



Arbeitsmarkt
und Gesellschaft



Wissensmanagement
und Kommunikation

Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie

Ergebnisse zur Umfrage

Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Abkürzungsverzeichnis | 6 |
| Abbildungsverzeichnis | 6 |
| Tabellenverzeichnis | 6 |
| Lesehinweise | 7 |
| | |
| 1. Ausgangssituation und Zielsetzung aus Sicht des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft | 8 |
| Ausgangssituation | 8 |
| Systemrelevanz | 8 |
| Zielsetzung | 8 |
| Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt | 8 |
| Fragebogen | 9 |
| Auswertung der Umfrage | 9 |
| | |
| 2. Einführung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft | 10 |
| Hintergrund | 10 |
| Bildungseinrichtungen | 10 |
| Soziale Einrichtungen und Krankenhäuser | 11 |
| Hauswirtschaftliche Dienstleistungen | 12 |
| | |
| 3. Fragebogen | 14 |
| | |
| 4. Hauswirtschaftlicher Tätigkeitsbereich | 15 |
| | |
| 5. Mit welchen Herausforderungen sind Sie durch die Corona-Pandemie konfrontiert? | 16 |
| 5.1. Seniorenheim | 16 |
| 5.2 Behinderteneinrichtung | 17 |
| 5.3 Krankenhaus | 18 |
| 5.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen | 18 |
| 5.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft | 19 |
| 5.6 Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | 20 |
| 5.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten | 21 |
| 5.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung | 22 |
| | |
| 6. Durch welche Maßnahmen haben Sie diese Herausforderungen gemeistert?* | 23 |
| 6.1 Seniorenheim | 23 |
| 6.2 Behinderteneinrichtung | 24 |
| 6.3 Krankenhaus | 25 |
| 6.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen | 25 |
| 6.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft | 26 |
| 6.6 Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | 27 |
| 6.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten | 27 |
| 6.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung | 28 |
| | |
| 7. Wird sich aus Ihrer Sicht der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt bzw. die Aus- und Fortbildung durch die Corona-Pandemie verändern? | 29 |
| | |
| 8. Wenn ja, wie? | 30 |
| 8.1 Seniorenheim | 30 |
| 8.2 Behinderteneinrichtung | 30 |
| 8.3 Krankenhaus | 30 |
| 8.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen | 31 |
| 8.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft | 32 |
| 8.6 Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | 33 |
| 8.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten | 33 |
| 8.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung | 34 |

| | |
|---|-----------|
| 9. Was brauchen Sie, um künftige Krisen besser bewältigen zu können? | 35 |
| 9.1 Seniorenheim | 35 |
| 9.2 Behinderteneinrichtung | 36 |
| 9.3 Krankenhaus | 36 |
| 9.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen | 36 |
| 9.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft | 37 |
| 9.6. Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | 37 |
| 9.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten | 38 |
| 9.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung | 38 |
| 10. Sonstige Anmerkungen auf den Fragebögen und in den E-Mails* | 39 |
| 11. Diskussion der Ergebnisse und Empfehlungen: Auswertung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft | 41 |
| Ergebnis 1: Bedürfnis, über die Arbeit mit Corona ins Gespräch zu kommen | 41 |
| Ergebnis 2: Angst | 41 |
| Ergebnis 3: Hoffnung auf steigende Anerkennung durch die Pandemie | 41 |
| Ergebnis 4: Bessere Organisation und Unterstützung durch vorgesetzte Stellen | 42 |
| Ergebnis 5: In Seniorenheim arbeitet das Leitungspersonal an der Belastungsgrenze | 43 |
| Ergebnis 6: Herausforderungen in Behinderteneinrichtungen bleiben unspezifisch | 44 |
| Ergebnis 7: In Krankenhäusern geht es um gelingende Kommunikation | 44 |
| Ergebnis 8: Hauswirtschaftliche Dienstleisterinnen und Dienstleister thematisieren den Organisationsaufwand, nicht die wirtschaftlichen Folgen | 45 |
| Ergebnis 9: Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter an Bildungseinrichtungen kämpfen mit den gleichen Problemen wie Lehrerinnen und Lehrer anderer Fächer | 45 |
| Methodenkritik | 47 |
| Empfehlungen | 48 |
| Empfehlung zu Ergebnis 1: „Bedürfnis, über die Arbeit mit Corona ins Gespräch zu kommen“ und zu den arbeitsfeldspezifischen Ergebnissen 5–9 | 48 |
| Empfehlung zu Ergebnis 2: „Angst“ | 48 |
| Empfehlung zu Ergebnis 3: „Hoffnung auf steigende Anerkennung durch die Pandemie“ | 48 |
| Empfehlung zu Ergebnis 4: „Bessere Organisation und Unterstützung durch vorgesetzte Stellen“ | 48 |
| Empfehlungen zur Methodik | 49 |
| 12. Fazit des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft | 50 |
| Herausforderungen | 50 |
| Entwicklung Arbeitsmarkt und Arbeitsalltag | 51 |
| Best-Practice und Erfolgsfaktoren im | 51 |
| Umgang mit der Corona-Krise | 51 |
| Rahmenbedingungen für einen besseren Umgang mit Krisen: | 51 |
| Qualitätsmanagement | 52 |
| Handlungsansätze des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft | 52 |
| 1. Austausch | 52 |
| 2. Branchenspezifische Informationen | 52 |
| 3. Kommunikation der Umfrageergebnisse | 52 |
| Danksagung | 53 |
| Quellenverzeichnis | 54 |

Abkürzungsverzeichnis

| | |
|------|--|
| dgh | Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. |
| DL | Dienstleistung |
| HH | Haushalt |
| HW | Hauswirtschaft |
| HWDL | Hauswirtschaftliche Dienstleistungen |
| KoHW | Kompetenzzentrum Hauswirtschaft |
| MA | Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter |
| MNB | Mund-Nase-Bedeckung |
| PQHD | Kompetenzzentrum Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen |
| PSA | Persönliche Schutzausrüstung |
| RKI | Robert-Koch-Institut |

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Fragebogen der Umfrage
„Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie“ 14

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Wo sind Sie beruflich tätig? 15
Tabelle 2: Wird sich aus Ihrer Sicht der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt bzw. die Aus- und Fortbildung durch die Corona-Pandemie verändern? (N=140) 29
Tabelle 3: Wesentliche Herausforderungen während der Corona-Pandemie nach Berufsfeldern 50

Lesehinweise

- Die Befragung lief im Zeitraum 1. Mai bis 30. Juni 2020, Stand des Einführungskapitels der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft und der Ergebnisauswertungen ist der 13. Juli 2020, Stand der Kapitel des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft ist der 1. August 2020.
- Ähnliche Antworten wurden, so gut es ging, zusammengefasst.
- Mehrfachnennungen ähnlicher Antworten sind in Form von römischen Ziffern in Klammern hinter den Antworten vermerkt. Alle Antworten ohne römische Ziffern wurden nur einmal genannt.
- Hinweis: Maßnahmen werden häufig als Herausforderung betrachtet und umgekehrt. Beispielsweise ist die Erstellung eines Pandemieplans eindeutig eine Maßnahme um der Herausforderung „Corona-Pandemie“ zu begegnen. Gleichzeitig wird die Erstellung aber auch als fachliche/ persönliche Herausforderung empfunden.
- Zu den pdf-Fragebögen kam die Rückmeldung, dass, teilweise technisch bedingt, entweder Frage 1 oder Frage 4 beantwortet werden konnte. Dadurch sind viele Fragebögen ohne eine Antwort bei Frage 1 eingegangen. Diese sind, soweit möglich, anhand der Emailadressen, begleitendem Text oder den Antworten, einer Berufsgruppe zugeordnet worden.
- Die Bezeichnung „ONLINE-Unterricht“ soll alle Nicht-Präsenzunterrichtsformen umfassen. Also per Brief, Mail, Telefon, Onlineplattformen ...

1. Ausgangssituation und Zielsetzung aus Sicht des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft

Ausgangssituation

Die Corona-Pandemie ist ein bisher einzigartiges Ereignis. Nie zuvor gab es vergleichbare Einschränkungen des gesellschaftlichen Lebens wie im Frühjahr 2020. Sie bewirkt Veränderungen in vielen Bereichen der Lebens- und Arbeitswelt. Auch Beschäftigte in der Hauswirtschaft sind signifikant von den Konsequenzen der rechtlichen Regelungen betroffen. Dennoch stehen sie nicht im Fokus der öffentlichen Wahrnehmung. Als im Januar der erste Infektionsfall in Bayern bekannt wurde, stiegen die Anforderungen an die erforderlichen Hygienemaßnahmen. Daneben wuchs die Unsicherheit bei Arbeitgebern, Arbeitnehmern, Selbständigen und Privatpersonen. Am 15. März begann der Lockdown, mit Kindergarten- und Schulschließungen. Die politischen Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie beeinträchtigten das soziale, kulturelle und berufliche Leben. Zu Beginn der Befragung waren nur noch Geschäfte des täglichen Bedarfs geöffnet und für Senioreneinrichtungen und Krankenhäuser gab es Kontaktbeschränkungen.

Für hauswirtschaftliche Führungskräfte bedeutete dies, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trotz Ansteckungsangst zu motivieren und Nähe zu vermitteln trotz Distanzgebot. Personal und Bewohner bzw. Patienten oder Kunden zu schützen, hatte oberste Priorität. Die Lieferschwierigkeiten bei Schutzkleidung und Desinfektionsmitteln zu Beginn der Pandemie waren eine zusätzliche Herausforderung.

Systemrelevanz

Während hauswirtschaftliche Fachkräfte in all ihren Tätigkeitsfeldern bislang eher unsichtbar waren und im Hintergrund arbeiteten, war ein erheblicher Anteil nun plötzlich in systemrelevanten Bereichen tätig. Die Dienstleistungsberufe, in denen überwiegend Frauen arbeiten, stiegen in der Wertschätzung der Bevölkerung, wie auch der Politik.

Zielsetzung

Die Zielsetzung der Dokumentation „Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie“ ist es, den Wert hauswirtschaftlicher Arbeit und die Bedeutung der Systemrelevanz hauswirtschaftlicher Berufe aufzuzeigen. Der Hauswirtschaft soll eine Stimme gegeben werden. Aus den wissenschaftlichen Erkenntnissen können Maßnahmen abgeleitet werden, um zukünftig hauswirtschaftliche Fach-, Führungs- und Lehrkräfte in ähnlichen Krisen zu unterstützen.

Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt

Eine der Aufgaben des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft in Bayern ist es, den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt zu beobachten. Diese herausfordernde und außergewöhnliche „Corona-Zeit“ war Anlass für das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, sich der beruflichen Situation in der Hauswirtschaft zuzuwenden. Da sich auch die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft mit dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt auseinandersetzt, ergeben sich gute Synergien. So beauftragte das Kompetenzzentrum die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft mit der Auswertung der Ergebnisse aus wissenschaftlicher Sicht.

Fragebogen

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft und die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft entwickelten gemeinsam einen Fragebogen mit überwiegend offen formulierten Fragen. Zentralen Fragestellungen der Umfrage waren:

- Wie verändert sich der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt und -alltag?
- Welche Veränderungen bewirkt die Corona-Pandemie für die Führungskräfte, ihr Personal und ihre Kunden?
- Welche Lösungsansätze haben sich besonders gut bewährt und können als Best-Practice-Beispiele aufgezeigt werden?
- Welche Werkzeuge benötigt die hauswirtschaftliche Branche, um mit zukünftigen Krisen besser umgehen zu können?

Ausgehend von der Annahme, dass die hauswirtschaftlichen Führungskräfte zum Zeitpunkt der Umfrage Mehrbelastungen ausgesetzt waren, wurde der Fragebogen möglichst knapp gefasst, sodass er in wenigen Minuten zu bearbeiten war.

Mit der Erfassung des beruflichen Tätigkeitsfeldes lassen sich die Ergebnisse differenziert auswerten.

Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Lehrkräfte, Ausbilder und Ausbilderinnen sowie hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmerinnen und -unternehmer stellen die Zielgruppen der Befragung dar. Sie wurden per E-Mail, über den Newsletter und die Internetseite des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft gebeten, an der Befragung teilzunehmen.

Auswertung der Umfrage

Zum Ende des Umfragezeitraums am 30. Juni 2020 sind beim Kompetenzzentrum Hauswirtschaft 140 ausgefüllte Fragebögen eingegangen. Die eingegangenen Fragebögen bilden nur einen Teil der hauswirtschaftlichen Arbeitswelt ab. Unter anderem sind Betriebe, die aufgrund behördlicher Anordnungen ihre Arbeit zwischenzeitlich einstellen mussten, nicht in der vorliegenden Umfrage abgebildet. Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft clusterte die Antworten nach Tätigkeitsbereichen, anschließend werteten Dr. Inge Maier-Ruppert und Prof. Dr. Angelika Sennlaub von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft die Daten aus wissenschaftlicher Sicht aus. Die Auswertung erfolgte analog zur qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (2015). In der Ergebnisanalyse wurden Kategorien gebildet; Beispiele illustrieren die Kategorie. Sie erarbeiteten ebenfalls das folgende Hintergrundkapitel.

2. Einführung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft

Erarbeitet von Dr. Inge Maier-Ruppert und Prof. Dr. Angelika Sennlaub, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh)

Hintergrund

Seit dem Frühjahr 2020 prägt die Corona-Pandemie den Alltag. Diese Pandemie scheint erstens die Wahrnehmung der Berufsgruppen innerhalb der Bevölkerung und Politik zu verändern: Diejenigen, die in der alltäglichen Versorgung der Bevölkerung wichtig sind, werden stärker gesehen. Zu Beginn der COVID-19-Einschränkungen wurde verstärkt auf die Leistungen des Verkaufspersonals und der Pflegekräfte hingewiesen; nach und nach rückten auch andere Berufsgruppen wie die Hauswirtschaft in den Blick. Sie werden als „Leistungsträger“ der Gesellschaft anerkannt (Meier-Gräwe 2020a) und ebenso, wie zum Beispiel Pflegepersonal, in öffentlichen Sonderzahlungen berücksichtigt (DHWiR 2020). „Es sieht im Angesicht der Corona-Pandemie gerade so aus, als würde sich zumindest die Systemrelevanz der Sorgeberufe nun endlich ins öffentliche Bewusstsein brennen und auch zu ihrer raschen und längst überfälligen Aufwertung (höhere Löhne, bessere Betreuungsschlüssel usw.) führen“ (Meier-Gräwe 2020b). Diese veränderte Wahrnehmung steht für die Bedeutung der Berufsgruppe. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen sichern den Versorgungsalltag von Familien, von älteren alleinwohnenden Personen, von Menschen in Behinderten- oder Seniorenwohneinrichtungen oder in Krankenhäusern. Die Pandemie verändert zweitens den Arbeitsalltag: Das Robert Koch-Institut (RKI) veröffentlicht seit Bekanntwerden der Pandemie regelmäßig Empfehlungen für die verschiedenen Arbeitsbereiche. Es werden weitreichende hygienische Maßnahmen für den gesamten Alltag in Deutschland empfohlen, die Empfehlungen werden zudem regelmäßig aktualisiert (z.B. RKI 2020a).

Die Anforderungen an Hygienemaßnahmen für öffentliche Bereiche, wie auch für Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens, änderten sich seit Beginn des Lockdowns am 15. März 2020 in Bayern wöchentlich.

Dies wirkte irritierend und chaotisch. Aber niemand, auch nicht das Robert-Koch-Institut, war auf eine Pandemie vorbereitet. Die Eigenschaften des neuartigen Virus mussten erst erforscht werden, um geeignete Maßnahmen zum Schutz der Bevölkerung zu erlassen. Dieser Herausforderung durch die vermeintliche Widersprüchlichkeit wurde in der Presse durch Berichte über „Verschwörungstheoretiker“ zum Thema. Die Sicherstellung der Basishygiene ist eine hauswirtschaftliche Fachkompetenz (HwirtAusv 1999). Auch das mikrobiologische Fachwissen hauswirtschaftlicher Fachkräfte (ebd.) sollte in der Umsetzung der Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts helfen. So ist zu erwarten, dass die zusätzlichen Auflagen auf der Grundlage eines fundierten Hygienemanagements gut bewältigt werden können.

Studien zu den Auswirkungen liegen aufgrund der Aktualität bislang kaum vor. Welche Themen in den einzelnen Tätigkeitsbereichen, die in der vorliegenden Umfrage einbezogen sind, diskutiert werden, wird im Folgenden dargestellt.

Bildungseinrichtungen

Empfehlungen für Schulen verweisen auf die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung und das Bundesministerium für Arbeit und Soziales. „Ziel der vorliegenden Schutzmaßnahmen ist es, die Sicherheit und Gesundheit aller am Schulleben Beteiligten zu gewährleisten, durch Unterbrechung der Infektionsketten die Bevölkerung zu schützen, den Schulbetrieb unter Berücksichtigung der besonderen Hygiene- und Schutzmaßnahmen in sinnvollen Schritten wiederaufzunehmen und zugleich einen mittelfristig andauernden Zustand flacher Infektionskurven herzustellen“ (DGUV 2020). Thematisiert wird der Arbeitsschutz und die Vermeidung des Übertragens des Virus (BMAS 2020).

