

Haushaltswissenschaften und Hotellerie. Ein Diskussionsansatz

Angelika Sennlaub

Institutionen, in denen Menschen außerhalb des privaten Haushalts versorgt werden, werden in den Haushaltswissenschaften im Verbund mit dem privaten Haushalt diskutiert. Dabei liegt der Fokus traditionell auf bedarfswirtschaftlich ausgerichteten Betrieben wie Pflegeheimen oder Krankenhäusern. Dieser Fokus wird infrage gestellt: Im Beitrag wird aufgezeigt, warum die Einbeziehung des Gastgewerbes und insbesondere der Hotellerie als traditionell erwerbswirtschaftlich ausgerichtete Branche seine Berechtigung hat. Die Berechtigung resultiert aus den Leistungen, die hier wie dort ähnlich erbracht werden. Dem steht der Zweck der Unternehmen gegenüber: Die Haushaltswissenschaften beschäftigen sich mit Themen der Daseinssicherung. Häuser des Gastgewerbes sind, im Gegensatz zu Pflegeheimen oder Krankenhäusern, zur Sicherung der Alltagsversorgung nicht zwingend notwendig. Die Autorin plädiert dafür, in den Haushaltswissenschaften dennoch das Gastgewerbe stärker zu beachten, um die dortigen Ansätze und Erfahrungen nutzen zu können.

1 Einleitung

Konzepte für Einrichtungen, in denen Menschen professionell versorgt werden, haben sich in den vergangenen Jahren rasant verändert. Es stellt sich die Frage, inwieweit der in den Haushaltswissenschaften übliche Fokus auf bedarfswirtschaftlich ausgerichtete Häuser noch der aktuellen Wirklichkeit entspricht: Nach Ansicht der Autorin sollte der Blick auch auf das Gastgewerbe und insbesondere auf die Hotellerie als traditionell erwerbswirtschaftlich ausgerichteter Branche gerichtet werden, um den Realitäten der Versorgung zu folgen.

Im Folgenden wird zunächst die traditionelle Betrachtung von Betrieben der personalen Versorgung holzschnittartig dargestellt und um eine Ausweitung um den Hospitality-Ansatz ergänzt (Kap. 2).

In einem zweiten Teil werden Parallelen von Gastgewerbe und sozialen Einrichtungen skizziert, um dann vertiefend für Hotels und Pflegeheime die Gemeinsamkeiten im Trend „Alltags- oder Serviceorientierung“ näher zu betrachten. Erste Überlegungen zu diesem Ansatz finden sich in Sennlaub 2007, allerdings werden dort allein bedarfswirtschaftlich ausgerichtete Großhaushalte betrachtet. Diese Überlegungen werden hier auf die Hotellerie übertragen (Kap. 3).

Der dritte Teil stellt ausgewählte Pro- und Contra-Argumente des Hospitality-Ansatzes für die Haushaltswissenschaften dar (Kap. 4).

Der Text stellt den Stand der Überlegungen der Autorin dar. Er steht vor dem Hintergrund intensiver Diskussionen mit Kolleginnen und Kollegen, erhebt aber nicht den

Anspruch, mit einem „fertigen“ Ergebnis aufwarten zu können. Er soll stattdessen zum Weiterdenken und Diskutieren auffordern. Reaktionen der Leserinnen und Leser sind deshalb erwünscht.

2 Bedarfswirtschaft und Hospitality

2.1 Fokus Bedarfswirtschaft: Versorgungssicherung in bedarfswirtschaftlich ausgerichteten Betrieben

In den Haushaltswissenschaften werden traditionell private und institutionelle Haushalte unterschieden. Üblicherweise werden

- private Haushalte in privater Trägerschaft (wie Familien-, Paar- oder Singlehaushalte) abgegrenzt von
- öffentlichen Haushalten in öffentlicher Trägerschaft (wie städtische Krankenhäuser) und

Household Science and Hotel Industry. Subjects of discussion

In Household Science, institutions in which people are looked after outside the private household, are usually discussed in connection with the private household, whereby the principal focus has usually been on “needs”-oriented undertakings, such as nursing homes or hospitals. This focus is now being questioned: the article demonstrates the validity of the concept of integrating the hotel and restaurant industry, in particular hotels, as a traditionally commercially-oriented sector. The justification results from the services which, to some extent, both provide. On the other hand they have quite different aims: Household Science concentrates on topics relating to safeguarding subsistence. Unlike nursing homes or hospitals, the buildings in the hotel and restaurant industry are not necessarily a prerequisite of everyday care. The author however argues that Household Science should take the hotel and restaurant industry more into consideration, in order to profit from its prevailing approaches and experience.

■ freigemeinnützigen Haushalten in freigemeinnütziger Trägerschaft (wie Altenheime der Arbeiterwohlfahrt oder der Diakonie) (Witt 1993, 134).

Diese traditionelle Betrachtung von Versorgungsbetrieben geht von der Versorgung in einem privaten Haushalt aus. Der private Haushalt ist „die Einheit der auf Sicherung der gemeinsamen Bedarfsdeckung einer Menschengruppe im Rahmen eines sozialen Gebildes gerichteten Verfügungen“ (Egner 1976, 34); die Menschengruppe kann aus mehreren, aber auch aus nur einer einzigen Person bestehen (Schweitzer 1991, 141, 222). Angehörige eines privaten Haushalts beziehen sich primär aufeinander, sie leben und wirtschaften gemeinsam. Dieser private Haushalt verfügt über drei Merkmale (Egner 1976, 34):

1. Er ist nie ein selbstständiges, unabhängig vom Umfeld existierendes Gebilde.
2. Er dient der Daseinsvorsorge der Menschen, die diesem Haushalt angehören, und sichert dadurch seine eigene Existenz und die der beteiligten Personen.
3. Er erfüllt diese Aufgabe, indem den beteiligten Menschen die gemeinschaftliche Verfügungsgewalt zur Güterbeschaffung und Güterverwendung zugesprochen wird.

Wesentliche Basis dieses Herangehens an Fragen der Versorgung über den Haushaltsbegriff ist Erich Egners Schrift „Der Haushalt“ von 1952. Haushaltswissenschaftliche Überlegungen und Theorien sind ohne Egners Grundlagen nicht denkbar, die Schrift bildet eine wesentliche Grundlage haushaltswissenschaftlicher Betrachtungen (Seel 1993, 36 – 37).

Der Egnersche Ansatz ist der Ausgangspunkt für die Betrachtung von öffentlichen und freigemeinnützigen Haushalten, weil diese im Verbund mit den privaten Haushalten die tägliche Versorgung der Bevölkerung sichern. Jörg Bottler (z. B. 1975) hat darauf aufbauend den Begriff des Großhaushalts geprägt: Er übertrug die Kennzeichen des privaten Haushalts auf soziale Einrichtungen, die der Daseinsvorsorge dienen (Großhaushalte). Auch öffentliche und freigemeinnützige Haushalte sind prinzipiell bedarfswirtschaftlich ausgerichtet – Großhaushalte sind nur abhängig von ihrem Umfeld und im steten Austausch mit diesem denkbar; auch hier ist der Zweck des Betriebes, die Bedürfnisse der Menschen zu decken und nicht, Erwerb zu erwirtschaften.

