



Arbeitsmarkt
und Gesellschaft



Wissensmanagement
und Kommunikation



Die hauswirtschaftliche Arbeitswelt in Zeiten der Corona-Pandemie

Ergebnisse der zweiten Befragung in Bayern

Die hauswirtschaftliche Arbeitswelt in Zeiten der Corona-Pandemie

Ergebnisse der zweiten Befragung in Bayern

Umfrage des Kompetenzzentrums Hauswirtschaft in Zusammenarbeit mit **Prof. Dr. Angelika Sennlaub** und **Dr. Inge Maier-Ruppert** von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh).

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	5
Abbildungsverzeichnis	6
Tabellenverzeichnis	6
1 Kurzfassung	7
2 Vorwort	9
3 Hintergrund der zweiten Befragung	10
4 Methodik	12
5 Wissenschaftliche Auswertung der dgh	13
5.1 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Umfrage	13
5.2 Ergebnisse der zweiten Umfrage	15
Arbeitsumfeld	15
Umgang mit der Corona-Pandemie im Arbeitsumfeld	22
Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt	27
5.3 Vergleich der Ergebnisse beider Umfragen	29
5.4 Neue Aspekte	33
6 Schlussfolgerungen	34
7 Ausblick	36
8 Anhang	37
Abbildungsverzeichnis	40
Tabellenverzeichnis	41
Quellenverzeichnis	171

Abkürzungsverzeichnis

AUA	Angebote zur Unterstützung im Alltag
dgh	Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
DL	Dienstleistung
HW	Hauswirtschaft
HWD	Hauswirtschaftliche Dienstleistung
HWL	Hauswirtschaftsleitung
KoHW	Kompetenzzentrum Hauswirtschaft
LGL	Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
MA	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
MNB	Mund-Nase-Bedeckung
PDL	Pflegedienstleitung
PQHD	Kompetenzzentrum Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen
PSA	Persönliche Schutzausrüstung
QM	Qualitätsmanagement
RKI	Robert-Koch-Institut
SuS	Schülerinnen und Schüler

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Anzahl und Anteile der Teilnehmenden nach Berufsfeld	13
Abbildung 2: Anzahl und Anteile der Teilnehmenden nach Qualifizierung	15
Abbildung 3: Anzahl der freien Antworten F107: Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie beobachten Sie bei Ihren ...?	16
Abbildung 4: Erhöhter Krankenstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	18
Abbildung 5: Jahresurlaub konnte nicht komplett genommen werden.	19
Abbildung 6: F104 – Zustimmung zu „Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter Covid-19-Bedingungen leisten zu können?“	20
Abbildung 7: F105 – Zu Beginn der Pandemie haben viele Fachkräfte bemängelt, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?	20
Abbildung 8: F106 – Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung an Ihrem Arbeitsplatz verändert?	21
Abbildung 9: F201 – Wie hoch ist Ihre Angst, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken? Wählen Sie auf einer Skala von 1 „keine Angst“ bis 5 „sehr große Angst“.	22
Abbildung 10: F202 – Wie hoch ist die Angst in Ihrem Team, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken? Wählen Sie auf einer Skala von 1 „keine Angst“ bis 5 „sehr große Angst“	23
Abbildung 11: F201 und F202 – Eigene Angst und Angst des Teams, sich im Arbeitsumfeld anzustecken	24
Abbildung 12: F203 und F202 – Ängste im Vergleich zum unsicheren Umgang mit der Pandemie	26
Abbildung 13: F305 – Wie hat die Pandemie die Einstellung neuer Auszubildender in Ihrem Betrieb beeinflusst?	28

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Teilnehmende nach Berufsfeld	14
--	----

1 Kurzfassung

Schon im ersten Lockdown im Frühjahr 2020 erfasste das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) in einer Umfrage die berufliche Situation hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte sowie von Lehrkräften. Eine Folge-Umfrage führte das KoHW vom 24. Februar bis zum 21. März 2021 durch. Prof. Dr. Angelika Sennlaub und Dr. Inge Maier-Ruppert von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) werteten die Antworten wissenschaftlich aus.

Fragen bei der zweiten Umfrage

Bei der zweiten Umfrage stand die Frage „Was hat sich in der hauswirtschaftlichen Arbeitswelt seit der ersten Erhebung verändert?“ im Mittelpunkt. Der Fragebogen enthielt vier Themenbereiche mit insgesamt 25 Fragen.

Wer hat an der zweiten Umfrage teilgenommen?

294 Personen reagierten auf die Einladung zur Umfrage, letztendlich konnten 146 vollständig ausgefüllte Fragebögen aus ganz Bayern ausgewertet werden.

Was hat sich in der hauswirtschaftlichen Arbeitswelt seit der ersten Erhebung verändert?

- Die Angst vor Ansteckungen im beruflichen Umfeld scheint, u.a. aufgrund besserer Informationsmöglichkeiten und besserer Ausstattung mit PSA, gesunken zu sein.
- Informations- und Kommunikationswege zwischen den Befragten und Behörden, Gesetzgebern und betriebsinternen Partnern scheinen inzwischen besser zu funktionieren. Ausnahmen gibt es in den Bereichen der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und im Lehrbetrieb. Dort scheinen die Informationswege häufig noch nicht optimal geklärt zu sein.
- Ein Ergebnis der ersten Umfrage war, dass vor allem das Leitungspersonal von Senioreneinrichtungen an der Belastungsgrenze arbeitet. Dieser Druck scheint abgenommen zu haben.
- Bei Anbietern haushaltsnaher Dienstleistungen rücken nach der Sorge um die zu versorgenden Personen langsam auch finanzielle Sorgen in den Blick.

Welche weiteren Entwicklungen sind zu beobachten?

- Die Pandemie-Situation wird allmählich zum „Normalbetrieb“: Die Maßnahmen werden zum Großteil akzeptiert und umgesetzt, die persönliche Schutzausrüstung ist in ausreichenden Mengen vorhanden und die Kommunikationswege sind geklärt.
- Nur noch wenige Befragte geben an, dass ihnen Schutzausrüstung in mangelhafter Anzahl oder Qualität zur Verfügung steht.
- Viele Befragte gaben an, dass sie ihren Jahresurlaub nicht vollständig in Anspruch nehmen konnten. Diese Angabe deutet auf einen hohen Krankenstand hin, vor allem in Bereichen, in denen Leistungen personennah erbracht werden.
- Die Pandemie hat in vielen Unternehmen die abteilungsübergreifende Zusammenarbeit und Kooperation gefördert.
- Die Befragten äußern weiterhin die Hoffnung auf steigende Anerkennung ihrer Arbeit und ihres Berufsbildes durch die Pandemie.
- Fortbildungen sollten noch spezifischer auf einzelne Arbeitsfelder in der Hauswirtschaft abgestimmt sein, da die individuellen Herausforderungen im Arbeitsalltag je nach Tätigkeitsbereich sehr unterschiedlich sind.
- Die Digitalisierung in der Hauswirtschaft nimmt zu. Knapp die Hälfte aller Befragten gab an, in den letzten Monaten im Bereich der digitalen Anwendungen dazugelernt zu haben.

Unsere Handlungsfelder

Information/Kommunikation der Umfrageergebnisse

Das KoHW ergänzt weiterhin die Liste mit hilfreichen Links auf der Webseite fortlaufend. Zum Beispiel mit der Leitlinie „Soziale Teilhabe von Menschen in Alten- und Pflegeheimen auch unter Corona-Bedingungen sicherstellen“ der Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen (BAGSO). Das KoHW kommuniziert die Ergebnisse der Umfrage an die Fachpresse und die Fachverbände, damit diese und andere Institutionen die Ergebnisse nutzen können.

Fortbildungen/ Veranstaltungen/ Bildung:

Das KoHW bietet Fortbildungen weiterhin als Präsenz- und Online-Veranstaltungen an.



Seit über einem Jahr prägt die Corona-Pandemie den deutschen Alltag. Nicht nur im privaten Umfeld, sondern auch in der Arbeitswelt hat sie zu Veränderungen geführt. Im Gegensatz zu den ersten Wochen, die von Unwissenheit über das Krankheitsbild und die Übertragungswege gekennzeichnet waren, ist inzwischen vieles bekannt. Durch ihr professionelles Handeln hat die Hauswirtschaft mit ihren Kenntnissen über Hygiene und fachgerechte Reinigung von Anfang an einen großen Beitrag geleistet, um die Ausbreitung der Pandemie zu bekämpfen. Gleichzeitig hat sie, unter erschwerten Bedingungen, kontinuierlich die Verpflegung und Versorgung der ihr anvertrauten Personengruppen sichergestellt.

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) hat im Jahr 2020 begonnen, die Situation auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt zu dokumentieren. In der ersten Umfrage im Mai und Juni 2020 befragte das KoHW 140 hauswirtschaftliche Fach-, Führungs- und Lehrkräfte zu ihrer beruflichen Situation. Dabei wurden wichtige Erkenntnisse, Herausforderungen und Lösungsansätze aufgezeigt.

Mit der nun durchgeführten Folgeumfrage führt das KoHW diese Dokumentation fort und zeigt die Leistungen der Hauswirtschaft bei der Bekämpfung der Pandemie unter den sich ständig verändernden Rahmenbedingungen. Damit gibt das KoHW der Hauswirtschaft eine Stimme.

Die Öffentlichkeit nimmt Hauswirtschaftskräfte, die in Kliniken und Einrichtungen gemeinsam mit den Pflegekräften engagiert und verantwortungsvoll arbeiten – und oft bis an die Grenze belastet – kaum wahr.

Bei der zweiten Umfrage interessierte uns vor allem die Frage: Welche Veränderungen nehmen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte in ihrem Arbeitsumfeld nach einem Jahr mit der Corona-Pandemie wahr? Daraus entspringen weitere Fragen: Welche coronabedingten Veränderungen beobachten die Fach- und Führungskräfte bei ihren Kollegen, Klienten, Auszubildenden oder Bewohnern? Welchen neuen Herausforderungen müssen sie sich stellen und wie reagieren sie darauf? Wie gehen sie mit den sich ständig ändernden rechtlichen Vorgaben um? Welchen Einfluss hat die Pandemie aus Sicht der Fach- und Führungskräfte auf den aktuellen und zukünftigen hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt?

Ziel der Umfrage ist es, die Herausforderungen und Veränderungen in der hauswirtschaftlichen Arbeitswelt zu dokumentieren. Gleichzeitig will das KoHW aufzeigen, wie Fach-, Führungs- und Lehrkräfte der professionellen Hauswirtschaft die Corona-Krise durch fachliches und soziales Knowhow bewältigen.

3 Hintergrund der zweiten Befragung

Die erste Umfrage in Mai und Juni 2020 bot zu Beginn der Corona-Pandemie einen tiefen Einblick in die Situation hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte in den verschiedenen Arbeitsbereichen. Besonders eindrücklich war die häufige Nennung von Angst und die These, das hauswirtschaftliche Personal arbeite vor allem in Seniorenheimen an der Belastungsgrenze. Deutlich war aber auch der Wunsch nach Anerkennung der Leistung einerseits und besserer Organisation und Unterstützung durch vorgesetzte Stellen andererseits. Diese Forderung spiegelt sich in deutschlandweiten Aktionen wider, die die Systemrelevanz hauswirtschaftlicher Arbeiten sowohl von (überwiegend weiblichen) Haushaltsangehörigen als auch auf professioneller Basis betonen (z. B. DHWiR 2020, rhw 2020, LAG HW Nds. 2020).

Eindrücklich war auch die Auseinandersetzung mit den digitalen Möglichkeiten: Vor allem Lehrkräften berichteten von Online- statt Präsenz- bzw. Praxisunterricht. Dies bedeutete nicht nur eine Umstellung der Arbeitsweise, sondern stellte auch neue Anforderungen an die technische Ausstattung und den Umgang damit. Zudem wurde vielfach die fehlende Präsenz bedauert, die nicht nur die schulische Wissensvermittlung erschwerte, sondern auch soziale Einbußen mit sich brachte. (bpb 2020).

Auch in der beruflichen Bildung wird die Schule als sozialer Ort vermisst, ähnliches berichten allgemeinbildenden Schulen seit den Schulschließungen im März 2020. (Schubarth 2020).

Eindrücklich war darüber hinaus – vor allem in Senioreneinrichtungen – das Mit-Leiden der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit den Bewohnerinnen und Bewohnern, die mit deutlichen sozialen Einschränkungen zurechtkommen mussten und immer noch müssen.

Eine Forsa-Umfrage aus dem Jahr 2021 im Auftrag der Malteser Deutschland befragte 1000 Menschen im Alter über 75 Jahren, die zu Hause leben. Ca. 30% der alleinlebenden Befragten äußerten den Wunsch nach Angeboten der Gemeinschaft, während aus der gleichen Gruppe nur knapp 10% die Begleitung beim Einkaufen wünscht. Einsamkeitsgefühle nennen alleinlebende Menschen über 84 Jahren und mit gesundheitlichen Einschränkungen deutlich häufiger: 41% fühlen sich gelegentlich einsam (Malteser 2021).

Inzwischen liegen fundierte Empfehlungen vor, wie stationäre Altenpflegeeinrichtungen auch unter Pandemie-Bedingungen soziale Teilhabe sicherstellen. Die Bundesarbeitsgemeinschaft Seniorenorganisationen (BAGSO) beispielsweise belegt in einem von ihr beauftragten Rechtsgutachten, dass die Besuchs- und Ausgangsbeschränkungen in Pflegeheimen im Rahmen der Corona-Pandemie in weiten Teilen gegen das Grundgesetz verstoßen (BAGSO 2020a).

Vor diesem Hintergrund hat sie eine Stellungnahme mit Mindestanforderungen an die Sicherstellung sozialer Teilhabe formuliert, die auch unter Pandemie-Bedingungen erfüllt sein müssen. Gleichzeitig zeigt sie Rahmenbedingungen auf, wie dies gelingen kann. (BAGSO 2020b)

Unter Federführung der Deutschen Gesellschaft für Pflegewissenschaft e.V. (DGP) ist eine S1-Leitlinie zur „Sozialen Teilhabe und Lebensqualität in der stationären Altenhilfe unter den Bedingungen der Covid-19 Pandemie“ entwickelt worden, in denen allgemein anerkannte Handlungsempfehlungen für die stationäre Altenhilfe formuliert sind. Diese S1-Leitlinie hat unter anderem auch die Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft entwickelt (DGP 2020).

Eine Studie hat einige Erkenntnisse der ersten Umfrage „Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie“ zwischenzeitlich aufgegriffen:

- Eine kleine Studie mit Studierenden der Hochschule Niederrhein ging den Eindrücken der ersten KoHW-Umfrage speziell bezüglich der Altenpflegeheime nach. Dieser Studie (Ndjeka u.a. 2020) bestätigt das registrierte Angstphänomen.
- In der Studie von Ndjeka u.a. (2020) thematisieren vor allem zwei Heimleitungen und die Hauswirtschaft die empfundenen Belastungsgrenze, insbesondere in Pflegeheimen. Diese Studie untermauert das überproportionale Belastungsempfinden im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich in Pflegeheimen. Die vorliegenden aktuellen Daten der Folgestudie des KoHW dienen auch dazu, diese Annahmen zu prüfen.

Darüber hinaus bietet die vorliegende Folge-Umfrage die Chance, Erklärungsansätze der ersten Umfrage zu prüfen und bestehenden Wissenslücken nachzugehen.

- Erstens war der Aspekt der Angst bis hin zur Panik nicht eindeutig nachvollziehbar: „Angst‘ oder gar ‚Panik‘ (spiegelt) zugleich mangelhaftes Wissen, das helfen würde, die Gefahr zu begrenzen. (...) Die Sicherstellung der Basishygiene ist eine hauswirtschaftliche Fachkompetenz. Fachkräfte in den Einrichtungen sollten mit den neuen Auflagen besonnen umgehen können“ (KoHW 2020, S. 41). Unklar blieb, ob die ausgebildeten Fachkräfte selbst Angst hatten oder die Frage auf ihre Mitarbeiterschaft bezogen hatten.
- Zweitens ist bislang auch die Frage nach einer überdurchschnittlichen Anzahl an COVID-19-Erkrankungen im hauswirtschaftlichen Bereich ungeklärt. Die überwiegende Mehrheit der Analysen fokussierte zu Beginn den Gesundheitsbereich (KoHW 2020, S. 12): Demnach ist medizinisches und pflegerisches Personal deutlich häufiger von einer Erkrankung mit dem neuartigen Coronavirus betroffen als andere Berufsgruppen. Aktuelle Studien bestätigen dies. Eine Studie aus Glasgow beispielsweise belegt ein sie-

benmal höheres Risiko für eine schwere COVID-19-Erkrankung für Ärzte und Pflegekräfte und ein sogar neunmal höheres Risiko für medizinisches Hilfspersonal; hierfür wurden Daten der COVID-19-Patientinnen und Patienten in britischen Kliniken inklusive der Verstorbenen ausgewertet (RND 2020). Zwischenzeitlich liegen zudem Daten vor, die eine erhöhte Ansteckungsgefahr mit dem SARS-CoV-2 belegen, wenn eine Arbeit nahe an und mit dem Menschen ausgeführt wird. Das wissenschaftliche Institut der AOK wertete die Fehlzeiten der deutschen AOK-Versicherten aus; demnach sind Fehlzeiten im Zusammenhang mit COVID-19 bei denjenigen Berufen wahrscheinlicher, in denen die Beschäftigten trotz Lockdown mit einer Vielzahl von Menschen in Kontakt kommen. Ganz oben an stehen deshalb Erzieherinnen und Erzieher, aber auch andere personenbezogen arbeitende Berufsgruppen, die aufgrund von COVID-Erkrankungen krankgeschrieben werden (WidO 2020). Hauswirtschaftliches Personal arbeitet insbesondere im Fall von hauswirtschaftlicher Versorgung von Menschen mit Hilfebedarf nah am Menschen (Hauswirtschaftliche Betreuung; dgh 2012). Aus dem Grund wird in dem vorliegenden Fragebogen des KoHW aufgegriffen, ob hauswirtschaftliches Personal ebenfalls überdurchschnittlich von Fehlzeiten betroffen ist, um erste Annahmen ableiten zu können.

4 Methodik

Für die Umfrage entwickelten das KoHW und die dgh gemeinsam einen Fragebogen (siehe Anhang 1).

Die Fragen orientierten sich größtenteils an den Themenbereichen und Fragenkategorien der ersten Umfrage, um eine Vergleichbarkeit sicherzustellen.

Der Fragebogen umfasste 25 Fragen in vier Themenbereichen:

- Arbeitsumfeld
- Umgang mit der Corona-Pandemie im Arbeitsumfeld
- Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt
- Allgemeine Angaben

Die Fragen waren überwiegend als geschlossene Fragen formuliert. Um einen Erkenntnisverlust zu vermeiden, gab es bei fast allen geschlossenen Fragen die Möglichkeit ein zusätzliches Kommentarfeld zu nutzen.

Es sollten sowohl die Veränderungen in der hauswirtschaftlichen Arbeitswelt seit der ersten Umfrage erfasst als auch einige Ergebnisse aus der ersten Umfrage überprüft werden, um Veränderungen oder Stagnationen festzustellen.

Um die Umfrage möglichst nutzerfreundlich zu gestalten, fand die zweite Umfrage mit dem Online-Umfragetool „LimeSurvey“ über das Bayerische Landesamt für Digitalisierung, Breitband und Vermessung statt.

Den Link zur Umfrage veröffentlichte das KoHW über seinen Newsletter. Schwach repräsentierte Berufsfelder informierte das KoHW gezielt per E-Mail. Das betraf vor allem die Berufsfelder „Krankenhaus“, „Behinderteneinrichtung“ und „Unterricht Ernährung und Soziales“ bzw. „Ernährung und Gesundheit an allgemeinbildenden Schulen“.

Die Umfrage lief im Zeitraum vom 24. Februar bis 21. März 2021. Insgesamt haben 294 Personen auf die Einladung zur Umfrage reagiert. Diese große Anzahl zeigt, dass die Umstellung auf das Online-Tool „LimeSurvey“ sehr gut angenommen wird. 146 vollständig ausgefüllte Fragebögen konnten ausgewertet werden.

Nach Abschluss des Umfragezeitraums bereitete das KoHW die Antworten für die wissenschaftliche Auswertung vor. Die Textbeiträge der Befragten hat das KoHW weitgehend wörtlich aus den Fragebögen übernommen, lediglich offensichtliche Tippfehler hat das KoHW zur besseren Lesbarkeit korrigiert. Fünf Fragebögen mit der Angabe „Sonstiges“ im Berufsfeld wurden aufgrund der Antworten den hauswirtschaftlichen Dienstleistungen zugeordnet. Die Antworten zu den Fragen sind im Anhang zu finden.

Die wissenschaftliche Auswertung der Umfrage übernahmen Prof. Dr. Angelika Sennlaub und Dr. Inge Maier-Ruppert von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh). Die dgh wertete die Umfrage anhand eines Mixes aus quantitativen und qualitativen Methoden* aus.