Zu Beginn der Pandemie wurde bundesweit der Präsenzunterricht eingestellt und durch Online-Unterricht ersetzt. Berichten zufolge waren weder die Schulen, die Lehrerinnen und Lehrer noch die Kinder und Jugendlichen auf eine solche Situation adäquat vorbereitet: Es fehlte sowohl an technischer Ausstattung als auch an technischem Know-How. Der medienpädagogische Forschungsverbund Südwest befragte jugendliche Schülerinnen und Schüler zu ihren Erfahrungen. Demnach bewerteten 32% den Onlineunterricht mit „befriedigend“, etwa 10% mit „ausreichend“, 2, 5% mit „mangelhaft“ und ein Prozent vergab eine glatte 6. Somit war die Hälfte der betroffenen Kinder und Jugendlichen unzufrieden. Gut jede vierte befragte Person (26 %) musste sich den Computer mit jemandem teilen. (mpfs 2020) Dass auch die Lehrerinnen und Lehrer nicht ausreichend digital qualifiziert sind, gibt sogar die Bildungsministerin zu: Es sei „Learning-by-Doing angesagt“ (rnd 2020). Entsprechend sehen Lehrerinnen und Lehrer in einer repräsentativen Umfrage den größten Bedarf bei ihrer Schule bei der Verbesserung der digitalen Kompetenzen des Lehrkörpers – mit 69% gaben fast sieben von zehn Lehrerinnen und Lehrern diese Antwort (Das Deutsche Schulportal 2020). Nach und nach öffnen die Schulen in den Ländern zunächst für kleinere Gruppen von Schülerinnen und Schülern, nach den Sommerferien soll in allen Schulen wieder der Normalbetrieb umgesetzt werden.

Soziale Einrichtungen und Krankenhäuser

Für soziale Einrichtungen und Krankenhäuser sind die Empfehlungen merklich einschneidend, um die dort lebenden vulnerablen Gruppen besonders zu schützen. Die Empfehlungen beinhalten soziale Beschränkungen, um Kontakte und dadurch die Wahrscheinlichkeit der Übertragung des Virus zu reduzieren (z.B. RKI 2020b).

Am Beispiel der Pflegeheime galten zum Zeitpunkt der Befragung folgende Empfehlungen:

- Es wird geraten, nicht zwingende soziale Kontakte zu vermeiden: „Generell sollten soziale Kontakte möglichst über Telekommunikation anstatt über persönliche Besuche erfolgen“ (RKI 2020b: 12); selbst im Fall des Sterbens sollte ein Pflegeheim entsprechend der Situation vor Ort entscheiden, „ob und unter welchen Bedingungen (...) Besuchern der Zutritt gestattet wird“ (ebd.).
- Bei Neuaufnahme oder nach einem zeitweisen Verlassen eines Pflegeheims sollen Bewohnerinnen und Bewohner oder betreute Personen, auch wenn sie keine Symptome zeigen, „möglichst für 14 Tage jedoch mindestens für 7 Tage vorsorglich abgesondert (Einzelunterbringung, ggf. Kohortierung)“ werden (RKI 2020b).
- Für das Personal wird Kohortierung empfohlen, um im Fall des Auftretens des Virus die entsprechende Kohorte isolieren zu können.
- Die persönliche Schutzausrüstung (PSA) „besteht aus Schutzkittel, Einweghandschuhen, mindestens dicht anliegender MNS bzw. Atemschutzmaske und Schutzbrille“ (RKI 2020c). Das Tragen des Mund-Nasen-Schutzes (MNS) wird ohne Pause und für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter empfohlen: „Das generelle Tragen von MNS durch sämtliches Personal mit direktem Kontakt zu besonders vulnerablen Personengruppen (wird) auch außerhalb der direkten Versorgung von COVID-19-Patienten aus Gründen des Patientenschutzes während der Pandemie empfohlen“ (RKI 2020c).

Die Empfehlungen des RKI werden in der Regel in Landesrecht und lokale Regelungen überführt. Sie stehen im Spannungsfeld zwischen „hygienisch richtig“ und „sozial fatal“, was entsprechend breiten Widerstand hervorgerufen hat.

Dass die Besuchs- und Ausgangsbeschränkungen für viele Menschen mit Behinderung „mehr Ausgrenzung denn je“ bedeuten, betont der Deutsche Behindertenrat (DBR 5. Mai 2020). Besonders in der Altenhilfe regt sich breiter Widerstand: In Altenpflegeheimen müsse „verhältnismäßig“ vorgegangen werden (AWO 25. Mai 2020) und Präsenzkontakt auch zu Angehörigen gewährleistet werden (Bagso 27. April 2020), Heime dürften „nicht zu Gefängnissen werden“ (DGGG 24. April 2020).

Auch die wissenschaftlichen Fachgesellschaften reagieren: Unter dem Dach der Deutschen Gesellschaft für Pflegewissenschaft e.V. wird zurzeit (Stand: Juli 2020) die Leitlinie „Soziale Teilhabe und Lebensqualität in der stationären Altenhilfe unter den Bedingungen der Covid-19-Pandemie“ erarbeitet, an deren Formulierung die dgH beteiligt ist. Ziel ist es, den negativen Einfluss auf die Lebensqualität für die Bewohnerinnen und Bewohner zu verringern; ein Anliegen der Vertreterinnen der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft ist die Sicherung der Personenorientierung und hauswirtschaftlichen Betreuung (dgH 2012) auch während der Corona-Pandemie. Die Perspektiven der Bewohnerinnen und Bewohner sollen handlungsleitend sein. In einer Online-Umfrage der Deutschen PalliativStiftung mit Sitz in Fulda (Hessen) und Pflegewissenschaftlern der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (Sachsen-Anhalt) wird ermittelt, wie in Pflegeeinrichtungen mit der aktuellen Situation der Corona-Pandemie umgegangen wird (Altenheim 2020a). Mit den Fragen wird die Lage in der Pflege erhoben; Fragen zur hauswirtschaftlichen Versorgung fehlen allerdings gänzlich (vgl. Deutsche PalliativStiftung und MLU o. J.).

Zu Beginn der Pandemie waren die Kapazitäten der Krankenhäuser leitend: Die Anzahl der Intensivbetten und die nicht ausreichende Ausrüstung mit persönlicher Schutzausrüstung wurde dargestellt; viele Patientinnen und Patienten mieden den Krankenhaus- und Arztbesuch aus Angst vor Ansteckung. Zugleich waren große Teile der Bevölkerung dem medizinischen und pflegerischen Personal regelrecht dankbar für seinen Einsatz und klatschte abends um neun von Fenstern und Balkonen.

Nachdem die Behandlungskapazitäten in Deutschland ausgereicht haben, scheint das Virus in Krankenhäusern vor allem als medizinische Fachfrage bedeutend.

Besonders aus dem medizinischen Bereich, aber auch aus Pflegeheimen wird berichtet, dass es an Schutzkleidung fehlt (z.B. SZ 2020, NDR 2020, Augsburgener Allgemeine 2020). Zugleich besteht in dem Beruf offensichtlich eine erhöhte Gefahr, sich mit dem Virus anzustecken, sodass gesetzliche Unfallversicherer in Deutschland in fast 6 000 Fällen Covid-19 als Berufskrankheit anerkannt haben (Altenheim 2020b).

Außerdem scheint gerade im Gesundheitsbereich eine hohe psychische Belastung der Beschäftigten vorzuliegen: Aus einer Untersuchung auf Basis von Daten der AOK geht hervor, dass zwischen März und Mai 2020 Beschäftigte im Gesundheitswesen am stärksten von Krankschreibungen im Zusammenhang mit Covid-19 betroffen waren. In Berufen der Altenpflege sei die Fehlzeiten-Rate mit 1 283 Betroffenen je 100 000 AOK-Versicherten Beschäftigten so hoch wie in keinem anderen Beruf, aber auch in der Gesundheits- und Krankenpflege mit 1 237 Betroffenen je 100 000 Beschäftigten herrsche ein hoher Anteil. Zum Vergleich: Der Durchschnittswert liegt je 100 000 AOK-Versicherten bei 474 Betroffenen (Wissenschaftliches Institut der AOK am Mittwoch, zit. nach Altenheim 2020b).

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Gesonderte Empfehlungen von öffentlichen Stellen wie dem RKI für Haushaltsnahe Dienstleister existieren nicht. Im Themenfeld werden vor allem zwei Themen diskutiert: Sicherung der Finanzen aufgrund ausgefallener Einnahmen und Einhalten von Hygieneregeln.

Für Anbieter von haushaltsnahen Dienstleistungen in privaten Haushalten wurde schon im März ein Leitfaden veröffentlicht, herausgegeben vom Deutschen Hauswirtschaftsrat und dem Projekt „oikos-plus“ des Diakonischen Werkes Württemberg (DHWiR & DW 2020a).

Gleich zu Beginn des Papiers ist das herrschende Spannungsfeld aufgezeigt: alle Maßnahmen des Infektionsschutzes einzuhalten und die Existenz des Betriebes zu sichern. „Die Frage der Existenzsicherung stellt sich dabei Solo-Selbstständigen sowie kleinen und Kleinstunternehmen am dringendsten, zu denen viele haushaltsnahe Dienstleistungsanbieter zählen“ (ebd.: 1). Im Gegensatz zu Bildungseinrichtungen, sozialen Einrichtungen und Krankenhäusern, die jeweils relativ krisenfest mit öffentlichen Mitteln finanziert sind, geht es bei den Dienstleistern um die wirtschaftliche Existenz. Den Dienstleistern wird empfohlen, die bestehenden Sorgen anzusprechen: „Sprechen Sie Sorgen an: Machen Sie Ihre Auftragslage und wirtschaftliche Situation des Unternehmens transparent. Zeigen Sie Möglichkeiten und Wege auf, wie das Unternehmen damit umgehen kann und wird“ (DHWiR & DW 2020a: 4). Da Sorgen vor allem in der Existenzfrage liegen, gibt es umfangreiche Hinweise zu finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten bis hin zur Grundsicherung.

In der dazugehörigen Pressemitteilung werden zusätzlich Sorgen bezüglich der Gesundheit des Personals angesprochen. Es gehe insbesondere um den Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit dem Virus (DHWiR & DW 2020b). Beim BHDU, dem Bundesverband Haushaltsnaher Dienstleistungsunternehmen e.V., stellt es sich ähnlich wie im Leitfaden dar: Unter dem Stichwort „Corona“ finden sich Informationen zu finanziellen Fragen, einige wenige auch zu Hygienefragen (BHDU o.J.).



3. Fragebogen

Im Folgenden ist der veröffentlichte Fragebogen abgebildet. Neben der Abfrage der beruflichen Tätigkeit, stellt er vier offene Fragen und lädt so zum Erzählen ein.

| |
|--|
| <p>Wo sind Sie beruflich tätig?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Seniorenheim<input type="checkbox"/> Behinderteneinrichtung<input type="checkbox"/> Krankenhaus<input type="checkbox"/> Hauswirtschaftliche Dienstleistungen<input type="checkbox"/> Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft<input type="checkbox"/> Unterricht in Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen<input type="checkbox"/> Sonstiges |
| <p>1. Mit welchen Herausforderungen sind Sie durch die Corona-Pandemie konfrontiert?</p> <p>Klicken Sie hier, um Text einzugeben</p> |
| <p>2. Durch welche Maßnahmen haben Sie diese Herausforderung gemeistert? (In den Bereichen Versorgung, Wäschepflege, Reinigung, Hygiene, Mitarbeiterführung, Umgang mit Azubis und Schülern)</p> <p>Klicken Sie hier, um Text einzugeben</p> |
| <p>3. Wird sich aus Ihrer Sicht der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt bzw. die Aus- und Fortbildung durch die Corona-Pandemie verändern?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ja<input type="checkbox"/> nein <p>Wenn ja, wie?</p> <p>Klicken Sie hier, um Text einzugeben</p> |
| <p>4. Was brauchen Sie, um zukünftige Krisen noch besser bewältigen zu können?</p> <p>Klicken Sie hier, um Text einzugeben</p> |

Abbildung 1: Fragebogen der Umfrage „Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie“

4. Hauswirtschaftlicher Tätigkeitsbereich

Bei einigen Fragebögen fehlt die Angabe des Berufsfeldes. Auch aus den Antworten kann, bei 15 Fragebögen, kein eindeutiger Rückschluss auf das Tätigkeitsfeld gezogen werden.

Nicht alle Berufsfelder sind gleich stark vertreten. So ist, beispielsweise, der Anteil der Fragebögen aus dem Unterricht (beide Rubriken zusammengefasst), mit 45 von 140 Antworten, sehr hoch. Die Kategorie „Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft“ ist hauptsächlich von Lehrerinnen und Lehrern der Berufs- und Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung und der Fachschulen für Ernährung und Haushaltsführung angekreuzt worden.

Bei den Lehrkräften kann nicht zweifelsfrei davon ausgegangen werden, dass immer nur eine Person den Fragebogen beantwortet hat.

In den anderen Tätigkeitsfeldern ist dies wahrscheinlicher, da dort in der Regel nur wenige hauswirtschaftliche Fachkräfte arbeiten.

Im nachfolgenden Kapitel werden die Antworten auf die einzelnen Fragen nach den Tätigkeitsfeldern geclustert. Es wird der Wortlaut der Antworten genommen, dies erklärt mögliche sprachliche oder grammatikalische Ungenauigkeiten.

| Berufsfeld | Anzahl |
|--|------------|
| Seniorenheim | 23 |
| Behinderteneinrichtung | 8 |
| Krankenhaus | 5 |
| Hauswirtschaftliche Dienstleistungen | 24 |
| Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft | 29 |
| Unterricht in Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | 17 |
| Sonstiges | 19 |
| Ohne eindeutige berufliche Zuordnung | 15 |
| Gesamt | 140 |

Tabelle 1: Wo sind Sie beruflich tätig?

5. Mit welchen Herausforderungen sind Sie durch die Corona-Pandemie konfrontiert?

5.1. Seniorenheim

Hygienemaßnahmen, Konzepte und corona-bedingte Vorschriften:

- neue/ strengere Hygienebestimmungen erarbeiten, schulen (MA, Bewohner und Bewohnerinnen, Besucher und Besucherinnen), umsetzen, kontrollieren (V)
- unterschiedliche Anforderungen an Hygiene von Staatsregierung, Träger, städtisches Gesundheitsamt vereinen und die täglichen Updates umsetzen (III)
- Konzept zum Umgang mit Covid-19 in Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen bzw. für den kompletten Betrieb erstellen (Pflege, Einrichtungsleitung)
- Konzept erstellen, wie im Fall eines Ausbruchs die Verpflegung aller Bewohner und Bewohnerinnen aus der betriebs-eigenen Küche sichergestellt werden kann
- Bewohner und Bewohnerinnen und Angehörige/ Klienten/ Gäste, die die Art und die Umsetzung der Hygienemaßnahmen in Frage stellen und es besser wissen

Mehrarbeit durch:

- vermehrte Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten (XII)
- ausbleibende Hilfe durch Praktikanten und Praktikantinnen/ Schüler und Schülerinnen
- MA fallen aus wegen fehlender Kinderbetreuung/ Quarantäne (II)
- erhöhtes Wäscheaufkommen (V)
- ständige Schulung der MA (aktuelles Hygienekonzept, Allgemeiner Umgang mit Hygiene, Sensibler Umgang mit Klienten) (II)

- längere Arbeitswege im Haus, durch Bereichssperrung und verschlossene Türen, Schleusenbereiche (IV)
- Hilfsdienste anderer Abteilungen/ Bereiche/Lieferanten fallen weg, um Kontakte zu vermeiden -> auch schwere Lieferungen müssen selber verräumt werden
- zusätzliche Versorgung der MA

Mitarbeiter/innen und Team:

- Unsicherheit bei MA / psychische Belastung der MA /unterschiedliche Einstellung der MA (von Verschwörungstheoretikern bis hin zu MA mit panischer Angst vor Ansteckung) (V)
- MA dafür sensibilisieren, dass sie mit ihrem Handeln Verantwortung für die Gesundheit der Bewohner tragen (kranke MA nach Hause schicken) (III)
- schwierige Dienstplanung (neue Abläufe, geänderte Zeiten um Kontakte zu minimieren, hoher MA-Ausfall)
- Tragen der Mund-Nase-Bedeckung (MNB) nervt und führt dazu, dass sich die Arbeit schwerer /anstrengender anfühlt (IV)

Materialbeschaffung:

- Material beschaffen, um innerhalb kürzester Zeit von Buffetversorgung auf Zimmerservice umstellen zu können
- erhöhte Materialkosten
- Lieferschwierigkeiten (Schutzbekleidung, Desinfektionsmittel, Einmalprodukte) (V)

Bewohner und Bewohnerinnen sind:

- traurig
- verunsichert, ängstlich
- frustriert, nicht ausgelastet (dürfen nicht raus)
- vereinzelt in Quarantäne zu versorgen

Sonstiges:

- Kontaktbeschränkungen (II)
- Suche nach bestmöglichem Schutz für Bewohner/innen und MA (II)
- Durchsetzung der Abstandsregeln (MA-Bewohner/in, Bewohner/in-Angehörige, Bewohner/in-Bewohner/in) (III)
- MA erledigen vermehrt private Besorgungen für die Bewohner/innen
- schnell Fachwissen über das Virus aneignen, um angemessen reagieren zu können (im persönlichen Kontakt und beim Konzept schreiben)

5.2 Behinderteneinrichtung

Hygienemaßnahmen, Konzepte und coronabedingte Vorschriften:

- Umsetzung und Schulung der Verordnungen und Erlasse
- mehr Hygiene im Haus und in öffentlichen Bereichen

Mitarbeiter/innen und Team:

- Auszubildenden Aufgaben für zu Hause zusammenstellen
- Praktikumsunterbrechungen
- Angst der MA vor Behördenwillkür
- panische MA, die Desinfektion als „Allheilmittel“ in der Krise betrachten
- MA informieren und Anleiten ohne direkten Kontakt

Arbeitsprozesse und Strukturen:

- fachlich unzureichend geschultes Personal in der Betreuung -> Hauswirtschaftliches Personal in ständiger Aufklärungsarbeit
- professionelle Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten mit Rücksicht auf die Beeinträchtigungen der Bewohner und Bewohnerinnen
- Bereiche trennen
- Arbeitsschichten den Anforderungen anpassen
- Durchsetzung und Kontrolle der verschärften Reinigungsarbeiten
- erhöhter Arbeitsaufwand durch Vorschriften
- Mehraufwand, da externe Dienstleister weggefallen sind (Reinigung und Verpflegung)
- plötzlicher Ausfall der zu verpflegenden Personen (nur noch 5 von 120 Internatschülern)
- Wie beschäftige ich mein Personal, wenn die Internatsschüler nicht im Haus sind?