Einzig im dritten Punkt unterscheiden sich öffentliche und freigemeinnützige von privaten Haushalten: Hier ist die Verfügungsgewalt über die Mittelbeschaffung und -verwendung zentralisiert, das heißt einigen wenigen Personen (Funktionsträgern) zugeordnet, während im privaten Haushalt die Gruppe gemeinschaftlich die Verfügung innehat (obwohl auch hier vom Haushaltsvorstand gesprochen wird).

Großhaushalte sind entsprechend bedarfswirtschaftlich oder eingeschränkt erwerbswirtschaftlich geführte Versorgungsbetriebe, in denen Dienstleistungen zur Versorgungssicherung erbracht werden. Dazu zählen beispielsweise Krankenhäuser, Pflegeheime oder Heime für Menschen mit Handicap; einbezogen sind aber auch Tagespflegeangebote, Mensen oder Betriebskantinen. Bottler hat Großhaushalte nicht zwangsläufig als Ergänzung zu privaten Versorgungsarrange-

ments angesehen, sondern betont, Großhaushalte könnten als Alternative zu diesen sogar private Versorgungsarrangements wie Familien ersetzen; er sprach deshalb vom Versorgungsverbund, der die Daseinsvorsorge sichert (Bottler passim, z. B. 1975 & 1981).

2.2 Fokus Hospitality: Versorgungssicherung in bedarfs- und erwerbswirtschaftlich ausgerichteten Betrieben

Der Begriff „Hospitality“ bedeutet im engeren Sinn „Gastfreundschaft“ und „Freundschaft“ (Duden Oxford). Hospitality Management wird häufig mit dem professionellen Führen von Einrichtungen des Gastgewerbes gleichgesetzt. Dass dieses Verständnis zu kurz greift, zeigt ein Blick in den Ursprung des Wortes: Hospes (lat. Gast) und Hospitium (lat. Gast-Haus) sind Basis für die Bezeichnungen der vielen unterschiedlichen Häuser, die sich durch die europäische Geschichte ziehen: Hospitalia waren noch im 5./6. Jahrhundert Häuser, die Pilgern und anderen Wanderern Unterkunft und damit Schutz auf der Reise boten. Sie waren meist in Klöstern außerhalb der Städte angesiedelt; es waren überwiegend kleine Häuser, bis ins Hochmittelalter bot die Mehrzahl der Häuser höchstens 18 Betten (Pauly 2005, Tews 2005). Parallel wurden für Arme, Kranke und andere Personen mit Hilfebedarf christlich geprägte Einrichtungen mit Überwachungsmöglichkeit angeboten; die gängigsten waren Matricula (vgl. Matrikel: Verzeichnis), die Personen aufnahmen, die aufgrund der Listung in einer Matrikel das begehrte Recht auf Aufnahme in der Matrikel erhalten hatten, und Xenodochien, die oft im Stadtkern lagen und – jenseits von Matrikeln – so unterschiedlichen Bedürftigen wie Witwen, Waisen, Alten, Gebrechlichen, Kranken, Wanderern und Pilgern Obdach boten (ebd., vgl. auch Sennlaub 2007). Als im Mittelalter viele der Einrichtungen säkularisiert und durch Städte und Ritterorden übernommen wurden, blieb „Hospes“ leitend: Häuser, die Personen mit Hilfebedarf Obdach anboten, hießen nun weitgehend einheitlich „Hospital“. Dieser Ursprung findet sich heute noch in Begriffen wie Hospital oder Hospiz.

Der Begriff Hospitality Management, wie er hier verwendet wird, beinhaltet deshalb die Organisation von Unterkunfts- und Verpflegungsleistungen im weitesten Sinne (vgl. auch Darstellung des Studiengangs Catering und Hospitality Services von Sennlaub/Wetterau in diesem Heft). Im Gegensatz zum Ausgangspunkt der Betrachtung von Versorgungsbetrieben in den Haushaltswissenschaften ist der Ausgangspunkt hier die Leistung, die erbracht wird, nicht der Zweck des Betriebes, die Daseinsvorsorge. Auf dieser Basis ergeben sich zwei Bereiche: die Social Hospitality¹ und die Hospitality Industrie. Hospitality Industrie beinhaltet das klassische Gastgewerbe, das üblicherweise erwerbsorientiert organisiert ist und von privaten Inhabern bzw. Ketten o. Ä. betrieben wird. Social Hospitality umfasst soziale Einrichtungen wie Krankenhaus oder Pflegeheim, die der Daseinsvorsorge dienen; Häuser werden in Deutschland typischerweise bedarfswirtschaftlich und traditionell überwiegend von öffentlichen Stellen oder Wohlfahrtsorganisationen geführt.

3 Parallelen von Hospitality Industrie und Social Hospitality

3.1 Übersicht: parallele Leistungen

Wie ähnlich sich die beiden Bereiche sind, zeigt die Begriffsbestimmung des Bundesverbandes des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands. Er definiert Hotel „als einen Beherbergungsbetrieb mit angeschlossenen Verpflegungsbetrieb für Hausgäste und Passanten. Es zeichnet sich durch einen angemessenen Standard seines Angebots und durch entsprechende Dienstleistungen aus“ (DEHOGA Bundesverband 1988, zit. in Gruner 2008, Stichwort Hotel). Wird diese Definition um die „Kernleistungen“ Pflege oder Medizin erweitert, sind ein Großteil der Pflegeheime und Krankenhäuser beschrieben. In den Leistungen weisen sowohl Unternehmen des Gastgewerbes als auch soziale Einrichtungen deutliche Parallelen auf:

