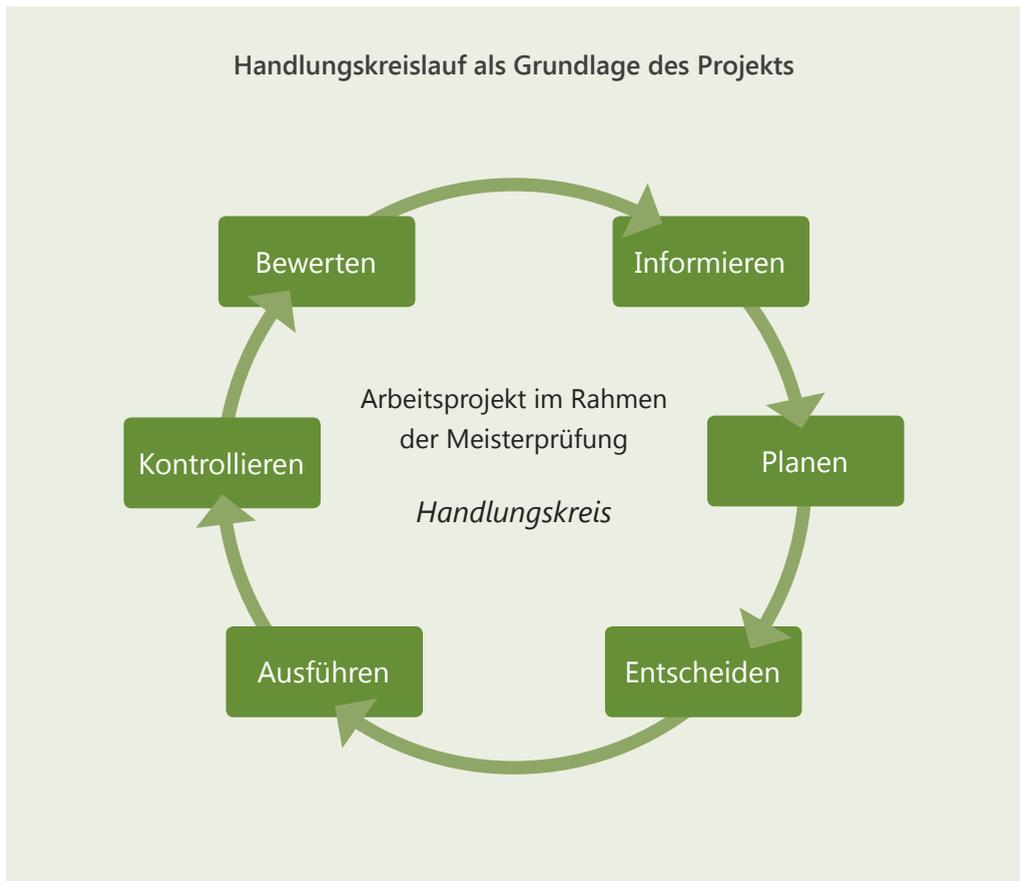


Bild 1 Handlungskreislauf

Die Grundstruktur für die Umsetzung des Arbeitsprojekts war der Handlungskreislauf.

Auch für die Gestaltung und Gliederung dieser schriftlichen Ausarbeitung wurde der **Handlungskreislauf** zugrunde gelegt.¹

1 BIBB, Prof. Dr. Helmut Pütz: *Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin, Erläuterungen und Praxishilfen zur Ausbildungsordnung*

1 Informieren

1.1 Entstehung des Arbeitsprojektes

Auszug aus dem Leitbild/den Zielen des Privathaushaltes

- *Die Betreuung und Förderung der Kinder hat gegenüber den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten Vorrang.*
- *Für die Nahrungszubereitung werden das im Nutzgarten angebaute Obst und Gemüse sowie frische Kräuter verarbeitet.*
- *Fachgerechte Wäschepflege und Reinigung sind wichtig.*

Insgesamt ist im Leitbild bzw. in den Zielen des Privathaushaltes ein hoher Standard für die Haushaltstätigkeiten festgeschrieben.