Materialbeschaffung:

- Beschaffung von PSA

Sonstiges:

- Abstandsregeln durchsetzen (II)
- beständige Kommunikation der Verhaltenshinweise der Landesregierung (II)

5.3 Krankenhaus

Hygienemaßnahmen, Konzepte und coronabedingte Vorschriften:

- Anpassung der Hygieneanforderungen
- vermehrtes Desinfizieren (II)
- größerer Verbrauch von Desinfektionsmitteln
- Arbeiten mit MNB (II)
- erhöhtes Reinigungsaufkommen

Arbeitsprozesse und -strukturen:

- Anpassung der Arbeitszeiten und Arbeitsabläufe
- positiv getestete Patienten und Verdachtsfälle

Sonstiges:

- viel Improvisation
- Unsicherheit der MA, da über das neue Virus noch nicht viel bekannt ist
- Kontakteinschränkungen

5.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Hygienemaßnahmen, Konzepte und coronabedingte Vorschriften:

- erhöhte Hygienemaßnahmen (IV)
- häufiges Händedesinfizieren schadet der Haut
- bei der Betreuung von Kleinkindern sind Abstand und MNB nicht möglich

Materialbeschaffung:

- Lieferschwierigkeiten bei PSA, Einwegartikel, Hygieneartikel (III)

Verdienstausfall wegen:

- Wegfall der Einsätze in den Familien, z.B. wg. Kurzarbeit oder Zwangsurlaub der Eltern (VII)
- Risikogruppen wünschen keine Besuche mehr (III)
- Absage von Reinigungsaufträgen (z.B. in Schulen)
- Absage von angebotenen Hauswirtschaftskursen für externe Kunden
- Schließung der Cafeteria (II)

Mitarbeiter/ innen und Team:

- erhöhter Krankenstand der MA (II)
- MA hatten anfangs keinen Anspruch auf Notbetreuung der Kinder
- weniger persönlichen Kontakt zu den MA vor Ort
- schwierige MA-Planung: bei MA-Ausfall darf nicht stockwerksübergreifend geholfen werden
- laufende MA-Rekrutierung kommt zum Stillstand, Einarbeitungen und Schulungen sind aufgrund von Zeit- und Personalmangel kaum möglich
- Einschränkung der privaten Kontakte, um Klienten der Risikogruppe zu schützen
- psychische Belastung:
 - Angst vor unbekanntem Virus (II)
 - Angst, Klienten durch eigenes Verhalten zu gefährden
 - drohende Kurzarbeit samt den finanziellen Einbußen
 - Arbeiten mit Abstandsregeln (II)

Arbeitsprozesse und -strukturen:

- Abstandsregeln können wegen beengten Wohnverhältnissen nur schwer umgesetzt werden
- Mehraufwand bei organisatorischen Arbeiten
- keine Alltagsbegleitung mehr möglich (II)
- erhöhter Aufwand an Zeit und Material für Reinigung und Desinfektion
- psychische und physische Belastung durch MNB (II)

Kunden/Klienten:

- Umgang mit Risikogruppen (III)
- Unwissenheit der Klienten/Kunden bzgl. Viren, Verbreitung von Krankheiten, Tröpfcheninfektion -> kein Verständnis für die Maßnahmen
- vor allem ältere Klienten/ Kunden suchen mehr Kontakt, das ist aber mit Abstandsregelung und MNB (kein Lippenlesen möglich) schwierig
- Kunden immer wieder auf Abstandsregeln hinweisen (II)
- Umgang mit Angehörigen, die plötzlich zu überfürsorglichen Hennen für ihre pflegebedürftigen Angehörigen geworden sind

5.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

OFFLINE-Unterrichtsgestaltung:

- Abstandsregeln bei praktischen Unterweisungen (XI)
- schwierige bauliche Voraussetzungen wie kleine Kochnischen -> Gruppen müssen noch stärker verkleinert werden (II)
- Hygieneregeln durchsetzen (II)
- MNB
- verkleinerte Gruppengrößen (V)
- Platzmangel
- Prozesse bei Prüfungen den aktuellen Vorgaben anpassen (kleinere Gruppen, mehr Termine)
- keine Gruppenarbeiten (II)
- wenig Praxisunterricht

ONLINE-Unterrichtsgestaltung:

- generelle Kontaktsperre (II)
- schlechte EDV-Ausstattung bei Schülern und Lehrern
- Praxisunterricht im Selbststudium schwierig
- Schüler und Lehrer haben keine Erfahrung im Onlineunterricht (II)
- Schüler trotz Kontaktsperre zum Lernen motivieren (III)
- eine Form finden, um während der Homeschoolingzeit mit allen Schülern in Kontakt zu bleiben (III)
- neue Unterrichtsform (online) entdecken und gut nutzen lernen (II)

Prüfungen:

- Prüfungssituationen konnten nicht realitätsnah gestaltet werden
- Wie können die Abschlussklassen ohne Präsenzunterricht auf die Prüfungen vorbereitet werden?
- Für die Zulassung einer Schwangeren zur Abschlussprüfung musste eine Gefährdungsbeurteilung erstellt werden -> Mehrarbeit

Sonstiges:

- Herausforderung für die Schüler/innen: Die eigene Wohnung, die eigentlich ein privater Rückzugsort ist, wurde plötzlich auch zum Lern- und Arbeitsort
- Unterrichtsausfall (VII)
- Hygienepläne machen den Arbeitsalltag umständlicher
- Umgang mit verunsicherten Schülern und Schülerinnen (III)
- Schüler mussten in Quarantäne, wegen Verdachtsfällen im Betrieb
- angemessener Einsatz von Desinfektionsmitteln
- externe Referenten und Praktikumsbetriebe haben abgesagt
- bei der Ausbildung im häuslichen Umfeld lassen sich nicht immer alle Corona-Hygienebestimmungen einhalten
- fehlende Gruppendynamik und Gemeinschaftsgefühl unter den Schülern
- keine Einschränkungen durch regulär sehr kleine Kursgruppen

5.6 Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen

ONLINE-Unterrichtsgestaltung:

- Praxiseinheiten fallen weg (II)
- Überprüfung der häuslichen Aufgaben
- Unterrichtsinhalte vermitteln ohne die direkte Reaktion der Schüler/innen zu sehen und darauf reagieren zu können

OFFLINE-Unterrichtsgestaltung:

- Hygienestandards umsetzen und durchsetzen (III)
- kein fachpraktischer Unterricht in Klasse 7 und 8, nur theoretisch. Schüler können nur zu Hause selbst ausprobieren (haben aber teilweise nicht die finanziellen Möglichkeiten) (II)
- im fachpraktischen Unterricht in Klasse 9 nur ein Schüler pro Kochkoje
- reguläre Klassengruppen sind zu groß für die Räumlichkeiten
- enge bauliche Gegebenheiten
- Einzelarbeit und Frontalunterricht statt Teamarbeiten
- MNB
- reduzierte Gruppengrößen

Prüfungen:

- Prüfungsvorbereitung nur unzureichend, da Praxiseinheiten wegfallen und Theorieunterricht nur über Lernpakete oder online stattfinden kann
- Prüfungsabläufe müssen anders organisiert werden (II)

Sonstiges:

- Lehrarbeit ist zur Computer-/Büroarbeit geworden
- Praxiseinheiten fallen weg (VIII)
- Schüler/innen können sich nicht so intensiv mit der Lebensmittelverarbeitung auseinandersetzen
- Praxiseinheiten müssen im nächsten Schuljahr nachgeholt werden
- digitale Ausstattung der Lehrer/ Schüler/ Schule

5.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten

Hygienemaßnahmen, Konzepte und coronabedingte Vorschriften:

- an die Corona-Pandemie angeglichenes Hygienekonzept erstellen (IV)
- Pandemieplan erstellen
- Konzept erstellen, wie die Wiedereröffnung des Gästehauses vonstatten gehen könnte
- allgemeine Vorschriften umsetzen (II)
- konkrete Informationen umzusetzen der Maßnahmen kamen teilweise sehr kurzfristig
- Konzept erstellen, um Kontakte zwischen HW-Kräften, Kindern, Einrichtungspersonal zu minimieren
- angemessener Einsatz von Desinfektionsmitteln (panisches „zu viel“ vs. „man weiß nicht, wann man wieder welches geliefert bekommt“) (II)
- erhöhtes Wäscheaufkommen (mehr Handtücher, Lappen, Stoffmasken...)

Mitarbeiter/innen und Team:

- MA-Planung
- keine Info von der Berufsschule, wie mit der Anwesenheitspflicht der Praktikanten umgegangen werden soll
- Umgang mit verunsicherten MA (III)
- geänderter Personaleinsatz (II)
- MA in neuen Hygieneregeln schulen und kontrollieren
- MA täglich mit den aktuellsten Informationen versorgen

Arbeitsprozesse und -strukturen:

- stark wechselnde Kinderzahlen (Kinderbetreuung) (II)
- rapide sinkende Gästezahlen (Kita-Catering) und finanzielle Einbußen
- LM aus dem Lager konservieren und schnell verbrauchen bevor das MHD abläuft
- wenn nur wenig Personen zu verpflegen sind, selber einkaufen statt liefern lassen
- von heute auf morgen mussten analoge Arbeitsprozesse digitalisiert werden
- neue Anlieferprozesse (Betretungsverbot für Außenstehende)
- geänderte Essenabhol- und -verteilvorgänge
- Reinigungsprozesse umstrukturieren

Sonstiges:

- behördliche Hausschließungen (2x Gästehaus, 1x Gastronomie) mit allen Konsequenzen: Kurzarbeit, finanzielle Einbußen (III)
- finanzielle Einbußen durch Betriebschließung (Gastronomie)
- Kurzarbeit (II)

- Wie kann Tischgemeinschaft mit Abstand geregelt werden? (vollstationäre Mutter-Kind-Wohngruppe)
- betriebliche Entscheidungen: Melde ich Kurzarbeit an? Wenn ja, wann? Muss ich MA aus finanziellen Gründen kündigen?
- Wie können MA und Gäste geschützt werden?
- Beschaffung von Schutzausrüstung und Material (III)
- Serviceregeln verändern à la „Mit Abstand zum Gast Service bieten“
- MNB durchsetzen und schauen, wo sie eventuell nicht nötig sind, um MA und Kindern/Jugendlichen den Alltag zu erleichtern
- Anfertigen von waschbaren Stoffmasken

5.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung

Hygienemaßnahmen, Konzepte und coronabedingte Vorschriften:

- Abstandsregeln durchsetzen
- Konzept zur angemessenen und sinnvollen Desinfektion erarbeiten
- Umsetzung der Hygienemaßnahmen im Arbeitsalltag (III)
- Vorschriften kamen sehr kurzfristig und vermittelten den Eindruck sich zu widersprechen

Erhöhter Arbeitsaufwand:

- wegen vermehrten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten (II)
- MA fallen weg, weil sie keinen Anspruch auf Notbetreuung haben

Mitarbeiter/ Mitarbeiterinnen und Team:

- Wie beschäftige ich meine MA, wenn alle Kita-Kinder zu Hause sind?
- Ausbildung von HW-Azubis in Kitas gerade nur schwer möglich
- Umgang mit verunsicherten MA (teilweise mit wenig Deutschkenntnissen, dadurch wurde die Kommunikation noch schwieriger)

Sonstiges:

- Lieferprobleme bei PSA (II)
- allgemein situationsgerecht zu handeln
- nicht alle Schüler/innen (Alter und Kontext ist unklar) haben Zugang zu Laptops, PC oder Smartphone
- der freien Referententätigkeit kann nicht nachgegangen werden, da alle Kurse abgesagt wurden
- komplette Stilllegung des Betriebs (Catering)
- ständig wechselnde Kinderanzahl in Kitas erschwert die Speisenplanung
- Umsetzung der Abstandsregeln bei Arbeiten in privaten Haushalten

6. Durch welche Maßnahmen haben Sie diese Herausforderungen gemeistert?*

6.1 Seniorenheim

Hygienemaßnahmen, Konzepte:

- Durchsetzung der Abstandsregeln, wo immer möglich (IV)
- Großveranstaltungen wurden abgesagt
- Hygienekonzept überarbeitet
- Arbeitsanweisungen verfasst
- Pandemieplan mit allen Abteilungsleitern der Einrichtung entwickelt

Mitarbeiter/ innen und Team:

- psychischem Druck der MA durch positive Rückmeldungen, gute Laune, kleine Geschenke, Musik während der Arbeit begegnen (V)
- Überstundenabbau
- Verteilen von „Söder-Brezn“ und „Söder-Schorle“ an MA (kleine Verpflegung für Zwischendurch)
- MA-Schulungen (z.T. online) zu Themen wie:
 - Hygienekonzept (inkl. Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, Eigenschutz im beruflichen und privaten Umfeld) (VII)
 - Wie wird im Falle eines Ausbruchs in der Einrichtung vorgegangen?
 - sinnvoller Einsatz von geeigneten Ressourcen (v.a. Desinfektionsmittel ;-)

Anpassung und Optimierung der Arbeitsabläufe (VII):

- tägliche Desinfektion aller Türgriffe, Handläufe, Lichtschalter (III)
- Tragen (und häufiges Wechseln) von Einmalhandschuhen
- tägliche Teambesprechung (III)
- Arbeitsplätze, soweit möglich, räumlich getrennt
- MNB verpflichtend (II)
- Bewohner/innen essen auf ihren Zimmern anstatt in Tischgemeinschaft zu speisen (III)
- MA-Verpflegung in separater Küche zubereitet
- Schleusenbereiche eingerichtet
- Dienstpläne angepasst (neue Abläufe, Kontaktminimierung, Kinderbetreuung, Arbeitszeiten verlängert, um längere zusammenhängende Ruhezeiten zu geben) (II)
- neues Zweischichtsystem entwickelt: Jedes Team arbeitet 14 Tage durchgängig und hat dann 14 Tage Pause um übernehmen zu können, falls im anderen Team Fälle auftreten sollten
- Verhaltenshinweise /Arbeitsanweisungen überall ausgehängt
- abteilungsübergreifende Zusammenarbeit, wo möglich, reduzieren (Kontaktminimierung)

*In den Bereichen Versorgung, Wäschepflege, Reinigung, Hygiene, Mitarbeiterführung, Umgang mit Azubis und Schülern

- abteilungsübergreifende Zusammenarbeit:
 - Hauswirtschaftskräfte helfen bei der Essensausgabe
 - Pflegekräfte helfen bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
 - Pflegekräfte räumen Wäsche auf den Stationen selbst ein, um Kontakte zwischen Bewohnern/Pflegekräften und Wäsche-MA zu reduzieren
 - alle müssen bei der Wäsche mithelfen
- Bereitstellung geeigneter Arbeitsmittel:
 - persönliche Schutzausrüstung (PSA): Schutzkittel, Handschuhe, MNB (V)
 - zusätzliche Desinfektionsständer

Sonstiges:

- als Führungskraft immer wieder Präsenz zeigen und Ansprechpartner sein, um Ängsten und Unsicherheiten von MA/ Bewohnern/... zu begegnen (II)
- Besuchsverbot auch für Praktikanten und Schüler (-> Mehrarbeit) (III)
- erhöhter MA-Einsatz (IV)
- Inanspruchnahme von Spenden und Subventionen
- eigenständige Recherche über den Virus
- Beratungs-/Schulungsangebote von Firmen und Fachpersonal genutzt
- Materialbestellung über den Katastrophenschutz oder bestehende betriebsübergreifende Netzwerke

6.2 Behinderteneinrichtung

Hygienemaßnahmen:

- tägliche Desinfektion
- Hinweisschilder zu Abstandsregeln und MNB
- ständige Überarbeitung der Hygienepläne und Schulung der MA in den Neuerungen (z.T. online) (V)
- MNB verpflichtend
- zentrale Steuerung aller Maßnahmen durch das vorhandene Hygiene- und HW-Management

Materialbeschaffung:

- möglichst große Lagerhaltung von PSA und Desinfektionsmittel (II)
- feste Lieferanten

Betriebsinterne Abläufe, Arbeitsprozesse, Arbeitsumwelt:

- Arbeitszeiten neu strukturiert (neue Schichtzeiten)
- Grundreinigungsarbeiten vorgezogen
- Erlaubnis für Überstunden gegeben
- Überstundenabbau
- zeitweise Kurzarbeit

Informationsmanagement:

- ständiges „in Kontakt bleiben“ mit den MA
- häufige Meetings mit allen Abteilungen der Einrichtung
- Teilnahme an interner abteilungsübergreifender Coronakommission
- Zoomkonferenzen

Sonstiges:

- Unterlagen für Azubis per Mail versendet und Unterricht online (MS-Teams) durchgeführt

6.3 Krankenhaus

- strikte Einhaltung des Hygieneplans
- tägliche Information der MA über Neuerungen (III)
- flexibler Dienstplan
- Handlungspläne für verschiedene Szenarien entworfen
- enge, abteilungsübergreifende Zusammenarbeit
- Änderung der Arbeitszeiten
- detaillierte Vorgaben und Arbeitsanweisungen von Hygienefachkraft und Krisenteam umgesetzt

6.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Hygienemaßnahmen:

- Handlungsanweisungen (in Rücksprache mit Gesundheitsamt und Arbeitssicherheitsdienst) ausgearbeitet und MA darin geschult
- Reinigungs- und Hygienepläne überarbeitet (III)
- Reinigung teilweise mit Desinfektionsmittel
- Abstandsregeln/ MNB/ PSA (XIII)
- Reinigungs- und Desinfektionsprotokolle für Kunden sichtbar ausgehängt
- Verwendung von Hygienereiniger