- Es werden Unterkunfts- und Verpflegungsleistungen erbracht. Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche sind also zentral: Während in Hotels die hauswirtschaftlichen Arbeiten eine Kernleistung ausmachen, sind sie in sozialen Einrichtungen wie Krankenhäusern oder Pflegeheimen ergänzend zur Kernleistung Medizin oder Pflege Basis für den Aufenthalt.
- Es gibt Leistungsgebende (Betreibende, Personal) und Leistungsnehmende (Gäste, Bewohnerinnen und Bewohner, Klienten, Patienten etc.), was unterschiedliche soziale Rollen und Verfügungsspielräume bedingt.
- Die Leistungen werden rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr, erbracht. Sowohl im Gastgewerbe wie auch in sozialen Einrichtungen ist es eine besondere Herausforderung, den unterschiedlichen Interessen und Bedarfen der zwei Gruppen in diesem Zeitfenster gerecht zu werden: Familienfeste wie Weihnachten oder Geburtstage, an denen das Personal gerne freinehmen möchte, stehen den betrieblichen Anforderungen ebenso entgegen wie Schicht- oder Nachtarbeit, die nicht mit den gängigen Öffnungszeiten von Behörden oder Läden zusammenpassen.
- Die Leistungen werden in Gebäuden erbracht, die bestimmten Raumprogrammen folgen: Es gibt Privaträume („Schlafzimmer“), halb-private Bereiche („Wohnzimmer“, „Esszimmer“, „Flur“) und Betriebsräume.
- Die Leistungen haben zumindest teilweise denselben rechtlichen Rahmen: Dieser umfasst die europäische Hygieneverordnung (HACCP) ebenso wie das Arbeitsrecht bis hin zum Kennlichmachen von Zusatzstoffen auf Speisekarten, die sowohl in Restaurants als auch im öffentlichen Café des Krankenhauses ausliegen.
- Die Leistungen werden als Dienstleistungen bezahlt. Hier wird allerdings ein zentraler Unterschied deutlich: Während die Leistungen der Social Hospitality als Daseinsvorsorge im öffentlichen Interesse sind und deshalb von Kassen und öffentlichen Stellen getragen werden (auch wenn der Selbstanteil der Nutzenden zunehmend größer wird), sind Leistungen des Gastgewerbes privat oder, bei Geschäftsreisen, vom Arbeitgeber zu bezahlen.

■ Leistungen werden im Idealfall im Rahmen eines übergeordneten Konzeptes erbracht. Eine mögliche Grundlage für die Konzeptionierung von Leistungen ist die Service- oder Alltagsorientierung des Betriebes (vgl. erste Überlegungen dazu in Sennlaub 2007). Dieser Punkt wird im Folgenden näher ausgeführt, um die Parallelen der beiden Branchen zu verdeutlichen.

3.2 Paralleler Trend: Alltags- und Serviceorientierung als zwei Leitprinzipien

Das Konzept der „Service- oder Alltagsorientierung“ kann als leitend für Entscheidungen bezüglich der Leistungserbringung genutzt werden. Der Fokus wird zur Verdeutlichung auf die Gegenüberstellung von Hotels und Pflegeheimen reduziert.

Alltagsorientierung

In den Haushaltswissenschaften und der Hauswirtschaft werden traditionell bedarfswirtschaftlich ausgerichtete Wohn-Versorgungs-Einrichtungen wie Häuser der Behindertenhilfe oder Pflegeheime mit Alltagsorientierung assoziiert. Seit gut einem halben Jahrhundert wird für soziale Einrichtungen eine solche Alltags- beziehungsweise Lebensweltorientierung intensiv diskutiert (z. B. dgh 2006, Sennlaub 2007 & 2010, Winter u. a. 2001/2002, Dörner 2005, Thimm 2005). Was in Einrichtungen für Menschen mit geistigen Behinderungen heute durchgesetzt ist, zieht zunehmend auch in Häuser für Senioren mit Pflegebedarf ein: die Orientierung aller professionellen Entscheidungen am üblichen und gewohnten Alltag, der Lebenswelt (dgh 2006, Feulner u. a. 2012). Zielgruppen sind vor allem Kinder und Jugendliche, Menschen mit Handicap und Senioren, insbesondere Personen, die an einer Demenz erkrankt sind.

Das Leitprinzip „Alltagsorientierung“ zieht sich durch die gesamte Konzeption und äußert sich entsprechend sowohl in der Organisation der Einrichtung wie auch in Personalauswahl und Raumprogramm/Raumgestaltung. Leitbild ist häufig das familiäre Zusammenleben, das Kuratorium Deutsche Altershilfe nennt die Vorstellung einer Familie sogar ausdrücklich als leitend für das Hausgemeinschaftskonzept (Winter u. a. 2001/2002). In alltagsorientierten Betrieben wird also versucht, Verhältnisse ähnlich einem privaten Haushalt herzustellen, in dem Gäste aufgenommen sind oder in dem gemeinsam gelebt wird; Feulner und die Mitglieder des Fachausschusses Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft übertragen entsprechend die Kennzeichen des Familienhaushalts auf betreute Wohngruppen für Menschen mit Demenz (Feulner 2006, dgh 2006, Feulner u. a. 2012).

Analog dazu sind die Einheiten eher klein, es herrschen oft flache Hierarchien vor, das Personal bietet den Gästen ein professionell-freundschaftliches Verhältnis und steht auch für einen persönlichen Austausch zur Verfügung. Es wird versucht, Einrichtungen wohnlich zu gestalten, private Möbel zu nutzen und Betriebsräume so weit wie möglich zu vermeiden. Der Familienanschluss im Beherbergungsbetrieb oder persönliche Kon-

	Kategorie	Alltagsorientierung
	Ziel	Gastfreundschaft
	Leitbild	Familie
	Orientierung bei Entscheidungen	„gemütlich“ (Alltag)
Organisatorische Aspekte	Betriebsgröße	kleinere Einheiten oder Unterteilung des Betriebs
	Organisationsform (Personal, Finanzen etc.)	professionell organisiert bis desorganisiert (nur Hotel), selten Outsourcing bestimmter Funktionen
	Hierarchien	eher vertikal
	wirtschaftliche Ziele	Gewinn oder wirtschaftlich tragfähig/gemeinnützig
	Personal	professionelle Kräfte und Aushilfskräfte, in kleineren Einheiten wenig differenziert; neue Berufsbilder wie Präsenzkraft, die Alltag verkörpert (nur Pflegeeinrichtung); plus ggf. andere: Angehörige der Gäste und Gastgeber, Ehrenamt, Tiere in Privatbesitz ...
	Entscheidungsfindung	Beteiligung der Mitarbeitenden und Gäste*
Soziale Aspekte	Personal zu Gast*	freundschaftlich – zugewandt – professionell, persönlich
	Typische Gastrolle	nimmt am Alltag vor Ort teil
	Begriffe	Gast (Hotel), Bewohner/Bewohnerin (Pflegeeinrichtung)
	Gast zu Gast*	überwiegend interessiert
	Personaleinsatz	professionell organisiert, ggf. moderne Personalentwicklungsmethoden, in kleineren Einheiten aber auch teilweise desorganisiert
Räumliche Aspekte	Anzahl	überwiegend kleine Einheiten
	Atmosphäre	gemütlich, wohnlich
	Möbliering	eher individuell
	Eigentum der Möbel und Geräte	überwiegend Eigentum des Betreibers/der Betreiberin, auch Privateigentum
	Technik	umfassend moderne Technik für Komfort des Gastes* bis hin zu dezentener Technik nur dort, wo es unvermeidbar ist

