

Mittwoch, 25. September bis
Freitag, 27. September 2024



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Praxisgewinn Freitag, 27. September 2024

Praxisgewinn 1

KlimaFood – Klimafreundliche und gesundheitsförderliche Ernährungsbildung

Leitung und Moderation: Edwina Ludewig & Elena Stiel, Europa-Universität Flensburg

Abstract/Inhalt:

Ansehen, Ausprobieren, Diskutieren!

Dieser Praxisgewinn bietet den Teilnehmenden den Zugang zu partizipativ entwickelte Bildungskonzepten und Handlungsempfehlungen aus dem IN FORM-Projekt „KlimaFood“. Wir bieten die Möglichkeit zur Vertiefung des Fachvortrags „KlimaFood“ am Morgen und beantworten mit Ihnen gemeinsam die Fragen zum konkreten Einsatz von den herausfordernden Transformationsthemen in der hauswirtschaftlichen Bildung. Wir bieten Bildungsmaterialien und -konzepte für eine klimafreundliche und gesundheitsfördernde Ernährung in Hauswirtschaft, Ernährungs- und Verbraucherbildung in außerschulischen Lebenswelten vulnerabler Bevölkerungsgruppen. Diese wurden gemeinsam mit den Zielgruppen entwickelt, erprobt und evaluiert. Sie sind somit sehr nah an ihrer Lebensrealität und bieten einen passgenauen Bildungszugang. Sie können einfach übertragen werden auf veränderte Anforderungen und Zielgruppen.

Praxisgewinn 2

Inklusive Hauswirtschaft: Assistenz und Förderung im Versorgungsalltag

Leitung und Moderation: Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft. Bildung-Beratung-Supervision

Abstract/Inhalt:

Das Bundesteilhabegesetz eröffnet Möglichkeiten, dass Fachleistungen in der Assistenz und/oder in Trainings rund um alltagspraktische Fertigkeiten durch Hauswirtschaftsfachkräfte erbracht und abgerechnet werden. Die für die Leistungserbringung für die Qualifizierung in der Hauswirtschaft vorhandene Grundlagen sind jetzt zu reflektieren und für den Einsatz in der Eingliederungshilfe zu konkretisieren.

- Mit Mittelpunkt des Praxisgewinns stehen die Eckpunkte einer Inklusiven Hauswirtschaft, die personen- und situationsorientiert unter Einbezug der vorhandenen Ressourcen auf der Grundlage von Förder- und Entwicklungszielen Assistenzleistungen erbringt.
- Darauf aufbauend werden wir gemeinsam an Praxisbeispielen arbeiten, um uns mit dem Perspektivwechsel sowie mit den Möglichkeiten & Grenzen einer Inklusiven Hauswirtschaft auseinander zu setzen. Grundlage sind die vorliegenden Bausteine: das Handlungskonzept der Hauswirtschaftlichen Betreuung sowie die beiden Modelle HOT® – das Haushaltsorganisationstraining und SALSA - Spezifische, alltagskompatible Lensituationen systematisch finden und anleiten.

Praxisgewinn 3 **Interaktionsarbeit in der Hauswirtschaft**

Leitung und Moderation: Prof.in Dr. Pirjo Susanne Schack und Ina Germer, FH Münster, Kompetenzzentrum für Haushaltswissenschaft & BBA Wolfram Gießler, PH Freiburg

Abstract/Inhalt:

Interaktionsarbeit ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal der Profession Hauswirtschaft, aber oft unsichtbar und schwer zu beschreiben. Insbesondere für die Lebensqualität der zu betreuenden Menschen ist es wichtig, die Bedeutung der Interaktionsarbeit zu kennen und diese professionell umzusetzen. Allerdings werden Mitarbeitende bisher kaum für die Interaktionsarbeit geschult oder diese anspruchsvolle Arbeit entsprechend honoriert. Wir schauen auf diese notwendige Kompetenz in sozialen Einrichtungen. In dem Workshop wird zunächst das Konzept der Interaktionsarbeit vorgestellt am Beispiel aus der Pflege. In der Arbeitsphase werden die Erkenntnisse aus der Pflege zur Interaktionsarbeit auf die Hauswirtschaft übertragen. Wie können Kompetenzen der Interaktionsarbeit (mit anderen Professionen gemeinsam) entwickelt und sichtbar gemacht werden kann.