Umgang mit Kunden und MA/ Informationsmanagement:

- viele Gespräche mit Kunden und MA, Azubis (II)
- Verständnis für Ängste der Kunden
- Sensibilisierung des Personals

- enger Informationsaustausch mit Kunden (gibt es Infektionsfälle im HH? Änderungen bei Leistungswünschen? Räumliche Trennung möglich?) (II)
- tägliche Information über die Behördenseiten und Medien
- Informationsweitergabe an jeden Teamleiter einzeln und nicht an gesammelte Belegschaft
- Gespräche / Meetings im Außenbereich durchgeführt
- Erfahrungsaustausch mit Netzwerkpartnern

Betriebsinterne Abläufe, Arbeitsprozesse, Arbeitsumwelt:

- DL-Angebot eingeschränkt (III)
- DL-Angebot erweitert
- flexiblere Arbeitszeiten eingeführt (II)
- Zeit für andere Arbeiten genutzt
- Arbeitsabläufe umorganisiert
- räumliche Trennung: Kunde hält sich während der Reinigung/ Wäschepflege etc. in einem anderen Raum auf (III)
- Bestellung von LM per Email
- telefonische Betreuung

Sonstiges:

- bei Schulungen auf kleine Gruppengrößen geachtet -> mehrere Durchgänge
- Materialbeschaffung über Netzwerkkontakte
- Teilnahme an Webinar um Wissen über Corona und Umgang zu erlangen
- keine Annahme von privaten Aufträgen, sondern vermehrt Aufträge von Krankenkassen und Unfallversicherungen angenommen, dadurch hatten wir genügend Arbeit

6.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

ONLINE-Unterricht:

- Theorieunterricht als Fernunterricht (IV)
- Videoclips
- Schüler/innen sollen Fotos praktischer Übungen einsenden (Nachbesprechung notwendig) (III)
- viel Geduld gegenüber den Schülern zeigen
- Arbeitsaufträge sehr detailliert dokumentieren
- hauptsächliche Wiederholung des schon bekannten Lehrstoffs, nur wenig neuer Inhalt (II)
- Schüler/innen ermutigen gelernte Inhalte im privaten Haushalt auszuprobieren
- Papier-Lernpakete
- Betreuung übers Telefon (II)
- zeitliche Flexibilisierung der Unterrichtszeiten

OFFLINE-Unterricht:

- Umzug in einen größeren Raum (II)
- so gut es geht, für den praktischen Unterricht Einzelarbeitsplätze schaffen
- Hygiene- und Abstandsregeln (IV)
- Laufwege im Schulgebäude mit Klebeband auf dem Fußboden markiert
- Hinweisschilder im Schulgebäude ausgehängt
- Arbeitsplätze häufiger reinigen/ desinfizieren
- Auswahl der praktischen Übungen anpassen (z.B. Fensterputzen im Außenbereich)

- Aufteilung der Klassen -> Mehrarbeit für Lehrkräfte (IV)
- Unterricht in mehreren Schichten
- Frontalunterricht statt Gruppenarbeiten (II)
- MNB (VII)
- Umgang mit Online-Unterrichtssoftware (z.B. Zoom) mit den Schülern an PC und Smartphone üben
- Desinfektionsmittel in jeder Klasse (III)
- häufiges Lüften
- alle Pausen im Klassenzimmer verbringen

Hygienemaßnahmen:

- Tellerservice in der Mensa
- Spuckschutz montiert
- zusätzliche Desinfektionsmöglichkeiten
- neue Reinigungspläne für Reinigungskräfte und entsprechende Schulungen
- Zusammenarbeit mit Sicherheitsbeauftragten

Beziehung: Lehrkraft-Schüler/innen:

- als Lehrkraft darauf achten, dass man eine Vorbildfunktion im Umgang mit der Krise hat
- immer wieder Gespräch mit den Schülern suchen („real“, per Post, Telefon oder Mail) (III)
- Fragen der Schüler zur Coronapandemie beantworten
- gute Laune und Zuversicht verbreiten
- im Gespräch mit den Schülern Feedback zu Unterrichtsgestaltung und -inhalt einholen

Sonstiges:

- eigene Recherchen, um Wissen über Covid-19 zu erlangen und weitergeben zu können
- Abschlussfeier und „Tag der offenen Tür“ abgesagt
- Abläufe geändert

6.6 Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen

ONLINE-Unterricht:

- Mithilfe des Schulmanagers (Online-Organisationsplattform für Schulen)
- Unterricht per Videokonferenz
- Aufgaben und Hilfestellungen wie YouTube-Videos online verschickt (II)
- selbst YouTube Videos erstellen und hochladen
- eigenes Konzept finden, um die Schüler/innen im Homeschooling zu unterrichten

OFFLINE-Unterricht:

- Erstellung eines Hygienekonzeptes für die Schule (II)
- MNB (II)
- Abstandsregeln durchsetzen
- Arbeitsflächen und -geräte häufig desinfizieren (III)
- Arbeitsräume regelmäßig lüften
- größere Klassen in kleine Gruppen aufteilen (-> Mehraufwand wegen mehreren Durchgängen) (II)
- nur ein Schüler pro Kochkoje
- gemeinsames Essen fällt weg (II)
- Abspülen mit PSA (II)

- Kochkojen mit Plexiglas räumlich getrennt
- Küchenwäsche wird mit Hygienewaschpulver gewaschen
- Schüler/innen für Hygiene und Infektionsgeschehen sensibilisieren
- kein Angebot für die Pausenverpflegung

Sonstiges:

- Prüfungen als Einzelprüfungen gestaltet (III)
- zusätzliche Hygienemaßnahmen (*leider nicht weiter erläutert)
- praktische Inhalte unter Verwendung von Videos nur theoretisch behandelt (II)
- der Unterricht fiel komplett aus
- Schüler/innen sehr individuell betreut

6.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten

Informationsmanagement:

- regelmäßige Zoomkonferenzen
- Informationen täglich ausgetauscht und weitergegeben (III)
- regelmäßig mit Netzwerkpartnern Erfahrungen ausgetauscht (II)
- viele Gespräche mit MA (II)

Betriebsinterne Abläufe, Arbeitsprozesse, Arbeitsumwelt:

- digitale Lösungen gefunden (z.B. Berichtsheft in Cloud hochgeladen)
- Schulungen für MA und Azubis (II)
- Terminvergabe statt offener Sprechstunde
- Umorganisation und Flexibilisierung von Arbeitsabläufen

- Tellerservice statt Buffet
- kleinere, feste Arbeitsteams gebildet, um Kontakte zu minimieren (II)
- Kollegen in anderen Abteilungen unterstützt (z.B. Garten), da sonst nix zu tun war
- Dienstpläne sehr viel kurzfristiger als sonst erstellt (wöchentlich statt monatlich)
- Abstand zwischen den Gästetischen vergrößert
- Gästetische mit so wenig wie möglich Deko und ohne Gläser und Besteck vorbereitet
- Tischwäsche bei 60 Grad gewaschen
- Speisekarten einlaminiert und nach jedem Gast desinfiziert
- Materialbeschaffung (z.B. PSA) über Netzwerkkontakte
- gute Lieferantenbeziehungen
- gute Zusammenarbeit und guter Zusammenhalt im Team

Hygiene:

- MNB, PSA (II)
- tägliche Reinigung und/ oder Desinfektion der Oberflächen und öffentlicher Bereiche (V)
- offizielle Pandemie-Empfehlungen umgesetzt
- anhand von Vorlagen der DEHOGA ein Hygienekonzept nach den Pandemieempfehlungen
- Hygienekonzept überarbeitet
- besonnenes Handeln

6.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung

Hygiene:

- so viel Wäsche wie möglich bei 60 Grad waschen
- MNB
- häufiges Händewaschen (II)
- MA in Hygiene schulen und Umsetzung verstärkt kontrollieren (II)
- vermehrtes Reinigen und Desinfizieren im gesamten Haus
- enger Kontakt mit Behörden/ Ämtern
- Hygienekonzept erweitert
- besondere Vorsicht bei Wäsche

Betriebsinterne Abläufe, Arbeitsprozesse, Arbeitsumwelt:

- nur noch ein Großeinkauf pro Woche, statt mehrerer kleiner Einkäufe
- Abstandsmarkierungen im Betrieb
- Aufgaben per Post verschickt (*es ist nicht klar, ob Schüler oder Azubis gemeint sind)
- Nutzung von größeren Räumen bei Meetings und Schulungen
- Meetings und Schulungen in kleinen Gruppen
- große Gruppen in Kleingruppen aufgeteilt
- Schulung von MA und Azubis

- Teamkommunikation ohne persönliche Kontakt angeregt (WhatsApp, Zettel, Videochat...), um den Teamzusammenhalt zu stärken
- Azubis praktische Aufgaben für zu Hause gegeben und digitale Begleitung angeboten
- vereinfachte Speisepläne in Kitas und kurzfristiger Umstieg auf TK-Produkte

Sonstiges:

- Kontaktminimierung gegenüber Risikogruppen
- MA motiviert
- viel Eigeninitiative und kreative Ideen
- psychologische Betreuung in Anspruch genommen

7. Wird sich aus Ihrer Sicht der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt bzw. die Aus- und Fortbildung durch die Corona-Pandemie verändern?

| Berufliche Tätigkeit | Ja | Nein | Keine Angabe |
|--|------------|------------|--------------|
| Seniorenheim | 17 | 2 | 4 |
| Behinderteneinrichtung | 5 | 3 | 0 |
| Krankenhaus | 2 | 2 | 1 |
| Hauswirtschaftliche DL | 16 | 4 | 5 |
| Unterricht in Aus- und Fortbildung | 22 | 2 | 5 |
| Unterricht in Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | 12 | 4 | 0 |
| Sonstiges | 11 | 2 | 6 |
| Ohne eindeutige berufliche Zuordnung | 14 | 1 | 0 |
| Insgesamt | 99 | 20 | 21 |
| Insgesamt in Prozent | 71% | 14% | 15% |

Tabelle 2: Wird sich aus Ihrer Sicht der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt bzw. die Aus- und Fortbildung durch die Corona-Pandemie verändern? (N=140)

8. Wenn ja, wie?

8.1 Seniorenheim

Arbeitsmarkt:

- steigende Nachfrage nach hauswirtschaftlichem Fachpersonal, um den Mangel im Pflegebereich ausgleichen zu können
- Schaffung von mehr sozialversicherungspflichtigen Arbeitsstellen im hauswirtschaftlichen Bereich (II)
- wachsender Personalmangel -> vermehrt Einstellung von ausländischen MA ohne ausreichende Deutschkenntnisse und mit wenig Kenntnis des deutschen Hygieneverständnisses

Vermehrt Fortbildungen/ Schwerpunkte in der Ausbildung mit den Themen:

- Hygiene (V)
- Umgang mit Extremsituationen/ Krisenmanagement (inkl. Erstellung eines Pandemieplans)
- Demenz, Umgang mit dem Alter, Umgang mit Bewohnern -> mit dem Ziel, dass sich die Abteilungen besser unterstützen können

Steigende Wertschätzung der Hauswirtschaft, weil:

- systemrelevanter Bereich (II)
- fachlich hochwertig (sehr viel Wissen zur Hygiene im Großhaushalt und Privathaushalt) (IV)

Sonstiges:

- Fortbildungen vermehrt online (II)
- für einige Arbeiten werden Online-Alternativen entwickelt (z.B. Teammeetings)
- neue Abläufe bei Abschlussprüfungen

- Arbeitsabläufe werden in Zukunft zeitlich flexibler gestaltet werden
- Erkenntnis, dass HW ein wichtiger Teil eines Betriebes/ Einrichtung ist
- vermehrt abteilungsübergreifendes Arbeiten
- sinkende Wertschätzung/ Attraktivität des Berufs

8.2 Behinderteneinrichtung

Arbeitsmarkt:

- steigende Wertschätzung für die fachlich, professionelle Arbeit der Hauswirtschaftskräfte
- Betriebe werden mehr Wert auf fachlich qualifiziertes Personal legen und bereit sein, (finanzielle) Voraussetzungen für diese Einstellungen zu schaffen

Vermehrt Schulungen mit den Themen:

- Umgang mit Pandemien
- Hygienekonzepte (Was ist das? Wie erstelle ich sie?)

Sonstiges:

- auch in Zukunft vermehrte Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- mehr Hygienevorschriften
- mehr digital
- strukturierter
- unpersönlicher
- keine Großveranstaltungen

8.3 Krankenhaus

- (Hoffentlich) steigende Wertschätzung der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

8.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Arbeitsmarkt:

- es wird schwerer, neue MA zu finden, weil es nicht genügend Fachpersonal gibt, um die steigende Nachfrage zu stillen
- bei Personalbedarf muss zukünftig selbst ausgebildet werden, weil es auf dem freien Markt kaum freies Fachpersonal gibt
- Stundensatz steigt eventuell

Aus-, Fort- und Weiterbildungen:

- in der Ausbildung mehr Zeit für das Thema Hygiene/Infektionsschutz
- Schwerpunkt „Pandemie“ in Aus- und Fortbildungen
- in der Ausbildung wird ein größerer Wert auf Krisenbewältigung gelegt (Umgang mit Angst, Stress, Panik. Lasse ich mein Handeln durch Wissen oder Emotionen steuern?)
- mehr Wert auf Ausbildung im Bereich „Gesprächsführung in der ambulanten Betreuung“, um hier Vertrauen und Stabilität vermitteln zu können
- mehr Schulungen im Bereich Hygiene
- aufgrund der wirtschaftlich unsicheren Lage werden weniger Betriebe ab Herbst Azubis aufnehmen

Hygiene:

- Hygiene und Infektionsschutz werden einen noch höheren Stellenwert erhalten (II)
- strengere Vorschriften bei Reinigung und Desinfektion
- in der Gesellschaft steigt das Bewusstsein von Hygiene, die in der HW schon immer eine große Rolle gespielt hat

Steigende Nachfrage nach HWDL, weil:

- gestiegene Wertschätzung der professionellen Unterstützung im häuslichen Umfeld auch in Krisenzeiten
- ältere Menschen mit Unterstützungsbedarf aus Angst vor Infektionen so spät wie möglich in eine Einrichtung umziehen möchten

Sonstiges:

- hoffentlich steigende Wertschätzung
- steigendes Bewusstsein in der Gesellschaft, wie wichtig HWDL für Menschen mit Unterstützungsbedarf sind (Stichwort: Systemrelevanz)
- die Branche wird handlungsfähiger in Krisensituationen (hat aus den Erfahrungen gelernt) (II)
- sinkende Nachfrage an HWDL (II)
- Verunsicherung „Soll ich wirklich fremde Leute ins Haus lassen?“
- Unternehmenskulturen ändern sich: Kein Händeschütteln, keine Tischgemeinschaften, gemeinsame Pausen...
- Veränderungen nur minimal, da das bestehende System ja funktioniert hat
- hoffentlich Zugangserleichterung für Angebote zur Unterstützung im Alltag (AUA)
- weniger Angebote von z.B. Koch- oder Hauswirtschaftskursen für „Nicht-Fachpersonal“

8.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

Arbeitsmarkt:

- aufgrund der unsicheren wirtschaftlichen Lage kürzen Betriebe, aus finanziellen Gründen, Arbeitsplätzen für hauswirtschaftliches Fachpersonal
- weniger Arbeitsstellen in der Gastronomie
- in Kantinen und Restaurants können, aufgrund der Abstandsregeln, weniger Gäste gepflegt werden
- Außer-Haus-Verpflegung wird unter Umständen nicht mehr so stark nachgefragt
- weniger Betriebe nehmen Praktikanten auf
- weniger Leute die eine Ausbildung in der Hauswirtschaft beginnen, da ihnen der Arbeitsaufwand zu groß ist
- steigender Bedarf an hauswirtschaftlichem Fachpersonal (V)
- steigender Bedarf an Fachpersonal für Hygienefragen
- Gesellschaft lernt hauswirtschaftliches Fachpersonal als große Unterstützung im Alltag zu schätzen
- steigende Wertschätzung der hauswirtschaftlichen Arbeiten (II)
- soziale Schere wird sich vergrößern, weil EDV-technisch schlecht ausgestattete Schüler den Anschluss verlieren
- schlechte Jobchancen für Personal mit nur wenig EDV-Kenntnissen

Sonstiges:

- Arbeitsalltag und Aus- und Fortbildung werden digitaler (VII)
- HH-Geräte und Küchengeräte werden digitaler gestaltet, sodass sie von der Ferne aus gesteuert werden können und den Inhalt (Wäsche, Lebensmittel) nur „rausrücken“, wenn dieser gesundheitlich unbedenklich ist
- in Zukunft: Mehr Tellerservice statt Buffetservice
- intensivere Betreuung durch kleinere Klassengröße
- die Klassengemeinschaft leidet unter den Abstandsregeln, Klassenteilung und MNB
- Thema Hygiene bekommt mehr Bedeutung in der Ausbildung (II)
- in Heimen/Einrichtungen wird die Schere zwischen Pflegepersonal und Hauswirtschaftspersonal größer, da die einen während der Krise von der Öffentlichkeit wahrgenommen wurden, und die anderen nicht
- Methoden der Gruppen-/ Teamarbeit können nicht angewendet werden
- durch Abstandsregeln und MNB steigt das Misstrauen untereinander
- Arbeitsaufwand steigt aufgrund der höheren Nachfrage an Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten

8.6 Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen

- es wird mehr Wert auf Hygiene gelegt (III)
- verstärkter Fokus auf Themen wie Gesundheit, Ernährung, Hygiene
- mehr Hygienekontrollen
- weniger Praxisunterricht
- Fortbildungen vermehrt im Onlineformat
- durch den ausgefallenen Unterricht wird das Niveau erstmal sinken
- bauliche Veränderungen, damit Unterricht besser möglich wird
- neue Konzepte, um Abstandsregeln auch in den Schulküchen umsetzen zu können
- eventuell neuer Lehrplan, der die aktuellen Bedingungen berücksichtigt
- soziales Lernen in der Gruppe wird durch Abstandsregeln und MNB schwieriger
- kein gemeinsames Verzehren der zubereiteten Speisen (III)
- der Stellenmarkt schrumpft und damit stehen weniger Ausbildungsstellen für unsere Schüler zur Verfügung
- Konsumverhalten: Weg von Billigprodukten