Tab. 1: Ausgewählte Aspekte der Angebotsgestaltung mit Alltagsorientierung (Quelle: eigene Zusammenstellung)
 *Gast meint hier: Leistungsnehmerin und -nehmer

takte zum Personal in Pflegeheimen sind ebenso erwünscht wie Personen, die als Nicht-Professionelle mit dabei sind und den Alltag bereichern (Angehörige, Ehrenamtliche usw.). Eine Auswahl an Aspekten, die eine solche Alltagsnormalität kennzeichnen, ist in Tabelle 1 zusammengestellt

Während diese Überlegungen der Alltags- bzw. Lebensweltorientierung im Zusammenhang mit sozialen Einrichtungen inzwischen geläufig sind, sind sie in der Hotelleriediskussion ungewohnt. In den spärlichen wissenschaftlichen Auseinandersetzungen mit der Branche finden sich diese Ansätze nicht – vielleicht auch deswegen, weil der haushaltswissenschaftliche Blick bislang in diesem Bereich nicht vertreten ist. Dennoch gibt es im Tourismusbereich und damit im gastgewerblichen Angebot alltagsorientierte Angebote; sie scheinen sogar zunehmend attraktiv zu werden. Einige Beispiele sollen dies illustrieren:

- Für 250 Euro (Stand 2010) kann in der Toskana bei der Weinlese geholfen werden. Die Gäste arbeiten täglich im

Weinberg, es handelt sich um eine „Urlaubsreise ... mit aktiver Teilnahme“ (Toskana Forum 2010).

- In Hornbach, Rheinland-Pfalz, werden exklusive Leistungen „für Freunde“ angeboten – das Restaurant wird Esszimmer, die Rezeption Wohnzimmer genannt. Ziel ist es, dass sich die Gäste zuhause fühlen – zum Esszimmer beispielsweise heißt es: „Morgens, abends, zwischendurch – unsere Gaumenfreuden sollen verwöhnen, sollen mit dazu beitragen, dass aus unserem Haus ein Zuhause wird. Wie in alter Zeit wird an langen Tischen gegessen, wo sich zwanglos nette Gespräche ergeben können (...)“ (Lösch für Freunde, o. J.).

Damit ist die Leistung ähnlich einer Ferme-Auberge in den nur wenige Kilometer entfernt gelegenen französischen Vogesen, die für eine familiäre Atmosphäre bekannt sind und wo man an langen Tischen die Gäste miteinander ins Gespräch bringen möchte.

■ Bauer Heinrich Preis bietet Kindern das Kennenlernen hauswirtschaftlicher Kompetenzen an, während die Eltern entspannen: „Die Kinder lernen auch die verschiedenen Aufgaben in Haus und Hof kennen und können dabei vieles selber ausprobieren. Wie stolz tragen sie zum Beispiel eine Flasche selbstgemachten Holundersirup nach Hause“ (Heinrich o. J., Kinderbetreuung). In den Hauswirtschaftswissenschaften sprechen wir in einem solchen Fall von hauswirtschaftlicher Betreuung. Ein Gast kommentiert den BauernhofPreis mit „Guckt selbst und schaut es Euch an, hier ist garantiert alles echt“ (Heinrich o. J., Gästebuch).

■ In Zeitschriften wird für außergewöhnliche Einblicke in das normale Leben der Menschen in fremden Ländern geworben: In der Zeitschrift *Brigitte* wird 2007 von einer Reise für Individualtouristen berichtet, die nachhaltigen Urlaub in einer Gastfamilie machen und am dortigen Alltag teilhaben möchten; vorgeschlagen wird ein viertägiger Familienaufenthalt auf Ko Yao Noi in Thailand (Brigitte 2007). Die *Süddeutsche* berichtet 2010 von "Homestay"-Angeboten, die „interessante Einblicke in den Alltag ihrer Zimmerwirte“ gewähren (*Süddeutsche* 2010a). Für diese Angebote werden ausdrücklich nicht nur Alleinstehende oder (vermögende) Paare angesprochen, sondern auch Familien: „Kinder haben Spaß bei den Ferien in Thai-Familien – und können in den Gemeinden sogar den Kindergarten und die Schule besuchen.“

Der Gast des Bauern Heinrich Preis schreibt, am Hof sei „garantiert alles echt“. Das setzt voraus, dass vieles andere nicht (mehr) als echt empfunden wird: In einem Alltag, der von virtuellen Welten bestimmt wird und in dem kognitive statt körperlicher Arbeit dominiert, scheint es eine Sehnsucht nach dem zu geben, was im Zuge der Modernisierung verloren gegangen ist – bäuerliches Leben, Alltag in der nicht-industrialisierten Welt oder auch Weinlese. In der *Süddeutschen Zeitung* ist analog dazu von der „Sehnsucht nach Unverfälschtem“ die Rede (*Süddeutsche Zeitung* 2010b). Das Erleben des „wirklichen“ Lebens scheint hier ein Wunsch zu sein, für den Gäste bereit sind zu bezahlen – was den einen harter Alltag ist, bietet anderen Neues und die Erfahrung ursprünglicher, naturnaher Erlebnisse.

Serviceorientierung

Bewusst nicht-alltäglich sind hingegen diejenigen Angebote, die serviceorientiert ausgerichtet sind: Alle Mühen sollen den Gästen abgenommen werden. Was den Alltag dominiert, wird hier dezent von anderen erledigt, sodass sich die Gäste auf das Wesentliche konzentrieren können – und das sind eben nicht das „echte“ Leben und harte Arbeit, sondern der Luxus, etwas nicht selbst tun zu müssen.

Assoziiert mit Serviceorientierung wird traditionell das Gastgewerbe, Gruner spricht von der „Mutter aller Dienstleistungen“ (Gruner 2008, S. 7). Wer hier zu Gast ist, wird frei von aller Eigenarbeit versorgt – Handtücher werden frisch und duftend bereitgelegt, die Toilette täglich gereinigt, das Essen in großer

Auswahl sowohl im Restaurant wie auch im Zimmer bereitgestellt. Das Personal übernimmt die Sorgearbeit für den Gast – seinem Wohlergehen gilt alles Streben des Hauses. Entsprechend wird die Aussage „Bei uns ist der Kunde König“ eindeutig dieser Orientierung zugeordnet.

Der Betrieb ist meist erwerbswirtschaftlich ausgerichtet, hier dominieren betriebswirtschaftliche Ansätze und Erwartungshaltungen. Der Umfang und die Qualität des Service richten sich danach, wie viel der Gast zahlen kann und will. Die Ansprüche des Gastes steigen mit dem Preis: „Die Erwartungshaltung des Gastes hinsichtlich der Quantität sowie Qualität des Services steigt in der Regel mit der Hotelkategorie sowie dem berechneten Preis“ (Gruner 2008, Servicepolitik).