Praxisgewinn 4 **Nachhaltige Lebensmittelweitergabe in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben**

Leitung und Moderation: Murielle Frerk, Christina Lünenborg und Prof.in Dr. Melanie Speck, Hochschule Osnabrück

Abstract/Inhalt:

Der bewusste Umgang mit Ressourcen und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung stellt eine Schlüsselkompetenz für Akteure der Wertschöpfungskette dar. Im Projekt LeMiFair wurde die Lebensmittelweitergabe von überschüssigen Lebensmitteln als Maßnahme zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung thematisiert. Ziel ist es, neue Wege der Lebensmittelweitergabe für hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zu eruieren.

In dem Workshop finden wir Antworten auf die beiden Fragestellungen und diskutieren kritisch:

1. Wie kann Lebensmittelweitergabe in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben aussehen?
2. Kann das überhaupt aufgrund der Produktbeschaffenheiten etc. funktionieren?

Wir erarbeiten gemeinsam konkrete Empfehlungen für die Lebensmittelweitergabe im System hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe und Tafeln.

Praxisgewinn 5 **(Teil)Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen – niedrighschwellig und digital – innovative Praxisbeispiele**

Leitung und Moderation: Prof.in Dr. Christine Küster & Julia Rützel, Kompetenzzentrum PQHD, Hochschule Fulda

Abstract/Inhalt:

In einer zunehmend digitalen Welt ist es für die Anwendbarkeit des Referenzrahmens „Modulare (Teil) Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ wichtig, diesen durch digitale Lehr-Lern-Formate zu ergänzen. Flexible Smartphone-Apps und arbeitsplatznahe Blended Learning-Formate oder in den Arbeitsprozess integrierbare „Learning Snacks“ bieten vielversprechende Entwicklungsmöglichkeiten. Eine enge Lernbegleitung ist dabei entscheidend, ebenso wie strategische Partnerschaften zwischen Bildungsträgern, um Aufwände zu reduzieren.

Das Bildungswerk der Hessischen Wirtschaft e. V. hat digitale Lehr-Lern-Formate entwickelt und ein Unterstützungsangebot zur Förderung digitaler Kompetenzen konzipiert. Die Umsetzung erfolgt in Zusammenarbeit mit Teilnehmern der Generationenhilfe des Mehrgenerationenhauses (MGH) am Aschenberg der AWO Fulda. Beispiele für die Formate sind digitale Vokabelhefte, Erklärvideos, virtuelle Rundgänge und Web-Based-Trainings. Wir zeigen die Ergebnisse dieser Kooperation.

Praxisgewinn 6

Kompetenzpartnerschaft von Hauswirtschaft, Pflege und Sozialer Betreuung

Leitung und Moderation: Prof.in Dr. Angelika Sennlaub, BAG-HW, Vorsitzende der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)

Abstract/Inhalt:

Gefordert wird, in multiprofessionellen Teams zu arbeiten – doch wie gelingt die Arbeit miteinander? Das Thema hat besonders in den vergangenen vier Jahren durch die Forderung einer Kompetenzpartnerschaft von Hauswirtschaft und Pflege (DPR & DHWiR 2020) an Bedeutung gewonnen. Wir wollen weiterarbeiten an den offenen Fragen. Ausgangspunkt im Workshop ist die These, dass im Arbeitsalltag wesentliche Kriterien zum Gelingen des Zusammenarbeitens

- a) das Wissen darum, was die Professionen verbindet,
- b) das Wissen und die Anerkennung der Kompetenzen der verschiedenen Professionen und
- c) das Schnittstellenmanagement sind.

Im Workshop widmen wir uns im Wesentlichen der Frage: Wie kann es gelingen, die Kompetenzen der verschiedenen Professionen zur Zielerreichung zu kennen und anzuerkennen? Wie können Aus-, Fort- und Weiterbildung dies aufgreifen?