*einfache Berechnungen und Vergleich der Werte, aufgrund der relativ geringen Fallzahlen wurde auf eine statistische Überprüfung verzichtet; qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring.

5 Wissenschaftliche Auswertung der dgh

5.1 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Umfrage

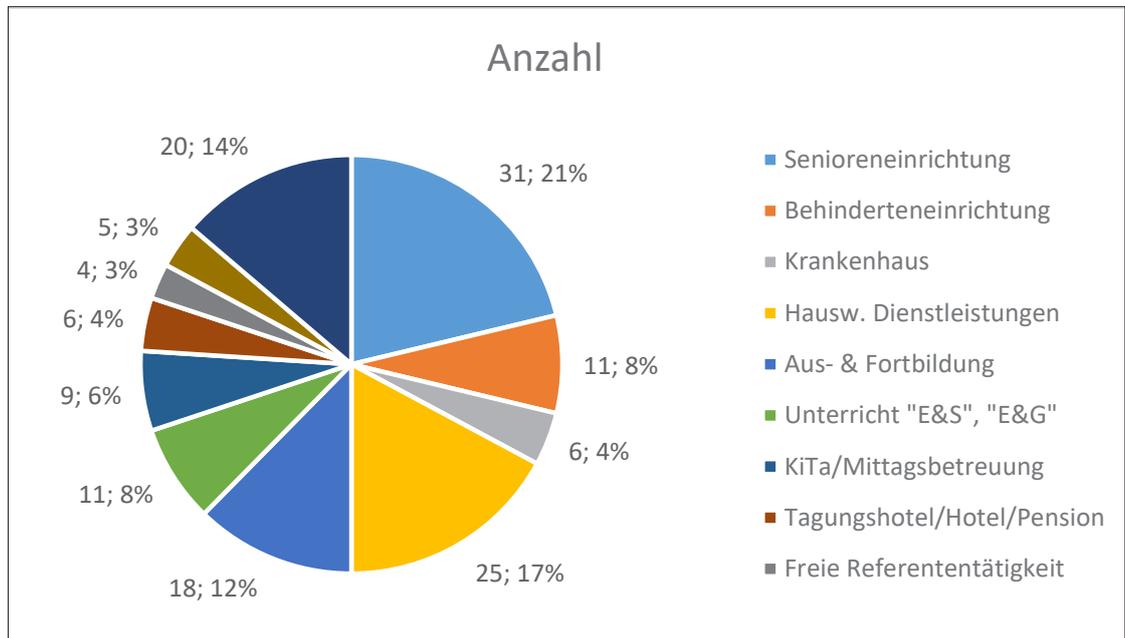


Abbildung 1: Anzahl und Anteile der Teilnehmenden nach Berufsfeld

146 Personen nahmen an der Umfrage teil. Gut jeder Fünfte (31 Personen; 21%) gab an, in einer Senioreneinrichtung zu arbeiten, etwa jeder Sechste (25 Personen; 17%) ist im Bereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen tätig, gut jeder Achte (18 Personen; 12%) in der Aus- und Fortbildung (Abb. 1). Weiterhin haben jeweils weniger als 10 Mitarbeitende aus KiTa/Mittagsbetreuung, Tagungshotel/Hotel/Pension, Freie Referententätigkeit, Catering/Mensa/Cafeteria und sonstigen Berufsfelder teilgenommen. Wir stellen sie im Folgenden nur dann gesondert dar, wenn sich Besonderheiten zeigen. Sonst sind sie unter der Rubrik „Sonstige Berufsfelder gesamt“ zusammen mit „Sonstige Berufsfelder“ zusammengefasst.

Im Vergleich zur ersten Umfrage erreichte das KoHW mit der zweiten Umfrage deutlich mehr Vertreterinnen und Vertreter von Senioreneinrichtungen (Tab. 1). Wie nach der ersten Umfrage empfohlen, hat das KoHW den Verteiler angepasst und die Möglichkeit geschaffen, den Fragebogen online auszufüllen. Die höhere Anzahl an Teilnehmenden aus Senioreneinrichtungen lässt daher vermuten, dass Senioreneinrichtungen den niedrigeren Aufwand positiv bewerteten und sich häufiger an der Umfrage beteiligten.

Welche Konzepte in den Senioreneinrichtungen – traditionelles Versorgungs- oder Hausgemeinschaftskonzept – verwirklicht werden, ist nicht bekannt. Auch bei den Behinderteneinrichtungen ist ein Anstieg erkennbar, wobei die konkrete Anzahl allerdings relativ gering und die Steigerung deshalb nicht aussagekräftig ist. Gleiches gilt für Krankenhäuser. Es nahmen deutlich weniger Lehrkräfte – sowohl in der Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft als auch an allgemeinbildenden Schulen – an der Umfrage teil.

Im Bereich „Sonstige Berufsfelder“ erreichte die Umfrage hingegen wieder mehr Personen. Die Arbeitsfelder sind heterogen: Einrichtungen der Wohnungslosenhilfe, für Suchtkranke oder für Rehabilitation stehen neben Hofläden und Urlaub auf dem Bauernhof.

In der ersten Umfrage konnten die Befragten ihre Tätigkeit einem von 6 Berufsfeldern zuordnen oder „Sonstiges“ angeben. Um das Berufsfeld „Sonstiges“ detaillierter darstellen und auswerten zu können, wurden die Berufsfelder in der zweiten Umfrage um vier Berufsfelder erweitert: Kita/ Mittagsbetreuung, Tagungshotel/ Hotel/ Pension, Freie Referententätigkeit und Catering/ Mensa/ Cafeteria. Da letztendlich relativ wenige Befragte (<10 Personen je Berufsfeld) aus diesen Berufsfeldern den Fragebogen vollständig ausgefüllt haben, werden diese Berufsfelder, wie in der ersten Umfrage, gemeinsam mit den Fragebögen aus dem Berufsfeld „Sonstige Berufsfelder“ ausgewertet. Die Zusammenfassung dieser 5 Berufsfelder wird im folgenden „Sonstige Berufsfelder gesamt“ genannt.*

Die erste Umfrage erfasste weder Funktion noch Qualifikation der Teilnehmenden. Dies wurde in der zweiten Umfrage ergänzt. Eine hohe Zahl Leitungsverantwortlicher beantwortete die Fragen. Viele der Teilnehmenden verfügen über eine hohe Qualifikation (Abb. 2).

Jede dritte Person (49; 33%) verfügt über die duale Hauswirtschafts- bzw. Betriebswirtschafts- Ausbildung; 60 Personen (42%) haben darüber hinaus eine Weiterbildung durchlaufen (Meister, Techniker). Knapp jede vierte Person verfügt über einen anderen Abschluss.

Tabelle 1: Teilnehmende nach Berufsfeld

	Umfrage 1	Umfrage 2	Veränderung U1 : U2
Berufsfeld	Anzahl	Anzahl	(%)
Seniorenheim	23	31	135
Behinderteneinrichtung	8	11	138
Krankenhaus	5	6	120
Hauswirtschaftliche Dienstleistung	24	25	104
Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft	29	18	62
Unterricht in allgemeinbildenden Schulen	17	11	65
Sonstige Berufsfelder, gesamt	34	44	129
Insgesamt	140	146	104

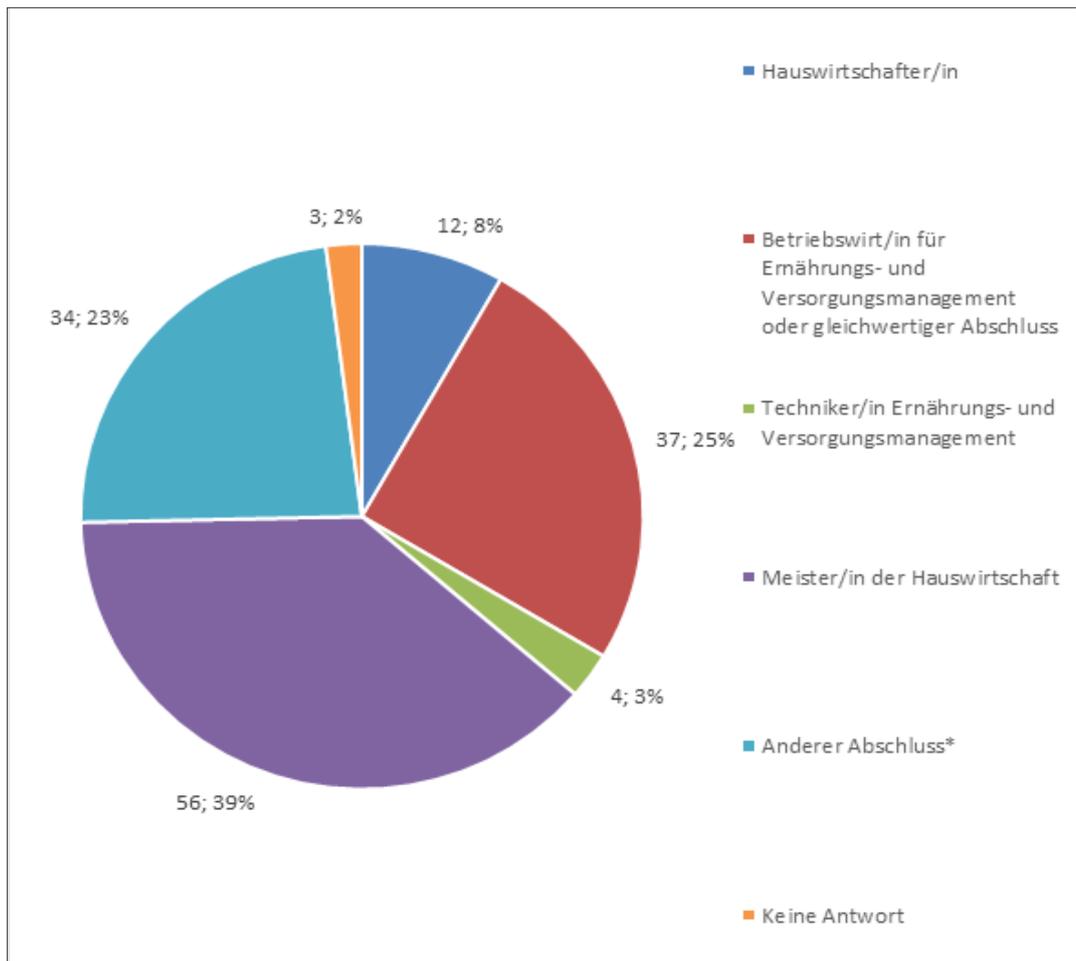


Abbildung 2: Anzahl und Anteile der Teilnehmenden nach Qualifizierung

5.2 Ergebnisse der zweiten Umfrage

Arbeitsumfeld

Der erste Fragenblock (F101–F107) widmete sich dem subjektiven Empfinden gegenüber dem Arbeitsumfeld. Nach einführenden geschlossenen Fragen mit ergänzenden offenen Feldern folgte eine komplett offene Frage: „Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie beobachten Sie bei Ihren ... (Kolleginnen und Kollegen, Bewohnerinnen und Bewohnern usw.)?“ (F107). Die Antworten bieten ein umfassendes Bild zur Wahrnehmung der Arbeitssituation. Die Antwortmöglichkeiten zu dieser offenen Frage nutzten die Teilnehmenden umfangreich. In allen Berufsfeldern bis auf das Krankenhaus gaben fast 80% der Teilnehmenden mindestens eine Antwort. Diese Zahlen belegen das hohe Interesse daran, die eigene Situation mitzuteilen.

Teilnehmende aus sozialen Einrichtungen und aus dem Unterricht in Aus- und Fortbildung gaben etwa gleich oft Antworten zur kollegialen Zusammenarbeit und zur Zielgruppe, für die sie Leistungen erbringen.

Im Feld der Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und dem Unterricht an allgemeinbildenden Schulen steht die Zielgruppe im Vordergrund (Abb. 3).

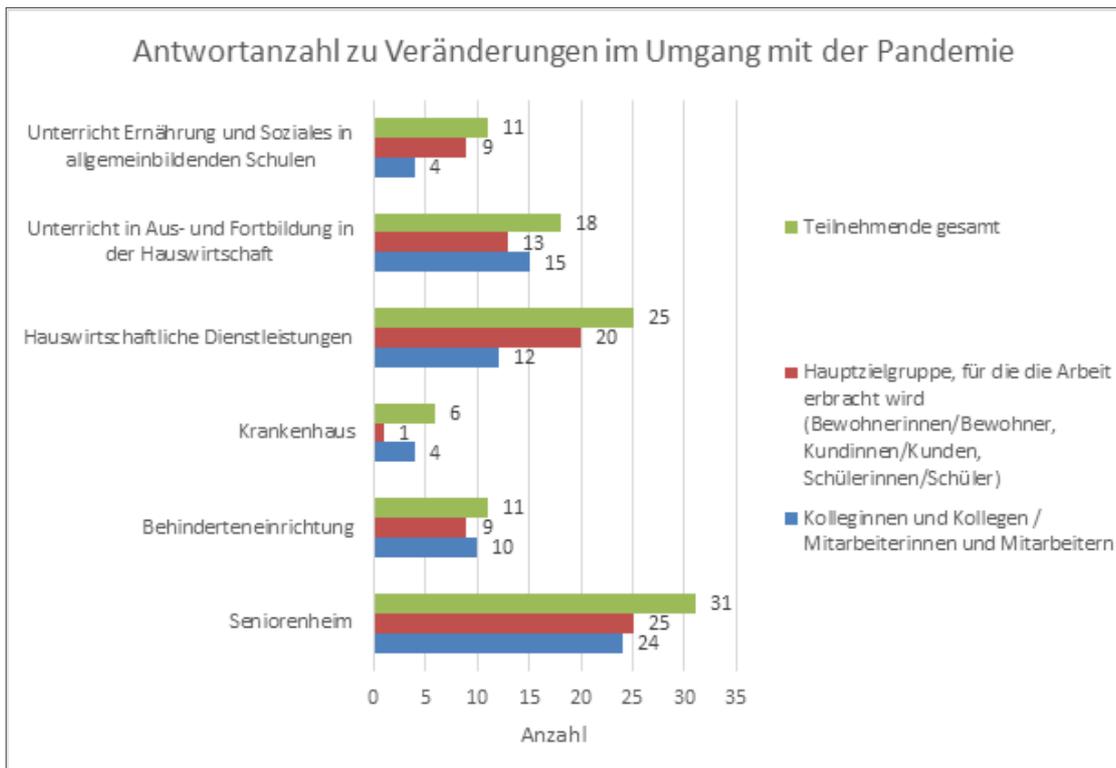


Abbildung 3: Anzahl der freien Antworten F107: Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie beobachten Sie bei Ihren ...?

Die Antworten auf Frage 107 beinhalten negative und positive Assoziationen, wobei in allen Berufsfeldern die negativen Assoziationen deutlich überwiegen.

Besonders die Schulen zeichnen ein problematisches Bild: Im Bereich Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft sind 13 von 15 Antworten bezüglich der Kollegenschaft negative Aussagen. Berichtet wird von „Überlastung“, „Mutlosigkeit“ und „Gereiztheit“. Auftraggeber seien „kaum erreichbar“, es seien „keine Praktika möglich“ (Kantinen, Seniorenheime oder Gastronomie). Schülerinnen und Schüler werden, trotz zunehmender Routine, als einsam wahrgenommen. Es gebe mehr Ängste wegen der Prüfungen und die Benachteiligungen durch eine Zuwanderungsgeschichte in der Familie nähmen zu.

Ein ähnliches Bild zeigt sich in den allgemeinbildenden Schulen: Die Kolleginnen und Kollegen stehen unter „starke(r) psychische(r) Belastung“, seien frustriert und hätten „große Angst“. Die Schülerschaft sei psychisch belastet und wünsche sich den Präsenzunterricht zurück.

Vor allem soziale Einrichtungen (Kita, Senioren- und Behinderteneinrichtung) und Krankenhäuser thematisieren das fehlende soziale Miteinander in der Kollegenschaft. Durch die Pandemie sei „weniger Austausch und Zusammenarbeit“ (Kita) möglich.

Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen thematisieren in 9 von 10 Antworten zum Personal negative Auswirkungen der Pandemie: Es sei „eine Art Grundanstrengung spürbar“, „nach wie vor gäbe es Ängste“ (2 wörtliche Nennungen).

Die Antworten aus dem Krankenhausbereich zeigen ein hohes Stresslevel und Gereiztheit. Auch hier fehlt das soziale Miteinander, das manches auffangen könnte.

In Senioreneinrichtungen überwiegen mit 7 positiven und 16 negativen Aussagen auch die wahrgenommenen Herausforderungen. Neben dem fehlenden sozialen Miteinander („Uns fehlen die gemeinsamen Pausen.“), beschreiben Aussagen wie „allmählicher Verdruss“ oder „... kommen an ihre psychischen Grenzen“ eindrücklich die Situation des Personals. Dem stehen aber auch Aussagen gegenüber, in denen die Pandemie zu einer positiven Entwicklung geführt hat. So heißt es beispielsweise: „Mitarbeiter haben sich sehr gut auf die Pandemie eingestellt, höherer Meinungsaustausch mit Erklärungen und Diskussion“, „Man gewöhne sich an die Situation und es sei „Normalbetrieb“ geworden.“ Bezüglich der Bewohnerinnen und Bewohner sind aber nach wie vor Einsamkeit (5 wörtliche Nennungen) und fehlender Besuch/Kontakte (6 Nennungen) prägende Empfindungen.

Im Bereich der Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen stechen die Ängste der Kundinnen und Kunden hervor: 7 Antworten beinhalten die Worte Angst oder Ängstlichkeit, weitere 3 beschreiben die Kundschaft als vorsichtig oder zurückhaltend. Bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herrschen Respekt und Vorsicht wegen des Virus, von Angst ist aber nicht die Rede.

Während diese offenen Antworten auf ein eher problematisches Arbeitsumfeld hindeuten, sind die Antworten zu den geschlossenen Fragen breiter. Es gibt einige Faktoren, die positiv gesehen werden:

Auf die Frage: „Welche neuen Fähigkeiten haben Sie sich in den vergangenen acht Monaten angeeignet?“ (F101) überwiegen im freien Antwortfeld Aussagen zu Online-Konferenzen. Online-Tools wie Videokonferenzen oder digitale Fortbildungen sind inzwischen in allen Berufsfeldern vertreten. Sie werden nicht mehr überwiegend, wie in der ersten Umfrage, im Lehrbetrieb, sondern in fast allen Bereichen eingesetzt, auch wenn es nach wie vor den Lehrbetrieb am stärksten betrifft. Dass die Notwendigkeit der Verlagerung in digitale Räume auch als Vorteil empfunden wird, zeigt die Zuordnung der Antworten: Es ist eine neue Fähigkeit, die sich die Teilnehmenden angeeignet haben.

Eine Zunahme des Fachwissens im Umgang mit Corona ist hingegen weniger im Lehrbetrieb als in Seniorenheimen und Behinderteneinrichtungen zu beobachten: 30 von 31 Teilnehmenden im Berufsfeld Senioreneinrichtungen und 9 von 11 Behinderteneinrichtungen haben dies angekreuzt.

Neue Herausforderungen (F102) liegen in der Organisation: Unternehmen und Betriebe müssen die Maßnahmen anpassen. Mit 11 Nennungen (alle Teilnehmenden) ist der Unterricht in allgemeinbildenden Schulen davon besonders betroffen. Aber auch in den Behinderteneinrichtungen (10 von 11) und in der Kinderbetreuung (8 von 9) ist dies spürbar. In den teilnehmenden Kitas besteht darüber hinaus deutlicher Bedarf an Schulungen des Personals.

Das Einstellen und Finden neuen Personals scheint die Pandemie hingegen nicht zu beeinflussen.

Die freien Antworten machen deutlich, dass nach wie vor das häufige Umplanen und die fehlende Stringenz der Maßnahmen eine tägliche Herausforderung darstellen. Diese Problematik war bereits ein Ergebnis der ersten Umfrage und ist noch nicht befriedigend gelöst.

Die Antworten auf die Frage 102 weisen zudem darauf hin, dass hauswirtschaftliches Personal von einem erhöhten Krankenstand betroffen ist. Ebenso wie die AOK-Studie dies bei Erzieherinnen und Erziehern belegt, zeigt sich auch beim hauswirtschaftlichen Personal ein erhöhter Krankenstand, wenn es nah am Menschen arbeitet (Abb. 4). Auch wenn die jeweiligen absoluten Zahlen relativ klein sind, sollte man dieser Aussage in gezielten Erhebungen nachgehen.

