

Freitag, 27. September 2024
Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V., Fulda

Gemeinsam arbeiten:
So gelingen multiprofessionelle Teams
→ Input Wissenschaft: drei Thesen

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

Fachgebiet Hospitality Management, Hochschule Niederrhein
Erste Vorsitzende Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh)
Kommissarische Vorsitzende der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft
in der dgh (BAG-HW)

BAG-HW
Bundesarbeitsgemeinschaft
Hauswirtschaft



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.



Hauskultur

Hauskultur

Der Alltag:
Aufgaben im
multiprofessionellen
Team klar verteilen

Das Handwerkszeug:
Die Kompetenzen der verschiedenen Professionen
kennen und anerkennen

Die Basis:
Das gemeinsame Ziel



Hauskultur

Hauskultur

Der Alltag:
Aufgaben im
multiprofessionellen
Team klar verteilen

Zum Beispiel: Pflegeheim

Die Basis:
Das gemeinsame Ziel

Die Basis: das gemeinsame Ziel

Ziel:
Bewohnerinnen und
Bewohner so
versorgen, dass sie
ein möglichst gutes
Leben haben.

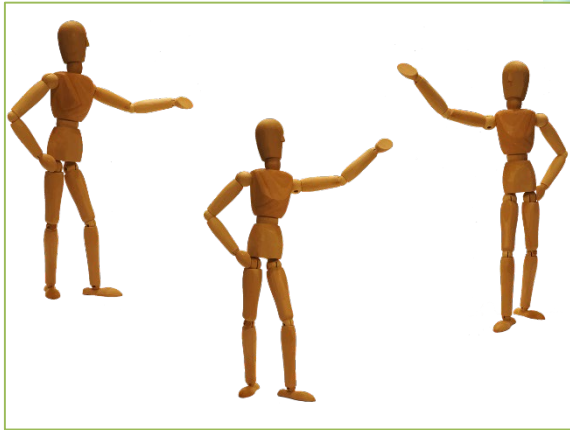


Hauswirtschaft

Pflege

Soziale Betreuung

Der Alltag: Aufgaben im multiprofessionellen Team klar verteilen



Schnittstellen-/Nahtstellenmanagement, Beispiel Mahlzeiten:

- Wer erhebt die Essbiografien?
- Wer unterstützt diejenigen, die Unterstützung brauchen, beim Gang zum Tisch?
- Wer reicht bei Bedarf das Essen an?
- Wer reagiert, wenn jemand bei der Mahlzeit Gesprächsbedarf äußert?
- Wer bringt eine Vase, wenn während der Mahlzeit Besuch mit Blumen kommt?
- ...



Hauskultur

Hauskultur

Der Alltag:
Aufgaben im
multiprofessionellen
Team klar verteilen

Das Handwerkszeug:
Die Kompetenzen der verschiedenen Professionen
kennen und anerkennen

Die Basis:
Wissen, was die Professionen verbindet



Das Handwerkszeug: Kompetenzen kennen und anerkennen

Gemeinsame Qualifikationsmodule schon in der Ausbildung, auch in der Weiterbildung:
Katholische Hochschule & Zentrum für Gerontologie und Geriatrie des Universitätsklinikums Freiburg;
2016 eingeführt: interdisziplinäres Lehrmodul mit 16 UE für Studierende der Medizin, der Sozialen Arbeit und der Pflege



Verständnis füreinander wächst

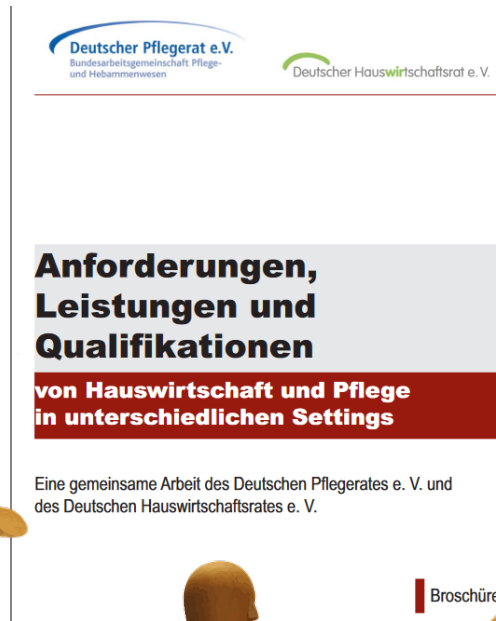
Hauswirtschaft

Pflege

Soziale Betreuung



Das Handwerkszeug: Kompetenzen kennen und anerkennen



<https://www.hauswirtschaftsrat.de/service#c659>

Hauswirtschaft

Pflege

Soziale Betreuung



Zum Weiterlesen: Veröffentlichungen zum Thema

Feulner M, Fajardo A (2024): Wirksame Altenpflege gelingt nur gemeinsam. In: *Altenheim. Lösungen für's Management*, Heft 2/2024, S. 48-51

Sennlaub A & Gnilka N (2023): Kultursensible Verpflegung beim gemeinsamen Kochen in Senioreneinrichtungen: Ein Expertenstandard für die Hauswirtschaft. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* (71). ISSN online 2626-0913. <https://haushalt-wissenschaft.de> DOI: 10.23782/HUW_12_2023

Sennlaub A & Gnilka N (2023): Schwerpunkt: Betreuung als Sprachrohr zum Bewohner. In: *Aktivieren*, Heft 3/2023, S. 14-17