Probleme

In der Praxis ist es schwierig, zum einen der Betreuung und Förderung der Kinder Vorrang gegenüber den Haushaltstätigkeiten zu gewähren und auf der anderen Seite der Forderung eines hohen Standards der Haushaltstätigkeiten gerecht zu werden.

Die Gestaltung der Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe ist umständlich und zeitaufwändig und lässt an manchen Stellen kein fachgerechtes Arbeiten zu.

Auch im Bereich der Lagerhaltung mangelt es an Struktur. So fehlt z. B. eine separate Möglichkeit zur Lagerung von Reinigungsutensilien.

Die zur Verfügung stehende Arbeitszeit für die geplanten Arbeiten reicht nicht aus!

Für Arbeiten aus dem Jahres- und Monatsarbeitsplan, wie z. B. Grundreinigungen, Gartenarbeit usw. bleibt auch kaum Zeit. Die Kinder kommen in vielen Fällen zu kurz.

Nach Absprache mit meiner Chefin habe ich zur Lösung der Probleme für mein Arbeitsprojekt im Rahmen der Meisterprüfung folgendes Thema gewählt:

„Optimierung der hauswirtschaftlichen Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sowie der Lagerhaltung im Bereich Reinigung und Lebensmittel im Privathaushalt der Familie Nagel.“

1.2 Projektziele

Durch die Optimierung der hauswirtschaftlichen Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sowie der Lagerhaltung im Bereich Reinigung und Lebensmittel sollen folgende Ziele erreicht werden:

Grobziele:

- Fachlich richtige und sinnvolle Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitsabläufe und Lagerhaltung.
- Zeiteinsparung durch die Optimierung der Arbeitsplatzgestaltung, der Arbeitsabläufe und der Lagerhaltung.

Feinziele:

Humane Ziele

- Der Arbeitsplan kann ohne Zeitdruck erfüllt werden.
- Pausen sind möglich.
- Die Arbeitsgestaltung lässt für die Betreuung der Kinder mehr Raum.

(siehe Leitbild „die Betreuung und Förderung der Kinder hat gegenüber den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten Vorrang“)

Organisatorische Ziele

- Fachgerechtes Arbeiten (siehe Leitbild), besonders in den Bereichen Reinigung und Wäschepflege sowie der Lagerhaltung ist möglich.
- Arbeitsplätze, Arbeitsabläufe sowie die Lagerhaltung sind strukturiert, sinnvolles Arbeiten ist möglich.
- Es bleibt Zeit für Arbeiten aus dem Jahres- und Monatsarbeitsplan wie z. B. Grundreinigung und Gartenarbeit.

Qualitätssichernde Ziele

- Hygieneregeln bei der Wäschepflege und Reinigung werden eingehalten.
- Ergonomisches Arbeiten ist am Arbeitsplatz für die Wäschepflege und beim Arbeitsablauf der Reinigung möglich.
- Maßnahmen zur Unfallverhütung bei der Aufbewahrung der Reinigungschemie werden beachtet.

Kostenziel

- Durch Weiterverwendung vorhandener Möglichkeiten werden die Kosten beschränkt.
- Das Budget von 800 € wird nicht überschritten.

Terminziel

- Die Optimierung ist bis 30. April weitgehend umgesetzt.
- Bis zum 21. Mai ist das Projekt umfassend reflektiert.

Meine persönlichen Ziele

- Die Optimierung bringt deutlich spürbare Arbeitserleichterung und Zeiteinsparung insbesondere in den Bereichen Reinigung und Wäschepflege.
- Durch die fachliche Verbesserung und Arbeitserleichterung wird meine Arbeitsmotivation gesteigert.
- Ich habe immer ausreichend Zeit, um liebevoll auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kinder einzugehen.
- Meine Chefin kann sich mit allen Veränderungen im Haushalt identifizieren und sie bringen auch für sie nützliche Arbeitserleichterung.

