

Newsletter

der LAG Hauswirtschaft in Kooperation mit der Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft in Baden-Württemberg

Nr. 2/2022

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

eine schöne, besinnliche Zeit rückt langsam näher: Die Weihnachtszeit. Sie lädt uns wie jedes Jahr ein zum Innehalten und Zurückblicken.

Und doch ist es dieses Jahr nicht wie all die Jahre davor: Ein kühlerer Winter steht uns bevor. Energie muss eingespart und Kosten müssen eingegrenzt werden. Krieg herrscht in der Ukraine. Gasknappheit und steigende Inflation. Was kommt noch? Haben Sie schon Vorsichtsmaßnahmen in Ihren Einrichtungen getroffen und Katastrophenpläne erarbeitet? Außerdem: Auch Corona ist noch nicht vorbei! Es herrscht überall Fachkräftemangel, selbst die Helferstellen sind kaum mehr zu besetzen.

Dieses Jahr hat uns leider erneut herausgefordert und Sorgen bereitet – die Weihnachts- und Winterfreude hat dieses Mal einen bitteren Beigeschmack. Aber die professionelle Hauswirtschaft stand auch in diesem schweren Jahr jederzeit mit kompetentem Rat und Hilfe zur Seite. Nur mit engagierter Hauswirtschaft ist es für unsere Kund*innen wieder möglich, die schöne Tradition der Advents- und Weihnachtsfeiern stattfinden zu lassen. Ein solches Engagement ist bei Weitem nicht mehr selbstverständlich.

Haben Sie eine besinnliche Adventszeit, schöne Weihnachten und kommen Sie gesund in ein hoffentlich schönes Jahr 2023!

In herzlicher Verbundenheit und Zuversicht

Ihre

Cornelia Schwab

Hauswirtschaft in Baden-Württemberg

Vorstand der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Baden-Württemberg im Amt bestätigt.

Cornelia Schwab vom Berufsverband Hauswirtschaft ist in ihrem Amt als Vorsitzende der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Baden-Württemberg e.V. bestätigt worden: Sie wurde von den Verbänden auf der Delegiertenversammlung am 8. Dezember für eine zweijährige Amtszeit wiedergewählt. Als stellv. Vorsitzende wurde Anita Groh-Allgaier vom Landesverband hauswirtschaftlicher



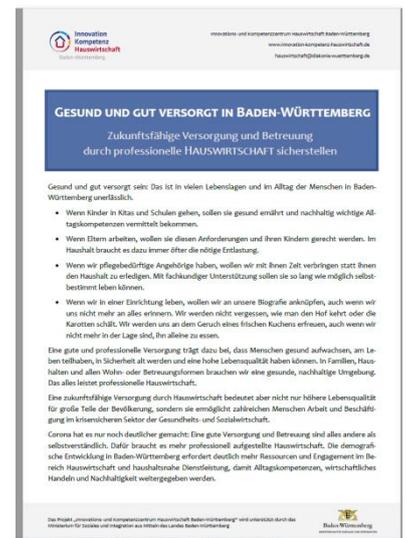
Berufe MdH Baden-Württemberg e.V. ebenfalls bestätigt. Schatzmeisterin ist weiterhin Ulrike Böhm-Bachmann vom Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg e.V., und auch Ursula Schukraft von der Diakonie Württemberg als kooptiertes Vorstandsmitglied bleiben weiter im Amt.

Der neue Vorstand wird die erfolgreiche berufspolitische Arbeit fortsetzen. Dazu gehören die unterschiedlichen Initiativen zur Stärkung der Ausbildung Hauswirtschaftler*in sowie die Verankerung der Hauswirtschaft in den Ländergesetzen und -verordnungen. Die LAG pflegt einen intensiven Austausch mit den zuständigen Ministerien und ist in zahlreichen Gremien wie dem Berufsbildungsausschuss und dem Landespflegeausschuss in Baden-Württemberg vertreten.

LAG Hauswirtschaft Baden-Württemberg lädt die Unterstützenden der Landesoffensive Hauswirtschaft im nächsten Jahr zu einer offenen Runde über die Zukunft der Hauswirtschaft ein.