Die Leistungen sind professionell organisiert, das Verhältnis zu den Gästen freundlich, aber distanziert – Service will nicht Freundschaft anbieten. Entsprechend ist auch nicht angestrebt, dass die Gäste untereinander freundschaftliche Verhältnisse entwickeln – anders als im alltagsorientierten Angebot, das auf soziale Kontakte auch unter den Gästen setzt, weil das dem Gefühl des Zuhause-Seins und der Zusammengehörigkeit im privaten Haushalt entspricht. Die Prozesse erfolgen nach Möglichkeit unsichtbar und unhörbar – alles was an Arbeit erinnert, soll die Gäste nicht belasten und wird entsprechend dezent erledigt.

Tabelle 2 fasst ausgewählte Aspekte zusammen. Diese Überlegungen zur Serviceorientierung sind im Gastgewerbe seit Langem üblich. Im Zusammenhang mit sozialen Einrichtungen sind sie aufgrund von Kostendiskussionen und der Individualisierungsentwicklung in den letzten 50 Jahren mehr und mehr geläufig geworden: Pflegeheime werden zu „Seniorenresidenzen“ und bieten das komfortable Leben. Ein Haus in Frankfurt am Main beispielsweise offeriert den Bewohnerinnen und Bewohnern des Hauses „eine der schönsten Arten, den Lebensabend zu gestalten. Wir wollen nur eins, das aber richtig: Ihnen einen schönen Lebensabend gestalten“ (Sonnenhof, o. J.). An anderer Stelle heißt es: „Besonders stolz sind wir auf unsere hauseigene Küche. So stellen wir nicht nur die meisten Backwaren selbst her, sondern überraschen auch mit hausgemachten Kuchen und Torten. (...) Unser Zimmerservice verpflegt Sie bei Bettruhe und auf Wunsch. So kann man den Lebensabend sorgenfrei genießen“ (ebd., Küche). Im Gegensatz zum alltagsorientierten Dabei-Sein wird hier also der Service und das damit verbundene (erhoffte) Freisein von Sorgen in den Mittelpunkt gestellt. Wichtig ist, dass die Bewohner selbst bestimmen, welche Leistungen sie wo, wie und wann in Anspruch nehmen möchten. Analog zu diesem Ansatz wird inzwischen in vielen Altenhilfeeinrichtungen von Gästen gesprochen (im Gegensatz zu Bewohnerin oder Bewohner im alltagsorientierten Betrieb).

4 Pro und Contra

4.1 Statt bedarfswirtschaftlichem Fokus: Hospitality-Ansatz nutzen

Im Folgenden sollen die obigen Überlegungen mit drei Argumenten gestützt werden, die eine stärkere Einbeziehung von

	Kategorie	Service
	Ziel	Gastlichkeit
	Leitbild	Hotel
	Orientierung bei Entscheidungen	„etwas Besonderes“ (Luxus)
Organisatorische Aspekte	Betriebsgröße	überwiegend größere Einheiten
	Organisationsform (Personal, Finanzen etc.)	professionell organisiert, häufig Outsourcing bestimmter Funktionen
	Hierarchien	eher horizontal
	wirtschaftl. Ziele	Gewinn oder wirtschaftlich tragfähig/gemeinnützig
	Personal	professionelle Kräfte und Aushilfskräfte, oft tief differenziert, z. B.: Servicekräfte, Hotelfachleute, Pflege, Hauswirtschaft, Verwaltungsfachleute, ...
	Entscheidungsfindung	Beteiligung der Mitarbeitenden
Soziale Aspekte	Personal zu Gast*	freundlich – distanziert – professionell, sachlich
	Typische Gastrolle	nimmt Service in Anspruch
	Begriffe	Gast, Kunde/Kundin, Patient/Patientin
	Gast zu Gast*	überwiegend desinteressiert an Kommunikation (v. a. Hotel), stärkerer Bezug zum Personal (v. a. Pflegeeinrichtung)
	Personaleinsatz	professionell organisiert, ggf. moderne Personalentwicklungsmethoden
Räumliche Aspekte	Anzahl	überwiegend große Einheiten
	Atmosphäre	bequem, komfortabel
	Möbliering	eher standardisiert
	Eigentum der Möbel und Geräte	Eigentum des Betreibers/der Betreiberin
	Technik	umfassend moderne Technik für Komfort des Gastes*

Tab. 2: Ausgewählte Aspekte der Angebotsgestaltung mit Serviceorientierung (Quelle: eigene Zusammenstellung)

*Gast meint hier: Leistungsnehmerin und -nehmer

Betrieben des Gastgewerbes in die Haushaltswissenschaften rechtfertigen. Es sind weit mehr Argumente denkbar, die an dieser Stelle nicht ausgeführt werden können.

1. Argument: Historie

Mitte des 20. Jahrhunderts wurden die Leistungen der privaten Haushalte in der öffentlichen und wissenschaftlichen Diskussion nur randständig behandelt. Der private Haushalt galt "der tonangebenden Meinung im Fache als problemlos, erst dort, wo der Konsum als Gegenstand der Wissenschaft anerkannt wurde, trat er in Sicht" (Egner 1976, 15). Die bedarfswirtschaftliche Fokussierung steht vor diesem Hintergrund – dem stetigen Bemühen, die vermeintlich selbstverständlichen Tätigkeiten in das öffentliche, politische und wissenschaftliche Interesse zu rücken.

Hier ist heute eine Veränderung eingeleitet. Leistungen der Daseinsicherung werden zurzeit durchaus nicht als „pro-

blemlos“ und selbstverständlich verfügbar begriffen, Fragen der Alltagsversorgung haben inzwischen andere wissenschaftliche Disziplinen und die Politik erreicht.

Diese Entwicklung ist sicher ein Erfolg der jahrelangen Arbeit der Haushaltswissenschaften. Sie ist aber auch Resultat der Verlagerung von ehemals privat (und unentgeltlich) erbrachten Leistungen ins (bezahlte) Dienstleistungsgewerbe: Vor dem Hintergrund der demografischen Entwicklung und veränderter Haushalts- und Arbeitsstrukturen ist die Versorgung der Bevölkerung nicht mehr „problemlos“ und unentgeltlich gesichert; immer häufiger werden Versorgungsleistungen durch professionelle Durchführungen, ehrenamtliche Aktivitäten oder Schwarzarbeit gesichert.

Der wachsenden Bedeutung dieser drei Bereiche folgt die Aufmerksamkeit der Verantwortlichen und der Bevölkerung, die die Notwendigkeit zum Umdenken erkennt. Die Öffnung der Haushaltswissenschaften für die Betrachtung erwerbs-

wirtschaftlich ausgerichteter Betriebe der personalen Versorgung böte deshalb die Chance, haushaltswissenschaftliche Denkansätze und Theorien vermehrt auch für „fremde Disziplinen“ attraktiv zu machen.