1.3 Ist-Analyse

Zur Ermittlung der aktuellen Situation im Privathaushalt wurde eine Ist-Analyse durchgeführt, diese befindet sich im Anhang.

Arbeitsplatzanalyse/Arbeitsablaufanalyse

In der Arbeitsplatzanalyse und Arbeitsablaufanalyse (s. Kap. 4) wurden die vorhandenen Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe mit allen Einzelheiten und Besonderheiten dokumentiert.

Wegestudie

Die Wegestudie (im Anhang) zeigt auf, welche Wege zum aktuellen Zeitpunkt für folgende Tätigkeiten zurückgelegt werden:

- 33,90 m für das Zusammentragen der Reinigungsutensilien zur Reinigung
- 47,70 m um von der Schmutzwäsche zur schrankfertigen Wäsche zu gelangen
- Der Weg, für die Bereitstellung der Lebensmittel zum Kochen ist je nachdem welche Lebensmittel benötigt werden unterschiedlich.

Zeitermittlung

Zeitermittlung (im Anhang) für die Wochentätigkeiten: Durch regelmäßige Zeitmessung und das Bilden eines Durchschnitts aus den Messwerten.

Die gewöhnlichen wöchentlichen Tätigkeiten ergeben ein Gesamtergebnis von 32,75 Stunden.

1.4 Optimierungsbedarf

Die Auswertung der Ist-Analyse ergibt folgenden Optimierungsbedarf:

Schwachstellen, die die Ist-Analyse ergab	Optimierungsbedarf
Lagerhaltung Lebensmittel	
<p>Gefriertruhe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viele Vorräte: vor allem Beeren 39 Packungen und Gemüse 17 Packungen • Alte Vorräte z. B. noch Beeren von vor sechs Jahren • Wenig Übersicht über Inhalt der Gefriertruhe 	<p>Gefriertruhe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorratsmenge reduzieren • Alte Vorräte schnell verbrauchen evtl. entsorgen • Inhalt neu ordnen, strukturieren evtl. Inhalt dokumentieren
<p>Speisekammer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unbenützte Küchengeräte, Schachteln • Unübersichtlich, unordentlich, durcheinander • Unverschlossene angefangene LM-Packungen • Große Vorratsmengen • Reinigungsmittel in der Speisekammer 	<p>Speisekammer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unbenützte Küchengeräte, Schachteln usw. entsorgen • Vorräte neu ordnen und strukturieren (Mindesthaltbarkeitsdatum kontrollieren) • Unverschlossene Vorräte gut verschließen oder Vorratsdosen einführen • Regale beschriften, Lagerplatz der einzelnen Lebensmittel bestimmen • Regelmäßige Lagerhaltungsdokumentation, Vorratsmenge reduzieren

Schwachstellen, die die Ist-Analyse ergab	Optimierungsbedarf
<p>Vorratsregal Keller (Raum 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • große unstrukturierte Vorratsmenge • Rohholzregal = schlecht zu reinigen • weiter Weg • alte Schachteln und Körbe stehen herum 	<p>Vorratsregal Keller (Raum 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • neu strukturieren evtl. manches mit in Speisekammer räumen • entweder Regale abschleifen, lackieren oder anderes Vorratsregal beschaffen • Vorratsmenge reduzieren • nicht benötigte Gegenstände wie Schachteln und Körbe aus dem Lager entfernen
Fußboden Kellerlagerräume und Waschküche	
<ul style="list-style-type: none"> • Estrich mit irgendeiner Beschichtung, die an stark strapazierten Stellen abblättert. Von der Hygiene her ist dieser Zustand des Fußbodens nicht optimal, auch optisch sieht er nicht gerade schön aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • evtl. Fußboden erneuern, neuer Anstrich
Lagerhaltung Reinigung	
<ul style="list-style-type: none"> • viele unterschiedliche Plätze zur Aufbewahrung der Reinigungsutensilien: Speisekammer, Badfenstersims, unter der Treppe, Küchenschublade, 1. Stock = weiter Weg • Reinigungsmittel sind auf dem Badfenstersims, freizugänglich für Kinder 	<ul style="list-style-type: none"> • auf möglichst eine Stelle beschränken – Reinigungsschrank • Reinigungsmittel für Kinder unzugänglich und von LM getrennt aufbewahren

