

# Altenpflege: Hauswirtschaft zeigt Kompetenz

28.500 Besucher zog es Ende März 2014 auf das Messegelände in Hannover zur diesjährigen Messe „Altenpflege“. Erstmals eingerichtet wurde das Kompetenzzentrum Küche und Hauswirtschaft, hier hielten Experten wie Ralf und Christine Klöber an drei Tagen Kurzvorträge.

2014 wurde erstmals das „Kompetenzzentrum Küche und Hauswirtschaft“ eingerichtet, dies unter der Leitung der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V.). „Küche und Hauswirtschaft sind ein immer wichtiger werdender Bereich, da richtige Ernährung und gute Gastronomie entscheidenden Anteil an der Qualität von Pflegeeinrichtungen haben“, betonte Carolin Pauly, Veranstaltungsmanagerin beim Messe-Veranstalter Vincentz Network.

Thema im Kompetenzzentrum Küche und Hauswirtschaft war unter anderem die Ernährung bei Demenz. Demenzzranke benötigen eine sowohl bedarfsgerechte als auch ressourcenfördernde Versorgung. Konzepte wie Fingerfood oder Eat by walking wollen dies personenbezogen gewährleisten. Katharina Stapel von der DGE stellte sie kurz vor. Dr. Inge Maier-Ruppert von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) kümmerte sich um das Thema Wäschemanagement in Hausgemeinschaften. Cornelia Wegemund von der Orochemie GmbH & Co.KG referierte über die Unterstützung von Hygienemaßnahmen durch neue Medien.

Catrin Schulze, Projektmanagerin/Ernährungsberaterin bei der ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH, sprach über gesunde Ernährung im Alter. Marianne Krause, bona fide, stellte Benchmarking in der Hauswirtschaft vor: „Das Konzept Benchmarking hilft, im Rahmen einer systematischen und kontinuierlichen Analyse und Gegenüberstellung von Methoden, Abläufen und Strukturen Qualitäts- und Leis-



2014 wurde erstmals das „Kompetenzzentrum Küche und Hauswirtschaft“ eingerichtet.

tungssteigerungspotenziale zu identifizieren. Benchmarking bedeutet Lernen von besten Lösungen und Ideen über die eigene Einrichtung hinaus“. Katja Trautwig und Elke Keiner vom Volkssolidarität Bundesverband behandelten die „Hauswirtschaftliche Versorgung im Wohnen“.

## Hygienekonzepte in Hausgemeinschaften

Christine Klöber von KlöberKassel sprach über Hygienekonzepte in Wohn- und Hausgemeinschaften: „In Wohn- und Hausgemeinschaften ist der Hygieneaspekt sicher nur einer unter vielen. Die Umsetzung der Gesamtkonzeption steht im Vordergrund. Die hauswirtschaftlichen Anteile einer guten Hygienepraxis müssen betrachtet werden, um zu einer differenzierten Handlungs- und Regelungsinlinie zu finden“, betonte sie.

Einen großen Beitrag zu dieser Vorgehensweise leisten qualifizierte Hygienever-

antwortliche, die einerseits die rechtlichen Forderungen, andererseits aber die Individualität und Persönlichkeit der Bewohner nicht aus den Augen verlieren. Besonders deutlich wird die Definition der eigenen Hygienemaßnahmen immer wieder im Umgang mit Lebensmitteln, speziell wenn Bewohner sich dabei engagieren.

Danach ging es bei Claudia Menebröcker von der DGE um das sinnvolle Vorgehen zur Behandlung von Mangelernährung. Lucia Baumgärtner-Griffiths von der Gersprenz Seniorendienstleistungs GmbH sprach dann über einen „Beruf mit Zukunft: Fachkraft Lebensgestaltung/Alltagsmanagerin.“ „Die Pflege findet nicht am Bett statt, sondern am Küchentisch, im Garten oder im Wirtschaftsraum“, meint sie. Dazu passend thematisierte Martina Feulner von „H – wie Hauswirtschaft“ die Schulung und Begleitung von Mitarbeitenden, die aus der Großküche, Reinigung oder Pflege in die Alltagsbegleitung wechseln. Vorgestellt wurden auch Erkenntnisse und Erfahrungen auf dem Weg zu Haus- und Wohngemeinschaften.

Schließlich präsentierte Ulrike Grohmann von der DGE den Ordner „Senioren in der Gemeinschaftsverpflegung“, der in Kooperation der DGE mit dem aid infodienst e.V. in einer vollständig überprüften und auf den aktuellen wissenschaftlichen Stand gebrachten Auflage erschienen ist. rhw-Leser finden diesen und andere Kurzvorträge im Internet (siehe Kasten links).

## Vorträge im Netz

Unter der Adresse [www.dghev.de/bag-hw-referate-altenpflegemesse2014](http://www.dghev.de/bag-hw-referate-altenpflegemesse2014) finden Sie im Internet Zusammenfassungen von Vorträgen, die Experten aus der Hauswirtschaft auf der „Altenpflege 2014“ gehalten haben.

## Hygiene: Was ist sinnvoll und notwendig?

Ein Schwerpunktthema beim schon traditionellen Tag der Hauswirtschaft auf der „Altenpflege 2014“ war das Thema Hygiene. Christine und Ralf Klöber aus Kassel boten dazu Vorträge und Workshops an. Essenz: Kontrollieren Sie in Ihrer Einrichtung selbst entsprechend Ihrem Klientel: wie immungeschwächt sind die Bewohner allgemein und individuell, was könnte sie tatsächlich gefährden?