8.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten

Arbeitsmarkt:

- Umstrukturierung der Abschlussprüfungen in Einzel- statt Gruppenprüfungen
- Rückgang des Interesses an einem hauswirtschaftlichen Beruf
- breiteres Wissen über Hygiene in der Bevölkerung
- stärkere Nachfrage nach qualifiziertem Fachpersonal (II)
- mehr Schulungen im Bereich Hygiene (II)
- mehr Arbeitsaufwand bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten

Sonstiges:

- verändertes Gruppenverhalten (Abstand wahren)
- dadurch, dass die gewohnte Nähe fehlt, fühlen sich viele Menschen einsam
- gesellschaftliche Neudefinition des Begriffs „krisensicherer Job“
- mehr Online-Schulungen
- Möglichkeiten der Fortbildung auch für „einfaches Reinigungspersonal“
- mehr Wert auf Nachhaltigkeit
- weitreichende Folgen, die noch nicht überschaubar sind
- höhere Wertschätzung der Hauswirtschaft (bleibt nur zu hoffen, dass das anhält)

8.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung

Arbeitsmarkt:

- größeres Angebot von Schulungen zum Thema Hygiene (II)
- Digitalisierung des Arbeitsalltags
- Aus- und Fortbildungen werden digitaler (II)
- Veränderung der Ausbildungsinhalte: mehr digital, mehr Hygiene, mehr Krisenmanagement
- Schaffung von mehr Homeoffice-Arbeitsplätzen
- auf dem Arbeitsmarkt für hauswirtschaftliche Fachkräfte werden vermehrt Teilzeitstellen angeboten, da Unternehmen keine Vollzeitstellen bezahlen wollen bzw. den Wert der hauswirtschaftlichen Arbeit nicht genug schätzen, um Vollzeitstellen zu schaffen
- viele Stellen werden gestrichen oder fallen weg

Sonstiges:

- Infektionsschutz und Hygiene erhalten einen größeren Stellenwert in der Gesellschaft (II)
- bessere Begleitung von Hygienestandards
- Hygiene- und Dokumentationsvorschriften werden enger
- breiteres Wissen in der Bevölkerung zum Thema Desinfektion
- steigende Nachfrage nach Fachwissen über Hygienekonzepterstellung
- stärkere Nutzung der digitalen Medien
- Krisenmanagement bekommt einen höheren Stellenwert
- Zusammenarbeit mit haushaltsfremden Personen wird schwieriger, kontaktloser und unmenschlicher
- Wertschätzung der Hauswirtschaft steigt hoffentlich



9. Was brauchen Sie, um künftige Krisen besser bewältigen zu können?

9.1 Seniorenheim

- kürzere Lieferzeiten für Materialien wie PSA, Desinfektionsmittel, Einmalhandschuhe, Sonderbedarf (III)
 - mehr Lagerkapazität bei Lieferanten und in den Einrichtungen
 - mehr fachlich qualifiziertes Personal (VI)
 - zuverlässige MA, die sich konsequent an Arbeitsanweisungen halten und dadurch keine Angst vor der Arbeit haben
 - fachlich gut ausgebildetes Personal in den Führungspositionen (Teamleitung, Abteilungsleitung, Einrichtungsleitung), welches ausstrahlt, dass es „alles im Griff hat“
 - Vorgesetzte, welche auf Grundlage von fachlich geprüften Informationen entscheiden, und nicht auf der Grundlage von Emotionen und Vermutungen
 - Zeit und Personal, um MA schulen zu können (III)
 - Weiterbildungsmöglichkeiten zu den Themen:
 - Krisenmanagement (inkl. Konzepterstellung)
 - Hygiene
 - Hauswirtschaftskräften die Weiterbildung als Hygienefachkraft ermöglichen
 - bessere Möglichkeiten, um Erfahrungen mit anderen Einrichtungen austauschen zu können
 - mehr Unterstützung von der Politik (nicht näher erläutert)
 - konkrete Ansprechpartner (gemeint sind vermutlich Ansprechpartner in Behörden, Krisenstäben oder Fachverbänden) (III)
- Zugang zu sicheren Informationen
 - mehr Öffentlichkeitsarbeit (Was ist HW? Was leistet sie?), um die HW zu stärken und den Beruf besser vermarkten zu können (u.a., um mehr Leute für eine Ausbildung in der HW zu begeistern)
 - bessere Einbindung der HW in betriebssinterne Abläufe/ Informationsflüsse
 - mehr Wertschätzung, auch in finanzieller Hinsicht (Bonus-Zahlung war z.B. nur für Pflegepersonal) (II)
 - vorbereitete Handlungsabläufe für verschiedene Krisenszenarien
 - gute Nerven und Humor
 - weniger Zeitdruck bei den Arbeiten
 - gute EDV-Ausstattung und gute Internetverbindung

9.2 Behinderteneinrichtung

- zeitgemäße EDV-Ausstattung (Hardware, Software, Programmnutzungsrechte), z.B. um Online-Unterricht für Azubis anbieten zu können
- flächendeckende, ausreichende Schulungsangebote
- Hauswirtschaftspersonal in Führungsgremien und betriebsinterne Arbeitsgruppen einbinden
- mehr qualifizierte MA
- konkrete Handlungsanweisungen, auch für Kinder- und Jugendeinrichtungen (im Unterschied zu Pflegeeinrichtungen)
- gesetzliche Grundlagen, in denen Hauswirtschaft und Eingliederungshilfen von vornherein mitbedacht werden
- verständliche, einfach abrufbare Informationen von den Behörden
- längere Vorbereitungszeit (Infos und neue Anweisungen der Ämter kamen teilweise am Freitagmittag und sollten am Montagmorgen umgesetzt werden), für z.B. Materialbeschaffung und Personalplanung

9.3 Krankenhaus

- rechtzeitige Verfügbarkeit von ausreichend Schutzkleidung
- gute betriebsinterne Kommunikation
- bessere und schnellere Informationen, wie gehandelt werden soll
- gut ausgebildete MA
- Zeit und Personal, um eigene MA weiterbilden zu können
- mehr Anerkennung innerhalb der Einrichtung und von der Gesellschaft (inkl. Politik)
- schnelle Verfügbarkeit von Informationsflyern

9.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

- Vorausschauendes Verhalten von Seiten der Politik
- klare, verständliche und praktisch umsetzbare Handlungsanweisungen im Katastrophenfall (III)
- klare, berufsspezifische Vorgaben
- branchenspezifische Informationen (Darf gearbeitet werden? Was muss beachtet werden? Welche finanziellen Hilfen können in Anspruch genommen werden?) (V)
- schneller Zugang zu verständlich formulierten Informationen (V)
- übersichtliches und leicht verständliches Informationsmaterial zum Weitergeben
- unbürokratische finanzielle Hilfe für Soloselbstständige, die statt hoher Fixkosten für Büromiete, Ausgaben für Sozialversicherungen haben
- bessere Verfügbarkeit von Schutzausrüstung/ Hygieneartikeln (II)
- HWDL sollte als systemrelevant eingestuft werden
- höhere Bezahlung
- Schulungen und Ausbildungsschwerpunkte zu den Themen: Vertrauen, Gemeinschaft statt Egoismus, finanzielle Unabhängigkeit
- Kreativität
- Unterstützung fürs Homeschooling der Azubis
- Sicherheit für die MA (leider nicht näher erläutert)
- schwer zu sagen, jede Krise ist anders...
- guter Zusammenhalt im Team

9.5 Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- bessere räumliche Gegebenheiten (II)
- Lernorte, die auch im Fall einer Kontaktsperre aufgesucht werden können
- flexiblere Gestaltung der Ausbildungsphasen
- kleinere Klassengrößen
- Risikominimierung für Schüler und Lehrpersonal durch z.B. Impfung oder Antikörpertest
- zeitgemäße EDV-Ausstattung, um den Online-Unterricht effektiv gestalten zu können (IV)
- mehr Zeit, um Schüler in EDV-Fächern auszubilden
- ausreichend Zeit für die Vorbereitung des neuen Unterrichtsformates
- Weiterbildungsmöglichkeiten, um Webinare/ Onlineunterricht besser gestalten zu können (IV)
- Unterrichtsmaterial, das online und offline eingesetzt werden kann (II)
- mehr fachlich und pädagogisch gutes Filmmaterial (III)
- Unterstützung für digital schlecht ausgestattete und ausgebildete Schüler
- Zugang zu Online-Unterrichtssoftware
- klare Handlungsanweisungen (II)
- Vorlagen für Hygienepläne (II)
- vorbereitete Katastrophenpläne für verschiedene Szenarien (II)
- berufsspezifische Informationsstellen (III)
- „Know How, Charakter, Persönlichkeit, Kooperationsbereitschaft“ (– war leider nicht detaillierter erläutert)

- Hauswirtschaft sollte mit Arbeitsweisen und Präsentation nach außen am Puls der Zeit bleiben (Mediennutzung, nicht altbacken sein)
- hauswirtschaftliche Prozesse müssen flexibel bleiben und die hausinternen und -externen Bedingungen im Blick behalten
- Personal mit „gesundem Menschenverstand“
- gute Netzwerke zum schnellen Informationsaustausch, z.B. darüber, wie Hygienevorgaben umgesetzt werden können
- Weiterbildungsmöglichkeiten für Fachpersonal und Privathaushalte zum Thema Reinigung/ Hygiene
- das hängt von der Art der Krise ab

9.6. Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen

- konkrete Vorschläge, wie allgemeine Corona-Empfehlungen in Schulen und im fachpraktischen Unterricht umgesetzt werden können (IV)
- Konzepte und Örtlichkeiten, um trotz Kontaktverbot Präsenzunterricht geben zu können
- neues Raumkonzept und am liebsten auch kleinere Klassen (16 Schüler sind zu viel)
- kleinere Klassengruppen (VII)
- überarbeiteter Lehrplan, der, im Gegensatz zu dem aktuellen bayrischen Lehrplan PLUS, richtige hauswirtschaftliche Themen enthält. Und mehr Stunden für das Fach.
- zeitgemäße EDV-Ausstattung (Hardware und Software) (III)
- Weiterbildungsmöglichkeiten, um bessere E-Learning-Angebote erstellen zu können

- mehr Wertschätzung unserer Arbeit als hauswirtschaftliche Lehrkräfte
- bessere Vernetzung unter den Lehrenden
- eine Möglichkeit, den Unterricht trotz Krise nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch unterrichten zu können

9.7 Sonstige berufliche Tätigkeiten

- mehr Webinare, um für Fortbildungen nicht verreisen zu müssen
- Weiterbildungsmöglichkeiten, um besser mit der EDV umgehen zu können
- Schulungen bzgl. Krisenmanagement (II)
- mehr Unterstützung aus der Chefetage
- gut ausgebildetes Fachpersonal
- bessere Informationen zum Virus (Wirkung, Infektionswege ...), um zu verstehen WARUM Maßnahmen ergriffen werden
- besserer Informationsaustausch zwischen Regierung und Wirtschaft (III)
- berufsbezogene, praxistaugliche Vorgaben der Regierung z.B. Checklisten, Umsetzungsbeispiele (III)
- Kollegen und Vorgesetzte mit gesundem Menschenverstand und Verantwortungsgefühl
- zeitgemäße EDV-Ausstattung und Schulungen, um damit umgehen zu können
- schnelle finanzielle Hilfe
- Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch mit ähnlichen Einrichtungen/ Betrieben

- das hängt von der Art der Krise ab
- besseren Zugang zu Schutzausrüstung und Arbeitsmaterialien
- generell bessere Wertschätzung und Anerkennung im hauswirtschaftlichen Bereich – weg vom Bild: „wenns eng wird, sind wir gut genug“

9.8 Ohne eindeutige berufliche Zuordnung

- zeitnahe Infos über aktuelle Krisensituation (III)
- Informationsmaterial für alle Altersstufen, um erforderliche Maßnahmen besser erklären zu können
- frühzeitige, aussagekräftige Informationen
- klare, aussagekräftige Vorgaben oder Beispiele, die für die eigene Einrichtung angepasst werden können (II)
- besseres Krisenmanagement
- vorbereitete, einsatzfähige Krisenpläne (II)
- detailliertere Angaben auf den Desinfektionsmitteln (Wogegen helfen sie? Dosierung?)
- Möglichkeiten, um zwischen Einrichtungen Erfahrungen auszutauschen
- Möglichkeiten zur Online-Vernetzung von Ausbildern wäre schön (ähnlich wie „mebis“)
- bessere Ausstattung der Azubis mit Laptop, PC, Drucker
- flexiblere Gestaltung der Präsenzzeiten an den Schulen
- finanzielle Unterstützung für Selbstständige
- Wertschätzung

10. Sonstige Anmerkungen auf den Fragebögen und in den E-Mails*

- Einschätzung: Der Arbeitsmarkt/ die Ausbildung werden sich nicht ändern, weil Außenstehende nicht wissen, was die Hauswirtschaft mit der aktuellen Krise zu tun hat bzw. hauswirtschaftliche Tätigkeiten immer noch nicht geschätzt werden (II)
- Die fachliche Unterstützung vom Fachverband war sehr hilfreich (Umgang mit Hygiene, Infos zu Bonus-Zahlungen).
- „Wir wurden sehr gut vom Gesundheitsamt begleitet“.
- Pflegekräfte, Erzieher/innen, Kassierer/innen waren immer wieder im Fokus der Medien und Politiker. Die Hauswirtschaftskräfte leisten mit ihren Reinigungsarbeiten einen ebenso großen Beitrag zur Pandemiebekämpfung, werden aber kaum öffentlich wahrgenommen.
- „Dass die Hauswirtschaft nicht systemrelevant ist, hat mein 15-köpfiges Team sehr getroffen“.
- Wunsch nach andauernder Aufmerksamkeit für die wertvolle Arbeit der Hauswirtschaft
- Wunsch nach mehr Schulungsangeboten zum Thema Hygienemaßnahmen bewerten, Hygienekonzept erstellen
- Da Hauswirtschaftler/innen fachliches Wissen (in der Theorie und Praxis) in den Bereichen Hygiene, Haushaltsführung und Umgang mit Menschen haben, sind sie auf ungewöhnliche Situationen wie den präventiven Umgang mit Infektionskrankheiten sehr gut vorbereitet

Mailtext von einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung:

Wir haben erlebt, dass die Fachlichkeit und Professionalität in der Hauswirtschaft/Reinigung ein ganz wichtiger Punkt ist, um einigermaßen stressfrei durch eine solche Zeit zu kommen.

Leider ist die Lobby dieses Arbeitsbereiches nach wie vor nicht die beste. Auch wenn die Corona-Pandemie die Systemrelevanz in diesem Bereich ganz klar gezeigt hat, wird es voraussichtlich so nicht bleiben, wenn nicht dauerhaft auf die fachliche Ausbildung und deren Kommunikation Wert gelegt wird. Wir alle profitieren von sauberen und reinen Einrichtungen, Krankenhäusern und anderen gesellschaftlichen Treffpunkten.

Wie wir häufig feststellen, wird in vielen Zeitungsberichten und Gesetzestexten von allen möglichen Berufssparten gesprochen, jedoch äußerst selten bis gar nicht von der Hauswirtschaft oder von Reinigungskräften. Allein dieses Nicht-Erwähnt-Werden, zeigt die Wahrnehmung der Gesellschaft, was für die Mitarbeiter/innen sehr destruktiv ist.

Mailtext aus Freizeit- und Tagungsstätte:

Es gibt auch noch andere Arbeitsfelder für die Hauswirtschaft, die unter „Sonstiges“ oder hauswirtschaftlichen Dienstleistungen abgetan werden. Gastronomien, Mensen, Großküchen, Beherbergung u.ä. bieten viele hauswirtschaftliche Arbeitsplätze. Dadurch zeigt sich auch die große Vielfalt der Hauswirtschaft. Sie wurde leider vergessen. Oder ist dieser Fragebogen nicht für diese Zielgruppe gedacht?

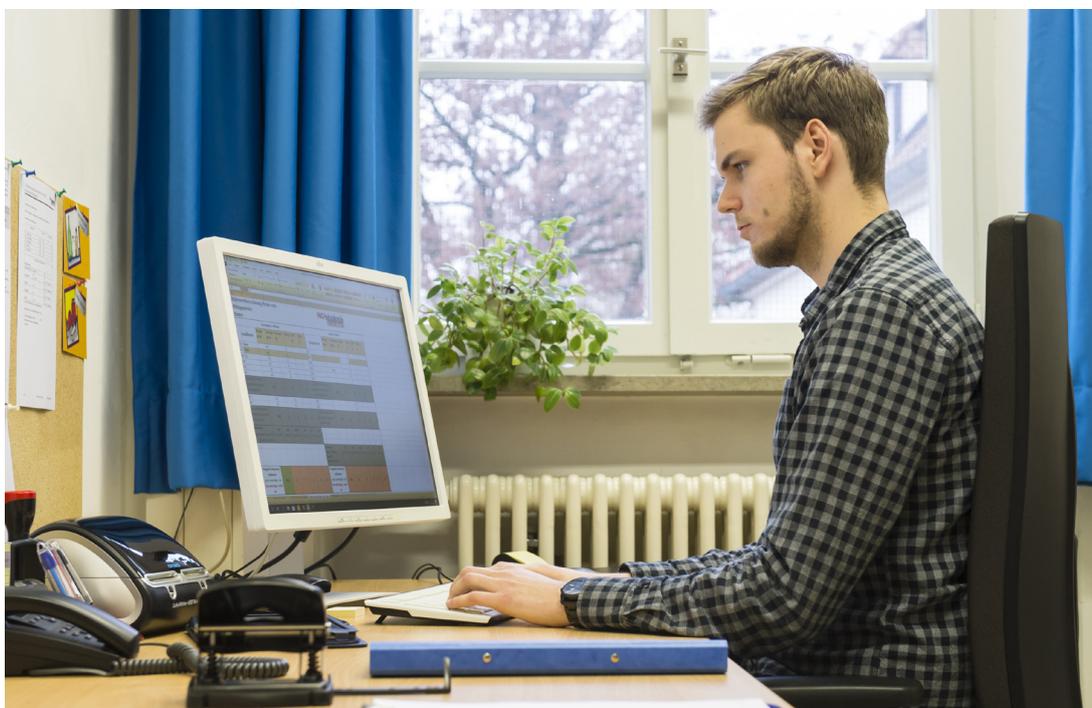
Auch ist der Punkt hauswirtschaftl. Dienstleistung nicht genau definiert. Für mich fällt unter diesen Begriff: Betreuung, Reinigung, Wäschepflege und Nahrungszubereitung. Also eigentlich alles bis auf den medizinischen Bereich in Alten-, Pflege- und Krankenhäusern.