Schwachstellen, die die Ist-Analyse ergab	Optimierungsbedarf
Reinigung Arbeitsplätze	
<ul style="list-style-type: none"> • sehr kleine Schmutzfangzone, immer viel Schmutz im Eingangsbereich = dadurch schnellere Wiederanschmutzung • im Bad und im WC im EG befinden sich an den Anschlussstellen von Waschbecken zur Wand keine Silikonfugen • nur Schrubber vorhanden = relativ hoher Zeitbedarf für die Reinigung • nur Baumwollreinigungstücher vorhanden 	<ul style="list-style-type: none"> • größere Schmutzfangzone • Silikonfugen anbringen • Wischmopp bzw. geeignetes Bodenwischsystem beschaffen • Mikrofasertücher beschaffen
Reinigung Arbeitsabläufe	
<ul style="list-style-type: none"> • es wird noch gekehrt • nassreinigen aller Fußböden (auch Kork und Parkett) • ungeplante, unstrukturierte Reinigungsabläufe • keine Unterschiede bei den Reinigungstüchern wie z. B. Farben 	<ul style="list-style-type: none"> • Kehren durch geeignetes Reinigungsverfahren z. B. staubbindendes Wischen ersetzen • Einführen eines auf die Fußböden angepassten Bodenwischsystems • Reinigungsplan erstellen und einführen • Vier-Farben-System einführen

Schwachstellen, die die Ist-Analyse ergab	Optimierungsbedarf
Wäschepflege Arbeitsplätze	
<ul style="list-style-type: none"> • Wäschekorb zum Sammeln der Schmutzwäsche im Bad 1. Stock ohne Deckel, gleicher Wäschekorb wie auch zwei für saubere Wäsche vorhanden sind – Gefahr des Vertauschens, keine strenge Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen • Schmutzwäsche wird auf dem Kellerboden sortiert • Wäschelegetisch ist viel zu klein und zu niedrig • Ein Wäscheständer zum Trocknen der Wäsche und Ausdampfen nach dem Bügeln reicht nicht aus • Keine Ablagemöglichkeit für gebügelte Wäsche • Keine Sprühflasche zum Einsprengen von sehr trockener, knittriger Wäsche 	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel beschaffen, Schmutzwäschebehälter kennzeichnen • Sortiersystem zum Sortieren der Schmutzwäsche einführen • Wäschelegetisch verändern oder größeren und höheren beschaffen • zweiten Wäscheständer und Sprühflasche anschaffen
Wäschepflege Arbeitsabläufe	
<ul style="list-style-type: none"> • Wäsche wird manchmal nicht sinnvoll sortiert • Wäsche wird nach dem Bügeln gleich zusammengelegt 	<ul style="list-style-type: none"> • gute Beschriftung des Sortiersystems, Infoblatt zum richtigen Sortieren erstellen • Wäsche nach dem Bügeln ausdampfen lassen und nicht sofort zusammen legen