2. Argument: Leistungen und berufliche Perspektiven

Unterkunfts- und Verpflegungsleistungen werden in bedarfs- und erwerbswirtschaftlich ausgerichteten Häusern gleichermaßen erbracht: Hauswirtschaftliche Leistungen und Fragen der Raumgestaltung sind ebenso in Krankenhäusern oder Pflegeheimen wie auch in der Hotellerie zentral für die Wahrnehmung der Qualität eines Hauses. Entsprechend werden für die Berufsgruppen Hauswirtschaft, Oecotrophologie oder Haushaltswissenschaft Arbeitsplätze sowohl in traditionell bedarfs- als auch in traditionell erwerbswirtschaftlich orientierten Einrichtungen angeboten:

- Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter arbeiten ebenso in Pflegeheimen, Krankenhäusern oder Einrichtungen der Behindertenhilfe wie in Hotels, Gastgewerbe oder Cateringunternehmen.
- Oecotrophologinnen und Oecotrophologen sind tätig in öffentlichen Beratungsunternehmen, Forschungseinrichtungen oder freigemeinnützigen Verbänden; sie sind aber auch beschäftigt bei privaten Beratungsunternehmen, in der Lebensmittelwirtschaft oder der Gesundheitsindustrie.
- Haushaltswissenschaftlerinnen und Haushaltswissenschaftler finden berufliche Perspektiven ebenso bei öffentlichen Stellen und Wohlfahrtsverbänden wie bei Krankenkassen (die inzwischen zu erwerbswirtschaftlichen Unternehmen gezählt werden), privaten Dienstleistern oder privatwirtschaftlich organisierten Versorgungsbetrieben.

Umgekehrt sind soziale Einrichtungen auch für gastgewerbliches Personal attraktiv:

- Hotelfachleute wählen das Studium der Oecotrophologie, um sich weiter zu qualifizieren; umgekehrt ist die Ausbildung von den Hochschulen als Praktikum anerkannt.
- Hotelfachleute sind häufig in Pflegeheimen vertreten, vor allem im Service und an der Rezeption, aber auch in der Verwaltung.
- Im Arbeitsbereich der Köche gab es schon immer eine Verwischung zwischen erwerbs- und bedarfswirtschaftlichen Häusern – auch wenn sich viele Köche auf einen der beiden Bereiche im Laufe ihres Berufslebens spezialisierten, waren die Grenzen immer durchlässig.

3. Argument: Grenzverwischung Bedarfs- und Erwerbswirtschaft in der Wirklichkeit

Hotellerieleistungen (Hauswirtschaft, Service etc.) werden in Hotellerie und in sozialen Einrichtungen sehr ähnlich erbracht, zudem sind äußere Bedingungen wie Versorgungszeiten oder Personengruppen (Leistungsgebende und Leistungsnehmende) vergleichbar und bieten deshalb ähnliche Herausforderungen, die bewältigt werden müssen. Vor diesem Hintergrund ist es verständlich, dass sich die Grenzen zwischen Social Hospitality und Hospitality Industrie zunehmend verwischen.

Private Anbieter greifen mehr und mehr Raum im sozialen Bereich: Die Rhön-Klinikum AG als Betreiberin von Kliniken oder die Asklepios GmbH als Trägerin von Akutkrankenhäusern, Reha-Kliniken und sozialen Einrichtungen (v. a. Altenpflegeheimen) stehen in Deutschland für einen Wandel, der in anderen Ländern bereits länger beobachtet wird. Inwieweit sich in Deutschland private Träger tatsächlich durchsetzen werden, kann zurzeit nicht endgültig eingeschätzt werden.

Private Anbieter entdecken darüber hinaus auch außerhalb der sozialen Einrichtungen die Zielgruppe der Menschen mit Hilfebedarf und weiten ihr Angebot zurzeit gezielt für ältere Personen aus. Im Bereich des Betreuten Wohnens ist diese Entwicklung bereits weit fortgeschritten. Die neueste Entwicklung ist das Angebot von Pflegehotels, die sowohl den Servicegedanken als auch die Erwerbsorientierung in Konzeptionen klassischer Versorgungseinrichtungen verankern. Ein Pflegehotel bietet Menschen mit Pflegebedarf die Möglichkeit eines befristeten Aufenthalts. Es ist barrierefrei und bietet zusätzlich zu den üblichen Hotellerieangeboten die notwendigen Pflegeleistungen. Pflegehotels richten sich an diejenigen, die Urlaub machen möchten, aber aufgrund ihrer spezifischen gesundheitlichen Situation keine geeignete Unterkunft finden können. Sie richten sich aber auch an Personen, die über einen begrenzten Zeitraum Unterstützung benötigen, etwa weil sie sich im Übergang nach einem Krankenhausaufenthalt befinden oder pflegende Angehörige eine Auszeit nehmen. Manche bieten auch Aufenthalte nur tagsüber oder nachts an und bieten als zusätzlichen Service die Organisation des Transports zwischen Hotel und privater Wohnung. Damit zielen Pflegehotels auf Tages- und Kurzzeitpflege, also Leistungen, die traditionell von Pflegeheimen erbracht werden.

Auf der anderen Seite werden soziale Träger wie Wohlfahrtsverbände zunehmend in traditionell erwerbswirtschaftlichen Bereichen tätig: Seit längerem sind Cateringangebote auch an Nichtmitglieder der Organisation üblich. Neuerdings werden auch von gemeinnützigen Trägern Cafés oder Hotels eröffnet, die neben der reinen Hotellerieleistung Menschen mit Handicap Arbeitsplätze bieten oder Wiedereingliederungsmaßnahmen umsetzen. Ein Beispiel hierfür sind Hoffmanns Höfe in Frankfurt am Main, in denen regelmäßig der Fachausschuss Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der dgh tagt.

Und auch die Gäste machen seltener einen Unterschied zwischen den traditionellen Branchengrenzen: Ein Beispiel ist das Wohnen im Hotel oder in einem Appartementhaus, bei dem die Daseinssicherung komplett als privat bezahlte Dienstleistung an das Hotel abgegeben wird; ein anderes Beispiel ist die Inanspruchnahme von Cateringleistungen eines sozialen Unternehmens für kommerzielle oder private Zwecke.

4.2 Statt Hospitality: Bedarfswirtschaftlichen Ansatz bewahren

Es gibt dennoch gute Argumente für die rein bedarfswirtschaftliche Analyse. Aus Sicht der Autorin ist vor allem die Frage des Zwecks der Einrichtung leitend.

Soziale Einrichtungen dienen der Daseinssicherung. Sie sind als notwendig für die Versorgung der Bevölkerung anerkannt und werden entsprechend öffentlich gefördert, indem sie direkte Mittel erhalten, steuerlich bevorzugt veranschlagt werden (Gemeinnützigkeit) oder indem Kosten, die prinzipiell von den Leistungsnehmenden selbst gezahlt werden müssten, im Bedarfsfall von öffentlichen Stellen übernommen werden (Grundsicherung im Alter). Diese besondere Bedeutung muss erhalten bleiben.