Im letzten Jahr hat das Innovations- und Kompetenzzentrum Hauswirtschaft mit einer Landesoffensive 45 gesellschaftlich und sozialpolitisch relevante Verbände, Organisationen, Institutionen und Einrichtungen zusammengebracht, die eine Landesoffensive zur zukunftsfähigen Versorgung und Betreuung durch professionelle Hauswirtschaft in Baden-Württemberg unterstützen. Die Unterstützer werden im nächsten Jahr durch die LAG zu einer offenen Runde eingeladen. Wir informieren Sie bald darüber.

Weitere Informationen unter <https://diakonie-wue-jahresbericht.de/hauswirtschaft-ist-notwendig/>



Präsentationen und Infos zur Fachtagung am 28. Juli 2022 auf Homepage zum Nachlesen!

Die Tagung „Das Prinzip Verantwortung - Der Beitrag der Hauswirtschaft zu einer nachhaltigen Entwicklung“ hat in Stuttgart mit über 80 Teilnehmenden stattgefunden. Für diejenigen, die nicht dabei sein konnten sind alle Präsentationen und Beiträge [hier](#) zu finden.



Digitale Informationen des RP Tübingen zur neuen Ausbildungsverordnung

Im kommenden Jahr finden erstmals die Abschlussprüfungen nach neuer Verordnung im Ausbildungsberuf Hauswirtschaftler/in statt. Aus diesem Anlass veranstaltete das Regierungspräsidium Tübingen am 22. Oktober 22 eine digitale Infoveranstaltung.

Was hat sich geändert, was ist neu und wie wird die Abschlussprüfung ablaufen? Wichtige Fragen, die sich die Ausbilder/innen, Auszubildende, Lehrkräfte und Prüfer/innen derzeit stellen. Insbesondere der betriebliche Auftrag als neues Prüfungselement ist für viele noch nicht greifbar. Schwierigkeiten bereitet auch die Themenwahl. Welches Thema eignet sich für einen betrieblichen Auftrag, der im Schwerpunkt durchgeführt werden muss und worauf gilt es zu achten? Viele offene Fragen wurden bei der ganztägigen Veranstaltung geklärt. Referentin war Anita Groh-Allgaier, Studiendirektorin, Vorsitzende des Arbeitskreises Berufliche Bildung des Bundesverbands hauswirtschaftlicher Berufe MdH und Mitglied des Berufsbildungsausschusses Baden-Württemberg.

Die Veranstaltung stieß auf großes Interesse. Rund 230 Personen konnten dank des digitalen Formates teilnehmen. Den Rückmeldungen zu Folge wurde das Ziel, allen Beteiligten Sicherheit im Umgang mit der neuen Ausbildungsverordnung und dem Prüfungsablauf zu vermitteln, erreicht.

Als Ansprechpartnerinnen für weitere Fragen bei der aktiven Prüfungsvorbereitung steht den Beteiligten die jeweils zuständige Ausbildungsberaterin zur Verfügung.

Build for the future – Save-the-Date

Kostenoptimierung durch hauswirtschaftliche Expertise bei der Bauplanung

Am **13. Juni 2023** laden wir zur nächsten hauswirtschaftlichen Fachtagung ein.

Die Freude über eine neue Anlage, ein schönes Wohngebäude oder eine neue soziale Einrichtung währt in der Hauswirtschaft oft nicht lange. Schon nach kurzer Nutzung stellt sich heraus, dass Materialien nicht sachgemäß eingesetzt wurden, Funktionsräume nur durch komplizierte Wege erreichbar oder in letzter Minute aus Kostengründen weggefallen sind. Küchen oder Räume für die Wäschepflege genügen nicht den Ansprüchen von Menschen mit Hilfebedarf, sind über- oder unterdimensioniert.

Durch die rechtzeitige Verknüpfung mit hauswirtschaftlicher Expertise, lassen sich viele Fehler vermeiden. Kreative Lösungen, die durch eine gemeinsame Planung mit der Hauswirtschaft hätten vermieden werden können, kommen leider zu wenig zum Zug.

Wie lässt sich hier vorbeugen, und wie können hohe Unterhaltskosten durch eine gute Planung vermieden werden? Wie lässt sich unter Einbeziehung der späteren Nutzung nachhaltig bauen?

Experten und Architekten werden zu Wort kommen, die wissen, dass kurzfristiges Sparen in sozialen Einrichtungen nicht selten zu langfristigem Frust führen.