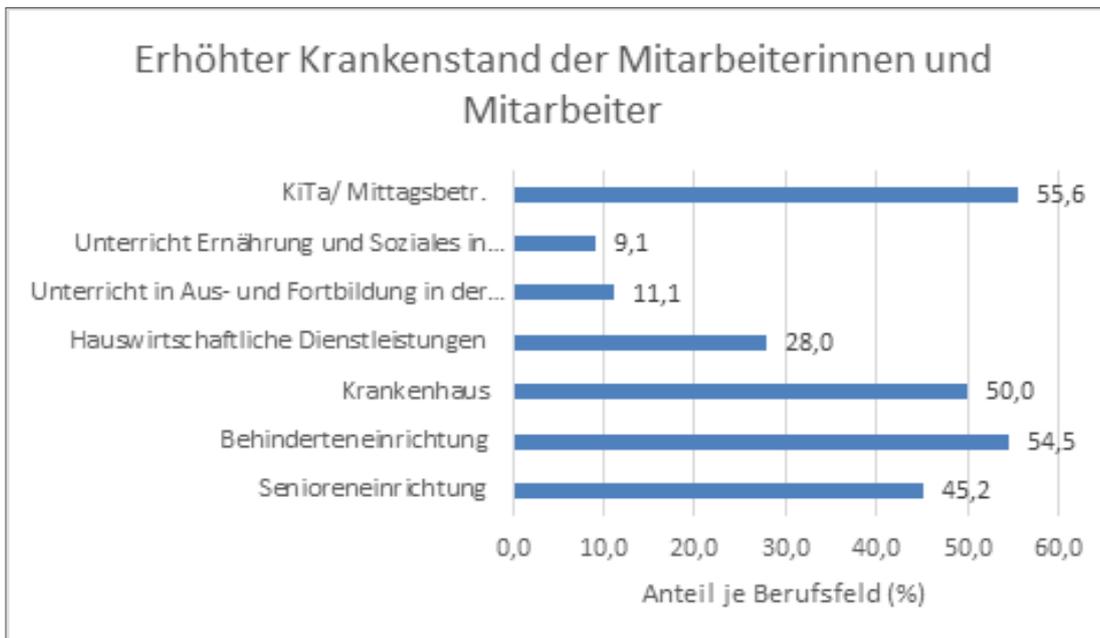


Abbildung 4: Erhöhter Krankenstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Zugleich geben die meisten an, sie hätten den Jahresurlaub nicht komplett nehmen können (F102). Betroffen ist besonders das Personal in den Einrichtungen, die Menschen rund um die Uhr versorgen: Senioren- und Behinderteneinrichtungen und Krankenhäuser (Abb. 5). Das unterstreicht den Druck durch den erhöhten Krankenstand, kombiniert mit einer höheren pandemiebedingten Arbeitsbelastung.

Im Vergleich zur ersten Studie scheint der wahrgenommene Druck, unter dem die Einrichtungen stehen, aber abgenommen zu haben. Nur 6,5% (2 von 31) der Befragten im Seniorenheim stimmten der Aussage „Wir arbeiten im Normalbetrieb“ (F103) zu. In den anderen Berufsfeldern scheint die Situation besser zu sein, dennoch wurden in keinem Arbeitsfeld mehr als 20% Zustimmung erreicht. Das bedeutet, dass in mindestens 4 von 5 Einrichtungen nach wie vor kein Normalbetrieb herrscht. Der Aussage „Die Pandemie belastet das Arbeiten stark.“ stimmt im Durchschnitt aber weniger als die Hälfte der Befragten zu (61 von 146; 42%). Was wiederum bedeutet, dass es in den Einrichtungen mittlerweile eine gewisse Routine im Umgang mit der Pandemie gibt.

Insgesamt gibt etwa jeder fünfte Befragte an, an der Belastungsgrenze zu arbeiten (29 von 146; 19,9%).

Innerhalb der Berufsfelder stellt sich die Situation sehr unterschiedlich dar: Die Teilnehmenden aus dem Krankenhaus fühlen sich ausnahmslos alle an der Belastungsgrenze, was trotz der kleinen Fallzahl eindrücklich ist. In Senioreneinrichtungen hingegen, bei denen in der ersten Umfrage der Eindruck des Arbeitens an der Belastungsgrenze deutlich wurde, scheint der Druck abgenommen zu haben: Nur 4 von 31 Teilnehmende stimmen dieser Aussage zu. Das entspricht jeder achten befragten Person.

In Behinderteneinrichtungen, haushaltsbezogenen Dienstleistungen und dem Unterricht in allgemeinbildenden Schulen scheint die Belastung mit jeweils gut jedem vierten Befragten höher zu sein.

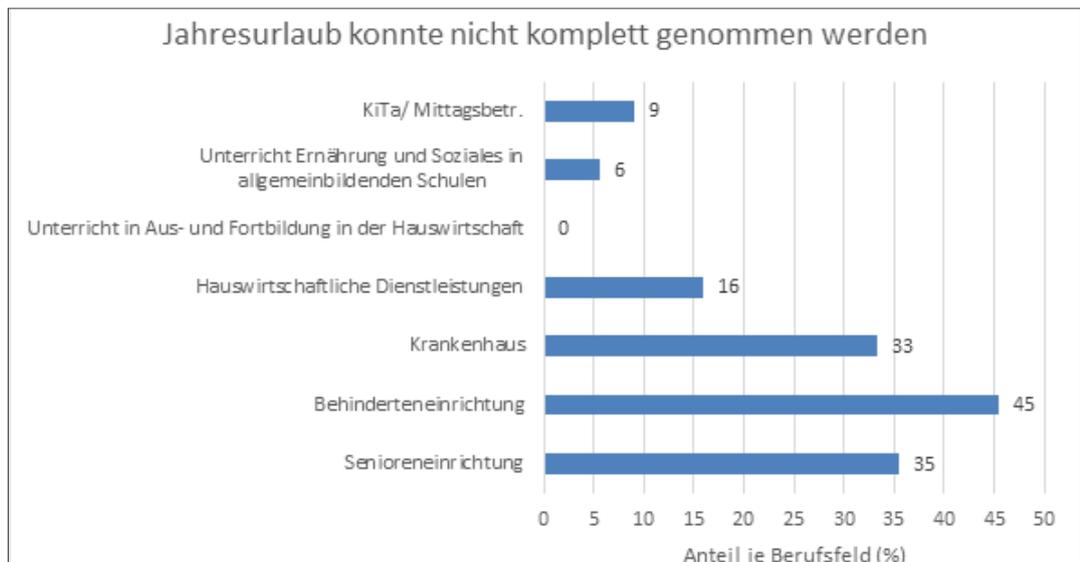


Abbildung 5: Jahresurlaub konnte nicht komplett genommen werden.

Eine solche Belastungsgrenze ist zum einen die körperliche Belastung durch den hohen Arbeitsaufwand und durch das Tragen von Schutzausrüstung (insbesondere von FFP2-Masken). Zum anderen die psychische Belastung, die aufgrund der Unsicherheiten mit der pandemischen Situation entsteht. Allgemein nennen von allen Einrichtungen 16 % (61 absolut) der Befragten, dass die Pandemie das Arbeiten belastet (F103). 25% der Befragten haben angekreuzt, dass es durch die Pandemie immer wieder zu Aufregungen kommt.

Bezogen auf die jeweiligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in allen Arbeitsfeldern stehen den häufigen Nennungen von Verunsicherung, Unzufriedenheit, Reizbarkeit, Angespanntheit aber auch positive Beobachtungen wie Sicherheit, Routine oder Zusammenrücken des Teams gegenüber. Die Sorge um die Zielgruppe, für die gearbeitet wird, wie auch um die Schülerinnen und Schüler, findet sich in allen Arbeitsfeldern und stellt eine weitere Belastung dar.

Auf die Frage: „Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter COVID-19-Bedingungen leisten zu können?“ (F104) antworten die Teilnehmenden aus den meisten Berufsfeldern deutlich positiver als in der Umfrage vor einem Jahr. Vor allem in den beteiligten Krankenhäusern, aber auch in den Senioreneinrichtungen scheint sich die Informationslage verbessert zu haben.

In allen anderen Berufsfeldern geben jeweils mehr als 60% der Teilnehmenden an, dass die notwendigen Informationen zur Verfügung stehen.

Auffällig abweichend davon äußern sich die Teilnehmenden der allgemeinbildenden Schulen: Hier kreuzt weniger als jeder Fünfte ein „ja“ an (Abb. 6).

Als Erklärung nennen die Teilnehmenden ungeklärte Fragen wie „Praxisunterricht in Coronazeiten“ oder „Homecooking“ sowie Unsicherheiten darüber, wie viele Schülerinnen und Schüler in den Küchen zusammenarbeiten dürfen. Gerade allgemeinbildende Schulen scheinen also den Hauswirtschaftsunterricht nicht gut geklärt oder Klärungen nicht ausreichend kommuniziert zu haben. Zudem scheinen, besonders in allgemeinbildenden Schulen, die Informationskanäle nicht klar zu sein (F105) (Abb. 7). Nicht einmal jeder zehnte Teilnehmende aus diesem Berufsfeld weiß, wo es Informationen gibt; fast jeder Fünfte kennt gar keine Quelle, 64% der Befragten sind immerhin teilweise Informationswege bekannt.

Im Bereich der Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen herrscht ebenfalls eine große Verunsicherung. Dennoch gibt es hier niemanden, der angibt, gar keinen Weg zu kennen, um an Informationen zu kommen. In den anderen Berufsfeldern überwiegen die Ja-Antworten.

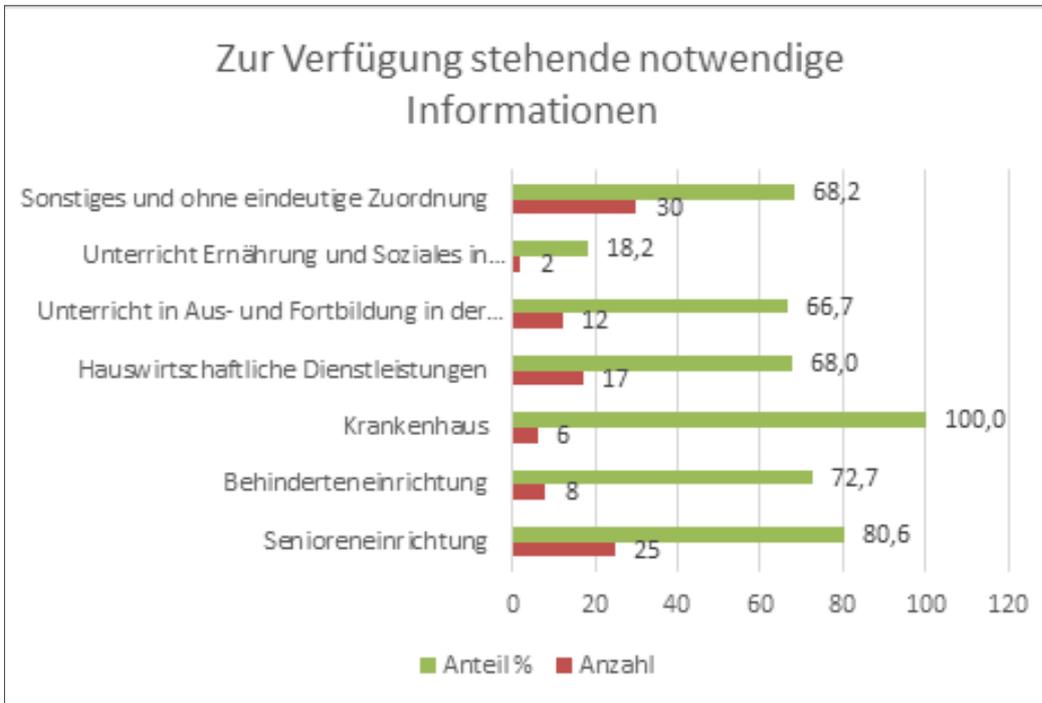


Abbildung 6: F104 – Zustimmung zu „Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter Covid-19-Bedingungen leisten zu können?“

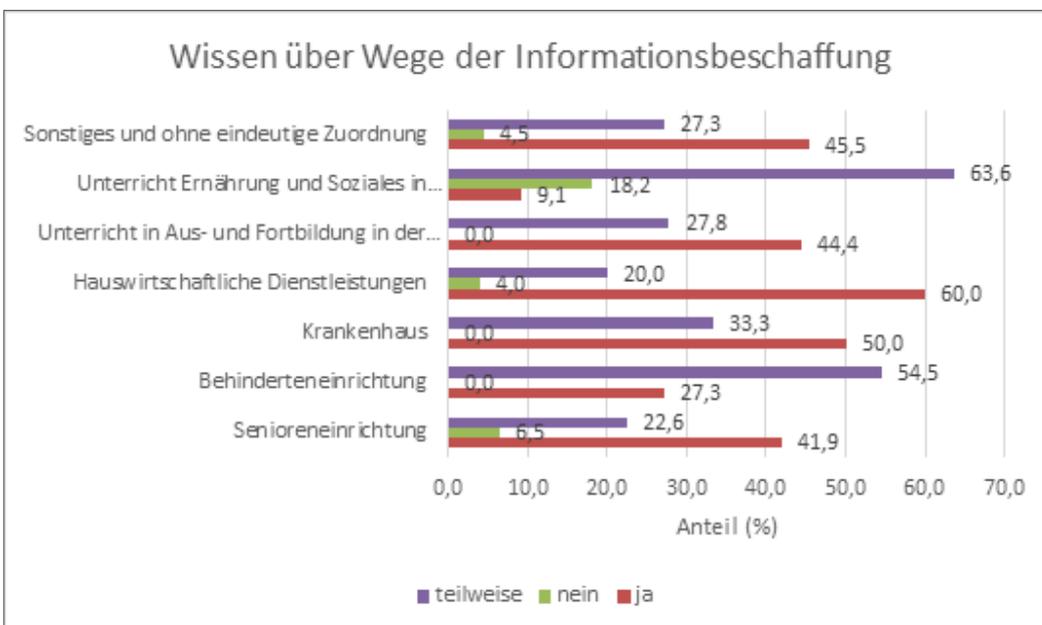


Abbildung 7: F105 – Zu Beginn der Pandemie haben viele Fachkräfte bemängelt, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?

Die Zufriedenheit mit der Ausstattung an persönlicher Schutzkleidung, die zu Beginn der Pandemie häufig bemängelt wurde, hat sich insgesamt verbessert (F106). Mehr als die Hälfte der Befragten antwortete, die Qualität habe sich verbessert oder deutlich verbessert; die Anzahl der zur Verfügung stehenden PSA hat sich sogar für 36% verbessert.

Besonders im Berufsfeld der allgemeinbildenden Schulen weicht die Wahrnehmung der Ausstattung aber deutlich von den Antworten der anderen Befragten ab (Abb. 8): Fast jede fünfte teilnehmende Person gibt an, die Qualität der Ausstattung sei schlecht geblieben. Mehr als jeder Dritte klagt auch über eine unzureichende Menge.

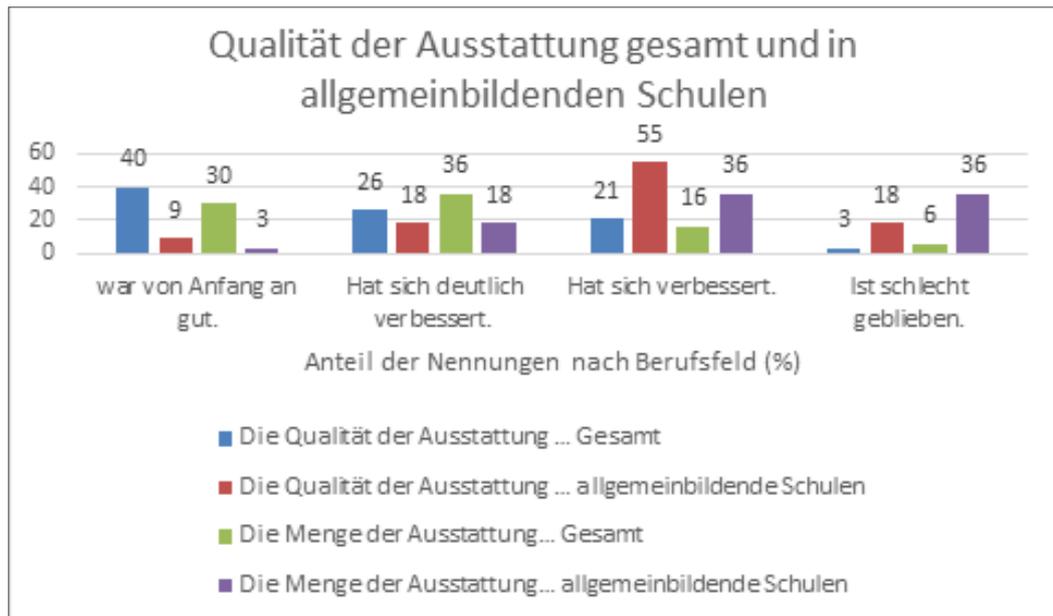


Abbildung 8: F106 – Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung an Ihrem Arbeitsplatz verändert?

Umgang mit der Corona-Pandemie im Arbeitsumfeld

Die Fragen F201–F209 zielten auf die psychosoziale Beurteilung der Pandemie am Arbeitsplatz ab. Die Teilnehmenden sollten die eigenen Angst und die Angst im Team bewerten.

In den folgenden Darstellungen berücksichtigt sind alle Berufsfelder mit mehr als 10 Fragebögen. Krankenhaus und Kita stellen wir wegen der Brisanz einer potenziellen Ansteckung gesondert dar.

Die restlichen Berufsfelder sind in „Sonstige Berufsfelder gesamt“ zusammengefasst.

Die Angst, sich selbst bei der Arbeit anzustecken, scheint gesunken zu sein (F201). Insgesamt nennen nur 6% der Befragten, dass sie sehr große Angst hätten, sich anzustecken, weitere 8% haben große Angst vor einer Ansteckung (Abb. 9). Die meisten (59%) geben an, keine oder nur geringe Angst zu empfinden.

Deutlich höhere Angst als im Gesamtdurchschnitt herrscht im Unterricht an allgemeinbildenden Schulen. In den anderen Berufsfeldern gibt es nur marginale Abweichungen. Im Krankenhaus und Kita-Bereich sind keine auffällig höheren Werte erkennbar. Allen gemeinsam ist das Ziel, die Einrichtungen infektionsfrei zu halten.

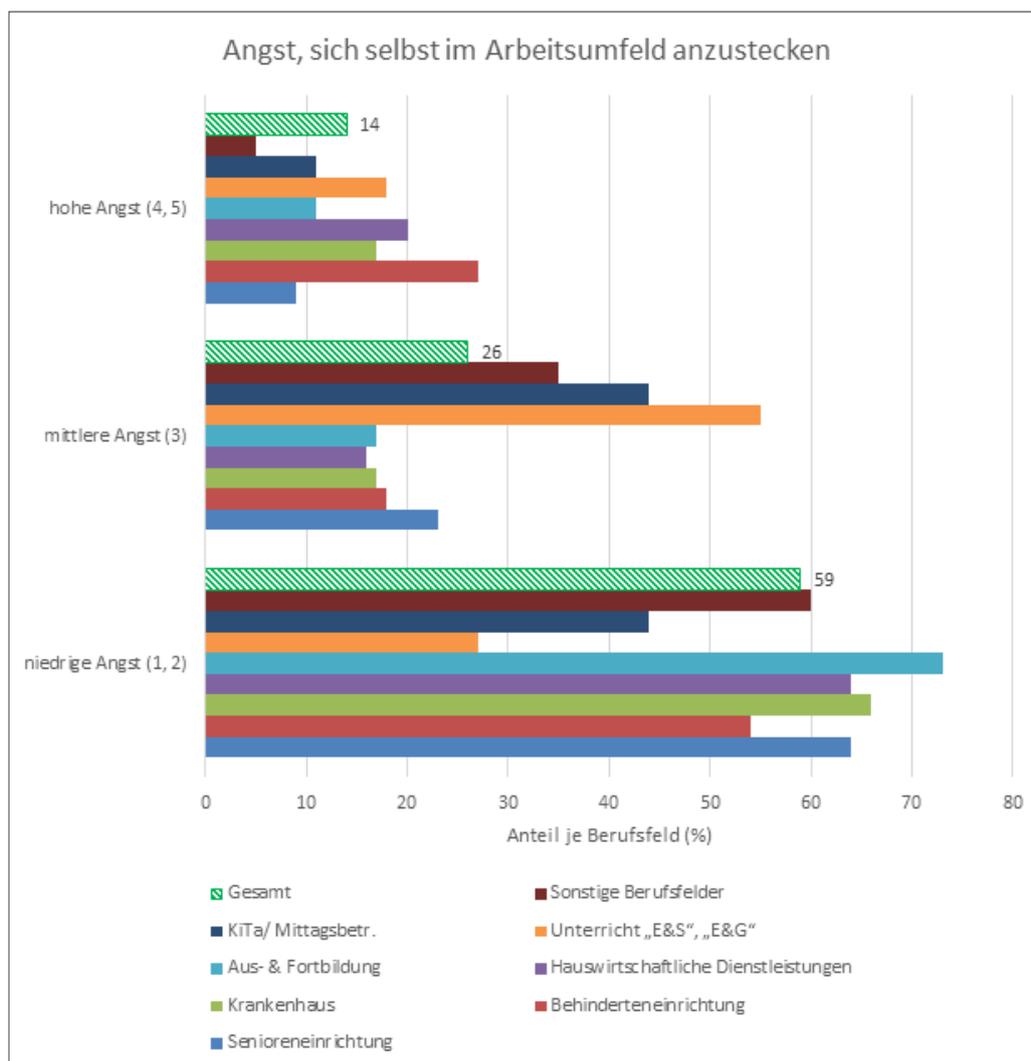


Abbildung 9: F201– Wie hoch ist Ihre Angst, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken? Wählen Sie auf einer Skala von 1 „keine Angst“ bis 5 „sehr große Angst“.