Schwachstellen, die die Ist-Analyse ergab	Optimierungsbedarf
Speisenzubereitung Arbeitsplatz/Arbeitsabläufe	
<ul style="list-style-type: none"> • Jeder schreibt seine Einkaufswünsche auf einen anderen Zettel, dadurch große Unübersichtlichkeit, z. B. ist der Zettel aktuell oder nicht? • Der Speiseplan wird nicht im Voraus, sondern nur für den aktuellen und evtl. nächsten Tag erstellt, der Speiseplan wird nicht dokumentiert, so kann passieren, dass es häufig das gleiche zum Essen gibt, außerdem schlechte Einkaufsplanung • Lebensmittelmengen für die Zubereitung des Mittagessens werden geschätzt, Folge: häufig gibt es viele Essensreste • Im Schrank mit den Kochbüchern gibt es eine Lose-Blatt-Sammlung verschiedener Rezepte 	<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufsliste erstellen und an bestimmtem Ort für alle zugänglich deponieren • Speiseplan immer eine Woche im Voraus erstellen und dokumentieren • Benötigte Lebensmittelmengen dokumentieren • Auf die Familie abgestimmtes Küchenhandbuch mit Mengenlisten, gesammelten Speiseplänen und Rezepten erstellen

1.5 Stolpersteine

Bei der Planung des Projekts wurde auch an mögliche Stolpersteine gedacht. Folgende Stolpersteine könnten auftreten:

- Der Fußboden in der Waschküche und den Kellerlagerräumen blättert ab. Er bietet so für die Waschküche keinen hygienisch einwandfreien Arbeitsplatz und auch keine hygienisch einwandfreie Lagerstätte. Die Renovierung des Bodens könnte aber zu zeitintensiv und zu teuer für mein Projekt werden. = Schon fast ein zweites Projekt.
- Die Optimierung bringt nicht die erwünschte bzw. erwartete Zeiteinsparung. Evtl. könnte es auch sein, dass die 60%-Stelle für die Erledigung der Haushaltstätigkeiten und die Betreuung der Kinder nach den angestrebten Standards nicht ausreichend ist.
- Bestimmte Wege bzw. Arbeitsabläufe sind aufgrund baulicher Voraussetzung und den sonstigen Umständen nicht optimal zu lösen, es müssen Kompromisse eingegangen werden.
- Das neu ausgewählte Reinigungssystem für den Fußboden erweist sich nachträglich als für diesen Haushalt untauglich.

1.6 Genaue Beschreibung aller Lösungsmöglichkeiten für die Optimierung

Nach der Ermittlung des Optimierungsbedarfes wird nun nach verschiedenen Lösungsmöglichkeiten für die Optimierung gesucht. Die Liste mit der genauen Beschreibung aller Lösungsmöglichkeiten befindet sich im Kap. 3.3.

Da nicht ersichtlich war, welcher Bodenbelag sich auf dem Fußboden der Kellerlagerräume und der Waschküche befindet, wurden Informationen beim Fachmann eingeholt. Das Ergebnis der Fußbodenanalyse befindet sich im Anhang.

Aufgrund der hohen Kosten und des großen Arbeitsaufwandes, welcher den Projektrahmen sprengen würde, wurde die Sanierung des Fußbodens vom Projekt ausgegrenzt.

1.7 Schnittstellenpartner/Ansprechpartner

Eine gute Zusammenarbeit und klare Kommunikation zwischen den Schnittstellen ist für das Projekt von großer Bedeutung. Für dieses Projekt gibt es folgende Schnittstellen:



Bild 1 Schnittstellen des Projekts

2 Planen

Die Pläne werden nach der Informationsphase, in der der Optimierungsbedarf und damit der Projektumfang ermittelt sind, erstellt. Für die Informationsphase wird bereits zu Beginn des Projekts ein Plan erstellt, an dem jetzt die Planung fortgesetzt wird.

Die Feinplanung der Ausführungsphase kann erst nach Abschluss der Entscheidungsphase hinzugefügt werden.

2.1 Festlegen der Arbeitspakete

Zunächst wird ermittelt, welche Arbeiten für die Durchführung des Projektes erforderlich sind, um die gesetzten Ziele und das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Zusammengehörende Arbeiten werden zu sogenannten Arbeitspaketen zusammengefasst. Anschließend wird die Reihenfolge der Arbeitspakete festgelegt.