Die Tagung wendet sich an hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Trägervertreter*innen sozialer Einrichtungen, **Verantwortliche für Planung, Bau und Controlling**, Lehrende, Schulen sowie hauswirtschaftliche Auszubildende. Weitere Informationen und Anmeldung finden Sie [hier](#).

MDH, Landesleistungswettbewerb 2022

Unter dem Motto "Fit für die Hauswirtschaft – die Nachhaltigkeit zieht sich durch alle Gebiete der Hauswirtschaft" fand am 9. und 10. November 2022 in den Haus- und landwirtschaftlichen Schulen in Offenburg der 29. Landesleistungswettbewerb unter der Schirmherrschaft von Minister Manfred Lucha, MdL statt. Veranstalter und federführend für den Landesleistungswettbewerb ist der Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe, MdH Baden-Württemberg e. V.

Wir gratulieren den drei Bestplatzierten:

1. Platz: *Awia Röhl*, Ausbildungsbetrieb: Waldschulheim Burg Hornberg, Luise-Büchner-Schule in Freudenstadt

2. Platz: *Laura Kretzdorn*, Ausbildungsbetrieb: Tagungshaus Kloster Heilig Kreuztal, Matthias-Erzberger-Schule in Biberach

3. Platz: *Monika Moosherr*, Ausbildungsbetrieb: Boehringer Ingelheim in Biberach, Matthias-Erzberger-Schule Biberach

„Stimulieren Sie ihr Umfeld für diesen modernen und anspruchsvollen Dienstleistungsberuf“ so der stellvertretende Schulleiter Dunker, der den Prüflingen gratulierte und sie motivierte für den Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter*in“ mehr Werbung zu machen.



Aktuelles aus der Koordinierungs – und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft



Hauswirtschaft steht vor zahlreichen Herausforderungen, wie dem steigenden Personalbedarf und gleichzeitig sinkenden Ausbildungszahlen, dem steigenden Bedarf nach haushaltsnahen Dienstleistungen und den Forderungen nach einem Beitrag der Hauswirtschaft zur nachhaltigen Entwicklung.

Die Genehmigung der Koordinierungs– und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft hat sich bis weit in den November 2022 hingezogen. Sie hat insbesondere drei Ziele, die sie in den nächsten Jahren mit unterschiedlichen Maßnahmen verfolgen wird:

1. Schaffung von verlässlichen landesweiten und regionalen Netzwerkstrukturen, um Ressourcen zu bündeln und die Hauswirtschaft in Baden-Württemberg insgesamt zu stärken.
2. Aufbau einer Unterstützungsstruktur für die Professionalisierung der Hauswirtschaft sowie für die Gewinnung und Bindung von Fachkräften und Führungskräften in der Hauswirtschaft.
3. Stärkung von Image und Bekanntheitsgrad des Berufsbildes durch Öffentlichkeitsarbeit.

Dies erfolgt in enger Kooperation und Abstimmung mit der LAG Hauswirtschaft und anderen Beteiligten. Erste Veranstaltungen sind für das kommende Jahr geplant. Informationen erhalten sie unter www.hauswirtschaft-bw.de

Projektkoordinator/in gesucht

Für die Koordinierungs – und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft suchen wir eine Mitarbeiterin / einen Mitarbeiter für die Projektkoordination in den nächsten 3 Jahren. Wir suchen jemand mit Hochschulabschluss im Bereich Ökotoxikologie oder in sozialer Arbeit oder Sozialpädagogik. Wir freuen uns über neue Ideen, konzeptionelle Fähigkeiten und Erfahrungen im Bereich Aus-, Fort- und Weiterbildung.

Wenn Sie die professionelle Hauswirtschaft stärken und die Zusammenarbeit und Vernetzung der Stakeholder in Baden-Württemberg verbessern wollen, wenn Sie die Öffentlichkeitsarbeit und das Image der Hauswirtschaft prägen wollen sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Fort- und Weiterbildung



**Berufsverband
Hauswirtschaft**

Fortbildungsangebote des Berufsverbandes Hauswirtschaft

Aufgrund des großen Erfolgs der Online-Seminare bieten wir ab dem kommenden Jahr überwiegend dieses Format an. Die Präsenzseminare finden in Frankfurt/Main statt. Gerne schicken wir Ihnen unser Fortbildungsprogrammheft zu – eine kurze Nachricht an fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de genügt.