Frägt man nach der Einschätzung im Team (F202), werden intensivere Angstgefühle genannt, 22% der Befragten nennen arbeitsfeldübergreifend große oder sehr große Angst im Team.

Große und sehr große Angst äußern auch Mitarbeitende der Kinderbetreuung (Abb. 10). Das entspricht den Erhebungen der Krankenkassen, die in der Kinderbetreuung erhöhte Krankenstände durch Corona-Infektionen belegen. Dem sollte in folgenden Untersuchungen nachgegangen werden, da die Anzahl der Fragebögen sehr gering ist.

Herausstechend zeigt sich der Sektor Hauswirtschaftliche Dienstleistungen. 25 Fragebögen geben für das Team große und sehr große Angst an. Das ist mit 48% fast die Hälfte aller Nennungen. Dies ist vermutlich der Arbeitssituation in diesem Sektor geschuldet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten allein in fremden Haushalten. Wenn sie nicht an einen Pflegedienst oder größeren Träger angebunden sind, müssen sie sich selbst aus den Empfehlungen des RKI oder des örtlichen Gesundheitsamtes informieren und Handlungsanweisungen für sich und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ableiten. Dadurch fühlen sie sich vermutlich weniger sicher und oft alleingelassen.

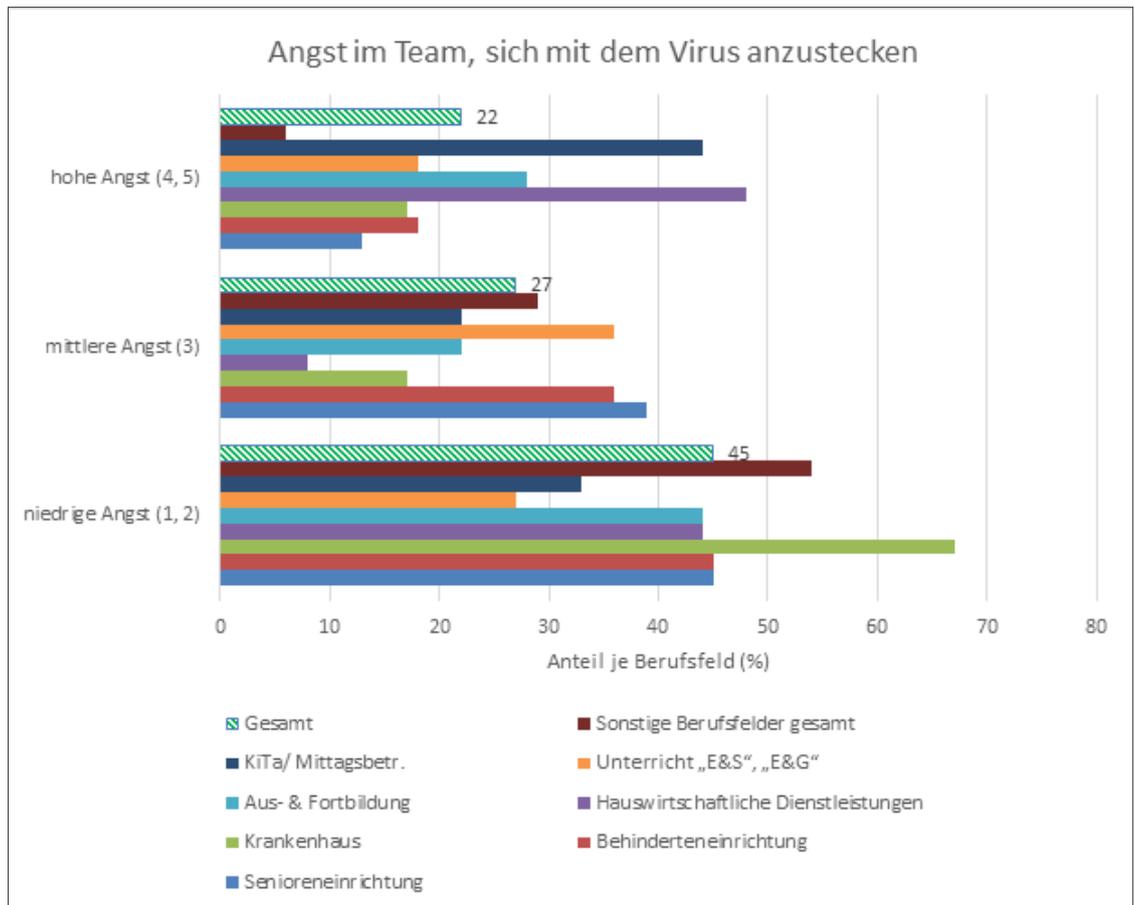


Abbildung 10: F202 – Wie hoch ist die Angst in Ihrem Team, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken? Wählen Sie auf einer Skala von 1 „keine Angst“ bis 5 „sehr große Angst“

Dass die Angst, sich selbst im Arbeitsumfeld anzustecken in den meisten Berufsfeldern geringer ist als die Angst, die für das Team gesehen wird, zeigt die folgende Abbildung (Abb. 11).

Eine Ausnahme bilden Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen, in denen die Angst des Teams als geringer angegeben wird als die eigene Angst. Dies kann aber der geringen Anzahl an Fragebögen (N=11) geschuldet sein.

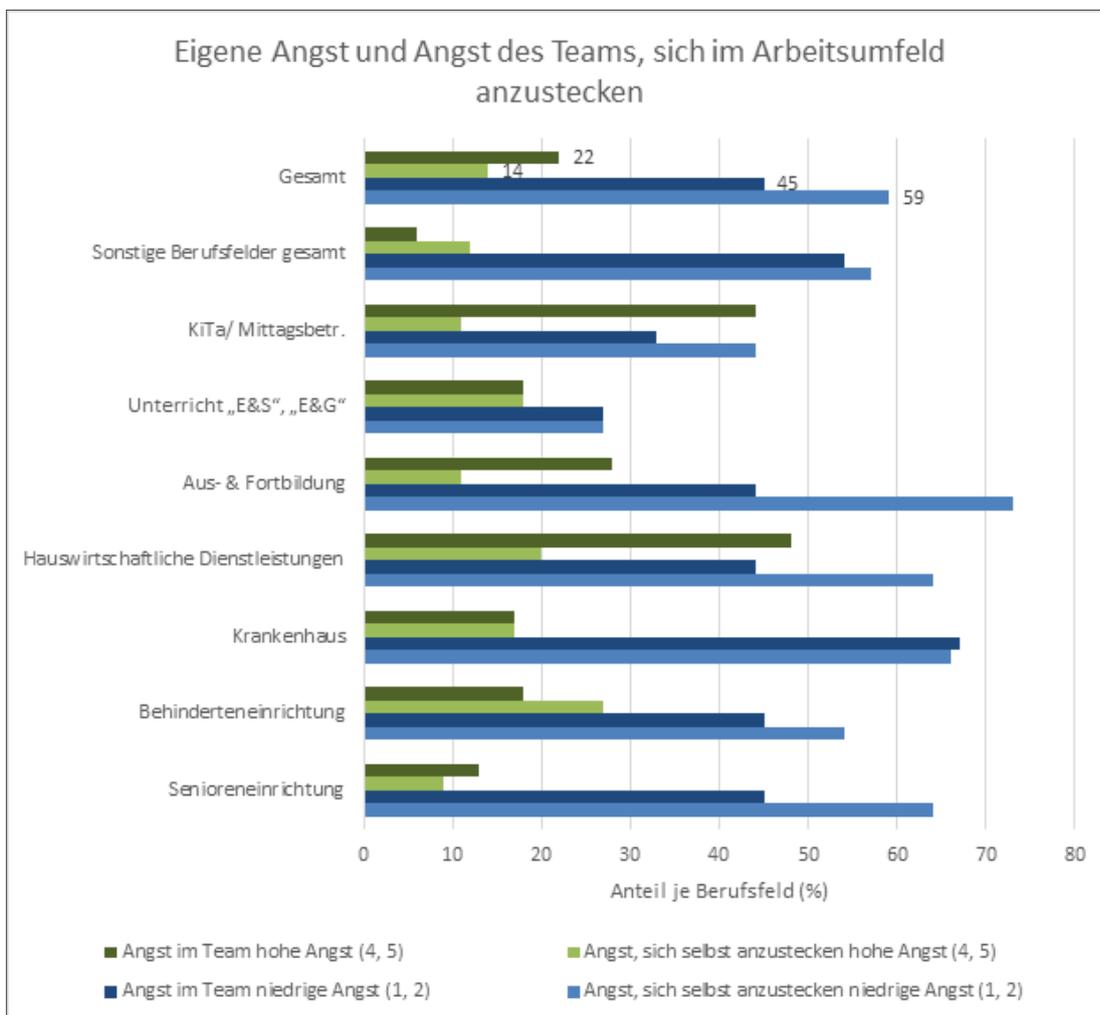


Abbildung 11: F201 und F202 – Eigene Angst und Angst des Teams, sich im Arbeitsumfeld anzustecken

Eine größere Angst hängt nicht zwangsläufig mit einem sicheren Umgang mit der Pandemie zusammen. Dies zeigt der Vergleich in Abbildung 12: Im Gesamtdurchschnitt geben 22% der Befragten an, sie hätten große Angst und 17% fühlen sich nicht sicher im Umgang mit der Pandemie. In Anbetracht der kleinen Fallzahlen sind diese Abweichungen aber tolerabel.

Eine große Diskrepanz zeigt sich bei den Hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben: Hier herrscht vergleichsweise hohe Angst (48%), gleichzeitig geben aber nur 12% an, sich nicht sicher im Umgang mit der Pandemie zu fühlen. Auffällige Unterschiede gibt es auch bei Angehörigen aus Kita und Mittagsbetreuung, die allerdings wegen geringer absoluter Zahlen nicht weiter verfolgt werden. Es wäre lohnenswert, dem Ergebnis mit größeren Fallzahlen nachzugehen.

Möglicherweise hängt die Diskrepanz bei den Befragten der Hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebe damit zusammen, dass durch das Arbeiten in fremden Haushalten die Kontrolle über die Situation begrenzt ist (siehe oben). Dazu passen Aussagen wie „Ist stark abhängig vom einzelnen Haushalt“, „Meine Patienten tragen keinen Mundschutz“ oder „Da ich täglich andere Personen betreue, ist das Ansteckungsrisiko hoch. Ich fühle mich nicht ausreichend geschützt.“ Zugleich scheinen in diesem Arbeitsbereich Hilfestellungen, wie psychosoziale Unterstützung, Beratung oder Supervision (F204), unüblich zu sein. Vorhandene Ängste können so nicht ausreichend reflektiert werden. Möglich ist auch, dass die Wege der Informationsbeschaffung einen Einfluss ausüben: Die Unternehmensverbände haben ebenso wie andere hauswirtschaftliche Fachverbände Empfehlungen für dieses Arbeitsfeld auf ihren Webseiten veröffentlicht. Dass diese kaum genutzt wurden, zeigen die Antworten auf die Frage 105 „Zu Beginn der Pandemie haben viele Fachkräfte bemängelt, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?“. Als bevorzugte Medien werden Google, das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, der RfD und unspezifizierte Medien zum Thema Pandemie genannt; die Webseiten der Fach- und Unternehmensverbände scheinen nicht präsent zu sein.

Hilfen durch psychosoziale Unterstützung, Beratung oder Supervision sind selten. Das zeigt sich bei der Beantwortung der Frage 204.

„Es gibt Angebote für alle Berufsgruppen/Teams“ verneinen im Durchschnitt 42%, weitere 30% können diese Frage nicht beantworten (keine Angabe). Die Aussage „Es gibt Angebote für ausgewählte Berufsgruppen/Teams“ verneint mit 32% knapp jeder dritte Befragte, fast die Hälfte (46%) macht keine Angabe. Ausnahmen bilden Krankenhäuser und Kindertagesstätten, in denen eine Unterstützung aller Berufsgruppen mit etwa Zweidritteln der Antworten gut etabliert ist.

Auffällig wenig unterstützende Begleitung bekommen diejenigen, die im Bereich Hauswirtschaftliche Dienstleistungen arbeiten: Nur 2 von 25 Befragten geben an, dass eine solche Hilfestellung angeboten wird. In den genannten Arbeitsfeldern ist Supervision in der Regel nicht vorgesehen (Ausnahme Suchtkrankenhilfe). Somit sind die Antworten erklärlich. Dennoch könnte man die auffällige Diskrepanz zwischen Fachwissen und subjektivem Angstempfinden durch den Ausbau solcher Angebote abmildern.

Dennoch wünschen sich im Bereich der Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen 11 von 25 Personen (44%) keine weitere Unterstützung (F206), weitere 8 Personen (32%) scheinen unschlüssig zu sein (keine Angabe). Zwei Befragte regen „Supervision in schwierigen Einsätzen“ und Hilfe im „Umgang mit Klienten“ an, was die fehlenden Angebote bei Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen aufgreift.

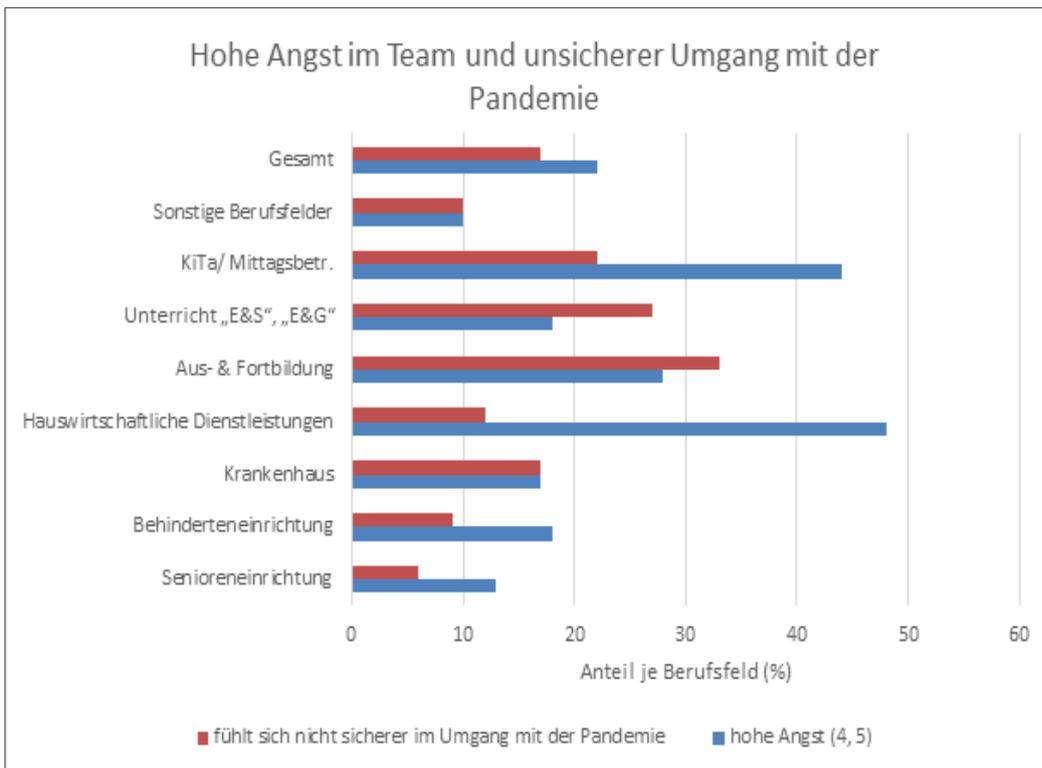


Abbildung 12: F203 und F202 – Ängste im Vergleich zum unsicheren Umgang mit der Pandemie

Veränderungen aufgrund der Pandemie prägen alle Arbeitsfelder.

Keine Veränderungen gibt nur gut ein Viertel der Befragten an (28%) (F207). Insgesamt hat sich der Alltag besonders durch die Corona-Maßnahmen verändert (Hygienemaßnahmen, Masken).

Ebenso fürchten die Teilnehmenden gesundheitliche und soziale Folgen der Pandemie oder fehlende Stoffvermittlung in den Schulen (F208).

Innerbetrieblich hat sich in vielen Einrichtungen die Zusammenarbeit der Professionen verbessert.

Gemeinsame Pausen sind weggefallen, was die Kommunikation erschwert. Dennoch werden bei den positiven Erfahrungen (F209) – über alle Arbeitsfelder hinweg – der Zusammenhalt und die gute Teamarbeit genannt.

Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt

Die Fragen 301 bis 305 bezogen sich auf den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt.

Bereits vor der Pandemie war der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt angespannt. Diese Situation hat sich in der Pandemie nicht geändert. Im Gegenteil: Das Kurzarbeitergeld in anderen Branchen erzeugte keinen Sog in die hauswirtschaftlichen Arbeitsfelder. Nur ein einzelner Fragebogen bewertet die Schließung der Gastronomie für die Suche nach Bewerberinnen und Bewerber als positiv (F301).

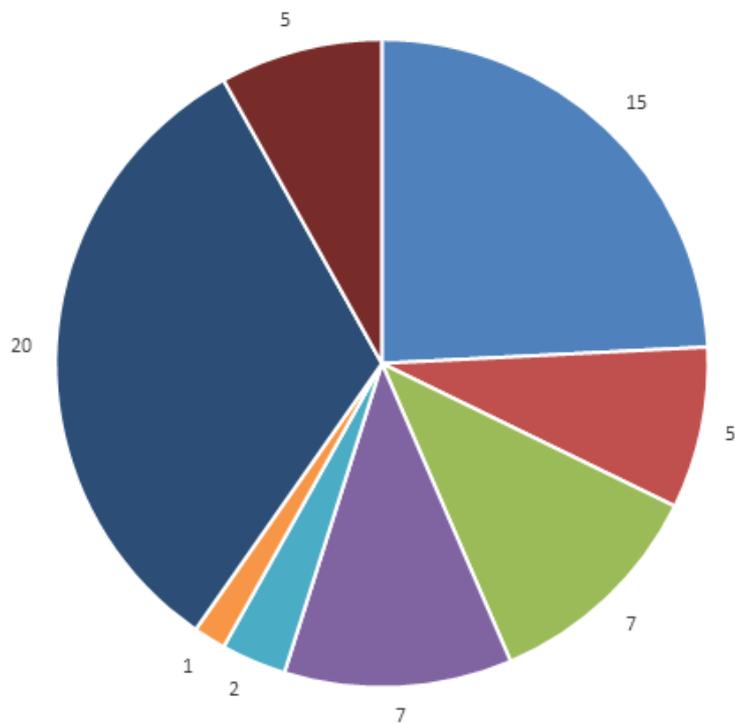
37% der Befragten bildet nicht aus, 16% der Befragten haben die Frage nicht beantwortet. Daher zeigen nur Momentaufnahmen der Umfrage: Die Zahl der Ausbildungsplätze stagniert oder wurde sogar verringert (F305).

Fehlende Möglichkeiten für Praktika im Betrieb, die öffentliche Verunsicherung durch das Pandemiegeschehen in Senioren- und Behinderteneinrichtungen oder die Regelungen für Kindertagesstätten haben den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt nicht befördert (Abb. 13). Ausbildungsbetriebe haben keine Ausbildungsplätze angeboten (10%), es wurden keine geeigneten Kandidatinnen und Kandidaten gefunden oder pandemiebedingt wurde nicht ausgebildet (8%).

Abbildung 13 zeigt die Antworten auf die Frage 305 („Wie hat die Pandemie die Einstellung neuer Auszubildender in Ihrem Betrieb beeinflusst?“). In der Abbildung nicht dargestellt sind Unternehmen, die nicht ausbilden (54 von 146; 37%) und diejenigen, die zu der Frage keine Antwort geben konnten oder wollten. Von den verbliebenen 62 Antworten sind 34 negativ. Das heißt, es wurden bei mehr als der Hälfte derjenigen, die bislang ausgebildet haben, aus unterschiedlichen Gründen weniger oder keine neuen Auszubildenden eingestellt. Mehr Auszubildende nennen nur drei der 62 Unternehmen. Bei 20 sind die Zahlen unverändert geblieben.

Demgegenüber stehen die freien Aussagen zu Erwartungen an den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt (F302 „Welche Veränderungen erwarten Sie in Zukunft auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildungen?“). Die Teilnehmenden erwarten eine Höherbewertung der hauswirtschaftlichen Berufstätigkeit, einhergehend mit der Hoffnung auf eine höhere Wertschätzung und Anerkennung der Tätigkeiten. Diese Hoffnung ist verbunden mit der Erwartung nach einer höheren Nachfrage von Ausbildungsplätzen oder freien Stellen. Wenn de facto aber weniger ausgebildet wird, werden diese Ziele nur schwer zu erreichen sein.

