

Gesundes Essen ist das Eine - (professionelle) Hauswirtschaft bietet mehr !



Prof.in Dr. Gertrud Winkler

Fakultät Life Sciences



Inhalt

- ☞ Was ist gesunde Ernährung?
- ☞ Was bedeutet Essen und Trinken für uns?
- ☞ Professionelle Hauswirtschaft – Profis für beides!
- ☞ Praxisbeispiel Schulverpflegung
- ☞ Hauswirtschaft – Profis für viel mehr!



Was ist gesunde Ernährung ?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University





Was ist gesunde Ernährung ?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Wenige einfache (!) Grundregeln für eine gesunde Ernährung

- ➔ abwechslungsreich, vielseitig
- ➔ überwiegend pflanzliche Lebensmittel
- ➔ tierische Lebensmittel in Maßen
- ➔ fettreiche Lebensmittel und Süßigkeiten sparsam
- ➔ fettarme und schonende Zubereitungsarten
- ➔ ausreichend energiearme und alkoholfreie Getränke





Was ist gesunde Ernährung?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Qualitätsstandards geben Kriterien vor

- ☞ ... Qualitätsstandards für die
Schulverpflegung (seit 2007; aktuelle Auflage 2009)
- ☞ ... für die Betriebsverpflegung (seit 2008)
- ☞ ... für die Verpflegung in Kindertagesstätten (seit 2009)
- ☞ ... für die Verpflegung in Seniorenheimen (seit 2009)
- ☞ ... für die Verpflegung in Kliniken (geplant für 2010)





Fazit I

Für die Praxis ist hinreichend klar,
was „gesunde Ernährung“ ist.





Was bedeutet Essen und Trinken für uns?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

„Ernährung“

- Gesundheit – Krankheit
- Hygiene
- Klient - Patient
- Unsicherheit - Misstrauen
- Regeln – Disziplin - Diät



„Essen und Trinken“



- Genießer – Genuss
- Behaglichkeit – Wohlbefinden
- Qualität – Frische
- guter Geschmack
- miteinander essen
- Gast - Fest

Was bedeutet Essen und Trinken für uns ?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Essen und Trinken ...

- ☞ ... ist Ausdruck individueller Gewohnheit
- ☞ ... bedeutet Genuss und Erlebnis
- ☞ ... verbindet Menschen, schafft Zusammengehörigkeit
- ☞ ... fördert die und dient der Kommunikation
- ☞ ... vermittelt Geborgenheit



Was bedeutet Essen und Trinken für uns ?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Essen und Trinken ...

- ☞ ... strukturiert den Tag
- ☞ ... bringt Abwechslung
- ☞ ... ist kulturell, traditionell und religiös geprägt
- ☞ ... ist regional und sozial geprägt
- ☞ ... hängt ab von verfügbarem Budget
- ☞ ...





Fazit II

Die *objektive* gesunde Ernährung

„funktioniert“ nur über *subjektives* Essen und Trinken.

„Gesundes Essen“ muss angenommen werden
(Zielgruppe, Marketing).





Fazit III

IN FORM kann nur erfolgreich sein, wenn die Bedeutung des komplexen Systems *Essen und Trinken* für die jeweilige Zielgruppe berücksichtigt und kommuniziert wird.



Aktuelle Definition in Wikipedia

- ☞ Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind verantwortlich für die optimale Versorgung des Klientels, für die Einhaltung hygienischer Gesetze und der Arbeitssicherheit, für den Umweltschutz und die Einhaltung des Budgets.

(<http://de.wikipedia.org/wiki/Hauswirtschaft>; März 2010)

 **Professionelle Hauswirtschaft –
Profis für beides**



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin

HWirtMeistPrV

Ausfertigungsdatum: 28.07.2005

§ 3 Gliederung der Meisterprüfung

(1) Die Meisterprüfung umfasst die Teile

1. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen,
2. Betriebs- und Unternehmensführung,
3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

§ 4 Prüfungsanforderungen im Teil "Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen"

(1) Der Prüfling soll nachweisen, dass er hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen in einem betrieblichen Kontext planen, diese umsetzen und steuern sowie die Ergebnisse beurteilen kann. Als Versorgungs- und Betreuungsleistungen kommen insbesondere die folgenden Bereiche in Betracht:

1. Speisenzubereitung, Verpflegung und Service,
2. Gestalten, Reinigen und Pflegen von Wohn- und Betriebsräumen sowie des Umfeldes,
3. Reinigen und Pflegen von Textilien,
4. Strukturieren und Gestalten des Alltags von Personen und Personengruppen.