*Die Aussagen wurden zur besseren Verständlichkeit grammatikalisch angepasst.

Mailtext aus dem Bereich Aus- und Fortbildung:

Die Frage, ob sich in der Hauswirtschaft wegen Corona was ändern wird, ist sehr schwer zu beantworten. Natürlich müsste sich hier – gerade in Bezug auf Fachpersonal – etwas ändern. Ob die Personen, die das entscheiden, sich das auch für die Zukunft finanziell leisten, sehe ich sehr in Frage gestellt. Ich habe mit vielen Personen Kontakt, die in Kurzarbeit sind oder sogar entlassen wurden. Und die fragen sich schon: „Warum? Bei uns lief es doch ganz gut.“ Ich denke, es haben auch viele die Krise genutzt, um – ich sage es mal vorsichtig ausgedrückt – „Last zu entsorgen“.

Das hört sich schlimm an, aber in Wirklichkeit läuft es so. Mancher traut sich das nur nicht öffentlich zu sagen. Ich hatte selbst 5 Jahre eine Gaststätte und musste sie leider aus finanziellen Gründen im Juli 2019 aufgeben. Heute sage ich, zum Glück, denn die staatlichen Zuschüsse, die es wegen Corona gibt, hätten bei Weitem nicht gereicht. Und reichen für die Gastronomie auch jetzt noch nicht.



11. Diskussion der Ergebnisse und Empfehlungen: Auswertung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft

Ergebnis 1: Bedürfnis, über die Arbeit mit Corona ins Gespräch zu kommen

140 Antworten stehen für eine große Resonanz. Dass trotz der relativ kurzen Zeit, in der die Umfrage beantwortet werden sollte, eine solch große Anzahl an Antworten eingegangen ist, belegt das Bedürfnis, wahrgenommen zu werden und in den Austausch zu treten. Womöglich stehen die Betroffenen auch unter Druck durch die vielfältigen Herausforderungen, die gemeistert werden müssen. Insgesamt wird der Ansatz des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft, diese Umfrage durchzuführen, durch die hohe Anzahl der Antworten eindrücklich bestätigt.

Ergebnis 2: Angst

In vielen Antworten taucht das Wort „Angst“ auf, teilweise wird sogar von „Panik“ gesprochen (z.B. Beh_6). Diese Gefühle sind in diesem Maß aus bisherigen Berichten und Studien nicht bekannt. Oft geschieht dies unspezifisch, so dass es nicht möglich ist, die Angst den Personengruppen zuzuordnen. Eine Lehrkraft der Aus- und Fortbildung schreibt beispielsweise auf die Frage, mit welchen Herausforderungen sie konfrontiert ist: „Kontakt und Motivation der Azubis aufrecht halten, Ausbildungsinhalte vermitteln, Angst“ (AF_11). Ob es die Angst von Schülerinnen und Schülern ist oder ihre eigene Angst ist nicht erkennbar; ebenso ist nicht klar, ob es die Angst ist, andere anzustecken oder selbst angesteckt zu werden. Möglicherweise hat sie es bewusst genau so formuliert und meint ein allgemeines Angstgefühl auf beiden Seiten. Eine Dienstleisterin berichtet von „Angst vor Krankheit und falschem Verhalten“ (HWD_3). Insgesamt entsteht der Eindruck einer ubiquitären Verunsicherung bis hin zu Angst und Panik.

Vorgesetzte sprechen vor allem von „Panik“ und „Angst“ ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: „HW-Kräfte ruhig zu halten, nicht, dass sie in Panik geraten“ (Beh_6).“

Im Dienstleistungsbereich sind es auch die Kundinnen und Kunden, man müsse Verständnis „für die Ängste der Kunden“ (HWD_3) haben.

Die Angst ist – vor dem Hintergrund, dass die Ansteckungsgefahr im Pflegebereich erhöht ist und es gleichzeitig schwierig ist, ausreichend Schutzkleidung zu beschaffen – durchaus nachvollziehbar.

Dennoch spiegelt „Angst“ oder gar „Panik“ zugleich mangelhaftes Wissen wider, das helfen würde, die Gefahr zu begrenzen. Mangelhaftes Wissen ist ein Hinweis auf die Notwendigkeit, den Anteil an ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Einrichtungen und Diensten zu erhöhen: Die Sicherstellung der Basishygiene ist eine hauswirtschaftliche Fachkompetenz. Fachkräfte in den Einrichtungen sollten mit den neuen Auflagen besonnen umgehen können.

Als eine weitere Lösung helfe es, mit den Betroffenen zu sprechen: „Führen von vielen Gesprächen, um Ängste und Unsicherheiten zu klären.“ (SH_2), gegen die Ängste würden „viele Gespräche mit Kunden und Mitarbeitern“ geführt (HWD_3). Gewünscht werden auch „Beratung und Austausch mit Kollegen“ (SH_9).

Ergebnis 3: Hoffnung auf steigende Anerkennung durch die Pandemie

Ebenso wie in der Literatur wird in den Antworten aller Arbeitsbereiche auf eine zu geringe Wertschätzung des eigenen Arbeitsbereiches bzw. der eigenen Lehrinhalte hingewiesen. Die Pandemie wird mit der Hoffnung des Sichtbarwerdens der Leistung und der Anerkennung der Systemrelevanz von Hauswirtschaft verknüpft.

Dieses Grundgefühl, mit der damit verbundenen aktuellen Hoffnung, kommt vor allem in Frage 3 zum Ausdruck: Auf die Frage, was sich vermutlich durch die Corona-Pandemie ändern wird, fällt in allen Bereichen häufig eine höhere Anerkennung des hauswirtschaftlichen Fachgebietes und der eigenen Arbeit.

Am häufigsten betrifft es die unzureichende Wahrnehmung insgesamt: „Wenn die Wertigkeit der hauswirtschaftlichen Arbeit in der Pandemie deutlicher gemacht wird, kann das Ansehen der Hauswirtschaft erhöht werden und somit auch mehr Nachwuchs generiert werden.“, heißt es beispielsweise in einem Fragebogen aus der Aus- und Weiterbildung (AF_7). Eine „größere Wertschätzung der hauswirtschaftlichen Dienstleistung“ wird auch in einem Krankenhausfragebogen erwartet (KH_3), eine Person aus dem Behindertenbereich wünscht sich „eine anhaltende Aufmerksamkeit in dem Bereich“ (Beh_7). Eine befragte Person aus dem Bereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen formuliert es so: „Es wird für die Gesellschaft sichtbarer, wie systemrelevant die Versorgungs- und Betreuungsleistung von Menschen mit Unterstützungsbedarf ist.“ (HWD_24). Auch eine „bessere Honorierung“ wird erhofft (HWD_15).

Das betrifft auch die fachlichen Inhalte: Beispielsweise formuliert eine Person aus dem Schulbereich „verstärkter Fokus auf Themen zur gesunden Ernährung und Hygiene“ (ES_13), eine andere aus dem Dienstleistungsbereich schreibt: „Hygiene und Infektionsschutz werden einen noch höheren Stellenwert erhalten!“ (HWD_1).

„Hauswirtschaft war zur Hygiene sehr gefragt und präsent“ wird aus dem Seniorenheimbereich berichtet, verbunden mit der Hoffnung, dass der Hauswirtschaftsberuf derart aufgewertet wird, dass sie zur Qualifizierung für die Hygienefachkraft zugelassen wird (SH_5).

Drittens werden, allerdings seltener, gesellschaftliche Auswirkungen erwartet: Es gibt die Annahme, dass der „Bedarf an Fachkräften steigt“ (AF_6), weil die Bevölkerung mehr Unterstützung benötige oder dass „die Wichtigkeit (...) für gut geschultes Personal“ klarer wird (Beh_3).

Häufig fällt in diesem Zusammenhang das Wort „systemrelevant“. Damit greifen die Befragten die Diskussion auf, die auch die Fachgesellschaften wie DHWiR oder BHDU führen. Beispielsweise heißt es aus dem Dienstleistungsbereich, zukünftig werde es „ein Überdenken (geben), welche Berufe/ Dienstleistungen systemrelevant sind“, (HWD_4). Die Hauswirtschaft werde wichtiger, sie sei systemrelevant, schreibt auch eine Vertreterin eines Altenheimes (SH_4). Erwartet wird „die höhere „Wertschätzung für meine hauswirtschaftlichen Mitarbeiter, die in systemrelevanten Bereichen arbeiten, auch monetär“ (SH_7). In einem Fragebogen aus dem Bereich Seniorenheime heißt es sehr persönlich: „Dass die Hauswirtschaft nicht systemrelevant sei, habe ihr 15-köpfiges Team sehr getroffen (SH_20).“ Dass es gerade im hauswirtschaftlichen Bereich, der mit Anerkennungsproblemen zu kämpfen hat, wichtig ist, professionell aufzutreten, darauf weist eine Lehrkraft hin: Es brauche zukünftig „Unterlagen, die computergerecht und zukunftsfähig sind, Hauswirtschaft darf nicht hausbacken gezeigt werden (...)“ (AF_13).

Ergebnis 4: Bessere Organisation und Unterstützung durch vorgesetzte Stellen

In allen Bereichen wird Unterstützung durch klare Vorgaben vermisst. Beispielhaft heißt es im Dienstleistungsbereich, es brauche zukünftig, mehr Unterstützung aus Leitungsebene, klare Vorgaben bei Arbeitsabläufen, einheitliche Regelungen“ (HWD_7). Man sei „komplett auf sich alleine gestellt“ (SH_11), um die Herausforderungen zu bewältigen.

Einerseits werden inhaltliche Vorgaben gefordert: Fachlich brauche es „einheitliche Regelungen der einzelnen Behörden“ (Beh_7), heißt es in der Behindertenhilfe; im Bereich der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen betont eine Befragte, sie „hätte sich bessere Handreichungen gewünscht! Vor allem, als die ersten ‚Lockerungen‘ durchgeführt wurden“ (HWD_20). Dies ist eine Erkenntnis, die in dem Maß aus bisherigen Berichten und Studien nicht bekannt ist. Vorgeschlagen wird eine „Koordinationsstelle, die aktuelle Informationen sammelt und, für HWDL aufbereitet, weiterleitet sowie Ansprechpartner/Krisenberater, ggf. Rechtsberatung für HW-Dienstleister.“ (HWD_24).

Andererseits wird das Zeitmanagement bei der Vermittlung von rechtlichen Vorgaben kritisiert. Fachinformationen sollten regelmäßig und zeitnah erfolgen: Gewünscht werden „fortlaufende Informationen“ (HWD_5), „schnellere und bessere Infos“ (KH_4) und „zuverlässige Information. Teilweise kamen die Infos vom Kultusministerium für die Folgeweche erst am Freitagmittag“ (Beh_8). Dass Vorschriften zu kurzfristig kommuniziert worden seien, schreiben besonders Personen aus dem Dienstleistungs- (HWD) und Krankenhausbereich (KH): Es brauche künftig „rechtzeitige Infos zum Umgang“ (HWD_15) bzw. „schnellere, zeitnahe und gezieltere Informationen“ (HWD_9) und die kontinuierliche „Weitergabe von den neuesten Hygieneregeln“ (KH_4); in vier der fünf Fragebögen aus dem Krankenhausbereich wird dies angesprochen.

In einem anderen Punkt wird konkrete Unterstützung, vor allem bei der Beschaffung der Persönlichen Schutzausrüstungen erwartet. Besonders in den Arbeitsbereichen, in denen Schutzausrüstung notwendig ist, war die Beschaffung von Nachschub offenbar schwierig. Diese Aussagen treffen sich mit bisherigen Berichten aus Medizin und Pflege. Auffällig oft wird das im Dienstleistungsbereich thematisiert: Die „Beschaffung von Material (war) sehr schwierig“ (HWD_7). „Trotz Bestellung im Feb. 2020 konnte (die) Bereitstellung von Schutzartikeln nicht sichergestellt werden. Lieferungen verzögerten sich.“ (HWD_1). Aber auch aus Krankenhaus und Seniorenheim wird häufig davon berichtet. Die Verantwortung wird bei den vorgesetzten Stellen gesehen: „Seitens der Politik wünsche ich mir ein vorausschauendes Verhalten. Schutzmaterialien für systemrelevante Einrichtungen müssen ausreichend vorhanden sein!“ (HWD_1).

Ergebnis 5: In Seniorenheim arbeitet das Leitungspersonal an der Belastungsgrenze

Herausstechend bei den Antworten des Bereichs Altenhilfe ist der große Umfang der jeweiligen Antworten. Während bei anderen Arbeitsbereichen einige Worte ausreichen, um die Situation zu schildern, werden hier lange Stichwortketten niedergeschrieben. Das alleine zeigt, wie stark die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter Druck stehen. Inhaltlich bestätigt sich dieser Eindruck: Meist schwingt das Erreichen der persönlichen Belastungsgrenze in einem absoluten Ausnahmezustand mit. „Mehr Hygiene, mehr Desinfektion, mehr Wäsche (Schutzkittel, Mundschutz und Entknoten), psychische Belastung, mehr Wege (Umwege wegen Bereichssperrungen und verschlossener Türen), Abstand halten, Arbeiten mit Mundschutz, Lieferungen selbst verräumen, private Einkäufe für Bewohner/innen, mehr Grundreinigungen wegen Quarantäne-Zimmer (Umzüge der Bewohner/innen), Bring- und Holddienste für Betreuung wegen Absperrungen der Bereiche“ heißt es beispielweise in einem Fragebogen (SH_8) – in dieser Aufzählung wird alleine fünf Mal „mehr“ gesagt, flankiert von „Abstand“ und „Mundschutz“. In diesem Fall wünscht sich die Person folgerichtig „Mehr Zeit oder mehr Mitarbeiter/innen“ (SH_8). Vor diesem Hintergrund klingt die Aussage: „Versuchen, immer souverän zu bleiben/“Frau der Lage“ zu sein“ (SH_2) brisant.

Im Mittelpunkt steht bei allen die Umsetzung der Hygieneregeln. Es geht um Desinfektionsmittel, die beschafft werden müssen, um nicht ausreichende persönliche Schutzausrüstung, um Schulungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, um die Organisation der veränderten Leistungserbringung durch die Versorgung der Bewohnerinnen und Bewohner auf den Zimmern. Tägliche Desinfektionen der Flächen, Handläufe, Türen usw. werden mehrfach sehr detailliert angeführt. Es herrsche ein „immenser Mehraufwand durch zusätzliche Desinfektions- und Reinigungsarbeiten sowie Versorgung der Bewohner im Zimmer bei Quarantäne“ (SH_9). Besonders herausfordernd seien „gestresste Mütter“ und das ständige Tragen von Mund-Nasenschutz beim Arbeiten (SH_6).

In vielen Fragebögen kommt der Eindruck auf, das Personal sei fachlich nur unzureichend vorbereitet: Mitarbeiter seien unsicher (SH_1, SH_11) und müssten „ständig“ geschult werden (SH_2), Wissen über das Virus müsse „hergezaubert“ werden (SH_12), es brauche „mehr qualifizierte Mitarbeiter“ (SH_10). Eine Person schreibt gar von einem „Spagat zwischen: alles nur Verschwörungstheorie und Angst vor Ansteckung“ (SH_9) und wünscht sich zukünftig „Mitarbeiter, die arbeiten können und wollen“ (SH_9). Einige thematisieren eine unzureichende Zusammenarbeit mit den anderen Professionen vor Ort. Gewünscht wird „die bessere Einbindung der HW“ (SH_14). Auffällig ist, dass die Spannung, die aus der Pflege bekannt ist, in der Hauswirtschaft nicht in dem Maß auftritt: Von der psychischen Belastung, weil Bewohnerinnen und Bewohner unter den coronabedingten Maßnahmen leiden, wird selten berichtet. Nur einmal werden „traurige, bedrückte Bewohner“ (SH_9) als Herausforderung genannt. Stattdessen werden Bewohnerinnen und Bewohner als Belastung wahrgenommen, weil sie (noch mehr) Mehraufwand verursachen: „Die Bewohner in Quarantäne wurden in ihren Zimmern versorgt. Für diese Bewohner gab es extra Boxen, in denen das Geschirr gesammelt wurde. Das Geschirr wurde extra abgeholt, gespült und desinfiziert. Das heißt mehr Arbeitsaufwand für das Personal“ (SH_18). Bewohnerinnen und Bewohner seien „sehr anstrengend, weil sie nicht raus dürfen“ (SH_15), heißt es in einem anderen Fragebogen, in einem weiteren wird die Isolierung der Bewohner sogar als Lösungsstrategie angeführt, um die Hygieneregeln sicherstellen zu können (SH_4). Vermutlich führt die enorme Belastung, die das Personal empfindet, dazu, dass die eigentliche Zielgruppe der Arbeit nicht mehr wahrgenommen werden kann. Die ansonsten von hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu erwartende Personenorientierung tritt durch die Betonung der Infektionsrisiken für die vulnerablen Bewohnerinnen und Bewohnern in den Hintergrund. Die Antworten lassen vermuten, dass Konzepte, die auf hauswirtschaftliche Betreuung aufbauen, bei den Fragebögen nicht vertreten sind. Die Antworten sprechen tendenziell eher für klassische Senioreneinrichtungen.