Sennlaub A (2023): Multiprofessionelle Teams brauchen vor allem Zeit. In: *Altenheim. Lösungen für's Management*, Heft 11/2023, S. 52-55

Kricheldorf C, Heimbach B, Himmelsbach I, Schumann H (2022): Interprofessionelle Teambildung – ein hochschulübergreifendes Qualifizierungsprogramm. In: *Zeitschrift für Gerontologie und Geriatrie*, Heft 3/2022, S. 197-203

Deutscher Pflegerat e. V. & Deutscher Hauswirtschaftsrat e. V. (Hrsg.) (2020): Anforderungen, Leistungen und Qualifikationen von Hauswirtschaft und Pflege in unterschiedlichen Settings. Eine gemeinsame Arbeit des Deutschen Pflegerates e. V. und des Deutschen Hauswirtschaftsrates e. V.. Erarbeitet von M Böttjer, M Bröcheler, A Fajardo, M Feulner, P Hammer.

https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-11-26-Broschuere_Anforderungen-Leistungen-und-Qualifikationen-von-Hauswirtschaft-und-Pflege.pdf (letzter Abruf 06.03.2024)

Input Praxis – Beispiel Pflegeheim

**Gemeinsam arbeiten:
So gelingen
multiprofessionelle Teams**

**Dipl. Oecotrophologin (FH)
Veronika Schaper**



https://www.lambertus.de/berufsuebergreifendes_ernaehrungsmanagement_fuer_eine_seniorenverpflegung_mit_genuss-3354-6/

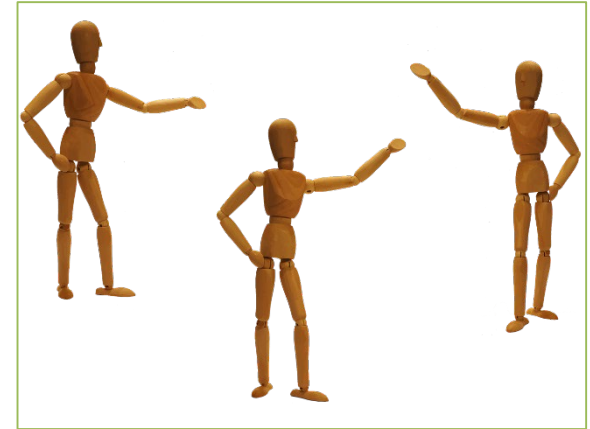
Die Basis: das gemeinsame Ziel

Bei meinen Beobachtungen

- in der Senioreneinrichtung,
- sowie meiner Tätigkeit als Dozentin,

erlebe ich **alle** Beteiligten darauf bedacht, dass es den Menschen wohl ergeht.

- Allerdings haben die Professionen häufig unterschiedliche Sichtweisen und sehen Herausforderungen bei der Umsetzung der Mahlzeitengestaltung.
- Mahlzeiten gemeinsam gestalten, verbindet zum gemeinsamen Ziel!



Die Basis: das gemeinsame Ziel – Mahlzeiten wertschätzend gestalten

Kochen und Schlemmen

Pflege, soziale Begleitung,
Hauswirtschaft und Küche
gestalten gemeinsam mit den
Tischgästen die Mahlzeit.



Für Menschen mit
Unterstützungsbedarf
eine Mahlzeit **kochen**
und das **Schlemmen**
ermöglichen.



Biographie erleben:

Roger mag
Himbeeren!
Gemeinsam
Bedarfe erkennen!



Bilder: Seniorendomizil Riepenblick Hameln



Qualitätszirkel als Instrument, um Aufgaben im multiprofessionellen Team klar zu verteilen

Qualitätszirkel Ernährungsmanagement - mit allen **internen** Professionen, die an der Mahlzeitengestaltung beteiligt sind:

„Eine optimale Ernährung ist nur in enger berufsübergreifender Zusammenarbeit erreichbar. Dazu zählen je nach Einrichtung und Situation Ernährungsfachkräfte, Ärzte oder Zahnärzte, aber auch Logopäden, Ergotherapeuten und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Die verschiedenen Funktionen und Verantwortungsbereiche sollten in jeder Einrichtung gleich zu Beginn der Einführung des Expertenstandards durch eine **multiprofessionell geltende Verfahrensanweisung** festgelegt werden.“ Quelle: DNQP

Qualitätszirkel als Instrument, um Aufgaben im multiprofessionellen Team klar zu verteilen

Qualitätszirkel – Umgang mit **externen** Therapeuten, die bei der Mahlzeitengestaltung von Menschen mit Unterstützungsbedarf beteiligt sind.

QZ Teil 1: Logopädie

- Wertvolle Sichtweisen der externen Therapeuten zulassen
- Wie setzen wir den neuen Koststufenplan bei Dysphagie um
 - www.iddsi.org
- Wer übernimmt welche Aufgabe und welche Kompetenzen sind zur Umsetzung notwendig?



Bild: Seniorendomizil Riepenblick Hameln

Das Handwerkszeug: Kompetenzen kennen und anerkennen

- Qualitätszirkel als Instrument für die multiprofessionelle Zusammenarbeit nutzen.
- Qualitätszirkel und Minischulungen führen dazu, dass **das Verständnis füreinander** wächst und erkannt wird, wo noch Schulungsbedarf ist.
- Fortbildungsinhalte mit:
 - Pflege, Soziale Begleitung, Hauswirtschaft und Küche gemeinsam entwickeln.



Bilder: Seniorendomizil Riepenblick Hameln