Insbesondere weil betriebswirtschaftliche Ziele auch in sozialen Einrichtungen mehr und mehr Einzug halten, ist es wichtig, den bedarfswirtschaftlichen Ansatz zu betonen: Es liegt in unserer gesellschaftlichen Verantwortung und ist gute europäische Tradition, eine menschenwürdige Versorgung auch derjenigen sicherzustellen, die Unterstützung benötigen und die Kosten für die Leistung nicht selbst tragen können. In dieser Hinsicht sind die Haushaltswissenschaften mit dem Ansatz der Daseinssicherung besonders wichtig.

Mit der Frage des Zwecks des Hauses geht die Stellung der „Gäste“ gegenüber dem Betrieb einher: In sozialen Einrichtungen sind die Leistungsnehmenden auf die Unterstützung angewiesen (andernfalls würden sie keine öffentlichen Leistungen in Anspruch nehmen können). Daraus resultiert eine Asymmetrie mit ungleichen Verhältnissen vor allem in Bezug auf Machtverhältnisse und Handlungsspielräume. Zwar hat man versucht, mit der Pflegeversicherung und der Einführung des Kundenbildes auch in sozialen Einrichtungen die Leistungsnehmenden zu stärken, dennoch bleibt das Bild der „gefangenen Kunden“ (Witt 1998) beziehungsweise „gefangenen Gäste“, die sich nicht ohne Weiteres eine Einrichtung aussuchen oder bei Missfallen der Leistung das Haus wechseln können. Auch das ist im Gastgewerbe anders: Wenn das Essen nicht geschmeckt hat, das Servicepersonal unfreundlich oder das Zimmer unsauber ist, wird der Gast beim nächsten Mal ein anderes Haus wählen.

5 Schlussfolgerungen

Daher ist es sinnvoll, in der Hauswirtschaft und den Haushaltswissenschaften die Trennung in bedarfs- und erwerbswirtschaftliche Einrichtungen mindestens durchlässiger werden zu lassen.

Der in den Haushaltswissenschaften übliche Fokus auf bedarfswirtschaftlich ausgerichtete Einrichtungen der personalen Versorgung soll diskutiert werden. Es gibt eine Vielzahl von Parallelen zwischen erwerbs- und bedarfswirtschaftlich ausgerichteten Betrieben der personalen Versorgung, welche die Konzepte und Leistungen bis hin zu gängigen Arbeitsabläufen betreffen. Auch die Arbeitswirklichkeiten von Absolventinnen und Absolventen der Hauswirtschaft, der Haushaltswissenschaften und der Oecotrophologie, aber auch denjenigen aus gastgewerblichen Ausbildungsgängen wie Hotelfachleuten oder Köchen, machen zwischen bedarfs- und erwerbswirtschaftlichen Einteilungen kaum Unterschiede. Eine zunehmende Betrachtung beider Bereiche zusammen als „Hospitality“ ist deshalb sinnvoll. Dennoch darf der bedarfswirtschaftliche Ansatz nicht verloren gehen, vor allem, um die gemeinnützige Bedeu-

tung der Häuser im Blick zu behalten und spezifische Herausforderungen wie die Asymmetrie der Verhältnisse zwischen Leistungsgebenden und -nehmenden zu bearbeiten.

Nach Ansicht der Autorin ergibt sich aus diesen Überlegungen eine Reihe von Fragen. Eine besondere Herausforderung besteht wohl darin, die skizzierte Entwicklung mit dem Ansatz der bedarfsorientierten personalen Versorgung zu vereinen, ohne die Bedarfsorientierung zu schwächen. Eine weitere Herausforderung wird darin gesehen, klare Kompetenzen der Haushaltswissenschaften in Abgrenzung zu anderen wissenschaftlichen Disziplinen zu formulieren, die vor dem Hintergrund der zunehmenden finanziellen Relevanz der personalen Versorgung in den Bereich drängen. Drittens wird es auch darum gehen, in Aus- und Weiterbildungskonzepten diese Entwicklungen und die damit verbundenen Herausforderungen stärker einfließen zu lassen.

Insgesamt aber ist es durchaus sinnvoll, den Blick auch auf das Gastgewerbe und insbesondere auf die Hotellerie als traditionell erwerbswirtschaftlich ausgerichteter Branche zu richten, um den Realitäten der Versorgung zu folgen.

Literatur

- Bottler, Jörg (1975): Vorschlag zur Abgrenzung des Objektbereichs einer Wirtschaftslehre des Großhaushalts. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Heft 5/1975, S. 215 – 223
- Bottler, Jörg (1981): Der Bedeutungswandel der Großhaushalte in ihrer familienunterstützenden, -ergänzenden und -ersetzenden Funktion. In: von Schweitzer, Rosemarie (Hrsg.): Leitbilder für Familie und Familienpolitik – Festgabe für Helga Schmucker, Berlin, S. 207 – 221
- Brigitte (2007): Thailand privat. Von Andrea Jeska. In: Brigitte, Heft 24/07 vom 16.11.2007
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) (2006): Die Potenziale der Hauswirtschaft nutzen. Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft zur Sicherung der Zukunftsfähigkeit sozialer Einrichtungen. Wälldenhorst: Eigenverlag
- Dörner, Klaus (2005): Reise in die Zukunft: Brauchen wir soziale Bildung? Vortrag auf der Fachtagung „Miteinander – Füreinander unter einem Dach: Keimzellen für solidarisches Handeln“, 20. – 22. Mai 2005 in Nürnberg, in: Forum aktuell, Mitteilungsblatt Nr. 17 des Forums für Gemeinschaftliches Wohnen e. V.
- Egner, Erich (1976): Der Haushalt. Eine Darstellung seiner volkswirtschaftlichen Gestalt. 2., umgearbeitete Auflage. Berlin: Duncker und Humblot
- Feulner, Martina (2006): Hauswirtschaft als Basis der Alltagsgestaltung. In: Leicht-Eckardt, Elisabeth (Hrsg.): Bewohnerorientierte Hauswirtschaft. Praktische Konzepte und ihre Umsetzung in der Altenhilfe. München 2006, S. 11– 35
- Feulner, Martina; Pfannes, Ulrike; Schukraft, Ursula; Sobotka, Margarete (2012): Den Alltag leben! Hauswirtschaftliche Betreuung. Ein innovativer Weg für soziale Einrichtungen und Dienste. Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. Abrufbar unter www.dghev.de, abgerufen 05.2012
- Gruner, Axel (Hrsg.) (2008): Management-Lexikon Hotellerie & Gastronomie. Unter Mitarbeit von Waldemar Berg, Christian Buer, Marco A. Gardini und Mario Maxeiner. Frankfurt am Main