Ergebnis 6: Herausforderungen in Behinderteneinrichtungen bleiben unspezifisch

Im Bereich der Behinderteneinrichtungen kann kein roter Faden in den Antworten erkannt werden, beschrieben werden ganz unterschiedliche Herausforderungen und Erwartungen. Ein Fragebogen nennt die Zusammenarbeit mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Betreuung als eine Herausforderung, die sich aus der unterschiedlichen Ausbildung ergibt: „fachlich unzureichend (wahrscheinlich bezüglich Infektionsschutz, die Autorinnen) geschultes Personal in der Betreuung, Reinigung in ständiger Erklärungs- und Aufklärungsarbeit“ (Beh_3). Hier könnte auch die Zusammenarbeit zwischen den Funktionsbereichen ein Thema sein. Ansonsten gilt: So unspezifisch die Antworten bleiben, so wenig sind die Behinderteneinrichtungen im Blick der Berichterstattung und Studien, wie eine Person beklagt: „Es wurde immer nur von Altenheimen und Krankenhäuser geredet, aber nicht von Kinder- und Jugend-einrichtungen“ (Beh_6).

Ergebnis 7: In Krankenhäusern geht es um gelingende Kommunikation

Auch wenn in allen hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern von Kommunikationsschwierigkeiten berichtet wird, ist das in den Bögen aus dem Krankenhausbereich herausstechend: In vier von fünf Fällen wird die Kommunikation thematisiert (s.o.): Gute Kommunikation trug zum einen dazu bei, die Herausforderungen zu meistern, zum anderen wird ein schnellerer Informationsfluss angemahnt, um zukünftige Herausforderungen zu bewältigen. Die Datenlage ist zu klein, um eine Aussage zur Zusammenarbeit der Funktionsbereiche eines Krankenhauses zu ermöglichen.

Interessant ist, dass im Krankenhaus die Hygieneregeln offenbar weitgehend akzeptiert werden: Von einem „Durchsetzen“ der Regeln wird in keinem der Fragebögen berichtet, auch nicht von Unverständnis oder Unkenntnis beim Personal.

Ergebnis 8: Hauswirtschaftliche Dienstleisterinnen und Dienstleister thematisieren den Organisationsaufwand, nicht die wirtschaftlichen Folgen

Bei Hauswirtschaftlichen Dienstleisterinnen und Dienstleistern steht der erhöhte Organisationsaufwand im Zentrum der Berichte. Die wirtschaftlichen Existenzsorgen, von denen im Hintergrund berichtet wird, scheinen im Arbeitsalltag zumindest für diejenigen, die die Bögen ausgefüllt haben, nicht das zentrale Problem zu sein, auch wenn es implizit angesprochen wird: „Die Einsätze in den Familien brachen weg, wegen Kurzarbeit und Zwangsurlaub der Väter“ (HWD_1), es gebe „viele Absagen der geplanten Kundentermine“ (HWD_3), „Arbeitsstunden fielen weg (HWD_5)“, „Schulen und Kitas waren geschlossen, so dass Mitarbeiterinnen von fünf auf drei Arbeitstage reduzierten“ (HWD_21). Eine wirtschaftliche Bedrohung wird allerdings nicht in dem Maße thematisiert, wie es die Theorie erwarten ließe (Ausnahme: HWD_8).

Vornehmlich wird von der herausfordernden Organisation berichtet: Insgesamt gebe es durch die Corona-Pandemie „viel Organisationsarbeit“ (HWD_5).

Zum einen, weil „oft“ (HWD_3) Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter krankgeschrieben seien oder wegen fehlender Kinderbetreuung nicht arbeiten könnten. Das mache die „Abdeckung der Dienste bei Ausfall sehr schwer“ (HWD_7).

Hinzu käme Zusatzaufwand durch die Hygieneregeln. Andere berichten, es werde immer schwieriger, gutes Personal zu finden, was aber durch die Hygiene-Regeln besonders wichtig sei. Dieser Zusatzaufwand wird flankiert von schlecht ausgebildetem Personal, das kein Verständnis für die Maßnahmen habe. Beispielsweise heißt es in einem Fragebogen, es gebe diese Herausforderung: „Unverständnis der MA, Unkenntnis der MA zum Thema Hygiene, Tröpfcheninfektion (Überreaktionen, kein Verständnis für die Maßnahmen)“ (HWD_18). „Das bedeutet, dass ich als Leitung mehr Zeit und Aufwand in die Schulungen investieren muss“ (HWD_7).

Ergebnis 9: Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter an Bildungseinrichtungen kämpfen mit den gleichen Problemen wie Lehrerinnen und Lehrer anderer Fächer

Thema bei den Lehrerinnen und Lehrern ist vor allem eine gewisse Hilflosigkeit im Umgang mit der Situation. Damit bestätigen sich im Wesentlichen die Berichte und Umfrageergebnisse aus allgemeinbildenden Schulen: Schulen waren konzeptionell auf diese Situation nicht eingestellt.

Zudem fühlen sich viele allein gelassen: Beispielsweise müssten für das Home-Schooling die Online-Unterrichtsinhalte „selbstständig“ erarbeitet werden (AF_15), jede „Kochlehrerin (müsse) selbst die Hygieneregeln z. B. erarbeiten“ (AF_16). Meist werden Anweisungen von Vorgesetzten vermisst: Es brauche „Hilfestellungen für die Umsetzung an Schulen“ (ES_13), beispielsweise „konkrete Maßstäbe um Hygienemaßnahmen umzusetzen“ (ES_2), „konkrete Vorgaben“ (ES_14), „genaue Richtlinien“ (ES_17), „klare Handlungsanweisungen“ (AF_8), auch „Beispielskonzepte wären hilfreich gewesen“ (AF_14). Zusätzlich könnte der gemeinsame Austausch helfen: Es brauche eine „bessere Vernetzung, Krisen können nur gemeinsam bewältigt werden“ (ES_9).

Der Präsenzunterricht fehlt den meisten Lehrkräften; zugleich bereitet die Einhaltung von Abstandsregeln, die im fachpraktischen Unterricht umgesetzt werden müssen, Probleme. Die Gruppen müssen verkleinert werden, Teambildung von Schülerinnen und Schülern wird dadurch erschwert. Zugleich fällt gerade im Bereich der Schulen das Wort „durchsetzen“ besonders häufig. Es scheint also ein Umfeld zu geben, in dem die rechtlich vorgegebenen Regeln zur Hygiene nicht auf das Maß an Verständnis stoßen, das zu erwarten wäre. Durchsetzen bedeutet Kraftanstrengung gegen Widerstand. Die Verantwortung liegt beim Lehrpersonal, das sich behaupten muss.

Für den Online-Unterricht wird, ebenso wie in den Berichten aus anderen Umfragen, davon berichtet, dass die EDV-Ausstattung und das notwendige Wissen der Anwendung nicht ausreichen.

Auf die Frage, was gebraucht würde, um zukünftige Krisen noch besser bewältigen zu können, antworten Lehrende: „Bessere Ausstattung der PCs“ (ES_3), „EDV-Ausrüstung, um den Online-Unterricht effektiver gestalten zu können“ (AF_10) oder „digitale Schulungen für den Praxisunterricht“ (AF_9) oder „Ausstattung und Fortbildung zum digitalen Unterricht“ (AF_5). Insgesamt wird deutlich, dass zu wenig Erfahrungen mit digitalem Lernen vorhanden ist. Es besteht zudem Unsicherheit darüber, wie die Vermittlung der Inhalte gesichert werden kann und wie das Wissen und Können geprüft werden können.

Besonders im Bereich der Aus- und Fortbildung hat ein gutes Fünftel keine Idee, wie sie in ihrer Lage unterstützt werden können. Sechs von 29 Antworten des Lehrpersonals in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft lassen das Antwortfeld der vierten Frage, was gebraucht werden würde, um künftig besser Herausforderungen meistern zu können, leer. In den Antworten des Lehrpersonals des Unterrichts Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen wird eine Lehrplananpassung, kleinere Klassen, die fehlende technische Ausstattung und die Notwendigkeit von digitalem Unterrichtsmaterial angeführt. Dies deckt sich mit den Aussagen zur Bewältigung der aktuellen Situation, wie sie die Unterrichtenden der beruflichen Aus- und Fortbildung nennen.



Methodenkritik

Die vorliegende Untersuchung erlaubt wertvolle Einblicke in unterschiedliche hauswirtschaftliche Arbeitsfelder. Da zum Arbeiten unter Corona-Bedingungen aktuell kaum Erkenntnisse vorliegen, ist die qualitative Herangehensweise in jedem Fall die geeignete Methode, um sich ein Bild von der Lage vor Ort zu verschaffen; eine repräsentative Erhebung mit geschlossenen Fragen hätte unerwartete Ergebnisse nicht so gut ans Licht bringen können.

Daneben birgt die Methode mehrere Chancen und Fallstricke: Einerseits ist sie qualitativ angelegt, hat aber andererseits 140 Antworten gebracht. Diese große Anzahl war nicht erwartet worden, weshalb die Fragen offen formuliert waren mit der Bitte um Freitextantworten; quantitative Elemente wie Auswahlmöglichkeiten sind nur bei der Angabe des hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldes enthalten. Da von einer geringen Antwortanzahl ausgegangen worden war, musste die qualitative Auswertungstiefe auf die Bildung von Oberkategorien reduziert werden. Die Oberkategorien bieten deutliche Hinweise auf die Probleme in den jeweiligen Arbeitsbereichen. Sie weisen auch auf Herausforderungen hin, die im Vorfeld nicht erkennbar gewesen wären („Angst“, Belastungsgrenze im Seniorenheim), so dass die beschriebenen Nachteile aus Sicht der Autorinnen tolerierbar sind.

Was nicht aus den Einreichungen erkennbar ist, aber wünschenswert gewesen wäre, ist die Funktion bzw. der Verantwortungsbereich derjenigen Person, die den Fragebogen ausgefüllt hat, und auch Angaben zur konzeptionellen Ausrichtung (vgl. Anmerkung Ergebnis 5 Seniorenheim: Die Antworten sprechen tendenziell eher für klassische Senioreneinrichtungen). Zudem fehlen Angaben dazu, ob mehrere Personen aus einer Einrichtung einen Fragebogen ausgefüllt haben. In möglichen Folgeuntersuchungen sollten diese Punkte mit aufgenommen werden.

Möglich ist auch, dass vor allem diejenigen Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter geantwortet haben, die ein Mitteilungsbedürfnis aufgrund von persönlichem Druck oder anderen Gründen haben. Einrichtungen, in denen die Corona-Lage sehr gut bewältigt wird, sind deshalb eventuell zu wenig vertreten.

Der Fragebogen wurde über die Homepage des Kompetenzzentrums und verschiedene E-Mail-Verteiler verschickt. Wichtige Arbeitsfelder für hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden nicht erreicht. Mit 45 zurückgeschickten Fragebögen ist der Bildungsbereich sehr stark vertreten, auch für Seniorenheime und hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe liegen viele Antwortbögen vor. Interessant wären darüber hinaus weitere Einrichtungen, die im laufenden Betrieb die Anforderungen aufgrund der Pandemie umsetzen mussten: Kindertagesstätten in der Notfallbetreuung, Kinder- und Jugendhilfeeinrichtungen oder auch Reinigungsbetriebe in der Öffentlichen Verwaltung, Großwäschereien. Und: Wie haben die Betriebe reagiert, die schließen mussten, wie zum Beispiel Mensen und Tagungshäuser?

Empfehlungen

Die folgenden Empfehlungen greifen diejenigen Ergebnisse auf, die alle hauswirtschaftlichen Bereiche betreffen. Die jeweiligen gesonderten hauswirtschaftlichen Arbeitsfelder werden in diese Empfehlungen integriert.

Eine solche Pandemie hat sich kaum jemand vorstellen können, kein Land der Erde war auf Derartiges eingerichtet. Deshalb konnte im Grunde nur „auf Sicht gefahren“ werden, die Informationen und Forderungen kamen sehr kurzfristig. Das Virus ist neu und seine besonderen Eigenschaften müssen, nach wie vor, erst ermittelt werden. Trotzdem kann davon ausgegangen werden, dass Versorgungseinrichtungen, die schon vor dem Virus ein fundiertes Hygienemanagement praktizierten, gut durch die erste Welle der Ansteckungen gekommen sind.

Empfehlung zu Ergebnis 1: „Bedürfnis, über die Arbeit mit Corona ins Gespräch zu kommen“ und zu den arbeitsfeldspezifischen Ergebnissen 5–9

Die Autorinnen empfehlen, die Umfrage zu nutzen, um mit den hauswirtschaftlichen Fachkräften im Gespräch zu bleiben. Sinnvoll wäre die Einrichtung von Fachgremien, die einen regelmäßigen Austausch sichern. Auf diesem Weg kann der Transfer zwischen Praxis und öffentlichen Stellen verstetigt werden.

Da die Herausforderungen in den einzelnen Bereichen sehr unterschiedlich sind, sollten Gremien nach Arbeitsfeld getrennt aufgebaut werden. Damit könnte dort auch auf die spezifischen Bedarfe reagiert werden.

Empfehlung zu Ergebnis 2: „Angst“

Die beste Reaktion auf Angst ist Versachlichung. Dazu können die o.g. empfohlenen Fachgremien dienen.

Darüberhinaus wäre es sinnvoll, in der Hauswirtschaft mehr qualifiziertes Fachpersonal einzustellen statt auf angelernte Kräfte zu setzen. Fachpersonal wird auf Hygieneerfordernisse besonnen reagieren, selbst, wenn Regeln häufig und kurzfristig angepasst werden. Es kann auch dazu beitragen, die Ansteckungsrate des Personals zu reduzieren. Ein weiterer Weg sind vermehrte Qualifizierungsangebote, die nicht nur Hygieneregeln schulen, sondern vor allem auch den Blick auf die Vermittlung dieser Regeln an das Personal richten. Hier könnte auch der Umgang mit dem Unverständnis des Personals thematisiert werden.

Empfehlung zu Ergebnis 3: „Hoffnung auf steigende Anerkennung durch die Pandemie“

In Bayern ist das Bayerische Kompetenzzentrum Hauswirtschaft gegründet worden, was belegt, dass der hauswirtschaftliche Arbeitsbereich in Bayern wahrgenommen wird. Um diese Wahrnehmung weiter zu stärken, wird es hilfreich sein, die wesentlichen Herausforderungen aus den einzelnen Bereichen in übergreifenden Gremien auf Landesebene zu diskutieren und gemeinsam nach Lösungswegen zu suchen.

Darüberhinaus wird es sinnvoll sein, diese Untersuchung breit zu veröffentlichen, da zum Arbeiten unter Corona und insbesondere zum Arbeiten unter Corona im hauswirtschaftlichen Tätigkeitsfeld bislang kaum Veröffentlichungen vorliegen. Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft legt deshalb mit dieser Studie ein äußerst aktuelles Dokument vor, das auf breites Interesse stoßen wird.

Empfehlung zu Ergebnis 4: „Bessere Organisation und Unterstützung durch vorgesetzte Stellen“

Der Problematik, dass sich viele nicht ausreichend durch ihre vorgesetzten Stellen unterstützt fühlen, sollte nachgegangen werden. Große Träger sozialer Einrichtungen haben oft schon Gremien oder auch Netzwerke für hauswirtschaftliche Themen eingerichtet. Diese sind möglicherweise nicht in jeder Einrichtung bekannt und müssten in diesem Fall besser kommuniziert werden. Sie sollten außerdem von den Hauswirtschaftsverantwortlichen nachgefragt und eingefordert werden.

Der oben angeführte Vorschlag einer Koordinationsstelle, die aktuelle Informationen sammelt, aufbereitet und weiterleitet und die zugleich als Ansprechpartner dient (HWD_24), könnte eine praktikable Lösung darstellen.

Ob das Kompetenzzentrum selbst Maßnahmen ergreift, um einen fachlichen Informationsfluss aktuell und regelmäßig zu sichern oder sogar selbst eine solche Koordinationsstelle bieten könnte, sollte konzeptionell von den zuständigen Stellen durchdacht werden.

Empfehlungen zur Methodik

Für weitere Untersuchungen sollten die Verteiler überprüft und ggf. ergänzt werden, um das Arbeitsfeld der Hauswirtschaft noch besser zu erreichen und abbilden zu können.



12. Fazit des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft

Herausforderungen

Die Antworten der Fragebögen zeigen, dass hauswirtschaftliche Führungskräfte durch die Corona-Pandemie mit neuen Rahmenbedingungen und Anforderungen umgehen müssen. Die Grundlagen dafür sind – berufsfeldübergreifend – die Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes (RKI) und die jeweiligen Vorgaben der Landesregierung, welche für jedes Berufsfeld eigene Herausforderungen und daraus resultierenden Handlungsbedarf definieren. Siehe dazu die folgende Tabelle 3.

| Berufsfeld | Spezifische Herausforderungen | Weitere Herausforderungen | Gemeinsame Herausforderungen |
|--|--|---|--|
| Seniorenheim | Mehrarbeit durch mehr Reinigungs- und Desinfektionsarbeit erhöhtes Wäscheaufkommen Umgang mit Risikogruppe | Beschaffung von PSA MA zur Umsetzung der erhöhten Hygieneanforderungen schulen | Abstandsregeln beachten und umsetzen MNB beeinträchtigt Kommunikation und Beziehungspflege (psychische Belastung) und ist eine physische Belastung bei der Arbeit |
| Behinderteneinrichtung | * | | Hygiene-/Pandemiekonzepte schreiben Psychische Belastung durch allgemeine Angst und Unsicherheit bei MA, Schülern, Klienten und Bewohnern |
| Krankenhaus | | | |
| Hauswirtschaftl. DL | Wegfall von Einsätzen Neuorganisation der MA und Arbeitsabläufe Umgang mit Risikogruppen | | Gesicherte und aktuelle Informationen und Handlungsempfehlungen kennen und Ideen für die Umsetzung entwickeln |
| Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft | Gestaltung von Fernunterricht Konzept für Präsenzunterricht und Prüfungen unter Beachtung der Abstandsregeln | | |
| Unterricht Ernährung und Soziales an allgemeinbildenden Schulen | Abstandsregeln in den praktischen Unterweisungen | | |

*Aufgrund einer zu geringen Anzahl an Rückmeldungen kann keine zusammenfassende Aussage getroffen werden.