Vergabe von Ausbildungsplätzen (Anzahl)



- Wir haben keine neuen Auszubildenden eingestellt, obwohl wir in den Jahren zuvor ausgebildet hatten.
- Wir haben keine geeigneten Kandidaten gefunden.
- Wir haben pandemiebedingt weniger/ keine neuen Auszubildenden eingestellt.
- Wir haben in ausgewählten Berufszweigen/ Abteilungen keine neuen Auszubildenden eingestellt.
- Wir haben in allen Berufszweigen/ Abteilungen mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.
- Wir haben in bestimmten Berufszweigen/ Abteilungen mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.
- Die Pandemie hat auf die Einstellung neuer Auszubildender keinen oder geringen Einfluss gehabt.
- Wir haben aus sonstigen Gründen weniger oder mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.

Abbildung 13: F305 – Wie hat die Pandemie die Einstellung neuer Auszubildender in Ihrem Betrieb beeinflusst?

Viele nutzen das Angebot an Online-Fortbildungen, auch wenn Präsenzveranstaltungen vermisst werden (F301). Dennoch plant ein Viertel der Befragten keine Fortbildung für sich selbst oder das eigene Team im laufenden Jahr (F303). Auffällig stechen hier die Angehörigen der Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen heraus, bei denen 44% angeben, keine Fortbildung zu planen. Möglicherweise entsprechen die Angebote nicht dem Bedarf oder die Organisation und Finanzierung von Fortbildungen erscheint derzeit schwierig. Wenn Fortbildungen geplant werden, wird überwiegend an einen Mix aus Präsenz- und Online-Angeboten gedacht. Reine Präsenzveranstaltungen werden am seltensten genannt (F303).

Alle Teilnehmenden erwarten für die Zukunft eine stärkere Digitalisierung der Fortbildungen (F302). Die Meinungen dazu decken ein breites Spektrum ab: Von „Nicht jede [Fortbildung] kann man am PC machen. Sorry, aber es sind Menschen, die händisch arbeiten, sonst hätten diese sich für eine Arbeit am PC entschieden.“ (Krankenhaus) über „Hauswirtschaft muss flexibel sein.“ (Senioreneinrichtung) bis hin zu „Online wird bleiben und hat auch Vorteile wegen der fehlenden Anreise und zeitlicher Flexibilität.“ (Behinderteneinrichtung). Insgesamt überwiegen die Vorteile den Nachteilen.

Inhaltlich entsprechen die Fortbildungspläne den täglichen Herausforderungen, ergänzt um Hygiene- und Digitalisierungsanforderungen (F304).

5.3 Vergleich der Ergebnisse beider Umfragen

Ergebnis 1-2020: Bedürfnis, über die Arbeit mit Corona ins Gespräch zu kommen

Dass es nach wie vor ein Bedürfnis gibt, über die Arbeit mit Corona ins Gespräch zu kommen, zeigen einerseits die hohe Teilnahmezahl mit 146 vollständig ausgefüllten Fragebögen, andererseits die vielen Antworten in den offenen Feldern und bei den offenen Fragen. Das KoHW sollte deshalb den Kontakt zur Praxis weiterhin gezielt suchen und fördern.

Ergebnis 2-2020: Angst

In der 1. Umfrage nannten die Teilnehmenden Angst als einen beherrschenden Gemütszustand: Angst, sich selbst oder andere anzustecken oder Angst, der Situation nicht gerecht zu werden. Vor der 2. Umfrage hat sich vieles verbessert. Mittlerweile liegen mehr wissenschaftliche Erkenntnisse zum Virus und geeigneten Eindämmungsmaßnahmen vor und auch die Ausstattung an Schutzkleidung hat sich verbessert. Vieles, was 2020 diese Angstgefühle verstärkt hat, ist im Verlauf der 2. Umfrage weggefallen.

Dennoch taucht auch in der 2. Umfrage die Angst auf. Die Intensität der Angst, die das KoHW im Frühjahr 2020 nicht abgefragt hatte, wurde nun im zweiten Fragebogen mit aufgenommen. 52% der Befragten der 2. Umfrage geben an, keine oder nur geringe Angst zu empfinden.

Dies umfasst alle Arbeitsfelder. Ausnahmen bilden der Sektor Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und der Kita-Bereich.

In der 1. Umfrage blieb auch offen, ob die Teilnehmenden die Angst eher bei sich selbst oder bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehen. Dies hat die 2. Umfrage gezielt abgefragt. Im Ergebnis zeigt sich, dass die Befragten die Angst der Mitarbeitenden bzw. im Team deutlich höher einschätzen als bei sich selbst. Eine Ausnahme bilden Behinderteneinrichtungen. Dies kann aber der geringen Anzahl an Fragebögen (N=11) geschuldet sein.

14% der Befragten nennen große Angst für sich selbst, 22% für die Mitarbeitenden bzw. das Team. 59% dagegen haben wenig Angst, sich selbst im Arbeitsumfeld anzustecken, aber nur 45% vermuten das für das Team. Diese Aussagen stützen die Vermutung aus der ersten Umfrage, dass eine Qualifikation der Angst entgegenwirken kann, ebenso wie die Forderung nach mehr Fortbildungen.

Auch die Ergebnisse des Arbeitsbereiches Hauswirtschaftliche Dienstleistungen weisen auf einen solchen Zusammenhang hin. Im Arbeitsfeld Hauswirtschaftliche Dienstleistungen ist die Diskrepanz besonders hoch: Hier stehen 48% Nennungen von großer oder sehr großer Angst im Team „nur“ 20% Angst, sich selbst anzustecken, gegenüber. Zugleich wird in diesem Bereich am wenigsten psychosoziale Unterstützung geleistet und es werden die wenigsten Fortbildungen geplant.

Ergebnis 3-2020: Hoffnung auf steigende Anerkennung durch die Pandemie

Ebenso wie in der 1. Umfrage erwarten die Teilnehmenden der 2. Umfrage, dass das Berufsfeld Hauswirtschaft durch die Pandemie eine höhere Anerkennung erfährt (F301/302). Dies deckt sich mit den Forderungen aus der Domäne Hauswirtschaft insgesamt. Verschiedene Arbeitsfelder, z. B. Senioreneinrichtungen, erfuhren eine solche Anerkennung in der Zusammenarbeit zwischen Pflege und Hauswirtschaft oder von Seiten der Angehörigen (F209). Um den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt zu stützen, wäre es sinnvoll, Maßnahmen zu initiieren, um die hauswirtschaftlichen Leistungen sichtbarer zu machen und damit die Wahrnehmung und den Stellenwert zu stärken.

Ergebnis 4-2020: Bessere Organisation und Unterstützung durch vorgesetzte Stellen

Insgesamt scheint es im vergangenen Jahr gelungen zu sein, die Betroffenen in der Praxis besser zu unterstützen: 68% der Teilnehmenden geben an, dass ihnen alle notwendigen Informationen vorliegen, um die Arbeit zu bewältigen (F104).

Besonders hoch ist die Zustimmung zu dieser Aussage in Senioren- und Behinderteneinrichtungen und im Krankenhaus. Ausnahme bildet der Unterricht an allgemeinbildenden Schulen. Dort stimmen nur 2 der 11 Beteiligten der Aussage zu. Dies ist vermutlich der Leitungs- und Kommunikationsstruktur in Schulen geschuldet. Durch Homeschooling fällt für die Lehrenden der Aufenthalt und die Gespräche im Lehrerzimmer als Informationsmöglichkeit weg.

Das Kommunikationsdefizit, das im vergangenen Jahr im Krankenhausbereich vermutet wurde, ist nach den neuen Daten nicht mehr vorhanden – alle 6 Befragten geben an, alle notwendigen Informationen vorliegen zu haben.

Dazu stimmig sind die Antworten auf Frage F105: „Zu Beginn der Pandemie haben viele Fachkräfte bemängelt, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?“

Die Mehrheit hat inzwischen Wege der Informationsbeschaffung gefunden. Nur knapp 5% (7 von 146) aller Befragten gaben an, keine Wege zu kennen; 63 von 146 (43%) wissen hingegen gut Bescheid, woher sie Informationen bekommen und 44 von 146 (30%) kennen diese Wege zumindest teilweise. Auch wenn hier Verbesserungsbedarf besteht, wird die Optimierung der Situation im Vergleich zum vorherigen Jahr deutlich.

Ein anderes Arbeitsfeld hingegen stellt sich in der 2. Umfrage als problematisch heraus: Die Wege der Informationsbeschaffung im Bereich der Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen. Informationsquellen scheinen nicht ausreichend bekannt zu sein, was zur erhöhten Angst in diesem Arbeitsfeld beiträgt (s.o.).

Ergebnis 5-2020: In Seniorenheimen arbeitet das Personal an der Belastungsgrenze

Bei Bewohnerinnen und Bewohnern führten die Verbote für Gemeinschaftsangebote und die Besuchseinschränkungen zu Rückzug, Vereinsamung und Einsamkeit. Senioren scheinen diese Einschränkungen mit einem gewissen Fatalismus hinzunehmen. Der Eindruck der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Senioreneinrichtungen passt zu den Selbsteinschätzungen aus der Forsa-Umfrage vom Januar/Februar 2021. Ab dem 2. Quartal 2020 veröffentlichte die Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen (BAGSO) und die der Pflegewissenschaften (DGP) Forderungen und Möglichkeiten, wie Einrichtungen unter pandemischen Bedingungen die Isolation in Senioreneinrichtungen mindern können. Diese Papiere scheinen in den Einrichtungen allerdings nicht angekommen zu sein.

Die weiteren Beobachtungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Senioreneinrichtungen führen zu ambivalenten Aussagen (F107): Einerseits sind Belastungen gestiegen und es wird an den psychischen Grenzen gearbeitet, was sich an Aussagen wie „leicht reizbar“, „Müdigkeit“, „Verunsicherung“ u. ä. zeigt. Andererseits gibt es „mehr Gelassenheit, weniger Angst, es wird bewusster mit der Situation umgegangen“, „viele sehr viel ernster genommen“. Das Verbot von gemeinsamen Pausen führt allgemein zu einem „geringeren Miteinander“. In einem anderen Heim hingegen hat sich der Zusammenhalt im Team verstärkt. Die Maskenpflicht belastet die körperliche Leistungsfähigkeit und die Ausdauer.

Insgesamt zeigt sich in den befragten Senioreneinrichtungen, wie wichtig Schulungen und Unterstützung durch Vorgesetzte sind.

Ergebnis 6-2020: Herausforderungen in Behinderteneinrichtungen bleiben unspezifisch

Behinderteneinrichtungen füllten in der zweiten Umfrage elf Fragebögen aus. In der ersten Umfrage waren es nur acht. Die Beurteilung der täglichen Arbeit in der 2. Umfrage nähert sich den Aussagen für Senioreneinrichtungen an.

Das inzwischen vorhandene Wissen gibt Sicherheit und erlaubt eine neue Routine. Gleichzeitig ist aber eine „Grundanstrengung“ und ein „Arbeiten am Limit“ spürbar. Das zeigt sich an Reizbarkeit und einem hohen Krankenstand. „Die Angst vor einer Ansteckung und das Bangen um Familienangehörige“ bezieht sich möglicherweise auf das Umfeld außerhalb der Einrichtungen, da von den Bewohnerinnen und Bewohnern durch die Kontaktbeschränkungen nur geringe Risiken ausgehen. Aber auch unter den Bewohnerinnen und Bewohnern der Behinderteneinrichtungen haben sich Unsicherheit und Ängste ausgebreitet, was zu vermehrter Unruhe und lauterem Verhalten führt.

Sprachen die Teilnehmenden der 1. Umfrage noch von Unsicherheit im Umgang mit den betreuten Personen, ist dies bis zur 2. Umfrage durch ein größeres Wissen abgebaut worden. Die Arbeit in Behinderteneinrichtungen ist in der Regel sehr nah an den Bewohnerinnen und Bewohnern, es wird keine Arbeitskleidung getragen etc., diese bisherige Arbeitsweise wird durch Hygienemaßnahmen und Schutzausrüstung erschwert. Zur Zeit der 2. Umfrage wurden Schnelltests bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern noch kaum thematisiert.

Der Infektionsschutz der Bewohnerinnen und Bewohner durch Schutzausrüstung, Impfung und Kommunikation der neuen Maßnahmen (F208) ist eine tägliche Herausforderung.

Ergebnis 7-2020: In Krankenhäusern geht es um gelingende Kommunikation

Im vergangenen Jahr wurde ein Kommunikationsdefizit im Krankenhausbereich vermutet. Dieses ist nach den neuen Daten nicht mehr vorhanden – alle 6 Befragten geben an, alle notwendigen Informationen vorliegen zu haben (F104). Nach wie vor bemängeln die Teilnehmenden einen hohen Krankenstand und Defizite in der Politik (F207/208). Die geringe Zahl an Fragebögen aus Krankenhäusern – 1. Umfrage 5, 2. Umfrage 6 – erlaubt bei 1914 Krankenhäusern in Deutschland keine generellen Aussagen.

Ergebnis 8-2020: Hauswirtschaftliche Dienstleisterinnen und Dienstleister thematisieren den Organisationsaufwand, nicht die wirtschaftlichen Folgen

Schon in der 1. Umfrage haben Hauswirtschaftliche Dienstleisterinnen und Dienstleister 24 Fragebögen ausgefüllt. In der 2. Umfrage sind es 25 Fragebögen. Das macht die Aussagen der 1. und der 2. Umfrage gut vergleichbar. Das Fazit der 1. Umfrage („HWD thematisieren den Organisationsaufwand, nicht die wirtschaftlichen Folgen.“) wird in der 2. Umfrage nicht in vollem Umfang bestätigt.

Auf die Frage F208 „Was beschäftigt Sie in Ihrem Beruf – bezogen auf Corona – aktuell am meisten?“ scheinen zwar die Sorge um die Auftraggeber und auch die erschwerten Arbeitsbedingungen drängender als die finanziellen Auswirkungen der Pandemie. Dennoch wiesen Hauswirtschaftliche Dienstleister an mehreren Stellen (F302) auf zurückgehende Aufträge hin. Ein Hauswirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen hat im 1. Quartal auf alle Aufträge verzichtet, da sich in dieser Zeit Grippe-Erkrankungen häufen. Möglicherweise wird auf die wirtschaftliche Situation nicht hingewiesen, da Kurzarbeitergeld oder auch Corona-Hilfsgelder die existenziellen Sorgen mildern. Sobald über Impfungen etc. wieder ein sicheres Arbeiten möglich ist, ist bei der hohen Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Dienstleistungen nicht mit einem Auftragsseinbruch zu rechnen.

Sehr oft wird die Sorge um die Auftraggeber genannt: Die Angst, das Virus in die Haushalte zu tragen, aber auch die Folgen aufgrund der Kontaktbeschränkungen für Senioren und Belastungen der Familien. HWD nehmen die Arbeit durch die Maskenpflicht als anstrengender wahr und es wird die vor der Pandemie vorhandene Nähe zu den Auftraggebern vermisst. Nur ein Fragebogen weist auf die Kosten der Artikel zur Einhaltung der Hygieneregeln hin. Die Preiskalkulationen und Vereinbarungen zu den Stundensätzen wurden vor der Pandemie getroffen, eine Preiserhöhung wurde vermutlich trotz veränderter Kostenstruktur nicht vorgenommen.

Es wird die Vielzahl an Online-Fortbildungen begrüßt, zugleich aber nur wenige Fortbildungen geplant. Außerdem wird angemahnt, dass die Anerkennungsfortbildungen nach § 45 a/b SGB XI in Online nicht anerkannt werden oder dass hauswirtschaftliche Führungskräfte diese Fortbildung nicht durchführen können. Möglicherweise entspricht also das Angebot an Fort- und Weiterbildungen in diesem Berufsfeld nicht dem Bedarf. Die Antwortenden sind nicht auf den aktuellen Stand, in Bayern wurden die online durchgeführten Anerkennungsfortbildungen nach § 45a SGB XI zum Zeitpunkt der Befragung anerkannt.

Insgesamt ist dieser Bereich, der in der ersten Umfrage noch unspezifisch blieb, in der zweiten Umfrage am auffälligsten: Es herrscht relative große Angst vor Ansteckung, es gibt wenige Fortbildungen und wenig Unterstützung, um die Situation zu reflektieren und zu bewältigen. In den anderen Arbeitsbereichen stellen sich die Bedingungen besser dar.

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

Die Aussage aus der Umfrage im Jahr 2020 deckt sich weitgehend mit den neuen Daten. Sowohl in den Bildungseinrichtungen für Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft als auch in den allgemeinbildenden Schulen sind die Lehrkräfte durch den Wechsel zwischen Präsenz- und Distanzunterricht gefordert. Die Planungsunsicherheit, wann Präsenzunterricht wieder möglich ist, ist sowohl für Lehrkräfte als auch für Schülerinnen und Schüler belastend (F207, F208). Sogar mehr als Verunsicherung und Ängste, sich oder andere anzustecken.

Der praktische Unterricht in den Schulen und Praktika in den Betrieben können nicht stattfinden. Dies verunsichert die Schülerinnen und Schüler im Hinblick auf die Prüfungen und belastet die Lehrkräfte. Sie befürchten, dass viele Schülerinnen und Schüler auf der Strecke bleiben (F208).

Jugendliche und Lehrkräfte wünschen sich eine Rückkehr zum Regelunterricht in Präsenz. Die Schule als sozialer Ort wird auch im Rahmen der beruflichen Bildung vermisst, ähnlich wird dies für die allgemeinbildenden Schulen seit den Schulschließungen im März 2020 benannt (Schubarth 2020). Die fehlende handwerkliche Praxis in der Lehrküche und den anderen Fachräumen der Hauswirtschaft ist durch die Hygiene- und Abstandsregeln erschwert, hier werden nach wie vor praktikablere Anweisungen gefordert.

Der Distanzunterricht wurde in der 1. Umfrage noch als eine Schwierigkeit genannt. Inzwischen wurde technisch nachgerüstet, die virtuelle Zusammenarbeit hat sich etabliert und wird in Teilen positiv bewertet (F209).

5.4 Neue Aspekte

Ergebnis 1-2021: Man hat sich eingerichtet in den neuen „Normalbetrieb“

Insgesamt entsteht der Eindruck, dass die Pandemie allmählich zum „Normalbetrieb“ wird. Die Maßnahmen sind weitgehend akzeptiert, die Ausrüstung mit Schutzkleidung funktioniert im Wesentlichen gut (Ausnahme: Lehrkräfte), Kommunikationsprobleme scheinen deutlich verringert. Auch das zu Beginn der Pandemie herrschende Thema der Angst ist zwar nicht verschwunden, scheint aber den Alltag nicht mehr zu bestimmen.

Ergebnis 2-2021: Es ist ein hoher Krankenstand bei den Mitarbeitenden zu sehen. Der Jahresurlaub konnte nicht genommen werden.

In Arbeitsbereichen wie Krankenhaus oder Kinderbetreuung berichten die Teilnehmenden von einem erhöhten Krankenstand (F102). Diese Parallelität deutet darauf hin, dass das hauswirtschaftliche Personal zu denjenigen Berufsgruppen zählt, die aufgrund ihrer Tätigkeiten ein erhöhtes Ansteckungsrisiko in der Pandemie haben.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang, dass moderne hauswirtschaftliche Konzepte wie das Hausgemeinschaftskonzept in der Altenpflege und Arbeiten, die nah am Menschen durchgeführt werden – im weitesten Sinne hauswirtschaftliche Betreuung – durch die Anforderungen aus der Pandemie nicht zurückgedrängt bzw. wieder abgeschafft werden.

Zudem berichten Teilnehmende insbesondere aus denjenigen Arbeitsbereichen, in denen Menschen rund um die Uhr versorgt werden, dass sie den Jahresurlaub nicht komplett nehmen konnten. Mindestens jeder dritte Befragte aus diesen Einrichtungen berichtet dies. Unklar bleibt, inwieweit vor der Pandemie der Urlaub regulär genommen werden konnte.

Ergebnis 3-2021: Fortbildungen für Lehrkräfte, für Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und für Verantwortliche in Betrieben sind zu unterscheiden

Fortbildungen für Lehrkräfte, für das Berufsfeld Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen und den anderen Arbeitsbereichen sind inhaltlich zu unterscheiden, da jeweils andere Herausforderungen im Alltag deutlich geworden sind.

Ein auffällig hoher Anteil von Teilnehmenden aus dem Berufsfeld Hauswirtschaftliche Dienstleistungen plant keine Teilnahme an Fortbildungen (44%). Möglicherweise entsprechen die Angebote nicht dem Bedarf, möglicherweise stehen dem auch Finanzierungserfordernisse entgegen.

Wenn Fortbildungen geplant werden, sollten sie überwiegend als Mix aus Präsenz und Online-Tools konzipiert werden. Ein solcher Mix entspricht den Erwartungen (F303) und verbindet die Vorteile des Onlineformats (Zeitersparnis, Flexibilität) mit dem sozialen Austausch in den Präsenzanteilen.

