

Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft

# Nachhaltige Konzepte sind in allen Bereichen gefragt

In von multiplen Krisen geprägten Zeiten wie den hiesigen, in denen sich Pflegeeinrichtungen mit immensen Herausforderungen konfrontiert sehen und Budgets und Personaldecken knapper denn je sind, fanden sich trotzdem rund 50 Vertreterinnen und Vertreter der Hauswirtschaft in der Altenhilfe Ende November 2022 zu einem Branchentreffen in Hannover ein.

### Vernetzung und Austausch

Der zweitägige „Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft“ bot ihnen die Möglichkeit zum dringend notwendigen fachlichen Austausch. Denn auch wenn die Profession Hauswirtschaft geübt darin ist, unvorhersehbare Situationen zu meistern und wenn nötig, zu improvisieren: Nichts ist in Zeiten wie diesen hilfreicher als Vernetzung und persönlicher Austausch unter Berufskolleg:innen zu unterschiedlichen Problemlösungsstrategien.

### Stellenwert der Profession unterstreichen

„Die Zeiten für die Hauswirtschaft sind hart geworden“, brachte es die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Unternehmensberaterin Christine Klöber eingangs der Veranstaltung auf den Punkt. Mit Verweis auf Corona-Pandemie, galoppierende Inflation, explodierende Energiekosten, Klimakrise und den sich verschärfenden Personalmangel benannte Klö-

ber einen großen Strauß an Herausforderungen, mit dem es die Hauswirtschaft im Carebereich zu tun hat – und auf den es mit professionellen Rezepten zu reagieren gelte. Auch wenn die Rahmenbedingungen also laut Klöber alles andere als rosig seien, böten sich zugleich diverse Chancen, den Stellenwert der Hauswirtschaft insbesondere zu unterstreichen und den ihr zustehenden Wert einzufordern. Denn durch die Pandemieerfahrungen sei man in Bereichen wie etwa dem Notfallmanagement noch besser geworden, resümierte sie.

Auch in anderen Bereichen wie dem Management von Lieferketten oder in der Beziehungspflege zu Lieferanten habe sich die Hauswirtschaft, die nach der Pflege der zweitgrößte Arbeitsbereich in der Altenhilfe ist, durch die Pandemieerfahrungen professionalisiert. Managementfähigkeiten seien so geschärft worden. Nun gelte es, die große Marktsteuerungsmacht der Hauswirtschaft, die der Deutsche Hauswirtschaftsrat alleine für den Carebereich auf jährlich sieben Milliarden Euro beziffert, auch im Sinne eines ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln, Energie und Rohstoffen zu nutzen. In puncto Nachhaltigkeit könne Hauswirtschaft so „Trends setzen! Dafür müssen wir den Schalter umlegen!“, ermunterte Klöber in diesem Zusammenhang ihre Berufskolleg:innen.

### Den Nachwuchs begeistern

Die nach Hannover angereisten Branchenvertreter:innen forderte sie auf, sich als Multiplikatoren und Enthusiast:innen noch stärker für den Beruf einzuset-



Foto: Nina Skriptetz Fotografie

In den Krisen stecken auch Chancen für die Hauswirtschaft, sagt die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Unternehmensberaterin Christine Klöber.

zen. Denn alarmierend sei die Nachwuchssituation, wenn über alle Branchen hinweg, in denen Hauswirtschaft tätig ist, heute nurmehr noch knapp 5.000 Ausbildungsplätze zu verzeichnen sind.

### Ein Umdenken im Sinne der Nachhaltigkeit ist nötig

Insgesamt waren Nachhaltigkeit und Kostenbewusstsein die den Kongress prägenden Kenngrößen, an denen sich professionelles Hauswirtschaften in der Altenhilfe derzeit mehr denn je ausrichten hat. In zahlreichen Vorträgen und Workshops berichteten Praktiker:innen aus Einrichtungen und Expert:innen, wie dies in der Praxis gelingen kann. Ein roter Faden, der sich dabei durch alle Schilderungen der Praxiserfahrungen zog, ist die Erkenntnis: Erreichen lassen sich diese Ziele nur, wenn alle Professionen in der Einrichtung multiprofessionell an einem Strang ziehen.

Dass Pflegeeinrichtungen gefordert sind, ihre Bewohner:innen beim Thema Essen mit „auf eine Reise der Veränderung zu nehmen“, machte unter anderem Koch, Küchenmeister und smoothfood-Experte Her-

bert Thill mit Nachdruck deutlich. Thill, bekennender Vegetarier, erinnerte daran, wie viel Ressource an Wasser und Energie die Produktion von Fleisch heute weltweit verschlingt. Dieser Irrweg müsse verlassen werden; dazu seien alle aufgerufen, meint Thill. Und wenn schon nicht der komplette Verzicht auf Fleisch das Maß allen Handelns sein soll, so sei doch die Reduzierung des Fleischanteils in den Speisen auch in der Gemeinschaftsverpflegung in der Pflege aus seiner Sicht alternativlos. „Der Mittelpunkt des Tellers muss neu definiert werden“, fordert Thill in diesem Zusammenhang und animierte die Kongressteilnehmer:innen mit einer Vielzahl kreativer Rezeptvorschläge für eine vollwertigere Speisenversorgung, „die Verpflegung in Senioreneinrichtungen zu überdenken“. Ein neuer Speisemix, bestehend aus mehr Zwischenmahlzeiten, hochkalorisch statt großer Portionen, gelinge aber nur, so auch Thills Credo, wenn zu diesem Thema alle Professionen „an einen Tisch kommen“.

Ein Höhepunkt des Kongresses war die Verleihung des von der Fachzeitschrift *Altenheim* ausgelobten „Altenheim Hauswirtschaftspreis 2022“. Der diesjährige Gewinner der Auszeichnung ist das Bürgerheim Kumpfmühl der Regensburg Seniorenstift gGmbH für sein Projekt „Alles aus einer Hand“. Mit diesem bietet die Einrichtung ihren Bewohner:innen alle hauswirtschaftlichen Leistungen ohne Fremdvergaben an. Das Haus orientiert sich dabei an den UN-Nachhaltigkeitszielen und schont die Umwelt. ●

Darren Klingbeil

**mega.com**  
 ein deutscher Hersteller für  
**Funk-Türöffnungsmelder**  
 zur Fluchttür-Absicherung.  
**Info unter 04191/9085-0**  
[www.megacom-gmbh.de](http://www.megacom-gmbh.de)