

Cornelia Feist/Martina Feulner/ Michael Dulava/ Alfred Vollmer

Anforderungen an den Einsatz von hauswirtschaftlichen Fachkräften in der Steuerung hauswirtschaftlicher Dienstleistungsprozesse

Hintergrundinformationen zum Wohn- und Teilhabegesetz des Landes Nordrhein-Westfalen: Fachkräfte in der Erbringung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen

Ist- Situation:

Mit dem Wohn- und Teilhabegesetz (WTG) wird es notwendig, die Anforderungen an die Erbringung hauswirtschaftlicher Dienstleistungsprozesse genauer in den Blick zu nehmen. Das Gesetz regelt, dass in Einrichtungen mit umfassendem Leistungsangebot zur Sicherung der Qualität in der Hauswirtschaft mindestens eine hauswirtschaftliche Fachkraft einzusetzen ist. Die Entscheidungen zur personellen Struktur und zu den fachlichen Anforderungen in den Bereichen Ernährung, der Reinigung und der Wäscheversorgung lagen bis zur Einführung des WTG in 2008 in der Verantwortung der Einrichtungen bzw. in der Verantwortung des Trägers. Diese Situation ändert das WTG in dem es einen ersten Schritt macht in Richtung der Formulierung personeller Anforderungen zur Erbringung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen.

Da in der Gesetzesbegründung des WTGs darauf verzichtet wurde, konkrete Anforderungen zu nennen, ergeben sich diese aus anderen Vorschriften, die im Folgenden aufgelistet werden.

Ergänzend dazu sind die Anforderungen zu nennen, ohne die eine wirtschaftliche Betriebsführung nicht möglich ist so wie solche Anforderungen, die an die Steuerung hauswirtschaftlicher Dienstleistungsprozesse zu stellen sind, damit diese entsprechend dem „Stand der Künste“ erbracht werden können.

In der Sicherstellung einer guten Versorgung der Bewohner wird in der Altenpflege und in der Behindertenhilfe die fachlich fundierte Kooperation mit der Pflege immer wichtiger.

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de

Die Festlegung im Wohn- und Teilhabegesetz

Das Wohn- und Teilhabegesetz (WTG) fordert für Einrichtungen mit umfassendem Leistungsangebot die Stelle einer zusätzlichen hauswirtschaftlichen Fachkraft.

In § 21 Abs. 3 Satz 1 heißt es

Zusätzlich muss mindestens eine Hauswirtschaftsfachkraft gemäß § 3 Abschnitt 5 vorhanden sein.

In § 3 Abs. 5 erfolgt eine Begriffsbestimmung:

Hauswirtschaftsfachkräfte sind Beschäftigte, die in einer **dreijährigen Ausbildung** oder **einem Studium** die **erforderlichen Fähigkeiten und Kenntnisse** erworben haben, um die **hauswirtschaftliche Versorgung (Ernährung, Verpflegung, Reinigung, Wäscheversorgung)** der Nutzerinnen und Nutzer zu organisieren, zu planen, durchzuführen sowie dabei durch Einhaltung der Hygieneanforderungen einen ausreichenden Schutz vor Infektionen zu gewährleisten.

2

Diese Regelung soll sicherstellen, dass auch im hauswirtschaftlichen Bereich die personelle Qualifikation vorhanden ist, um den erforderlichen Standard in der hauswirtschaftlichen Versorgung zu erfüllen.

Für die Umsetzung des WTG's hat die Arbeitsgruppe Überlegungen angestellt, welche Kompetenzen zur Erfüllung dieser Anforderungen bedeutungsvoll und welche Berufs- und Weiterbildungsabschlüsse in diesem Zusammenhang Voraussetzung sind. Darüber hinaus werden mögliche Aufgabenprofile hauswirtschaftlicher Fachkräfte und Modelle der Einbindung unter Berücksichtigung verschiedener hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsmodelle vorgestellt.