6 Schlussfolgerungen

Die vorliegenden Antworten der zweiten Umfrage zeigen erneut, wie vielfältig die Einsatzbereiche der Hauswirtschaft sind, wie individuell der Blick auf die Corona-Pandemie ist, und wie unterschiedlich das Arbeitsumfeld und die Stimmung im Team und zu betreuenden Personengruppen empfunden werden.

Deutlich wird, dass die Corona-Pandemie weiterhin weitreichende Auswirkungen auf das Arbeitsumfeld hat. Auch wenn sich die psychische Belastung durch Angst scheinbar verringert hat, rücken die Befragten nun andere psychische Herausforderungen in den Mittelpunkt. Ein Beispiel ist der stark reduzierte kollegiale Austausch in der Pause und bei Fortbildungen. Dadurch fehlt ein Begegnungsort, an dem Sorgen, Probleme und Herausforderungen, aber auch Erfolge geteilt werden, und Kolleginnen und Kollegen sich gegenseitig unterstützen können. Als große physische Belastung wird, genau wie in der vorherigen Umfrage, das durchgängige Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung genannt.

Viele der beobachteten Veränderungen gleichen den Veränderungen zu Beginn der Pandemie: kurzfristiges Umplanen wegen neuer rechtlicher Anforderungen, die Gestaltung von Distanzunterricht im schulischen Kontext, und die Betreuung und Begleitung der teilweise verunsicherten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Positiv ist, dass kein Mangel mehr an der persönlichen Schutzausrüstung beklagt wird. Die Informationslage hat sich, bis auf wenige Ausnahmen, deutlich verbessert. Die Befragten gaben an, in mehreren Bereichen in den letzten Monaten dazu gelernt zu haben: Dass knapp ein Viertel der Befragten angibt, im Bereich der digitalen Anwendungen dazu gelernt zu haben, zeigt, dass die Digitalisierung auch in der Hauswirtschaft mehr und mehr Einzug hält.

Die Hauswirtschaft arbeitet in Gemeinschaftseinrichtungen an vielen Schnitt- und Nahtstellen zu anderen Professionen. Befragte aus Senioreneinrichtungen berichteten von der positiven Entwicklung beim Zusammenhalt von Hauswirtschaft und Pflege sowie von einem wertschätzenden Miteinander auf Augenhöhe. Auch aus anderen Berufsfeldern kamen Aussagen, dass sich die abteilungsübergreifende Zusammenarbeit und Kooperation im Laufe der Pandemie gestärkt hat.

In den Antworten zeigt sich, dass die Teilnehmenden als Folge der Pandemie eine steigende Wertschätzung geleisteter Arbeit und damit auch einen Imagegewinn für das Berufsbild erwarten. Ein Nichterfüllen dieser Erwartungen könnte zu Frustration bis hin zum Abwenden aus dem Berufsfeld Hauswirtschaft führen. Das würde die ohnehin schon angespannte Personalsituation und die schlechte Stimmung (F301–305) noch verschärfen.

Die erhobenen Daten weisen darauf hin, dass pandemiebedingt ein erhöhter Krankenstand zu verzeichnen ist, analog der Studie der AOK. Vor allem in den Bereichen, in denen in großer sozialer Nähe gearbeitet wird (F102). Hier sind Konzepte erforderlich, um Beschäftigte an besonders risikobehafteten Arbeitsplätzen besser zu schützen. Dabei sollte man darauf achten, dass trotz Pandemie auch personennahe hauswirtschaftliche Betreuung und Versorgung gewährleistet werden.

Von Seiten der Teilnehmenden besteht ein großer Wunsch, die aktuelle berufliche Situation darzustellen und in die Öffentlichkeit zu bringen. Dies belegt die Tatsache, dass 146 Personen sich die Zeit genommen haben, alle 25 Fragen der Online-Umfrage ausführlich zu beantworten.

Seit der ersten Umfrage haben sich die Wege der Informationsbeschaffung geklärt. Die Fachlehrkräfte der allgemeinbildenden Schulen nennen als Herausforderung bestehende Informationsdefizite sowie die kurzfristige Übermittlung von Vorgaben. Für die Umsetzung müssten die Maßnahmen dann vor Ort individuell an die Gegebenheiten angepasst und an alle Beteiligten kommuniziert werden. Besonders Fachlehrkräfte benötigen beim Praxisunterricht Unterstützung, um interne Kommunikationsstrukturen gezielt ausbauen zu können.

Berufsfeldübergreifend nannten die Teilnehmenden das RKI als häufigste Informationsquelle. Die Handreichungen der Fachverbände zum praktischen Umgang mit der Corona-Pandemie scheinen in der Praxis nicht angekommen zu sein. Hier scheint es lohnend die aktuellen Kommunikationsstrategien zu reflektieren.

Viele Befragte teilten ihre Erfahrungen mit Online-Fortbildungen mit. Sie berichten von Vor- und Nachteilen und vergleichen diese mit Präsenzveranstaltungen.

Insgesamt entsteht der Eindruck, dass die Befragten in Zukunft die Vorteile beider Formate nutzen möchten, und einen Mix aus Onlineformaten (Zeitersparnis, Flexibilität) und Präsenzformaten (sozialer Austausch) gut annehmen werden. Besonders viel Potential liegt hier im Bereich der haushaltsnahen Dienstleistungen. Hier scheint es besonders wichtig, Personen mit Leitungsverantwortung für die Notwendigkeit von Fortbildungen zu sensibilisieren.

Unter den Teilnehmenden sind die Bereiche Senioreneinrichtungen (31 Personen) und hauswirtschaftliche Dienstleistungen (25 Personen) gut vertreten. Die Anzahl der vollständig ausgefüllten Fragebögen in den Bereichen Behinderteneinrichtung und Krankenhaus erhöhte sich im Vergleich zur vorhergehenden Umfrage. Dahingegen sind die Bereiche allgemeinbildende Schulen und Aus- und Fortbildung etwas weniger stark vertreten als in der vorhergehenden Umfrage. Möglicherweise war der Umfragezeitraum für diese Zielgruppe schlecht gewählt, da dringendere schulische Termine anstanden. Möglich wäre aber auch eine bewusste Nichtteilnahme aufgrund der vorangegangenen pandemie-bedingten Anstrengungen und der frustrierenden Erfahrungen.

7 Ausblick

Die Leistungen der Hauswirtschaft bei der Bewältigung der Pandemie sind von gesamtgesellschaftlicher Bedeutung. Sie tragen in hohem Maß dazu bei, dass die Menschen in Bayern während der Pandemie gut versorgt und betreut sind. Mit der Veröffentlichung dieser Umfrageergebnisse wird der Hauswirtschaft eine Stimme gegeben und sie rückt in den Fokus.

Trotz vieler Antworten bleiben für die Zukunft noch offene Fragen:

- Warum planen so auffallend wenige Anbieter haushaltswirtschaftlicher Dienstleistungen, an Fortbildungen teilzunehmen?
- Aus welchen Gründen konnten die Befragten ihren Jahresurlaub nicht vollständig nehmen?
- Wie hoch ist für hauswirtschaftlich Tätige weiterhin das Risiko, sich im Arbeitsumfeld mit Sars-Cov-19 anzustecken?
- Welche Maßnahmen können die Wahrnehmung der Hauswirtschaft in der Gesellschaft verbessern und zu der erhofften höheren Wertschätzung beitragen?
- Wie können Lehrkräfte allgemeinbildender Schulen bei der corona-konformen Umsetzung des Praxisunterrichts unterstützt werden?
- Wie können die Ausarbeitungen und Empfehlungen der Fachverbände zu Corona-Maßnahmen besser an die Zielgruppe getragen werden?
- Betrifft der in der AOK-Studie festgestellte pandemiebedingt erhöhte Krankenstand in Kitas neben den Erzieherinnen und Erziehern auch das hauswirtschaftliche Personal?
- Bleibt bei einer größeren Anzahl befragter Kitas/Mittagsbetreuungen die Diskrepanz zwischen der Angst und dem scheinbar entspannten Umgang mit der Pandemie bestehen? Wenn ja, warum?
- Wie wird sich die hauswirtschaftliche Arbeitswelt im Verlauf der Pandemie weiterentwickeln?

Die Antworten und Schlussfolgerungen bestärken das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft darin,

- weiterhin eine Liste mit hilfreichen Links auf seiner Homepage zu veröffentlichen und diese fortlaufend zu ergänzen. Zum Beispiel mit dem Link zur Leitlinie „Soziale Teilhabe von Menschen in Alten- und Pflegeheimen auch unter Corona-Bedingungen sicherstellen“ der BASGO.
- die Ergebnisse der Umfrage in der Fachpresse und an die Berufsverbände zu kommunizieren. Diese und andere Institutionen können die Ergebnisse für ihre Arbeit nutzen.
- weiterhin Fortbildungen sowohl als Präsenzveranstaltung als auch im Online-Format zu planen.

Zudem bringt sich das KoHW auf Bundesebene in verschiedenen Gremien ein, um gemeinsam die Hauswirtschaft in allen Berufsfeldern zu stärken. Schwerpunktthemen sind unter anderem Imagearbeit, Qualitätsmanagement und der Stellenwert der Hauswirtschaft im Rahmen der Pflegegesetzgebung.

Das KoHW beobachtet auch zukünftig den hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und die Entwicklung der Pandemie. Ob dies in einer dritten Umfrage unter hauswirtschaftlichen Fach-, Führungs- und Lehrkräften mündet, werden die weiteren Entwicklungen dieses Jahres zeigen.

8 Anhang

Anhang 1: Fragebogen	43
Arbeitsumfeld	43
Umgang mit der Corona-Pandemie im Arbeitsumfeld	45
Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt	47
Allgemeine Angaben	48
Anhang 2: Antworten auf die Fragen	49
F 101: Welche neuen Fähigkeiten haben Sie sich in den vergangenen acht Monaten angeeignet?	49
F102: Mit welchen Herausforderungen sind Sie in Ihrem beruflichen Alltag aktuell konfrontiert, mit denen Sie vor acht Monaten noch nicht konfrontiert waren?	53
F103: Welche Aussage trifft auf Ihre Arbeit am ehesten zu?	57
F104: Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter Covid-19-Bedingungen leisten zu können?	61
F105: Zu Beginn der Pandemie bemängelten viele Fachkräfte, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?	65
F106: Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung an Ihrem Arbeitsplatz verändert?	69
F107: Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie beobachten Sie bei Ihren ...?	75
F201: Wie groß ist Ihre Angst, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?	89
F202: Wie groß ist die Angst in Ihrem Team, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?	97
F203: Im Vergleich zum Beginn der Pandemie: Fühlen Sie sich sicherer und entspannter im Umgang mit der Pandemie?	105
F204: Gibt es an Ihrer Arbeitsstelle ein Angebot zur psychosozialen Unterstützung, Beratung oder Supervision?	111

F205: Was hilft Ihnen bzw. hat Ihnen im Umgang mit der Pandemie geholfen?	113
F206: Wünschen Sie sich aktuell mehr Unterstützung?	119
F207: Inwiefern haben sich Ihre beruflichen Tätigkeiten in den vergangenen acht Monaten verändert?	123
F208: Was beschäftigt Sie in Ihrem Beruf, bezogen auf Corona, aktuell am meisten?	129
F209: Welche positiven Erfahrungen haben Sie an Ihrem Arbeitsplatz während der Corona-Pandemie gemacht?	135
F301: Welche Veränderungen haben Sie in den letzten acht Monaten auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildung beobachtet?	141
F302: Welche Veränderungen erwarten Sie in Zukunft auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildung?	147
F303: Welche Formen der Fortbildungen planen Sie für sich(und Ihr Team) dieses Jahr?	153
F304: Zu welchen Themen planen Sie Fortbildungen für sich (und Ihr Team) dieses Jahr?	155
F305: Wie hat die Pandemie die Einstellung neuer Auszubildender in Ihrem Betrieb beeinflusst?	159
F401: In welchem Bereich sind Sie beruflich tätig?	161
F402: In welcher Position sind Sie tätig?	163
F403: Welchen höchsten Berufsabschluss haben Sie?	167



Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Gesamtübersicht der Antworten auf F201 (N=146)	91
Abbildung 2: Senioreneinrichtung F201 (N=31)	91
Abbildung 3: Behinderteneinrichtung F201 (N=11)	92
Abbildung 4: Krankenhaus F201 (N=6)	92
Abbildung 5: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen F201 (N=25)	93
Abbildung 6: Unterricht in Aus- und Fortbildung in der HW F201 (N=18)	93
Abbildung 7: Unterricht an allgemeinbildenden Schulen F201 (N=11)	94
Abbildung 8: Kita/Mittagsbetreuung F201 (N=9)	94
Abbildung 9: Tagungshaus/Hotel/Pension F201 (N=6)	95
Abbildung 10: Freie Referententätigkeit F201 (N=4)	95
Abbildung 11: Catering/Mensa/Kantine F201(N=5)	96
Abbildung 12: Sonstige Berufsfelder F201 (N=20)	96
Abbildung 13: Gesamtübersicht der Antworten auf F202 (N=146)	99
Abbildung 14: Senioreneinrichtung F202 (N=31)	99
Abbildung 15: Behinderteneinrichtung F202 (N=11)	100
Abbildung 16: Krankenhaus F202 (N=6)	100
Abbildung 17: HWD F202 (N=25)	101
Abbildung 18: Unterricht in Aus- und Fortbildung F202 (N=18)	101
Abbildung 19: Unterricht an allgemeinbildenden Schulen F202 (N=11)	102
Abbildung 20: Kita/Mittagsbetreuung F202 (N=9)	102
Abbildung 21: Tagungshaus/Hotel/Pension F202 (N=6)	103
Abbildung 22: Freie Referententätigkeit F202 (N=4)	103
Abbildung 23: Catering/Mensa/Kantine F202 (N=5)	104
Abbildung 24: Sonstige Berufsfelder F202 (N=20)	104

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit PSA an Ihrem Arbeitsplatz verändert?	46
Tabelle 2: Gibt es an Ihrer Arbeitsstelle ein Angebot zur psychosozialen Unterstützung, Beratung oder Supervision?	47
Tabelle 3: Gesamtübersicht der Antworten auf F101	51
Tabelle 4: Gesamtübersicht der Antworten auf F102	55
Tabelle 5: Gesamtübersicht der Antworten auf F103	59
Tabelle 6: Gesamtübersicht der Antworten auf F104	63
Tabelle 7: Gesamtübersicht der Antworten auf F105	67
Tabelle 8: Gesamtübersicht der Antworten auf F106	71
Tabelle 9: Einzelantworten auf F106 – Seniorenheime	71
Tabelle 10: Einzelantworten auf F106 – Behinderteneinrichtungen	72
Tabelle 11: Einzelantworten auf F106 – Krankenhäuser	72
Tabelle 12: Einzelantworten auf F106 – Haushaltsnahe Dienstleistungen	73
Tabelle 13: Einzelantworten auf F106 – Unterricht in Aus- und Fortbildung in der HW	73
Tabelle 14: Einzelantworten auf F106 – Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen	74
Tabelle 15: Einzelantworten auf F106 – Kindertagesstätten / Mittagsbetreuung	74
Tabelle 16: Einzelantworten auf F106 – Tagungshaus / Hotel / Pensionen	75
Tabelle 17: Einzelantworten auf F106 – Freie Referententätigkeit	75
Tabelle 18: Einzelantworten auf F106 – Catering / Mensa / Kantine	76
Tabelle 19: Einzelantworten auf F106 – Sonstige Berufsfelder	76
Tabelle 20: Gesamtübersicht der Antworten auf F201	91
Tabelle 21: Gesamtübersicht der Antworten auf F202	99
Tabelle 22: Gesamtübersicht der Antworten auf F203	107
Tabelle 23: Gesamtübersicht der Antworten auf F204	113
Tabelle 24: Gesamtübersicht der Antworten auf F206	121
Tabelle 25: Gesamtübersicht der Antworten auf F207	125
Tabelle 26: Gesamtübersicht der Antworten auf F303	155

Tabelle 27: Gesamtübersicht der Antworten auf F305	161
Tabelle 28: Gesamtübersicht der Antworten auf F401	163
Tabelle 29: Gesamtübersicht der Antworten auf F403	169

Anhang 1: Fragebogen

Arbeitsumfeld

F101

Welche neuen Fähigkeiten haben Sie sich in den vergangenen acht Monaten angeeignet?

- a. Fachwissen im Umgang mit Corona
- b. Digitale Anwendungen (z. B. zur Ansicht und Erstellung von Dienstplänen, Qualitätsmanagement, Informationsweitergabe)
- c. Gestaltung von Arbeitsprozessen (z. B. zur Vermeidung persönlicher Kontakte)
- d. Sonstiges: [offenes Textfeld]

F102

Mit welchen Herausforderungen sind Sie in Ihrem beruflichen Alltag aktuell konfrontiert, mit denen Sie vor acht Monaten noch nicht konfrontiert waren?

- a. Anpassung der Maßnahmen an die Situation im Betrieb/ Unternehmen
- b. Schulung der Mitarbeiter
- c. Personal-Engpässe
- d. Eigene Fortbildung
- e. Einstellen/ Finden fachlich qualifizierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- f. Erhöhter Krankenstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- g. Jahresurlaub konnte nicht (komplett) genommen werden
- h. Sonstiges: [offenes Textfeld]

F103:

Welche Aussage trifft auf Ihre Arbeit am ehesten zu?

- a. Wir arbeiten im „Normalbetrieb“
- b. Wir haben uns an die neuen Anforderungen gewöhnt und nehmen sie als neuen „Normalbetrieb“ wahr.
- c. Die Pandemie belastet das Arbeiten stark.
- d. Wir haben immer wieder kleinere und größere Aufregungen aufgrund der Pandemie.
- e. Wir arbeiten seit März 2020 an unseren Belastungsgrenzen.
- f. Sonstiges: [offenes Textfeld]

F104

Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter COVID-19-Bedingungen leisten zu können?

- a. Ja.
- b. Nein, mir fehlen Informationen zu: [offenes Textfeld]

F105

Zu Beginn der Pandemie haben viele Fachkräfte bemängelt, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?

- a. Ja.
- b. Nein.
- c. Teilweise.
- d. Meine bevorzugten Quellen sind: [offenes Textfeld]

F106

Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung an Ihrem Arbeitsplatz verändert?

Tabelle 1: Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit PSA an Ihrem Arbeitsplatz verändert?

	... war von Anfang an gut	... hat sich deutlich verbessert	... hat sich verbessert	... ist schlecht geblieben
Die Qualität der Ausstattung ...				
Die Menge der Ausstattung ...				

F107

Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie beobachten Sie bei Ihren...?

- a. Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern: [offenes Textfeld]
- b. Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten: [offenes Textfeld]
- c. Bewohnerinnen und Bewohnern: [offenes Textfeld]
- d. Schülerinnen und Schülern: [offenes Textfeld]

Umgang mit der Corona-Pandemie im Arbeitsumfeld

F201

Wie groß ist Ihre Angst, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?

Wählen Sie auf einer Skala von 1 „keine Angst“ bis 5 „sehr große Angst“.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Wie groß ist die Angst in Ihrem Team, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?

Wählen Sie auf einer Skala von 1 „keine Angst“ bis 5 „sehr große Angst“.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

F203

Im Vergleich zum Beginn der Pandemie: Fühlen Sie sich sicherer und entspannter im Umgang mit der Pandemie?

- a. Ja.
- b. Nein.
- c. Teilweise.

F204

Gibt es an Ihrer Arbeitsstelle ein Angebot zur psychosozialen Unterstützung, Beratung oder Supervision?

Tabelle 2: Gibt es an Ihrer Arbeitsstelle ein Angebot zur psychosozialen Unterstützung, Beratung oder Supervision?

	Ja	Unsicher	Nein
Es gibt Angebote für alle Berufsgruppen/Teams			
Es gibt Angebote für ausgewählte Berufsgruppen/Teams			
Das Angebot bestand bereits vor der Pandemie			
Bisher gibt es keine Angebote, aber sie sind für die Zukunft geplant			

F205

Was hilft Ihnen bzw. hat Ihnen im Umgang mit der Pandemie geholfen? [offenes Textfeld]

F206

Wünschen Sie sich aktuell mehr Unterstützung?

a. Nein.

b. Ja, ich wünsche mir Unterstützung bei diesen Themen: [offenes Textfeld]

F207

Inwiefern haben sich Ihre beruflichen Tätigkeiten in den vergangenen acht Monaten verändert?

a. Keine Veränderungen

b. Position innerhalb des Unternehmens gewechselt

c. Kundenprofil hat sich verändert

d. Andere Veränderungen

e. Sonstiges: [offenes Textfeld]

F208

Was beschäftigt Sie in Ihrem Beruf – bezogen auf Corona – aktuell am meisten? [offenes Textfeld]

F209

Welche positiven Erfahrungen haben Sie an Ihrem Arbeitsplatz während der Corona-Pandemie gemacht? [offenes Textfeld]

Hauswirtschaftlicher Arbeitsmarkt

F301

Welche Veränderungen haben Sie in den letzten acht Monaten auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildungen beobachtet? [offenes Textfeld]

F302

Welche Veränderungen erwarten Sie in Zukunft auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildungen? [offenes Textfeld]

F303

Welche Form der Fortbildungen planen Sie für sich (und Ihr Team) dieses Jahr?

