

# Hauswirtschafts-Ausbildung in der Kreissenioreneinrichtung (KSE)

*Interessant, abwechslungsreich und ein kleines bisschen anders*

Wer heute an Senioren- und Pflegeeinrichtungen denkt, sieht sich meist mit der Diskussion um den „Pflegenotstand“ konfrontiert. Fachpersonal in Pflegeberufen ist „Mangelware“. Gespräche über eine Ausbildungsoffensive, bessere Bezahlung und mehr Anerkennung für diese verantwortungsvolle und schwere Tätigkeit werden auf allen politischen und wirtschaftlichen Ebenen geführt. Mit dem Anstieg der Zahl pflegebedürftiger Menschen wächst aber nicht nur der Bedarf an Pflegepersonal. Ebenso wichtig sind Menschen in Berufsfeldern rund um die Pflege. Dies betrifft beispielsweise die technischen Mitarbeiter, die den Aufbau und die Wartung medizinische Hilfsmittel und Geräte übernehmen. Vom Sauerstoffgeräte über das medizinische Pflegebett bis hin zur Rauchmeldeanlage oder der automatische schließenden Sicherheitstür schreibt der Gesetzgeber regelmäßige Wartungsintervalle vor. Deutlich ansteigen wird aber auch die Zahl derjenigen, die die Grundversorgung älterer und pflegebedürftiger Menschen sicherstellen, sich um die Nahrungszubereitung oder die Wäschepflege kümmern. Der Verlust von Alltagskompetenz bedeutet auch, auf praktische Hilfe im Alltag angewiesen zu sein. Besonders offensichtlich wird dies in den stationären Einrichtungen, deren Zahl bundesweit steigt. Hier spielen Hauswirtschaftler/innen eine wichtige Rolle. Das Berufsfeld umfasst sowohl qualifizierte Servicetätigkeiten der Raum- und Wäschepflege, die Reinigung von Funktionsräumen wie auch die Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken.

Die Kreissenioreneinrichtung Oesterholz hat zum 1. August erstmalig einen Ausbildungsplatz zum „Fachpraktiker für Hauswirtschaft“ geschaffen. „Die Anforderungen sind auch in unserem Beruf deutlich gestiegen“, weiß Hauswirtschaftsmeisterin Sabine Grimberg-Guse, die die Ausbildungsanleitung übernommen hat. In den kommenden drei Jahren wird sie gemeinsam mit den übrigen Mitarbeiterinnen in Küche und Service die Berufsinhalte vermitteln. Diese erstrecken sich im ersten Ausbildungsjahr auf

die Vorbereitung von Speisen, das Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen und die Pflege von Textilien. Bis zur Zwischenprüfung am Ende des zweiten Ausbildungsjahres kommt die Zubereitung von einfachen Speisen, Getränken und Gebäck dazu. Bis zur Abschlussprüfung erweitern sich die Lerninhalte um die Versorgung von Personengruppen zu unterschiedlichen Anlässen, die Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen und die individuelle Wahrnehmung von Personen. Während der Ausbildung besteht außerdem die Möglichkeit, die Zusatzqualifikation zur Betreuungskraft zu erwerben.

Die Ausbildung ist damit weit gefächert und fordert praktische Fertigkeiten. Aber auch theoretischen Wissen ist notwendig, wenn es z.B. um Fragen der Reinigung und Desinfektion geht oder um die richtige Lagerung von Speisen. Das Einhalten von Hygienevorschriften hat vor allem im Umgang mit Personen, deren Immunsystem geschwächt ist, einen hohen Stellenwert. Aber auch die Organisation von Arbeitsabläufen in größeren Einrichtungen erfordert Fachwissen. Die schulische Ausbildung für diesen Berufszweig findet in "Haus Widey" in Salzkotten statt. Unterstützung erhält Sabine Grimberg-Guse in allen Ausbildungsfragen von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Kreisstelle Paderborn.

Marius Schmiedel ist ihr erster Auszubildender, er hat sich nach mehreren Praktika für eine Ausbildung in der Kreissenioreneinrichtung entschieden. „Mir macht die Arbeit in den Servicebereichen Spaß und in diesem Umfeld fühle ich mich wohl“, begründet der gebürtige Schlänger seine Entscheidung. Auch ehrenamtlich engagiert sich Marius Schmiedel schon seit längerem für ältere Menschen. Das mit seiner Berufswahl auch Früh- und Spätdienste verbunden sind, genauso wie die Arbeit an Wochenenden, ist für den 18jährigen kein Problem. Das die Arbeitsabläufe in einer Pflegeeinrichtung wie der in Oesterholz nicht vergleichbar sind, mit denen in anderen ausbildenden Betriebsstätten, hat



Hauswirtschaftsmeisterin Sabine Grimberg-Guse mit „Ihrem“ neuen Azubi Marius Schmiedel. Foto: U.P.

er bereits kennen gelernt. Der sonst gern verwendete Begriff von der „Kundenorientierung“ muss hier sicher anders definiert werden, denn die persönlichen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner haben eine größere Bedeutung und damit auch einen größeren Einfluss auf die Arbeitsabläufe und die konkreten Tätigkeiten. In der Kreissenioreneinrichtung in Oesterholz leben 37 Bewohner mit ganz unterschiedlichen Einschränkungen. Einfühlungsvermögen und das Erkennen individueller Bedürfnisse ist in allen Bereichen wichtig - auch für die Mitarbeiter der Hauswirtschaft. „Für uns stehen die Bedürfnisse der Bewohner im Mittelpunkt, daran orientieren sich alle Mitarbeiter“, betont Thomas Plate, Leiter der Einrichtung. Das hat natürlich Auswirkungen auf die Arbeitsabläufe, denn „unverhofft kommt oft“ und nicht immer verläuft ein Arbeitstag wie geplant. Zu den Besonderheiten

der Kreissenioreneinrichtung Oesterholz zählen ein Gewächshaus und ein großer Gemüsegarten. Die Bewohnerinnen und Bewohner, die Spaß an der Gartenarbeit haben, beteiligen sich und sind auch bei der Ernte und Weiterverarbeitung mit dabei. Verarbeitet werden Obst und Gemüse dann in der eigenen Küche. Und dies fällt in den Aufgabenbereich der Hauswirtschaftlerin beziehungsweise des zukünftigen Hauswirtschaftler. Ergänzt wird die Selbstversorgung durch die Haltung von Schweinen und Schafen, die letztlich ebenfalls zur Bereicherung des Speiseplans beitragen.

Wie (fast) jede Arbeit, kann die Tätigkeit in der KSE bisweilen anstrengend und fordernd sein. Die Ausbildung zum Fachpraktiker für Hauswirtschaft ist dort aber auf jeden Fall besonders abwechslungsreich und interessant.

Tischler u. Dipl. Betriebswirt (FH)

**Sven Haase**



Tischlermeister

**Ernst Haase**

Tel.: 05252/ 8825 · Paderborner Str. 13  
33189 Schlängen · [www.haase-tischlerei.de](http://www.haase-tischlerei.de)

**Das Team der Tischlerei Haase wünscht viel Spaß auf dem Schlänger-Markt!**