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de

Anforderungen an die Erbringungen von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in der stationären Alten- und Behindertenhilfe:¹

1. Umsetzung rechtlicher Grundlagen und Sicherung der Anforderungen:

Europäische und nationale Lebensmittelhygieneverordnungen
Gefahrstoffverordnung
Biostoffverordnung
Arbeitssicherheitsgesetz
Infektionsschutzgesetz
Allergenkennzeichnung
Lebensmittelkennzeichnung

2. Wirtschaftliche Betriebsführung

Personalführung
Schulung und Einarbeitung ungelernter Mitarbeiter/innen
Qualitätsmanagement
Finanzverantwortung

3. Sicherung des State of the Art (aktueller Wissensstand)

Ernährung, Diätetik, Sonderkostformen
Ernährungsmanagement bei Mangelernährung
Nahrungszubereitung
Mahlzeitservice

Reinigungstechnologie
Wäschepflegetechnologie

Planung und Steuerung von Festen und Feiern

4. Anforderungen in Schnittstellenbereichen

Ernährungsmanagement (Expertenstandard)

¹ Die nachfolgende Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de

Konsequenzen für die Umsetzung des WTG:

1. Schaffung einer Planstelle

Die Schaffung von mindestens einer Planstelle für den Aufgaben- und Verantwortungsbereich in der Hauswirtschaft ist notwendig und gesetzlich verankert. Zur professionellen Steuerung der hauswirtschaftlichen Prozesse und zur Sicherstellung der Kooperation mit Pflege und sozialer Betreuung ist die Ebene der Hauswirtschaftsleitung mit einer Fachkraft zu besetzen. Um den Kooperations- und Abstimmungsbedarfen gerecht zu werden, steht die Leitung der Hauswirtschaft auf der gleichen Ebene, wie die Leitung der Pflege. Zur Steuerung der unter 1. genannten Standards der hauswirtschaftlichen Versorgung ist es unverzichtbar eine Qualifikationsstufe vorauszusetzen, die der Niveaustufe 6 der Deutschen Qualifikationsrahmens entspricht (s. dazu: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Die Berufe der Hauswirtschaft im Deutschen Qualifikationsrahmen, Osnabrück 2012). Die Qualifikationsstufe 6 steht für Kompetenzen zur Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen.

Die Anforderungsstruktur ist durch die Komplexität der Aufgabenstellungen und die Notwendigkeit immer wieder neu, flexible auf sich verändernde Situationen und Anforderungen einzugehen. Konkret bedeutet dies, diese Stelle ist mit einem/einer Meister/in der Hauswirtschaft, einem/einer Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in oder einem/einer Diplom-Oecotrophologe/in bzw. einem/einer Absolventen/in mit einem Bachelorabschluss im Feld der Oecotrophologie zu besetzen. Küchenmeister/innen, Gebäudereinigungsmeister/innen, Wäschereimeister/innen verfügen nur über Teilqualifikationen für den Aufgaben- und Verantwortungsbereich, ebenso Meisterabschlüsse aus dem Restaurant- oder Hotelbereich. Die fehlenden Kompetenzen sind durch ergänzende Qualifizierungen zu erwerben.

4

2. Fähigkeiten und Kenntnisse

In den unter 1. genannten Weiterbildungsberufen werden Personalmanagement einschließlich Personalentwicklung, Versorgungs- und Betreuungsmanagement in der Hauswirtschaft und die auf die Hauswirtschaft bezogenen Kompetenzen der Betriebsführung über die derzeitigen Ausbildungsregelungen vermittelt.

Berufsabschlüsse denen eine dreijährige Ausbildung hinterlegt ist, wie dies z.B. bei dem/der Hauswirtschafter/in, dem Koch/der Köchin der Fall ist, vermitteln berufspraktische Fertigkeiten für eine eigenständige Leistungserbringung. Die für die Steuerung

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de

der Hauswirtschaft notwendigen Kompetenzen werden in diesen Erstberufen nicht vermittelt.