- a. Bisher sind keine Fortbildungen geplant.
- b. Es sind eine oder mehrere Online-Fortbildungen geplant.
- c. Es sind eine oder mehrere Präsenz-Fortbildungen geplant.
- d. Es ist ein Mix aus Online- und Präsenz-Fortbildungen geplant.

F304

Zu welchen Themen planen Sie Fortbildungen für sich (und Ihr Team) in diesem Jahr? [offenes Textfeld]

F305

Wie hat die Pandemie die Einstellung neuer Auszubildender in Ihrem Betrieb beeinflusst?

- a. Wir bilden nicht aus.
- b. Wir haben keine neuen Auszubildenden eingestellt, obwohl wir in den Jahren zuvor ausgebildet haben.
- c. Wir haben keine geeigneten Kandidaten gefunden.
- d. Wir haben pandemiebedingt weniger / keine neuen Auszubildenden eingestellt.
- e. Wir haben in ausgewählten Berufszweigen / Abteilungen keine neuen Auszubildenden eingestellt.
- f. Wir haben in allen Berufszweigen / Abteilungen mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.
- g. Wir haben in bestimmten Berufszweigen / Abteilungen mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.
- h. Die Pandemie hat auf die Einstellung neuer Auszubildender keinen oder geringen Einfluss gehabt.

Allgemeine Angaben

F401

In welchem Bereich sind Sie beruflich tätig?

- a. Senioreneinrichtung
- b. Behinderteneinrichtung
- c. Krankenhaus
- d. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (in Privathaushalten)
- e. Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft
- f. Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen
- g. Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung
- h. Tagungshaus/ Hotel/ Pension
- i. Freie Referententätigkeit
- j. Catering/ Mensa/ Kantine
- k. Sonstiges: [offenes Textfeld]

F402

In welcher Position sind Sie tätig? (z. B. Hauswirtschaftsleitung, Lehrkraft, Unternehmerin, etc.)
[offenes Textfeld]

F403

Welchen höchsten Berufsabschluss haben Sie?

- a. Hauswirtschafter/in
- b. Techniker/in Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- c. Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement oder gleichwertiger Abschluss
- d. Meister/in der Hauswirtschaft
- e. Anderer Abschluss

F404

In welchem Bundesland arbeiten Sie?

- a. Bayern
- b. Anderes Bundesland

Anhang 2: Antworten auf die Fragen

F 101: Welche neuen Fähigkeiten haben Sie sich in den vergangenen acht Monaten angeeignet?

Tabelle 3: Gesamtübersicht der Antworten auf F101

Mehrfachnennung möglich	Seniorenentr.		Behindertenentr.		Krankenhaus		HWD		Aus- & Fortbildung	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
Fachwissen im Umgang mit Corona	30	45	9	41	4	50	21	41	13	31
Digitale Anwendungen (z.B. zur Ansicht und Erstellung von Dienstplänen, Qualitätsmanagement, Informationsweitergabe)	14	21	4	18	1	13	9	18	16	38
Gestaltung von Arbeitsprozessen (z.B. zur Vermeidung persönlicher Kontakte)	22	33	9	41	3	38	21	41	13	31
Offenes Textfeld	Textfeld									
Gesamt (N)	66	100	22	100	8	100	51	100	42	100

Unterricht „E&S“, „E&G“		Kita/ Mittagsbetr.		Tagungsh. / Hotel/ Pension		Freie Referenten		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufs- felder		Gesamt	
Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
6	30	9	43	5	45	4	40	5	50	16	41	122	41
8	40	6	26	3	27	2	20	1	10	9	23	73	24
6	30	6	26	3	27	4	40	4	40	14	36	105	35
beiträge siehe folgende Seiten													
20	100	21	100	11	100	10	100	10	100	39	100	300	100

Einzelantworten auf Frage F101: Welche Fähigkeiten haben Sie sich in den vergangenen acht Monaten angeeignet?

Senioreneinrichtung:

- Zoom-Konferenzen für Dienstbesprechungen, Online Schulungen
- Fachwirt Fortbildung
- Nähe trotz Abstand vermitteln
- Umgang mit Webinar
- Durchführung von Schnelltests

Behinderteneinrichtung:

- Umgang mit PSA

Krankenhaus:

- Digitalen Unterricht gestalten

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt):

- Flexibilität
- Onlineschulungen

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft:

- Webex-Meeting
- Unterrichtsmöglichkeiten online
- Umgang mit Videokonferenz-Systemen

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Keine Antworten vorhanden

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Ein dickes Fell
- Info zur praktischen Umsetzung der Regeln, Motivation am Ball zu bleiben

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Keine Antworten vorhanden

Freie Referententätigkeit

- Durchführen von Onlineschulungen

Catering/ Mensa/ Kantine

- Digitale Fortbildungen

Sonstige Berufsfelder

- Online-Haushaltshilfe in Form von Einzelberatung und Gruppenbegleitung
- Schulungen durchgeführt
- Selbstorganisation im Homeoffice
- Digital im Bereich von Schulungen und Besprechungen

F102: Mit welchen Herausforderungen sind Sie in Ihrem beruflichen Alltag aktuell konfrontiert, mit denen Sie vor acht Monaten noch nicht konfrontiert waren?

Tabelle 4: Gesamtübersicht der Antworten auf F102

Mehrfachnennung möglich	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhaus		HWD		Aus- & Fortbildung		Unter	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	
Antwortmöglichkeit												
Anpassung der Maßnahmen an die Situation im Betrieb/ Unternehmen	25	26	10	30	4	24	21	32	13	39	11	
Schulung der Mitarbeiter	15	16	4	12	1	6	7	11	4	12	2	
Personal-Engpässe	6	6	1	3	1	6	14	22	11	33	3	
Eigene Fortbildung	19	20	5	15	4	24	8	12	3	9	2	
Einstellen/ Finden fachlich qualifizierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	6	6	2	6	2	12	4	6	0	0	1	
Erhöhter Krankenstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	14	15	6	18	3	18	7	11	2	6	1	
Jahresurlaub konnte nicht (komplett) genommen werden	11	11	5	15	2	12	4	6	0	0	1	
Offenes Textfeld												
Gesamt (N)	96	100	33	100	17	100	65	100	33	100	21	

richt „E&S“, „E&G“	Kita/ Mittagsbetr.		Tagungshaus/ Hotel/ Pension		Freie Referentent.		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufsfelder		Gesamt		
	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
	52	8	24	4	33	2	33	5	56	17	31	120	32
	10	8	24	1	8	0	0	1	11	9	17	52	14
	14	4	12	1	8	3	50	2	22	5	9	51	13
	10	7	21	1	8	0	0	1	11	9	17	59	16
	5	1	3	2	17	0	0	0	0	4	7	22	6
	5	5	15	1	8	0	0	0	0	4	7	43	11
	5	1	3	2	17	1	17	0	0	6	11	33	9
Textbeiträge siehe folgende Seiten													
	100	34	100	12	100	6	100	9	100	54	100	380	100

Einzelantworten auf Frage F102: Mit welchen Herausforderungen sind Sie in Ihrem beruflichen Alltag aktuell konfrontiert, mit denen Sie vor acht Monaten noch nicht konfrontiert waren?

Senioreneinrichtung:

- Impfungen waren sehr unkoordiniert und landkreisübergreifend sehr unterschiedlich. Die Mitarbeiter wurden sehr unterschiedlich geimpft oder gar nicht geimpft.
- Noch weniger Trennung zwischen Arbeit und Privatleben
- Informationsfluss schwieriger durch Einschränkung der Kontakte
- Vermehrte Schulung der MA

Behinderteneinrichtung:

- Tägliche neue Planungen

Krankenhaus:

- Angst der Mitarbeiter erkennen

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt):

- Persönliches Hygienemanagement

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Ständiges Umplanen und Organisieren
- Umstellung und Durchführung von Online-Unterricht

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen:

- Keine Praxismöglichkeit

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Erhöhte Anforderung an Führung und Begleitung des HW-Personals. Erhöhter Aufwand an Recherche bzgl. geltender Regelungen und Vorschriften
- Tagungshaus/ Hotel/ Pension
- Haus ist geschlossen, Mitarbeiter in Kurzarbeit, keine Zukunftsperspektive
- Kurzarbeit

Freie Referententätigkeit

- Keine Antworten vorhanden

Catering/ Mensa/ Kantine:

- Zu wenig Arbeit in der Schulkantine

Sonstige Berufsfelder:

- Einarbeitung in Maßnahmen der Regierung
- Maßnahmen in Bezug auf Corona; alle anderen Punkte sind immer wieder Thema; nur nicht so oft und brisant
- Ängste der Mitarbeiter

F103: Welche Aussage trifft auf Ihre Arbeit am ehesten zu?

Tabelle 5: Gesamtübersicht der Antworten auf F103

Mehrfachnennung möglich	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhaus		HWD		Aus- & Fortbildung		Unterricht „E&“
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.
Wir arbeiten im „Normalbetrieb“	2	4	2	11	1	6	3	9	3	9	0
Wir haben uns an die neuen Anforderungen gewöhnt und nehmen sie als neuen „Normalbetrieb“ wahr.	21	40	3	16	5	31	12	38	9	27	3
Die Pandemie belastet das Arbeiten stark.	13	25	5	26	2	13	8	25	9	27	8
Wir haben immer wieder kleinere und größere Aufregungen aufgrund der Pandemie.	13	25	6	32	2	13	5	16	8	24	4
Wir arbeiten seit März 2020 an unseren Belastungsgrenzen.	4	8	3	16	6	38	4	13	4	12	3
Offenes Textfeld											Text
Gesamt (N)	53	100	19	100	16	100	32	100	33	100	18

t „E&S“, G“	Kita/ Mittagsbetr.		Tagungsh. / Hotel/ Pension		Freie Referentent.		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufsfelder		Gesamt	
	%	Anz.	%	Anz.	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
0	1	6	0	0	0	2	1	13	3	10	16	7
17	5	28	1	14	3	60	1	13	11	37	74	31
44	4	22	4	57	1	20	3	38	4	13	61	26
22	6	33	2	29	1	20	3	38	9	30	59	25
17	2	11	0	0	0	0	0	0	3	10	29	12
beiträge siehe folgende Seiten												
100	18	100	7	100	5	100	8	100	30	100	239	100

Einzelantworten auf Frage F103: Welche Aussage trifft auf Ihre Arbeit am ehesten zu?

Senioreneinrichtung

- Es fehlt der persönliche Kontakt zu den Kolleginnen, weil es keine gemeinsame Pause geben darf.
- Wir arbeiten schon immer an unserer Belastungsgrenze, da das Personal sehr knapp bewilligt wird. Die Belastung der zusätzlichen Reinigung durch die Quarantänezimmer ist enorm hoch. Nicht nur durch die Neueinzüge, sondern vor allem durch die Krankenhausaufenthalte, die ja nie kalkulierbar sind. Weder Zeitpunkt noch Dauer.
- Nur bei Ausbruch gibt es immer wieder Anspannung

Behinderteneinrichtung

- Keine Antworten vorhanden

Krankenhaus

- Keine Antworten vorhanden

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Erhöhter Zeitaufwand für persönliche Gespräche mit Kunden; erschwerte Abrechnung
- Ich habe weniger Aufträge und kämpfe als Soloselbstständige ums Überleben
- Diskussion mit Kunden über Hygieneauflagen und Ausfall

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Keine Antworten vorhanden

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Ich arbeite an meiner Belastungsgrenze

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Keine Antworten vorhanden

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Arbeitszeiten von 5–10 Stunden im Monat.
- Beherbergungsverbot legt unsere Tätigkeit lahm

Freie Referententätigkeit

- Keine Antworten vorhanden

Catering/ Mensa/ Kantine

- Betrieb geschlossen

Sonstige Berufsfelder

- Mehraufwand
- Ich habe durch Corona das Betriebsfeld Hausorganisation für Einzel- und Gruppenbegleitung viel zügiger erreichen können als vor der Pandemie. Ich habe mich komplett auf Onlinearbeit umgestellt.

F104: Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter Covid-19-Bedingungen leisten zu können?

Tabelle 6: Gesamtübersicht der Antworten auf F104

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhau		HWD		Aus- & Fortbildung	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz	%	Anz	%
Ja.	25	81	8	73	6	100	17	68	12	67
Nein, mir fehlen Informationen zu: [offenes Textfeld*]	1	3	1	9	0	0	3	12	1	6
Keine Antwort	5	16	2	18	0	0	5	20	5	28
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18	100

Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetr		Tagungsh. /Hotel/ Pension		Freie Referentent		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufsfelde r		Gesamt	
Anz	%	Anz.	%	Anz	%	Anz.	%	Anz	%	Anz.	%	Anz	%
2	18	8	89	1	17	3	75	4	80	14	70	100	68
3	27	0	0	2	33	0	0	0	0	3	15	14	10
6	55	1	11	3	50	1	25	1	20	3	15	32	22
11	100	9	100	6	100	4	100	5	100	20	100	146	100

Einzelantworten auf Frage F104: Stehen Ihnen alle notwendigen Informationen zur Verfügung, um Ihre Arbeit unter COVID-19-Bedingungen leisten zu können?

Senioreneinrichtung

- Manchmal ist es schwierig zu unterscheiden, ob nun die Bedingungen einer Senioreneinrichtung gelten, die einer Klinik zugeordnet werden oder die abgeschwächten Bedingungen einer Wohngemeinschaft. Wie sollte eine Schlussreinigung eines Covid-Zimmers erfolgen? Letztlich hafte ich zum Schluss dafür. Die Hektik lässt aber keine Zeit dafür.

Behinderteneinrichtung

- Testungen

Krankenhaus

- Keine Antworten vorhanden

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Verlängerungsmaßnahmen zu Geldern (Pflegegrad)
- Externe, kontinuierliche Testmöglichkeiten
- Impfungstermin für die Alltagsbegleitung pflegebedürftiger Personen

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Aktuelles

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Praxisunterricht in Coronazeiten
- Homecooking
- Anzahl der Schüler in der Küche? Wie viele dürfen in der Küche arbeiten?

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Keine Antworten vorhanden

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Zu kurzfristig
- Ab wann können wir wieder öffnen, zu welchen Bedingungen?

Freie Referententätigkeit

- Keine Antworten vorhanden

Catering/ Mensa/ Kantine

- Keine Antworten vorhanden

Sonstige Berufsfelder

- Detaillierte Anweisungen für Hofläden
- Finanzielle Hilfen zu Arbeitsbereichen, die Hauswirtschaft/ Ernährung/ Versorgung betreffen
- Klare Entscheidungen

F105: Zu Beginn der Pandemie bemängelten viele Fachkräfte, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?

Tabelle 7: Gesamtübersicht der Antworten auf F105

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhau		HWD		Aus- & Fortbildung	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
Antwortmöglichkeit										
Ja.	13	42	3	27	3	50	15	60	8	44
Nein.	2	6	0	0	0	0	1	4	0	0
Teilweise.	7	23	6	55	2	33	5	20	5	28
Meine bevorzugten Quellen sind: [offenes Textfeld*]	7	23	2	18	0	0	3	12	1	6
Keine Antwort	2	6	0	0	1	17	1	4	4	22
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18	100

Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetr		Tagungsh. / Hotel/ Pension		Freie Referentent		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufsfelde r		Gesamt	
Anz	%	Anz.	%	Anz	%	Anz.	%	Anz	%	Anz.	%	Anz	%
1	9	5	56	2	33	1	25	4	80	8	40	63	43
2	18	0	0	0	0	1	25	0	0	1	5	7	5
7	64	2	22	3	50	1	25	1	20	5	25	44	30
0	0	1	11	0	0	1	25	0	0	6	30	21	14
1	9	1	11	1	17	0	0	0	0	0	0	11	8
11	100	9	100	6	100	4	100	5	100	20	100	146	100

Einzelantworten auf F105: Zu Beginn der Pandemie haben viele Fachkräfte bemängelt, nur schlechten Zugang zu gesicherten Informationen zu bekommen. Wissen Sie inzwischen, woher Sie Informationen bekommen?

Senioreneinrichtung

- RKI, LGL
- Einrichtungsleiter, Hygienebeauftragte, Gesundheitsamt, Verband
- Schulung durch Desinfektor
- Von den Behörden
- RKI, übergeordnete Stelle
- RKI / LGL
- Unser Verband

Behinderteneinrichtung

- RKI
- RKI, Bay. Infektionsschutzverordnungen

Krankenhaus

- Keine Antworten vorhanden

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Google
- RfD, Fachkompetenz Zentrum Triesdorf
- Medien zum Thema Pandemie, mögliche Maßnahmen zum Schutz ...

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- FAQ der Behörden

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Keine Antworten vorhanden

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- LGL, Bundesministerium des Inneren, muenchen.de/corona, dgvu

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Keine Antworten vorhanden

Freie Referententätigkeit

- Kompetenzzentrum, Internet

Catering/ Mensa/ Kantine

- Keine Antworten vorhanden

Sonstige Berufsfelder

- Landesverband Blauer Gockel
- Ministerium, RKI
- Berufsverband Hauswirtschaft, Webseiten der Staatsministerien, RKI, Fachzeitschrift RHW, Diakonie Bayern (intern)
- RKI, Reinigungsmittelfachbedarf
- RKI

F106: Wie hat sich – im Vergleich zum Beginn der Pandemie – die Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung an Ihrem Arbeitsplatz verändert?

Tabelle 8: Gesamtübersicht der Antworten auf F106

Einfache Nennung (N=146)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	58	40	44	30
Hat sich deutlich verbessert.	38	26	53	36
Hat sich verbessert.	31	21	24	16
Ist schlecht geblieben.	5	3	9	6
Keine Antwort	14	10	16	11
Gesamt	146	100	146	100

Einzelantworten auf Frage F106: Wie hat sich, im Vergleich zum Beginn der Pandemie, die Ausstattung persönlicher Schutzausrüstung an Ihrem Arbeitsplatz verändert?

Seniorenheime:

Tabelle 9: Einzelantworten auf F106 – Seniorenheime

Einfache Nennung (N=31)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	15	48	10	32
Hat sich deutlich verbessert.	11	35	16	52
Hat sich verbessert.	3	10	2	6
Ist schlecht geblieben.	1	3	0	0
Keine Antwort	1	3	3	10
Gesamt	31	100	31	100

Behinderteneinrichtung

Tabelle 10: Einzelantworten auf F106 – Behinderteneinrichtungen

Einfache Nennung (N=11)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	6	55	6	55
Hat sich deutlich verbessert.	1	27	3	27
Hat sich verbessert.	2	18	1	9
Ist schlecht geblieben.	0	0	1	9
Keine Antwort	0	0	0	0
Gesamt	11	100	11	100

Krankenhaus

Tabelle 11: Einzelantworten auf F106 – Krankenhäuser

Einfache Nennung (N=6)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	3	50	3	50
Hat sich deutlich verbessert.	1	17	2	33
Hat sich verbessert.	1	17	0	0
Ist schlecht geblieben.	1	17	1	17
Keine Antwort	0	0	0	0
Gesamt	6	100	6	100

Haushaltsnahe Dienstleistungen

Tabelle 12: Einzelantworten auf F106 – Haushaltsnahe Dienstleistungen

Einfache Nennung (N=25)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	12	48	12	48
Hat sich deutlich verbessert.	4	16	6	24
Hat sich verbessert.	4	16	3	12
Ist schlecht geblieben.	1	4	2	8
Keine Antwort	4	16	2	8
Gesamt	25	100	25	100

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

Tabelle 13: Einzelantworten auf F106 – Unterricht in Aus- und Fortbildung in der HW

Einfache Nennung (N=18)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	4	22	3	17
Hat sich deutlich verbessert.	3	17	3	17
Hat sich verbessert.	5	28	5	28
Ist schlecht geblieben.	0	0	0	0
Keine Antwort	6	33	7	39
Gesamt	18	100	18	100

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

Tabelle 14: Einzelantworten auf F106 – Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

Einfache Nennung (N=11)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	1	9	1	3
Hat sich deutlich verbessert.	2	18	2	18
Hat sich verbessert.	6	55	4	36
Ist schlecht geblieben.	2	18	4	36
Keine Antwort	0	0	0	0
Gesamt	11	100	11	100

Kindertagesstätten / Mittagsbetreuung

Tabelle 15: Einzelantworten auf F106 – Kindertagesstätten / Mittagsbetreuung

Einfache Nennung (N=9)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	3	33	1	11
Hat sich deutlich verbessert.	2	22	3	33
Hat sich verbessert.	4	44	4	44
Ist schlecht geblieben.	0	0	1	11
Keine Antwort	0	0	0	0
Gesamt	9	100	9	100

Tagungshaus / Hotel / Pensionen

Tabelle 16: Einzelantworten auf F106 – Tagungshaus / Hotel / Pensionen

Einfache Nennung (N=6)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	3	50	2	33
Hat sich deutlich verbessert.	3	50	3	50
Hat sich verbessert.	0	0	0	0
Ist schlecht geblieben.	0	0	0	0
Keine Antwort	0	0	1	17
Gesamt	6	100	6	100

Freie Referententätigkeit

Tabelle 17: Einzelantworten auf F106 – Freie Referententätigkeit

Einfache Nennung (N=4)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	1	25	1	25
Hat sich deutlich verbessert.	1	25	1	25
Hat sich verbessert.	2	50	2	50
Ist schlecht geblieben.	0	0	0	0
Keine Antwort	0	0	0	0
Gesamt	4	100	4	100

Catering / Mensa / Kantine

Tabelle 18: Einzelantworten auf F106 – Catering / Mensa / Kantine

Einfache Nennung (N=5)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	4	80	1	20
Hat sich deutlich verbessert.	1	20	3	60
Hat sich verbessert.	0	0	1	20
Ist schlecht geblieben.	0	0	0	0
Keine Antwort	0	0	0	0
Gesamt	5	100	5	100

Sonstige Berufsfelder

Tabelle 19: Einzelantworten auf F106 – Sonstige Berufsfelder

Einfache Nennung (N=20)	Die Qualität der Ausstattung ...		Die Menge der Ausstattung...	
	Anz.	%	Anz.	%
war von Anfang an gut.	6	30	4	20
Hat sich deutlich verbessert.	7	35	11	55
Hat sich verbessert.	4	20	2	10
Ist schlecht geblieben.	0	0	0	0
Keine Antwort	3	15	3	15
Gesamt	20	100	20	100

F107: Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie

beobachten Sie bei Ihren ...?