Professionelle Hauswirtschaft – Profis für beides



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Hierbei soll der Prüfling zeigen, dass er die entsprechenden Maßnahmen qualitätsorientiert und wirtschaftlich sowie unter Beachtung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit, der Hygiene und berufsbezogener Rechtsvorschriften durchführen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Erfassen und Bewerten hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen in ihrem betrieblichen Kontext,
2. Entwickeln hauswirtschaftlicher Produkte und Leistungen unter Berücksichtigung der Anlass- und Personenorientierung sowie der betrieblichen Rahmenbedingungen,



Fazit IV

„Nur“ gesunde Ernährung anbieten

können viele –

erst die Anlass- und Personenorientierung
der professionellen Hauswirtschaft macht

gesundes Essen und Trinken für

verschiedene Zielgruppen attraktiv.





Praxisbeispiel Schulverpflegung



Was macht Schulverpflegung langfristig attraktiv?

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?

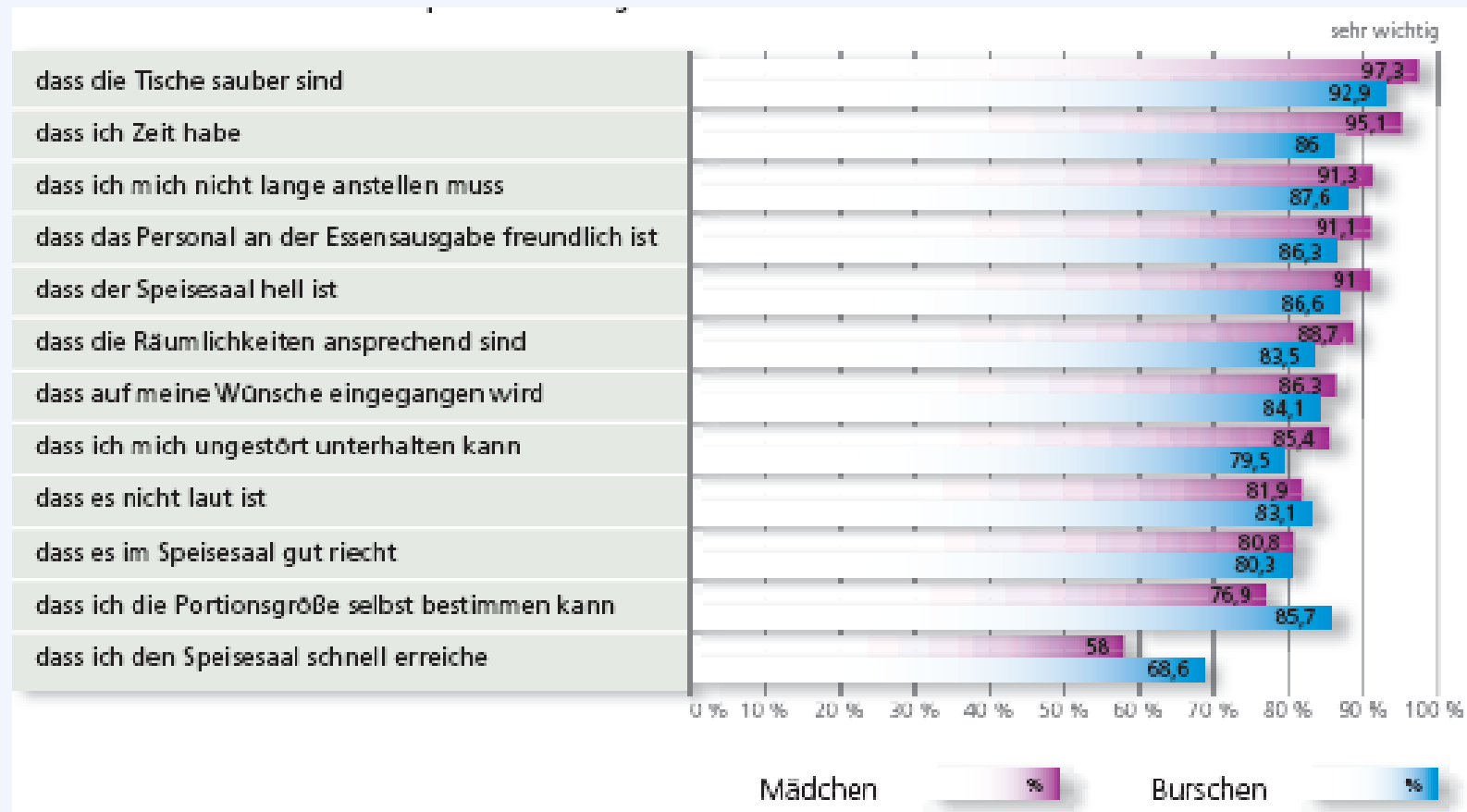


Was ist Ganztagesesschülern beim Essen wichtig ?



Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?

Was ist mir bei der Schulverpflegung wichtig?



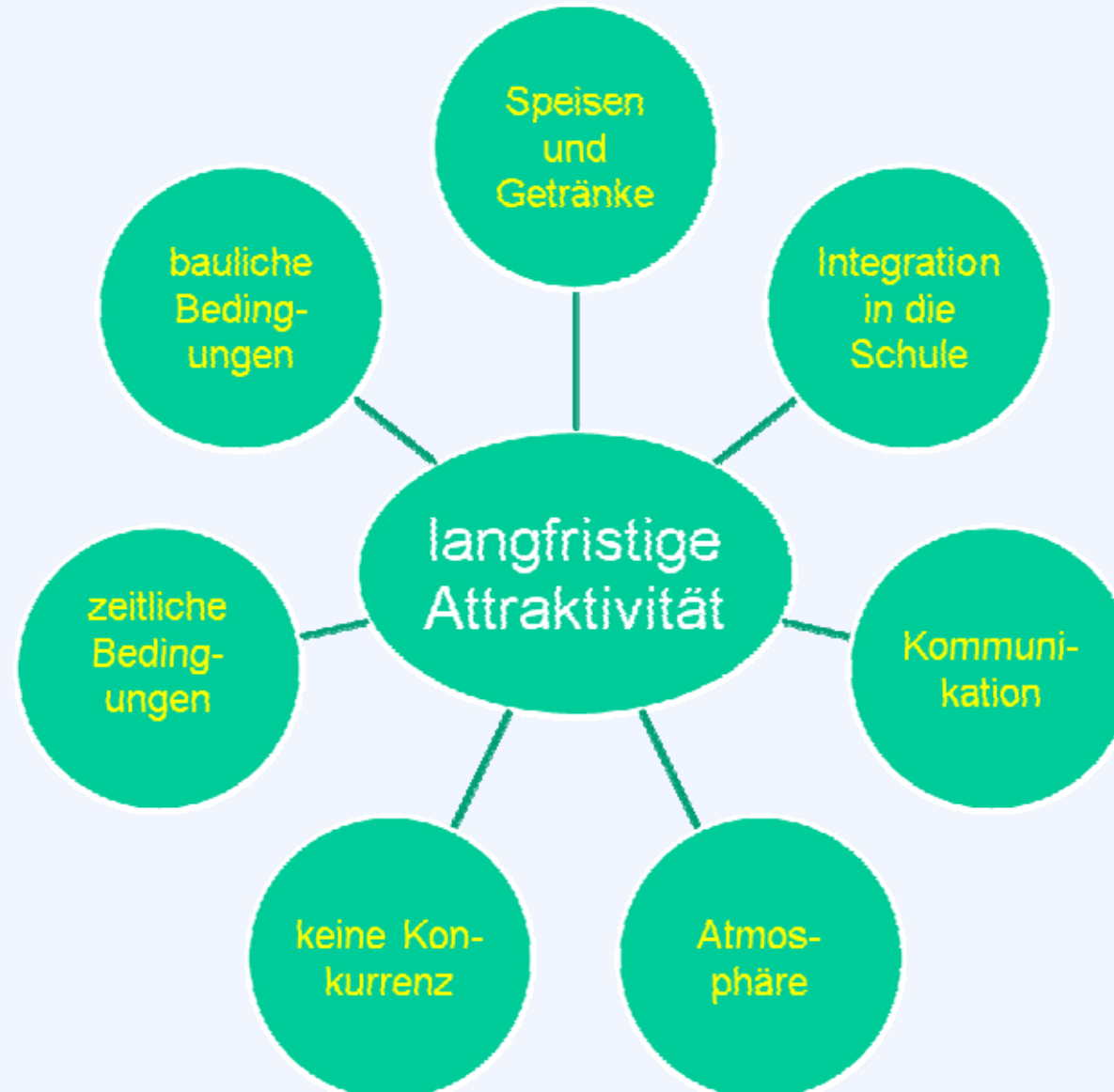
(„Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendgerecht gestalten“ 2009)



Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University



Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Attraktives Speisenangebot für „konservative Esser“

- ☞ abwechslungsreich, nicht vorhersehbar
- ☞ optisch und geschmacklich ansprechend
- ☞ Themenwochen
- ☞ individuelle Wünsche berücksichtigen
- ☞ Alters- und Genderaspekte berücksichtigen
- ☞ ...