- Heinrich (o. J.): Kinderbetreuung. Abrufbar unter <http://allesbauer.at/freizeit/kinderbetreuung/>, abgerufen 05. 2012
- Lösch für Freunde (o. J.): Hotel in Hornbach, <http://www.loesch-fuerfreunde.de>, abgerufen 05. 2012
- Pauly, Michael (2005): Von der Fremdenherberge zum Seniorenheim: Funktionswandel in mittelalterlichen Hospitälern an ausgewählten Beispielen aus dem Maas-Mosel-Rhein-Raum. In: Matheus, Michael (Hrsg.): Funktions- und Strukturwandel spätmittelalterlicher Hospitäler im europäischen Vergleich. Alzeyer Kolloquium 1999. Stuttgart, S. 101– 116. Herausgegeben vom Institut für Geschichtliche Landeskunde an der Universität Mainz e. V.
- Schweitzer, Rosemarie von (1991): Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushalts. Stuttgart: Ulmer Verlag
- Seel, Barbara (1993): Wirtschaftslehre des Haushalts - Ein multidisziplinäres Konzept, in: Bottler, Jörg (Hrsg.): Wirtschaftslehre des Haushalts. Hohengehren: Schneider Verlag, S. 36 – 54
- Sennlaub, Angelika (2007): Vom Siechen über König Kunde zum normalen Menschen? Über sich wandelnde Aufgaben der Hauswirtschaft in der stationären Versorgung alter Menschen in Deutschland. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 2/2007, S. 69 – 80
- Sennlaub, Angelika (2010): Normal Wohnen auch mit Beeinträchtigungen: Das Normalisierungsprinzip. In: Fachausschuss Haushalt und Wohnen der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.): Wohnen – Facetten des Alltags. Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren, S. 129– 130
- Sonnenhof (o. J.): Sonnenhof am Park, Frankfurt am Main. Startseite. <http://www.sonnenhof-am-park.de>, abgerufen 05. 2012
- Süddeutsche Zeitung (2010a): Im Norden von Thailand: Urlaub mit Familienanschluss. Süddeutsche online vom 12. 01. 2010, <http://www.sueddeutsche.de/reise/im-norden-von-thailand-urlaub-mit-familienanschluss-1.66848>, abgerufen 05.2012
- Süddeutsche Zeitung (2010b): Retro-Getränke im Trend: Sehnsucht nach Unverfälschtem. Vom 12. 09. 2010 auf <http://www.sueddeutsche.de/leben/retro-getraenke-im-trend-das-bier-von-gestern-1.998439-2>, abgerufen 05. 2012
- Tews, Hans Peter (2005): Wohnen und Versorgung im Alter im historischen Wandel, in: Wüstenrot Stiftung (Hrsg.): Wohnen im Alter. Stuttgart und Zürich: Karl Krämer Verlag, S. 15 – 39
- Thimm, Walter (2005): Das Normalisierungsprinzip, ein Lesebuch zu Geschichte und Gegenwart eines Reformkonzepts. Marburg
- Toscana Forum (2010): Urlaubsreise zur Weinlese in der Toskana! (Weinreise-Programm 2011 im Weingut mit aktiver Teilnahme) Verfasst von Toscana Forum am 25. Oktober 2010. Abruf unter <http://www.1000urlaubsseiten.de/kultur-und-genussreisen/willkommen-zur-weinlese-der-toscana-programm-mit-aktiver-teilnahme>, abgerufen 05.2012
- Winter, Hans-Peter; Gennrich, Rolf; Haß, Peter (2001/2002): BMG Modellprojekte 2001/2002. KDA Hausgemeinschaften (Band 9) – eine architektonische Dokumentation von 34 Projekten. Köln: KDA
- Witt, Dieter (1993): Zum Gegenstand der Wirtschaftslehre des Haushalts, in: Bottler, J. (Hrsg.): Wirtschaftslehre des Haushalts. Hohengehren: Schneider Verlag, S. 118 – 136
- Witt, Dieter (1998): QualitätsPotenzial Mitarbeiter: Leistungsdruck und Motivation. Vortrag auf der 48. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) vom 14. – 16. Oktober 1998

¹ Der Begriff Social Hospitality stammt von Tanja Engel, die in den Jahren 2007 bis 2011 Projektkoordinatorin des damaligen Studiengangs „Tourismus, Catering und Hospitality Services“ an der Hochschule Niederrhein war. Tanja Engel ist Diplom Oecotrophologin (FH), hat zusätzlich den Master of Arts im Management von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen erworben und ist heute stellvertretende Leiterin des ServiceCenters im Sankt Antonius Hospital, Eschweiler.

Prof. Dr. Angelika Sennlaub
Oecotrophologin
Fachgebiet Hospitality Management
Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie
Rheydter Straße 277
41065 Mönchengladbach
Tel. +49 2161 1865424
Angelika.Sennlaub@hs-niederrhein.de

Smoothfood hält Einzug in Pflegeeinrichtungen

Die Vivantes – Forum für Senioren GmbH ist ein Unternehmen in kommunaler Trägerschaft, das in Berlin derzeit 13 Pflegeeinrichtungen mit insgesamt 1.700 vollstationären Plätzen betreibt. Hier startete Vivantes im April ein bundesweit außergewöhnliches Projekt für die Versorgung älterer Menschen, das unter dem Titel „Smoothfood“ läuft. Zum Auftakt wurde Herbert Thill engagiert, der als Spitzenheimkoch gefeierte Mitbegründer der Smoothfood-Methode und Autor entsprechender Bücher.

Ziel des neuen Konzepts sei die Erhöhung der Lebensqualität im Alter sowie die optimale Versorgung mit Nährstoffen, heißt es in einer Pressemitteilung von Vivantes. Bei Smoothfood handelt es sich um rohe oder gegarte, frische oder gefrorene Lebens- und Nahrungsmittel, die durch

Schneiden, Mixen, Pürieren, Passieren, Pacosieren (Zerkleinerung tiefgefrorener Produkte, ohne dass diese aufgetaut werden müssen) oder durch Aufschäumen in eine geschmeidige („smooth“) Konsistenz gebracht werden, ohne ihre ernährungsphysiologische Qualität einzubüßen.

Mit der Smoothfood-Methode wird laut Vivantes das Ziel verfolgt, hohe ernährungsphysiologische und kulinarische Qualität mit den Erfordernissen älterer Menschen zu verbinden. Dabei spiele das Aussehen eine entscheidende Rolle. Durch den Erhalt der natürlichen Form oder die spektakuläre Aufmachung der Speisen mithilfe von intensiven Farben werde den Senioren stets eine appetitanregende Speise angeboten. Auch sei Smoothfood für Patienten mit Schluckbeschwerden gut geeignet.