Es ist ebenfalls zu gewährleisten, dass Hygieneanforderungen in den Betrieben umgesetzt und für den Schutz vor Infektionen geeignete Maßnahmen im Betrieb verankert, überwacht und überprüft werden. Das heißt die eigenständige Erarbeitung und Implementierung von Sicherungskonzepten und der Kontakt zu externen Beratungs- und Kontrollbehörden wie z.B. zur Behörde der Lebensmittelüberwachung und zum Gesundheitsamt sind wichtige Voraussetzungen.

Zur Fachlichkeit gehört, dass auf der Grundlage des neuesten Wissens-Standes in der Ernährung, der Reinigung, der Wäschepflege und der Begleitung gearbeitet wird. Das heißt für die Steuerung, dass der aktuelle „State of the Art“, der „Stand der Künste“ praktisch umgesetzt wird. Das geschieht z.B. durch den regelmäßigen Besuch von Weiterbildungen, der eigenständigen Information über Fachzeitschriften und Fachportale bzw. die Mitgliedschaft in einem Berufsverband.

3. Hauswirtschaftliche Versorgung

Die hauswirtschaftliche Versorgung gliedert sich in die Bereiche: Essen/Ernährung, Reinigung, Wäscheversorgung und Begleitung. In vielen Betrieben gehören auch die Verantwortung für Dekorationen im gesamten Haus sowie die Planung und Begleitung von Festen und Feiern zum Aufgabenbereich

5

Für die Sicherung der **Ernährung** kann auf verschiedene Fachveröffentlichungen zurückgegriffen werden. Zu nennen ist hier die Leitlinie des Medizinischen Dienstes der Spitzenverbände der Krankenkassen zum Essen und Trinken im Alter (Medizinischer Dienst des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen e.V. (Hrsg.): Grundsatzstellungnahme Ernährung und Flüssigkeitsversorgung, Essen 2015) oder der Qualitätsstandard zur Verpflegung in Senioreneinrichtungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, Bonn 6/2015). Der Bereich der Diätetik bei ernährungsabhängigen Krankheiten wird über diätetische Leitlinien abgedeckt, wie z.B. bei Diabetes. Verpflegungskonzepte wie Fingerfood, Eat by Walking oder Smoothfood® unterstützen bei spezifischen Ernährungsbedarfen. Das Konzept der fördernden und aktivierenden Mahlzeitengestaltung liefert Grundlagen, um die Eigenständigkeit beim Essen und Trinken zu erhalten.

Das heißt in der Praxis passend ausgewähltes Geschirr und Besteck wie z.B. adaptierte Messer, Gabeln und Löffel entsprechend der Fähigkeiten und zur Sicherstellung der Selbstständigkeit der Tischgäste bereitzustellen und im Rahmen des Mahlzeiteinsatzes zur Verfügung zu stellen.

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de

Ein weiterer wichtiger Gestaltungsbereich ist die Darreichungsform. In den stationären Einrichtungen der Altenhilfe haben sich das Schlüsselkonzept und individualisierende Schöpfsystem bewährt.

Die **Reinigung und Pflege der Räume** ist ein weiterer wichtiger Baustein der Hauswirtschaft. Die Erfahrung zeigt, dass dieser Bereich größtenteils ausgelagert, oder fremdvergeben ist. Um die entsprechende Firma für diese Aufgabe zu finden sind detaillierte Ausschreibungen zwingend notwendig und zu erarbeiten. Damit auch gewährleistet ist, dass das Konzept des Hauses sowie die gesetzlichen Grundlagen, wie die Charta der Rechte der hilfe- und pflegebedürftigen Menschen (Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Gesundheit und Bundesministerium für Gesundheit (Hrsg.): Charta der Rechte hilfe- und pflegebedürftiger Menschen, Bonn 2014) in diesem Bereich auch berücksichtigt werden, ist eine Fachkraft der Hauswirtschaft für diesen Bereich zwingend notwendig.