Das sind unsere Seminarangebote im Januar und Februar:

- [Eckpunkte des professionellen Waschprozesses](#)
18. Januar 2023 online mit Sascha Kühnau
- [Trockenreinigung - die bessere Alternative?](#)
30. Januar 2023 online mit Carola Reiner
- [Oh je - eine Beschwerde!](#)
2. Februar 2023 online mit Kathrin Ziegler
- [Ernährung bei Diabetes](#)
6. Februar 2023 online mit Carola Reiner
- [Gewusst wie! Arbeitsrecht in der Praxis](#)
9. Februar 2023 online mit Peter Hützen
- [Personalentwicklungskonzept für Arbeitsplätze von morgen](#)
15. Februar 2023 online mit Alice Lamers
- [Speiseplanung für Kitas mit dem DGE-Qualitätsstandard](#)
24. Februar 2023 online mit Sascha Kühnau
- [Die Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter*in: Grundlagen](#)
27. Februar 2023 online mit Anita Groh-Allgaier

Alle Informationen und das Anmeldeformular finden Sie auf www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Fort- und Weiterbildungen der DGE BADEN-WÜRTTEMBERG :

- Im Zertifikatslehrgang zum/zur Schnittstellenkoordinator/-in Kita- und Schulverpflegung sind noch Plätze frei. Ziel ist die Qualifizierung zur Vernetzung und Koordination mehrerer Einrichtungen für Kinder und Jugendliche auf kommunaler Ebene. <https://www.dge-bw.de/schnittstellenkoordinator.html>
- Ebenfalls sind noch Plätze frei im Zertifikatslehrgang VerpflegungsmanagerIn/DGE (VM/DGE), der in Bonn stattfindet und für eine Führungsposition in der Gemeinschaftsverpflegung befähigt. https://www.dge.de/va/seminare/veranstaltungen-detailseite/?tx_seminars_pi1%5BshowUid%5D=137
- Zertifikatslehrgänge für Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung zum Schwerpunkt „Diätetik in Theorie und Praxis“ qualifizieren zum Diätetisch geschulten Koch/DGE und zur Diätetisch geschulten Köchin/DGE bzw. zur Diätetisch geschulten Fachkraft/DGE. <https://www.dge.de/va/zertifikatslehrgaenge/diaetetisch-geschulter-kochfachkraft/>



Fortbildungsangebot der Caritas

- Die neue DIN-Norm 13063 Krankenhausreinigung

Maßnahmen für die stationären und teilstationären Einrichtungen

Fortbildung am 13.02.2023 von 9:00 - 16:30 Uhr in der Katholischen Akademie, Freiburg. Die Veranstaltung richtet sich an Einrichtungsleitung, Hauswirtschaftsleitung, Hygienebeauftragte, Qualitätsbeauftragte, Verantwortliche in der Gebäudereinigung. Zur Ausschreibung sowie zur Online-Anmeldung kommen Sie hier: [Fortbildung: Die neue DIN-Norm](#)

Informationen vom Deutschen Hauswirtschaftsrat (DHWiR)

Vorstandswahlen stehen an im Frühjahr 2023



Sigried Boldajipour beendet im Februar ihre Tätigkeit als Präsidentin. Im Frühjahr stehen deshalb satzungsgemäß Neuwahlen an.

Ratsversammlung im November 2022

Bei der 11. Ratsversammlung des DHWiR wurden die Weichen für die Weiterarbeit und zukünftige Ausrichtung gestellt. 28 Delegierte diskutierten über die bisherige Arbeit im Rat und die anstehenden Aufgaben. Der Vorstand wurde beauftragt, verstärkt nach einer externen Finanzierung für die Unterstützung der vielfältigen Aufgaben zu suchen. Weitere Infos finden Sie auf der Homepage des DHWiR.

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.

Beste Noten im Doppelpack

Die badische Zeitung berichtet von einem Zwillingspaar, die beide einen hervorragenden Abschluss in der Hauswirtschaft gemacht haben, wer mehr wissen will, kann den Artikel [hier](#) nachlesen.