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfelder:

Speisen herstellen, Personengruppen verpflegen

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Mensa als integrierter Teil der Schule

- ☞ Schulverpflegung thematisieren
- ☞ Schüler einbeziehen (Gestaltung der Mensa, Abräumdienst, ...)
- ☞ Schulleitung und Lehrer essen regelmäßig mit
- ☞ Wünsche und Kritik annehmen und umsetzen
- ☞ ...

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfelder:

Personen individuell wahrnehmen,

Personen individuell betreuen

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Kooperation und Kommunikation

- ☞ Kooperation und Kommunikation aller Beteiligten
- ☞ Beteiligung und konstruktive Kritik fördern
- ☞ Kommunikationswege etablieren
- ☞ ...

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfelder:

Personen individuell wahrnehmen (Umgang, Wahrnehmung und Beobachtung; verbale und nonverbale Kommunikation)

Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Atmosphäre - familiär/heimelig vs. hip/cool

- ☞ Schlüsselrolle des Ausgabepersonals (freundlich, hilfsbereit, erfahren, mit Beziehung zu Schule und Schülern)
- ☞ unterschiedliche Wünsche von jüngeren und älteren Schülerinnen und Schülern

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfelder:

Personengruppen verpflegen (Gesprächsführung)

Personengruppen individuell wahrnehmen und beobachten

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Ansprechendes Umfeld (I)

- ☞ keine Wartezeiten (Ausgabesituation, Stundenplan)
- ☞ ansprechende Räumlichkeiten (hell, freundlich, sauber)
- ☞ günstige Lage (an/in der Schule, störungsarm, WC-Anlagen)

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfelder:

Personengruppen verpflegen (Kenntnisse über Ausgabesysteme)

Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen (Planung, Durchführung, Kontrolle von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen; Hygienevorschriften)

Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (Dekorieren, Gestalten)

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Ansprechendes Umfeld (II)

- ☞ ausreichend Platz; ruhige, entspannte Ess-Situation
(Lärmdämmung, Garderoben, Ablagen, Außenanlagen einbeziehen, ...)
- ☞ ordentliche Ess-Situation (Regelkatalog)
- ☞ unterschiedliche Vorlieben berücksichtigen (große, kleine Tische; Rückzugsecken; verschiedene Bereiche; ...)
- ☞ ...

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfeld:

Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten (Dekorieren, Gestalten)

Was macht Schulmahlzeiten langfristig attraktiv?



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

Stimmige Rahmenbedingungen

- ☞ konkurrierende Angebote ausgrenzen oder reduzieren
- ☞ Preisgestaltung
- ☞ flexible, kurzfristige Essensteilnahme ermöglichen
(Abrechnungs- und Bezahlungssystem)
- ☞ ...

Ausbildung Hauswirtschafter/in; Lernfeld:

*Produkte und Dienstleistungen vermarkten (Werbemaßnahmen;
Kostenkalkulation und Preisgestaltung)*



Fazit V

Schulverpflegung verdeutlicht
exemplarisch, dass professionelle

Hauswirtschaft alle Erfolgsfaktoren berücksichtigt.

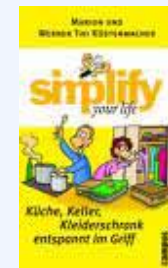


Gilt analog für andere Betreuungs- und

Versorgungssituationen (z.B. Bereich Seniorenverpflegung: Forum Küche und Hauswirtschaft der DGE und dgh auf der ALTENPFLEGE 2010 Hannover: "Genuss und Service mit Qualität!")

Profis für mehr Lebensqualität (für alle) ...

- ☞ ... Nachhaltigkeit
- ☞ ... Trend zur Vereinfachung des Alltags
- ☞ ... Zeitmanagement im Alltag/Entschleunigung
- ☞ ...



Profis für mehr Lebensqualität (für alle) ...

- ☞ ... Verbraucherbildung (Alltagskompetenzen)
- ☞ ... Bekämpfung von Armut und sozialer Ausgrenzung
- ☞ ... Debatte um Hartz IV-Sätze
- ☞ ...





Fazit VI

Viele aktuelle Diskussionen sind
originär hauswirtschaftliche Themen:

Mischen Sie sich ein!



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