Tabelle 3: Wesentliche Herausforderungen während der Corona-Pandemie nach Berufsfeldern

Entwicklung Arbeitsmarkt und Arbeitsalltag

Als zentrale Punkte werden vor allem ein steigender Bedarf an Fachpersonal sowie die wachsende Bedeutung und gesellschaftliche Wertschätzung der Hygiene im Sinne von Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten und Hygienekonzepten genannt. Die Antworten spiegeln auch die Hoffnung auf mehr Anerkennung der professionellen Hauswirtschaft wider. Viele Fachkräfte prognostizieren eine fortschreitende Digitalisierung, vor allem im Bereich der Aus-, Fort- und Weiterbildung. Mitarbeiterschulungen und Weiterbildungen werden zukünftig schwerpunktmäßig die Themen Hygiene und Krisenmanagement beinhalten.

Best-Practice und Erfolgsfaktoren im Umgang mit der Corona-Krise

Ein Ziel der Umfrage war es, Best-Practice-Betriebe zu finden und deren Vorgehen vorzustellen. Bei der Auswertung der Fragebögen hat sich gezeigt, dass jeder Betrieb für sich eine individuelle Lösungsstrategie erarbeitet hat, da die Einsatzfelder der Hauswirtschaft sehr vielfältig sind. Deshalb gibt es aufgrund der unterschiedlichen Rahmenbedingungen und Zielgruppen nicht das eine Best-Practice-Beispiel. Allerdings sind einzelne Faktoren, branchenübergreifend, positiv erwähnt worden, sodass sie möglicherweise als Erfolgsfaktoren im Umgang mit der Corona-Pandemie herangezogen werden können.

Diese Erfolgsfaktoren sind:

- enge, abteilungsübergreifende Vernetzung der Verantwortlichen in den Betrieben/ Einrichtungen
- aktive Kommunikation der Maßnahmen der betrieblichen Hygienekonzepte auf Grundlage der rechtlichen Vorgaben samt Begründung und Zielsetzung nach allen Seiten: eigenes Personal, Leitungsebene, Klienten, Kunden, Bewohner, Angehörige, Schüler
- enge Zusammenarbeit/ Absprachen mit den örtlichen Gesundheitsämtern/ Veterinärämtern/ Behörden
- Umgestaltung bzw. Umorganisation der Arbeitsabläufe und -zeiten (Kontaktminimierung durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter)
- Bildung fester kleiner, voneinander unabhängiger Teams, damit im Falle einer Infektion nur ein Teil des Teams als Kontaktpersonen in Frage kommt
- Nutzung von beruflichen Netzwerken, beispielsweise bei Lieferengpässen

Weitere mögliche Erfolgsfaktoren in Bildungseinrichtungen sind:

- Bildung von kleinen Gruppen
- reger Austausch mit den Schülerinnen und Schülern z.B. über Foto-/Videodokumentation im Homeschooling, Feedbackrunden zur Unterrichtsweise
- Einzelprüfungen statt Gruppenprüfungen

Rahmenbedingungen für einen besseren Umgang mit Krisen:

Die Antworten in den Fragebögen zeigen die Wünsche der hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräfte mit zukünftigen Krisen besser umgehen zu können:

- Netzwerke zum branchenspezifischen Erfahrungsaustausch
- Zugang zu branchenspezifisch aufbereiteten Informationen und Handlungsbeispielen
- zeitgemäße EDV-Ausstattung und Schulung im Umgang damit
- mehr fachlich qualifiziertes Personal
- mehr Zeit für die eigene Weiterbildung und Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Qualitätsmanagement

Aus Sicht des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft ist es für alle Einrichtungen und Betriebe ratsam, die Handlungen und Arbeitsweisen der letzten Monate kritisch zu reflektieren, um konstruktiv miteinander ins Gespräch zu kommen. Vermutlich hat die Corona-Pandemie Ansatzpunkte für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess aufgezeigt. Diese gilt es nun Schritt für Schritt anzugehen und den Rahmenbedingungen entsprechende Lösungen zu finden, die auch in neuen Ausnahmesituationen flexibles Reagieren ermöglichen.

Handlungsansätze des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft

Nach der Auswertung der Ergebnisse und der Diskussion der Fragebögen durch die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft, sieht sich das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft vor allem in drei Punkten gefordert.

1. Austausch

In der Auswertung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft wurde deutlich, dass Fachkräfte sich eine Plattform für den fachlichen Austausch und zur Netzwerkbildung wünschen. Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft arbeitet aktuell an der Konzeption eines Formates für Berufsanfänger und Berufsanfängerinnen im hauswirtschaftlichen Bereich, mit fachlichen Inhalten und der Möglichkeit zum Austausch und Netzwerken. Die Zielgruppe der Berufsanfänger und Berufsanfängerinnen wurde ausgewählt, da gerade diese in der Regel noch nicht über ausreichend berufliche Netzwerke verfügen und ihnen Gelegenheit gegeben werden sollte, ein solches aufzubauen. Die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft, über den betrieblichen Umgang mit der Corona-Pandemie im Gespräch zu bleiben, wird in die Planung und Konzeptgestaltung einfließen.

2. Branchenspezifische Informationen

Fach- und Führungskräfte benötigen gerade in Krisenzeiten branchenspezifische Informationen.

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft sieht sich darin mit seinem Weiterbildungsangebot zu wechselnden aktuellen Themen bestätigt. Es plant eine Erweiterung dieses Angebotes sowie eine Informationsplattform mit aktuellen rechtlichen Vorgaben, die die hauswirtschaftliche Arbeitswelt betreffen.

3. Kommunikation der Umfrageergebnisse

Analog zur Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft, sieht das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft an weiteren Stellen Handlungsbedarf. Beispielsweise in der Förderung der beruflichen Vernetzung von Fachkräften oder der Weiterbildung von Lehrkräften im Bereich Digitalisierung. Deshalb wird das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft die Ergebnisse und Empfehlungen veröffentlichen und an die jeweils zuständigen Institutionen weiterleiten.

Danksagung

Abschließend bedanken wir uns bei allen hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften sowie Lehrkräften, die sich trotz der hohen physischen und psychischen Belastung vor und während der Corona-Pandemie an unserer Umfrage beteiligt haben. Sie zeichnen ein heterogenes und doch in vielen Themen auch homogenes Bild der hauswirtschaftlichen Arbeitswelt. Durch Sie hat die Hauswirtschaft eine Stimme!



Quellenverzeichnis

Altenheim (2020a): Corona-Pandemie. Online-Umfrage zu Covid-19 in Pflegeeinrichtungen. Altenheim Online vom 10.06.2020.

[http://www.altenheim.net/Infopool/Nachrichten/Online-Umfrage-zu-Covid-19-in-Pflegeeinrichtungen/\(language\)/ger-DE](http://www.altenheim.net/Infopool/Nachrichten/Online-Umfrage-zu-Covid-19-in-Pflegeeinrichtungen/(language)/ger-DE) (zuletzt eingesehen 04.07.2020)

Altenheim (2020b): Fehlzeiten in der Altenpflege so hoch wie in keinem anderen Beruf. Stand: 09.07.2020.

[http://www.altenheim.net/Infopool/Nachrichten/Fehlzeiten-in-der-Altenpflege-so-hoch-wie-in-keinem-anderen-Beruf/\(cpg\)/A4898?cpg=A4898&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Corona_Newsletter_Altenheim_29_KW&utm_content=Fehlzeiten-in-der-Altenpflege-so-hoch-wie-in-keinem-anderen-Beruf](http://www.altenheim.net/Infopool/Nachrichten/Fehlzeiten-in-der-Altenpflege-so-hoch-wie-in-keinem-anderen-Beruf/(cpg)/A4898?cpg=A4898&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=Corona_Newsletter_Altenheim_29_KW&utm_content=Fehlzeiten-in-der-Altenpflege-so-hoch-wie-in-keinem-anderen-Beruf) (zuletzt eingesehen am 10.07.2020)

Augsburger Allgemeine (2020): Schutzausrüstung fehlt: Kritik von Gewerkschaften und Heimbetreibern. Stand: 19.04.2020.

<https://www.augsburger-allgemeine.de/politik/Schutzausruestung-fehlt-Kritik-von-Gewerkschaften-und-Heimbetreibern-id57249841.html> (zuletzt eingesehen am 10.07.2020)

BHDU Bundesverband Haushaltsnaher Dienstleistungsunternehmen (o.J.): Corona.

<https://bhdu.de/aktuelles/corona/> (zuletzt eingesehen 07.07.2020)

BMAS Bundesministerium für Arbeit und Soziales (2020): SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard. Stand 16.04.2020.

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=4 (zuletzt eingesehen 07.07.2020)

Das Deutsche Schulportal (2020): Das Deutsche Schulbarometer. Spezial. Lehrerbefragung zur Corona-Krise.

<https://deutsches-schulportal.de/unterricht/das-deutsche-schulbarometer-spezial-corona-krise/> (zuletzt eingesehen am 06.07.2020)

DBR Deutscher Behindertenrat (2020): DBR fordert: Menschen mit Behinderung müssen in Corona-Pandemie berücksichtigt werden. Pressemitteilung vom 5. Mai 2020.

<https://www.vdk.de/deutscher-behindertenrat/mime/00119772D1588614543.pdf> (zuletzt eingesehen 04.07.2020)

Deutsche PalliativStiftung und MLU Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (o. J.): Umfrage zu Covid-19 in Pflegeeinrichtungen. Erstellt von Gabriele Meyer, Steffen Fleischer und Thomas Sitte.

https://www.surveymonkey.de/r/Umfrage_Covid-19_und_Pflegeeinrichtungen (zuletzt eingesehen am 04.07.2020)

DGGG Deutsche Gesellschaft für Gerontologie und Geriatrie (2020): Partizipation und soziale Teilhabe älterer Menschen trotz Corona-Pandemie ermöglichen. Gemeinsames Statement der Sektionen für Geriatriische Medizin (II), Sozial- und Verhaltenswissenschaftliche Gerontologie (III), Soziale Gerontologie und Altenhilfe (IV) der Deutschen Gesellschaft für Gerontologie und Geriatrie (DGGG e.V.) vom 24. April 2020.

https://www.dggg-online.de/fileadmin/aktuelles/covid-19/20200424_DGGG_Statement_Sektionen_II_III_IV_Soziale_Teilhabe_und_Partizipation.pdf (zuletzt eingesehen am 04.07.2020)

dgh Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.) (2012): Den Alltag leben! Hauswirtschaftliche Betreuung. Ein innovativer Weg für soziale Einrichtungen und Dienste. Erarbeitet von Martina Feulner, Ulrike Pfannes, Ursula Schukraft und Margarete Sobotka, Mitglieder im Fachausschuss Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe. Wallenhorst: Eigenverlag der dgh. https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/600_Publikationen/640_Hauswirtschaftl_Betreuung_Versorgung/dgh_Den_Alltag_leben_2012.pdf

DGUV Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (2020): SARS-CoV-2 – Schutzstandard Schule. Stand: 12. 06.2020. <https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3850> (zuletzt eingesehen 07.07.2020)

DHWiR & DW Deutscher Hauswirtschaftsrat und Diakonisches Werk Württemberg (2020a): Hinweise für haushaltsnahe Dienstleistungsunternehmen im Umgang mit der Corona-Krise. Leitfaden vom 26. März 2020. <https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/sektionen/2020-03-26-Hinweise-zur-Corona-Krise-fuer-haushaltsnahe-Dienstleistungsunternehmen.pdf> (zuletzt eingesehen 07.07.2020)

DHWiR & DW Deutscher Hauswirtschaftsrat und Diakonisches Werk Württemberg (2020b): Presseinformation Corona: Leitfaden für haushaltsnahe Dienstleister. Presseinformation vom 26. März 2020. https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-03-26PM_Corona-und-HnDI-Deutscher-Hauswirtschaftsrat.pdf (zuletzt eingesehen 07.07.2020)

DHWiR Deutscher Hauswirtschaftsrat (2020): Deutscher Hauswirtschaftsrat erfolgreich bei der Forderung nach einer Corona-Prämie für die Hauswirtschaft. Pressemitteilung vom 19. Mai 2020. <https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-05-19PM-Gleichbehandlung-bei-Bonuszahlung-Deutscher-Hauswirtschaftsrat.pdf> (zuletzt eingesehen 04.07.2020)

HwirtAusbV 1999 Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin vom 30. Juni 1999 (BGBl. I S. 1495). V aufgeh. durch § 20 Satz 2 V 806-22-1-130 v. 19.3.2020 I 730 mWV 1.8.2020 ersetzt durch V 806-22-1-130 v. 19.3.2020 I 730 (HaWiAusbV). https://www.gesetze-im-internet.de/hwirtausbv_1999/HwirtAusbV_1999.pdf (zuletzt eingesehen am 10.07.2020)

Mayring, Philipp (2015): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 12. überarbeitete Auflage. Weinheim und Basel: Beltz Verlag

Meier-Gräwe, Uta (2020): Care- und Klimakrise zusammen denken und für eine grundlegende Neujustierung von Wirtschaft und Gesellschaft nutzen. Ein Zwischenruf in Zeiten von Corona. Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2020). ISSN online 2626-0913. DOI 10.23782/HUW_11_2020. https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2020/05/HUW_11_2020_Meier_Corona.pdf (zuletzt eingesehen 04.07.2020)

Meier-Gräwe, Uta (2020b): Misstraut dem neoliberalen Mantra des „Weiter so!“. Kommentar vom 15.04.2020 bei der Heinrich-Böll-Stiftung. <https://www.boell.de/de/2020/04/15/misstraut-dem-liberalen-mantra-des-weiter-so> (zuletzt eingesehen 04.07.2020)

mpfs Medienpädagogischer Forschungsverbund Südwest (2020): JIMplus 2020 Corona-Zusatzuntersuchung.

<https://www.mpfs.de/studien/jim-studie/jimplus-2020/> (zuletzt eingesehen am 06.07.2020)

NDR Norddeutscher Rundfunk (2020): Garg: Versorgung mit Corona-Schutzkleidung „dramatisch“ Stand: 27.03.2020

<https://www.ndr.de/nachrichten/schleswig-holstein/coronavirus/Garg-Versorgung-mit-Corona-Schutzkleidung-dramatisch,kliniken136.html> (zuletzt eingesehen am 10.07.2020)

RKI Robert Koch-Institut (2020a): Hinweise zu Reinigung und Desinfektion von Oberflächen außerhalb von Gesundheitseinrichtungen im Zusammenhang mit der COVID-19-Pandemie. Stand: 3.7.2020. Änderung gegenüber der Version vom 4.4.2020: Redaktionelle Anpassung.

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion.html (zuletzt eingesehen 04.07.2020)

RKI Robert Koch-Institut (2020b): Prävention und Management von COVID-19 in Alten- und Pflegeeinrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen und Behinderungen. Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für Alten- und Pflegeeinrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen und Behinderungen und für den öffentlichen Gesundheitsdienst. V.06, 20.05.2020 (Link-Ergänzung 27.05.2020).

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Alten_Pflegeeinrichtung_Empfehlung.pdf?__blob=publicationFile (zuletzt eingesehen am 04.07.2020)

RKI Robert Koch-Institut (2020c): Empfehlungen des RKI zu Hygienemaßnahmen im Rahmen der Behandlung und Pflege von Patienten mit einer Infektion durch SARS-CoV-2. Stand 05.06.2020. Änderung gegenüber der Version vom 26.5.2020: Ergänzungen zu Aerosolen.

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html (zuletzt eingesehen am 04.07.2020)

rnd Redaktionsnetzwerk Deutschland (2020): Bildungsbericht: Was in der Corona-Krise noch schlimmer wird. Beitrag von Tobias Peter vom 23.06.2020.

<https://www.rnd.de/politik/bildungsbericht-was-in-der-corona-krise-noch-schlimmer-wird-CR6W3D6K4RAOVAVIL5N5WAA5IU.html> (zuletzt eingesehen am 06.07.2020)

SZ Süddeutsche Zeitung (2020): Desinfektionsmittel und Schutzkleidung werden knapp. Stand 08. 03 2020,

<https://www.sueddeutsche.de/bayern/coronavirus-aerzte-apotheker-nachschub-1.4849648> (zuletzt eingesehen am 10.07.2020)



Impressum

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW)
Falkenhof 3, 91746 Weidenbach
poststelle@kohw.bayern.de | www.hauswirtschaft.bayern.de

Stand: August 2020

Redaktion: KoHW – Bereich Arbeitsmarkt und Gesellschaft
Bildnachweis: Tim Kiertscher/KoHW (Titelbild, S. 49), Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (S. 53), Fachakademie Triesdorf (S. 46), Anette Kradisch (S. 34, S. 40)

Gestaltung: CMS – Cross Media Solutions GmbH, Würzburg | KoHW



Dieser Code bringt Sie direkt zur Website: www.hauswirtschaft.bayern.de

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).