Momente der Selbstfürsorge im Alltag

Das Diakonische Werk Württemberg bietet im nächsten Jahr speziell für Mitarbeiter/innen in der Pflege und Hauswirtschaft, sowie interessierte Mitarbeitende aus anderen Bereichen bzw. für Führungskräfte in der Pflege und Hauswirtschaft und interessierte Führungskräfte aus anderen Bereichen an.

Selbstfürsorge bedeutet, für sich selbst da zu sein, die eigenen Bedürfnisse wahrzunehmen und ernst zu nehmen. Auf diese Weise für sich zu sorgen, sollte keine weitere Legitimation benötigen. Dennoch ist es oft vertrauter, für andere da zu sein und für sie zu sorgen, als für sich selbst. Doch nur, wer gut für sich selbst sorgt, kann langfristig auch gut für andere sorgen.

Der jeweils zweistündige Online-Termin am Nachmittag lädt zu einem bewussten und entspannten Tagesausklang ein.

Anmeldung und weitere Informationen finden Sie [hier](#)

Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen Teil III (1.0/2022) ist online erschienen und unentgeltlich abrufbar

Im Oktober 2022 ist im Online-Journal „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ (ISSN online 2626-0913) der dritte und vorletzte Teil des Handbuchs „Küche und Technik“ erschienen und dort unentgeltlich abrufbar. Unter der Herausgeberschaft des Fachausschusses Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. haben renommierte Autorinnen und Autoren aus den einschlägigen Wissenschaftsbereichen die Autorenschaft der einzelnen Kapitel übernommen. Unterstützt haben das Vorhaben dankenswerter Weise der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik (HKI) sowie viele Hersteller gewerblicher Küchentechnik, mit Rat und Tat, aktuellen Informationen, Bildmaterial und Grafiken.

In Teil III des Handbuchs wird die derzeit aktuelle Gerätetechnik für die Arbeitsbereiche „Kühlen und Gefrieren“, „Mechanische Vor- und Zubereitung“ sowie „Spülen“ in gewerblichen Küchen erläutert. Hierbei geht es um die jeweiligen Funktionsweisen der Geräte, um gängige Gerätevarianten und die qualitätsbestimmenden Kenngrößen dieser Gerätegattungen. Das Handbuch richtet sich an Alle, die in der beruflichen Praxis oder Ausbildung mit der Technik gewerblicher Küchen befasst sind. Die Publikation ist ausschließlich digital und unentgeltlich abrufbar.

dgh

„Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ ist erschienen



Nach langer Wartezeit ist die Arbeitsversion der Branchenleitlinie für Lebensmittelsicherheit in sozialen Einrichtungen und Diensten erschienen.

Da die Inhalte unter Berücksichtigung der Veränderungen und Neuentwicklungen in sozialen Einrichtungen und Diensten sowie der rechtlichen Neuerung abgeschlossen, die Korrekturen des Bundes und der Länder eingearbeitet sind und der Bedarf in der Praxis hoch ist, ist nun die Branchenleitlinie als Arbeitsversion erschienen.

Diese enthält die vollkommen überarbeiteten und aktualisierten Inhalte der Branchenleitlinie. Berücksichtigt sind alle rechtlichen Neuerungen sowie die Leitlinien des Deutschen Instituts für Normung und des Bundesinstituts für Risikobewertung. Die Inhalte der DIN-Normen zur Gemeinschaftsverpflegung und Cook & Chill-Verfahren sind integriert. In der Aktualisierung werden die Küchen der Gemeinschaftsgastronomie getrennt

von Kochsituationen betrachtet, in denen Mitarbeiter:innen mit Nutzer:innen gemeinsam in Wohngruppen, Wohngemeinschaften, Aktivierungs- und Betreuungskontexten kochen. Entwickelt wurde dazu ein eigenständiger Sicherungsansatz mit konkreten Regelungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. Mit der Umsetzung werden Wege und Möglichkeiten aufgezeigt, die Selbstbestimmung und Teilhabe in der Alltagsgestaltung zu fördern.

Bestellung bei: https://www.lambertus.de/wenn_in_sozialen_einrichtungen_gekocht_wird-3129-0/

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

Wenn er Ihnen gefällt leiten Sie ihn weiter, und melden Sie uns weitere Interessierte an die gleiche Mailadresse.



**Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr
wünschen Ihre LAG Hauswirtschaft
und die Koordinierungs- und Vernetzungsstelle
Hauswirtschaft in Baden-Württemberg**