„Arbeitspakete des Arbeitsprojekts“ im Anhang

2.2 Projektstrukturplan

Der Projektstrukturplan (Anhang) basiert wie das gesamte Arbeitsprojekt auf dem Handlungskreislauf und teilt es in die folgenden Projektphasen ein:

- Informationsphase, Planungsphase, Entscheidungsphase, Ausführungsphase, Kontrollphase und Auswertungsphase

Des Weiteren legt der Strukturplan fest, welche Arbeitspakete bzw. Teilaufgaben aus den einzelnen Projektphasen resultieren.

Die Projektphasen mit ihren Teilaufgaben werden bildlich dargestellt.

2.3 Projektzeitplan/Projekttablaufplan

Aus dem Projektstrukturplan wird nun der Projektzeitplan oder auch Projekttablaufplan entwickelt. (Anhang)

Es wird festgelegt, wann innerhalb der geplanten sechs Monate welche Teilaufgaben bearbeitet werden. Der Projektzeitplan hat neben einer Spalte für den „Soll“-Termin auch eine Spalte für den „Ist“-Termin. Gibt es bei der Bearbeitung des Projekts eine zeitliche Abweichung, so wird diese in der Spalte „Ist“-Termin eingetragen.

2.4 Ressourcenplan

Vorhandene Ressourcen sind die jetzigen Arbeitsplätze, Arbeitsgeräte, Arbeitsmittel und die jetzige Lagerhaltung. Außerdem steht das ganze Haus mit allen seinen Möglichkeiten, nach Absprache mit Herrn und Frau Nagel, zur Verfügung. Neben diesen Ressourcen wird für die Durchführung des Projekts Arbeitszeit und ein Budget für notwendige Anschaffungen zur Optimierung benötigt.

- Der Arbeitszeitbedarf wird anhand des Projektzeitplans auf etwa 150 Stunden geschätzt. Frau Nagel ist bereit, z. B. beim Ausräumen und Grundreinigen der Speisekammer mitzuarbeiten.

Um ungefähr einen Anhaltspunkt für die anfallenden Kosten zu bekommen, wird nach der Entscheidungsphase eine Kostenkalkulation (Anhang) erstellt.

- Die Kostenkalkulation ergibt einen Betrag von 592,00 €. Familie Nagel stellt ein Budget von bis zu 800,00 € für das Arbeitsprojekt zur Verfügung.

2.5 Qualitätsplan

- Die Qualität der Optimierung kann an der Erreichung der Ziele gemessen werden.
- Die Qualität der Optimierung der Arbeitsplätze, Arbeitsabläufe und der Lagerhaltung wird in einem Probedurchlauf getestet.

3 Entscheiden

3.1 Was ist optimal?

„Unter einem **Optimum** versteht man das besterreichbare Resultat im Sinne eines Kompromisses zwischen verschiedenen Parametern oder Eigenschaften unter dem Aspekt einer Anwendung, einer Nutzung oder eines Zieles. Im Gegensatz dazu steht das Ideal, womit das beste Denkbare bezeichnet wird. Die Suche nach dem Optimum unter gegebenen Voraus- und Zielsetzungen nennt man **Optimierung**.“²

3.2 Kriterien für optimale Arbeitsplätze, Arbeitsabläufe und die Lagerhaltung

Allgemein:

- Vorhandene Möglichkeiten sollen bevorzugt werden.
- Preise sollten nicht zu hoch sein, siehe Einhaltung des Budgets.

Fachliche Kriterien für optimale Arbeitsplätze, Arbeitsabläufe sowie der Lagerhaltung befinden sich im Anhang.

² Wikipedia, die freie Enzyklopädie: Optimum. <http://de.wikipedia.org/wiki/Optimum>