Die Sicherung der **Wäscheversorgung** ist ebenfalls ein bedeutender Baustein der Hauswirtschaft. Hier ist zu beobachten, dass die Reinigung der Flachwäsche, wie Bettwäsche und Handtücher in der Regel fremdvergeben ist. Die persönliche Wäsche wird jedoch meist in der hauseigenen Wäscherei gewaschen. Nicht zu unterschätzen ist die Bedeutung der persönlichen Kleidung und der Wäsche für die einzelnen Bewohner/innen, die in der Wäschepflege und im Kontakt mit den Bewohner/innen Rechnung zu berücksichtigen ist. Weitergehende Informationen lassen sich in der Veröffentlichung der Leitlinien für das Wäschemanagement (Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft/Deutscher Caritasverband/Diakonisches Werk (Hrsg.): Wäschepflege in sozialen Einrichtungen. Leitlinie für das Wäschemanagement, Freiburg 2013), nachlesen. Danach ist Wäsche nicht gleich Wäsche, sondern jedes Wäschestück hat seine eigene Identität. In der Broschüre sind noch weitere Themen genannt die einer Fachkraft der Hauswirtschaft bekannt sind bzw. sein müssten.

Entsprechend der Konzeption einer Einrichtung kann auch die Aufgabe bestehen, Bewohner/innen in Hausgemeinschaften im Sinne der **hauswirtschaftlichen Betreuung** zu versorgen und im Alltag zu begleiten. Weitergehende Informationen zu den Anforderungen finden sich in der Grundlagenveröffentlichung „Den Alltag leben! (Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Den Alltag leben! Hauswirtschaftliche Betreuung. Ein innovativer Weg für soziale Einrichtungen, Osnabrück 2012).

4. Die Prozesssteuerung und Vernetzung

Die Prozesssteuerung ist eine bedeutende Vorbehaltsaufgabe für die Fachkräfte. Hier wird nochmals deutlich welche Kompetenzen dringend gefragt sind um Prozesse immer wieder zu initiieren zu managen und zu steuern. Die Vernetzung mit anderen Professionen spielt hierbei eine besondere Rolle.

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de

Fazit:

Die oben genannten Bereiche sind nur Teile des Prozesses Hauswirtschaft, sie rechtfertigen aber die Qualifikation einer Hauswirtschaftsfachkraft mit einer Weiterqualifizierung auf der oben geforderten Planstelle.

5. Literatur

Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Gesundheit und Bundesministerium für Gesundheit (Hrsg.): Charte der Rechte hilfe- und pflegebedürftiger Menschen, Bonn 2014

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE Qualitätsstandard für Verpflegung in stationären Pflegeeinrichtungen, Bonn 2014, 3. Aufl.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Hauswirtschaftliche Berufe im deutschen Qualifikationsrahmen, Osnabrück 2012

Deutscher Caritasverband, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft, Diakonie Deutschland (Hrsg.): Wäschepflege in sozialen Einrichtungen, Leitlinie für das Wäschemanagement, Freiburg 2013

Deutscher Caritasverband, Diakonisches Werk (Hrsg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen, Freiburg 2009

Medizinischer Dienst der Spitzenverbände der Krankenkassen (Hrsg.): Essen und Trinken im Alter, Essen 2015

Köln, den 26. Juli 2016

Anmerkung:

Die Gruppe hat aus Ihrer fachlichen Sicht die Anforderungen ausformuliert, die im WTG (Wohn- und Teilhabegesetz) nicht benannt sind. Mit den Konkretisierungen und den Akzentsetzungen in den einzelnen Dienstleistungsbereichen will die Arbeitsgruppe die Bedeutung der qualifizierten Hauswirtschaft verdeutlichen.

Hrsg:

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Nordrhein-Westfalen e.V.

Hedwig Alex Vorsitzende www.laghw-nrw.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft

Martina Schäfer, Vorsitzende, www.dghev.de