„Kontrollieren Sie so viel wie wirklich notwendig und gesetzlich vorgeschrieben, aber verzichten Sie getrost auf unsinnige Aktionen, auch wenn manche Prüfbehörden diese fordern, zum Beispiel mit dem Hinweis auf Ihre eigene Sicherheit“, so Ralf Klöber. Mit den richtigen Argumenten können Sie ihnen fachlich begegnen und sich selbst unnötige Arbeit sparen. Klöber legt großen Wert auf Eigenkontrolle: „Sie selbst müssen Risiken festlegen. Diese sind ganz unterschiedlich, zum Beispiel je nachdem, ob Sie mit frischem Hackfleisch arbeiten oder Tiefkühl-Buletten benutzen.“ Es sollte immer um die Frage gehen: Was ergibt Sinn? Sinn ergibt für ihn beispielsweise, den Tiefkühler um zwei Grad kälter einzustellen als die gesetzlich vorgeschriebenen -18 Grad, wenn die eigenen Mitarbeiter dazu neigen, die Tür relativ lange offen stehen zu lassen.

### Anbruchsdatum auf Suppen?

Ein anderes Beispiel: Der Gesetzgeber verlange nicht, auf Produkte wie Industriesuppen das Anbruchsdatum zu schreiben. Manche Behörden möchten das aber gerne, weiß der Experte. In Hinsicht auf die Hygiene sei das aber unnötig, da die Suppe schließlich gekocht werde.

Gesetzlich vorgeschrieben und sinnvoll sei es hingegen, Frischfleisch in Eis zu lagern

### Risikobewertung

Im Internet finden Sie unter der Adresse [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) des Bundesinstituts für Risikobewertung kompakte Informationen, worauf Sie wirklich achten müssen beim Thema Lebensmittelhygiene. Tippen Sie im Suchfenster „Sicher verpflegt“ ein.



Die rhw-Experten Christine und Ralf Klöber gestalteten einen Teil des Programms beim Kompetenzzentrum Hauswirtschaft auf der Altenpflege-Messe in Hannover. Schon vormerken: Am 27. November 2014 sind die beiden beim 6. rhw-Erfolgstag zu „Betrieblicher Gesundheit“ in Kassel zu erleben. Anmeldung in Kürze möglich unter [www.rhw-erfolgstag.de](http://www.rhw-erfolgstag.de).



– „In Eis, nicht auf Eis“, betonte Klöber. Sinnvoll seien auch die gesetzlich vorgeschriebenen Zeiten zum Herunterkühlen gekochter, zu lagender Mahlzeiten. Ralf Klöber: „Ich würde Ihnen allen einen Schockkühler aufs Auge drücken.“ Dieser bringe große Vorteile, übrigens auch in Hinblick auf den Trend zu immer weniger Fachpersonal in den Küchen. Zusammenfassend würde er, wenn er Kontrolleur wäre, nach Folgendem fragen:

- Reinigungs- und Desinfektionsplan – Unwörter dabei sind „regelmäßig“ und „bei Bedarf“ (was bedeutet das?)
- Wareneingangsprüfung
- Temperaturkontrollen (Achtung: die Geräte müssen einmal jährlich kalibriert werden)
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Risikoanalyse über kühlpflichtige Lebensmittel
- Schädlingsüberwachung.

### Kompakte Infos im Internet

Einrichtungen, die mit Ehrenamtlichen arbeiten, die etwa mit Bewohnern gemeinsam backen, müssen diese ebenfalls in Sachen Hygiene unterweisen. Dazu reicht es aus, ihnen das Merkblatt für Ehrenamtliche nach IfSG vorzulesen, so Ralf Klöber. Das ist auch für Hausgemeinschaften gut zu wissen, die sich ja das Einbeziehen von Ehrenamtlichen, Angehörigen und sonstigen Besuchern ausdrücklich auf die Fahne schreiben.

Über Wichtiges für Hausgemeinschaften und Wohngruppen in hygienischer Hinsicht sprach Christine Klöber. Ihre Beobachtung:

Die Beteiligung von Besuchern, aber auch der Bewohner scheitert oft an Zweifeln in Hinblick auf Hygienevorschriften. Insgesamt gelte auch hier: nachdenken! So sei das ständige Handschuhe an- und ausziehen oft unsinnig (auch ökonomisch), sinnvoller sei eine gute Händehygiene. Nachzudenken gelte es auch bei der Flächendesinfektion: wo fassen die Bewohner häufig hin, wo nicht? Ersteres ist zum Beispiel bei Tischkanten der Fall, an denen sie sich festhalten, abstützen etc. Der Fußboden hingegen komme eher selten mit der Haut der Bewohner in Kontakt, weiß Christine Klöber. Sie empfiehlt einen Besuch der Homepage des Robert Koch-Instituts (RKI) unter [www.rki.de](http://www.rki.de). Dort werden wichtige Begriffe wie „situative Desinfektion“ genau erklärt.

Einrichtungen können die dort vermittelten Infos dazu nutzen, um zu „verhindern, dass ihnen von Behörden etwas übergestülpt wird, was sie gar nicht benötigen“, so Christine Klöber. Sie rät auch dazu, sich auf den RKI-Seiten insbesondere die KRINKO-Empfehlungen zur Infektionsprävention in Heimen und zur Reinigung und Desinfektion von Flächen anzuschauen. „In der Altenhilfe ist das RKI auf dem Normalitätstrip“, sagte Klöber in Hannover. Die Expertin weiter: „Sie sind nicht gesetzlich verpflichtet, DIN-Normen anzuwenden. Außerdem haben die Behörden auch Informationspflichten, nicht nur Prüfpflichten.“ Die „Altenpflege 2015“ findet turnusmäßig in Nürnberg statt, Termin: 24. bis 26. März 2015. Interessante Produkte stellt unser Autor Sascha Kühnau in der kommenden Ausgabe vor.

■ SIGRID DANKE