Einzelantworten auf Frage F107: Welche Veränderungen im Umgang mit der Pandemie beobachten Sie bei Ihren ...?

Seniorenreinrichtung

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern: [offenes Textfeld]

- Belastungen sind gestiegen
- Sind kritischer geworden
- Kaum noch soziale Kontakte im Team, weil Pausen einzeln gemacht werden, Stimmung dadurch gedrückt
- Mitarbeiter haben sich sehr gut auf die Pandemie eingestellt, höherer Meinungs-austausch mit Erklärungen und Diskussionen
- Viele Maßnahmen, die vorgegeben werden, sind für sie nicht mehr nachvollziehbar und deshalb: Unzufriedenheit
- Angst vor Ansteckung
- Kommen an ihre psychischen Grenzen
- Mitarbeiter gehen bewusster mit der Situation um. Es wird vieles sehr viel ernster genommen.
- Sicherheit im Umgang mit Mundschutz und selbständiges Testenlassen alle 48 Stunden
- Wenn sie gut geschult und geführt werden, werden sie in den neuen Abläufen immer sicherer, brauchen viel Unterstützung durch die Vorgesetzten
- Man gewöhnt sich an die Umstände (z. B. Mund-Nasen-Schutz), es wird nicht mehr diskutiert, ob sinnvoll oder nicht.
- Verunsicherung
- Masken sind eine Belastung
- Teilweise deprimiert und leicht reizbar
- Uns fehlen die gemeinsamen Pausen. Gute Gespräche sind nicht mehr möglich.
- Teilweise entnervt von den Maßnahmen, werden aber umgesetzt
- Allmählicher Verdruss bzgl. Masken- und Testpflicht
- Wird als Normalbetrieb empfunden. Masken belasten sehr die Ausdauer und Leistungsgrenze.
- Müdigkeit

- Sind leichter reizbar, schwerer zu motivieren, halten als Team aber sehr intensiv zusammen, unterstützen sich gegenseitig.
- Man muss aufpassen, dass das Zwischenmenschliche nicht verloren geht (Mimik ist schwerer erkennbar), kleine privaten Treffen fehlen
- Unterschiedliche Resilienz und Belastung durch die Veränderungen
- In der zweiten Welle mehr Gelassenheit, weniger Angst
- Miteinander ist weniger, wegen Abstand einhalten

Kundinnen und Kundinnen/ Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Unzufriedener
- Freuen sich immer, wenn wir kommen.
- Werden zunehmend unzufriedener aufgrund unserer Einschränkungen trotz Impfung
- Leider teilweise immer noch Diskussionen über die eingeschränkten Besuchsmöglichkeiten
- Rückzug
- Wenig Beratung von Lieferanten, weil die Außendienstmitarbeiter zeitweise nicht in die Einrichtungen durften. Keine Messebesuche. Man hat das Gefühl, man tritt auf der Stelle.
- Eine bestimmte Anzahl der Angehörigen / Tag dürfen mit einem negativen Test und mit Terminvereinbarung für eine bestimmte Zeit am Tag den Bewohner besuchen.
- Sind sehr gelassen; Bewohner akzeptieren die Einschränkungen, Angehörigen sind von verständnisvoll bis unverschämt. Je länger die Pandemie und die Einschränkungen dauern umso reizbarer und ungeduldiger werden diese.
- Weniger persönliche Kontakte zu Vertretern etc.
- Akzeptanz der Angehörigen lässt in der zweiten Welle nach

Bewohnerinnen und Bewohner [offenes Textfeld]

- Einsam
- Fühlen sich einsam, sind viel mehr allein.
- Möchten Besucher haben
- Demenzkranke Bewohner haben sich durch weniger Besuch (eingeschränkte Besuche und mit FFP2-Maske) gefühlt schneller verschlechtert.
- Vermissen sehr stark die Kontakte ihrer Angehörigen!
- Ängste
- Sind einsam
- Manche vermissen mehr Freiheiten

- Isolation, Unzufriedenheit, Mobilitätsverlust
- Möchten etwas Normalität wieder
- Bewohner/innen sind traurig, weil keine Besucher kommen, aber sie warten voller Sehnsucht auf das Reinigungspersonal.
- Mittlerweile wurde die FFP2-Maske bei der Mehrzahl akzeptiert.
- Sind einsam, sehr belastend
- Trotz vielen geimpften Bewohner/innen werden die Einschränkungen nur schwer akzeptiert.
- Nehmen es hin
- Die Bewohner und Bewohnerinnen ziehen sich zurück.
- Unverständnis, warum keine Lockerungen trotz Impfung erfolgen.
- Empfinden die Bewegungseinschränkung, das Verbot von Gesang und Gottesdiensten und eingeschränkte Besuchsmöglichkeiten mittlerweile als sehr belastend.
- Große Veranstaltungen/Feste finden nicht mehr statt. Der Kindergarten, die Musikschule kommt nicht mehr zu Besuch.
- Vereinsamung
- Sind sehr gelassen; Bewohner akzeptieren die Einschränkungen
- Fehlt der Kontakt zum erweiterten Bezugskreis (ehemalige Nachbarn...)
- Akzeptieren nicht immer die Schutzmaßnahmen
- Können Maßnahmen erstaunlich gut annehmen
- Weniger Kontakt

Schülerinnen und Schüler [offenes Textfeld]

- Traurig über fehlende Kontakte
- Kontakt ist abgebrochen

Behinderteneinrichtung

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Mehr Sicherheit durch Wissen
- Durch kürzliches Ausbruchsgeschehen gesteigerte Ängste. Im Allgemeinen aber besseres Hygienebewusstsein als vor der Pandemie.
- Angst vor einer Ansteckung, Bangen um Familienangehörige
- Weniger Kontakt
- Ungeduld und Überforderung macht sich breit.
- Masken, Abstand
- Arbeiten am Limit, sehr hoher Krankenstand
- Sind schneller genervt
- Der ersten großen Verunsicherung ist Routine gefolgt. Aber es ist eine Art „Grundanstrengung“ spürbar (private Belastungen!!!)
- Die persönlichen Kontakte fehlen.

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Weniger Kontakt
- Masken, Abstand
- Unsicherheit, Ängste
- Leben mit großen Einschränkungen

Bewohnerinnen und Bewohner [offenes Textfeld]

- Vermehrt Ängste und Unsicherheiten
- Vereinsamung
- Masken, Abstand
- Unsicherheit, Ängste
- Sind lauter und unruhiger als sonst

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Kaum Kontakt
- Sehr belastet

Krankenhaus

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Sind gestresster
- Gestresster als vorher, Unwissenheit, Angst
- Gereizte und genervte Mitarbeiterin/innen
- Die Teamarbeit hat sehr nachgelassen, es gibt kein Miteinander mehr

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Sind gestresster
- Zunächst Rückgang der Patienten und dafür jetzt mehr als 100% Auslastung

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Angst

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Weniger Interesse an Hauswirtschaft, geringere Konzentration, weniger Lachen

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Nehmen häufiger Krankheitstage aus Vorsicht. Klagen über die Belastung durch die FFP2-Masken.
- Respekt vor der Situation, um Fehler und Erkrankung zu vermeiden
- Teils Unsicherheit, viel Offenheit den Kunden gegenüber
- Meistern die Tätigkeiten gut
- Kaum Gespräche
- Manchmal nervös bis überempfindlich
- Sie versuchen durchzuhalten und sich mit der Situation zu arrangieren
- Psychische Belastung
- Trotzdem motiviert in der Arbeit, weil das momentan die einzige Ablenkung oder feste Struktur ist.
- Erhöhter Kommunikationsbedarf und Zuspruch

-
- Große Verunsicherung
 - Maskentragen während der Arbeitszeit wird immer noch teilweise als optional angesehen.

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Sind vorsichtiger geworden
- Zurückhaltender Umgang
- Halten sich überwiegend korrekt an die Vorsichtsmaßnahmen.
- Im zweiten Lockdown kaum Absagen der Kunden aus Angst vor Ansteckung.
- Unsicherheit „coronamüde“, ängstlich
- Dankbarkeit
- Gehen angemessen mit der Situation um
- Ängste, Misstrauen, Sorgen, Verunsicherung, Vereinsamung,
- Hat sich normalisiert
- Sehr zurückhaltend bis ängstlich
- Gewöhnungseffekt tritt ein
- Sie sind im Moment wegen steigender Fallzahlen und zunehmenden Lockerungen verwirrt, wissen nicht mehr, was sie denken sollen, „fiebern“ der Impfung entgegen, meiden z. T. dringend notwendige Krankenhausaufenthalte aus Angst vor Ansteckung.
- Vereinsamung
- Kunden sind gegenüber der DL angespannt
- Der eine Teil der Kunden ist äußerst vorsichtig, hält Abstand und will die gesetzlichen Vorgaben einhalten. Der überwiegende Teil sieht keinen Sinn an all den Vorgaben. Sie wollen möglichst normalen Kontakt.
- Sie sind gestresster und weniger belastbar. Manche haben anfangs und zum Teil jetzt noch Angst, was kommt.
- Erhöhter Kommunikationsbedarf, da sie kaum rauskommen oder Diskussionen
- Sind vorsichtig und ängstlich
- Große Verunsicherung
- Verständnis für Maskentragen/Lüften ist vorhanden. Abstandhalten geht eher nicht so gut.

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Hohe Belastung

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Überlastung
- Mehr Abstand, weniger Austausch, viele im Homeoffice.
- Wenig Austausch, sehr sensibel
- Mutlosigkeit
- Gereiztheit
- Teilweise intensivere Teamarbeit
- Vorsichtiger Umgang mit anderen Personen, Abstand halten
- Fehlende Kommunikation
- Mehr Routine
- Teilweise Routine, teilweise Anstrengung
- Teilweise mehr ängstlich
- Unterricht im Online-Format kostet Kraft und Nerven, die machbaren Themen sind bald ausgeschöpft.
- Zunehmendes Unverständnis gegenüber den Versäumnissen der Regierung. Viele der Belastungen wären z. B. durch schnellere Impfung vermeidbar gewesen.
- Teils überängstlich, teil strukturiert
- Nervöser

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Kaum erreichbar (Auftraggeber), keine Praktika möglich (Kantinen, Seniorenheimen oder Gastronomie)
- Überlastung
- Viele Anfragen
- Viel Aufklärungsbedarf

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Fühlen sich einsam, Ängste wegen Prüfungen
- Homeschooling (Berufsschule) dauerhaft Thema, Pandemie beeinflusst privates Leben und Ausbildung
- Ungeduldig, unzufrieden, ängstlich, Angst vor der Prüfung noch mehr als sonst. Online-Unterricht ist nicht für alle geeignet.
- Ängstlichkeit
- Auf Grund des Alters wird eher locker mit der Situation umgegangen, teilw. Ernst der Lage noch nicht erkannt.
- Unruhiger
- Mehr Routine
- Wären/sind froh, wenn wieder Präsenzunterricht stattfindet.
- Die Belastungen zu Hause sind enorm, Online-Unterricht verhindert Sozialkontakte und zwanglosen Austausch, die Qualität des Unterrichts ist nicht so hoch wie in Präsenz.
- Schüler/innen mit Migrationshintergrund und Sprachschwierigkeiten haben im Online-Unterricht noch größere Probleme, die Anforderungen zu erfüllen.
- Die einen sind sehr zuverlässig, die anderen erledigen keine Aufträge (Online-Unterricht)
- Etwa 1/4 hat sehr große Probleme mit der Technik und mit dem Distanz-/Online-Unterricht
- Lustloser

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Starke psychische Belastung aufgrund der stetigen Veränderungen.
- Sehr wenig Planungssicherheit, immer noch hängt große Unsicherheit in der Luft
- Frustration durch immer neues eigenes Entwickeln von Ideen und keine genauen Pläne, wie man mit der Situation umgehen soll (außer den Rahmenhygieneplan)
- Große Angst

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Sind sehr verunsichert bzgl. Abschlussprüfungen ...
- Sind enttäuscht und traurig, dass es massive Einschränkungen gibt
- Lustlosigkeit, Lethargie
- Bewusster Einsatz von Hygieneregeln und Abstandsregeln
- Müssen auch weiterhin ständig um die Einhaltung gebeten werden
- Sind erschöpft vom Distanzunterricht. Wollen zurück in die Schule.
- Die Schüler/innen wünschen sich den gewohnten Alltag zurück. Den Schülern fehlt der Praxisbezug.
- Sehr verständnisvoll, rücksichtsvoll, aber psychisch stark belastet
- Mangel an praktischer Umsetzung der Lerninhalte

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Erhöhter Stresspegel, daher schwieriger im Umgang, viel Zuspruch und Führung nötig
- Wenig Kontakt, Kontakt mit Abstand
- Nicht sehr belastbar, angespannt
- Durch Kontaktreduzierung des Personals in Küche und HW weniger Austausch und Zusammenarbeit
- Nehmen die Maskenpflicht lückenhaft wahr, teilweise wird die Maske nicht richtig getragen (keine Schutzfunktion, kaum FFP2-Masken benutzt)
- Es fehlen persönliche Kontakte, die einen Kurzaustausch ermöglichen

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Erhöhter Stresspegel, daher schwieriger im Umgang
- Irritation über stets neue Regeln
- Angespannt, vergesslich
- Mehr digital
- Kinder aus Kindergarten und Krippe sind alle wieder da; Eltern hatten nur bedingt Einsehen, dass ihre Kinder die Einrichtung nicht besuchen dürfen

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Da Präsenzunterricht nicht möglich ist, müssen sich Teilnehmer/innen der Qualifizierung mit digitalen Formaten anfreunden
- Abstand halten ist schwierig, verunsichert Kinder
- Es kommen nur die Hälfte der Schüler in den Hort (Ängste der Eltern wegen Ansteckungsgefahr)

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Genervt
- Perspektiven fehlen inzwischen langanhaltend
- Vermissen die alten Gewohnheiten, kollegialer sozialer Kontakt fehlt z. B. gemeinsame Mittagspause
- Durch Kurzarbeit und somit weniger Gehalt auch Existenzängste, vermissen die gemeinsamen Aufgaben und Arbeiten.
- Akzeptanz der Maßnahmen, aber auch Resignation

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Keine Veränderung
- Planungssicherheit fehlt, sind vorsichtiger
- Nur digitaler Kontakt
- Wurden teilweise mit der Zeit unverschämt und wollten sich nicht an die Vorgaben halten
- Keine Gruppenfahrten; Fragen bei uns an, wann es wieder möglich ist und zu welchen Bedingungen

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Veränderung

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Bemühen sich, sich korrekt zu verhalten, aber in der Pubertät sind die 1,5 Meter schon eine große Hürde

Freie Referententätigkeit

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Sind verunsichert, da in den Medien verschiedene Argumente auftreten

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Sind vorsichtiger geworden
- Abstand halten, ältere Menschen gehen in den Nebenraum, wo gerade nicht gearbeitet wird.
- FFP2-Maske wird bei Gesprächen getragen, auch bei denjenigen, bei denen der Abstand mindestens 2 Meter beträgt.

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Verlieren die Lust und den Genuss an der Arbeit
- Sind oft sich selbst überlassen, müssen vor allem die körperlichen Bewegungen selbst ausgleichen.

Catering/ Mensa/ Kantine

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Gewöhnung, Unsicherheit, Gereiztheit, Perspektivlosigkeit
- Verstärkte Kommunikation, da sich die Situation ständig verändert
- Angespannte Stimmung, schlechte Laune, depressive Verstimmungen, Müdigkeit
- Vorsicht

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Gereiztheit, Unsicherheit

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Keine Antworten vorhanden

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Können die Mimik der Ansprechpartner nicht lesen, erschwert den Umgang miteinander
- Unsicherheit

Sonstige Berufsfelder

Kolleginnen und Kollegen / Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern [offenes Textfeld]

- Kontakteinschränkungen!
- Es wird extrem auf Abstand geachtet
- Abgeschlagenheit, Depressionen, Arbeitsklima verschlechtert sich, da durch Homeoffice der Kontakt leidet.
- Viele persönliche Gespräche
- Respekt vor Covid, Vorsicht, keine Teamarbeit/Supervision mehr; Austausch eingeschränkt
- Einsicht teilweise, aber auch viele Unklarheiten
- Mitarbeiter nahmen die bereits vorher geschulten Inhalte zur Hygiene und Arbeitstechniken besser an
- Wollen Abstand zueinander und Masken
- Wir haben auch Verschwörungstheoretiker unter den Kollegen
- Sichererer im Umgang
- Bewohner und MA akzeptieren die Maskenpflicht inzwischen gut
- Das persönliche Miteinander leidet stark, es fehlt das Teamgefühl
- Kolleginnen fühlen sich informierter und nehmen die im Haus gültigen Regelungen besser an. Die einen werden „lockerer“ und die anderen umsichtiger.
- Unwissenheit, Informationen werden an Mitarbeiter nicht ausreichend weitergeleitet.
- Perspektivlosigkeit, Zukunftsängste

Kundinnen und Kunden / Klientinnen und Klienten [offenes Textfeld]

- Weniger persönliche Kontakte, was sehr schade ist. Gespräche und gemeinsame Aktivitäten mit unseren Gästen waren gut, um sie als Stammgäste zu sichern (Freundschaften).
- Teilweise Unverständnis
- Verstärkte Anfrage von Kindereinrichtungen nach Mittagsverpflegung; die Preise, die durch die Einhaltung der Vorschriften höher lagen als beim aktuellen Caterer wurden allerdings von den Eltern abgelehnt.
- Zunehmende Offenheit für Online-Austausch und Angebot
- Kunden kommen immer mit Mundschutz, wir erledigen das meiste an der Tür (Hofladen)
- Verhalten sich nach den Anweisungen meines Hygienekonzeptes
- Beachten die Vorschriften

-
- Teilweise sehr genervt, teilweise keine Veränderung
 - Reden nur noch über Covid. Fühlen sich als Gönner, wenn sie etwas kaufen.

Bewohnerinnen und Bewohnern [offenes Textfeld]

- Kein Austausch, weniger bis keine Besuche
- Uneinsichtigkeit
- Vergessen das Geschulte
- Keine. Wir haben nach wie vor Bewohnerinnen/ Klientinnen, die sehr umsichtig sind und andere, die ständig an Abstandsregelungen, Mund- und Nasebedeckung und Besuchsverbot erinnert werden müssen.
- Vereinsamung, psychische Veränderungen

Schülerinnen und Schülern [offenes Textfeld]

- Nehmen die Maßnahmen mit Fassung, in der Schule werden diese gut umgesetzt, Für die Kinder sind die Situationen Alltag geworden
- Vereinsamung, Austausch fehlt,
- Mehr Computer-Arbeit

F201: Wie groß ist Ihre Angst, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?

Tabelle 20: Gesamtübersicht der Antworten auf F201

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhäuser		HWD		Aus Fortbildung
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.
1	10	32	3	27	2	33	5	20	3
2	10	32	3	27	2	33	11	44	10
3	7	23	2	18	1	17	4	16	3
4	2	6	3	27	0	0	3	12	0
5	1	3	0	0	1	17	2	8	2
Keine Antwort	1	3	0	0	0	0	0	0	0
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18

- & ildun g	Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbe tr.		Tagungsha us/ Hotel/ Pension		Freie Referente nt.		Catering/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfeld er		Gesamt	
	%	An z.	%	An z.	%	Anz .	%	An z.	%	An z.	%	An z.	%	An z.
17	1	9	4	44	1	17	1	25	0	0	7	35	37	25
56	2	18	0	0	2	33	2	50	2	20	5	25	49	34
17	6	55	4	44	1	17	1	25	2	40	7	35	38	26
0	1	9	1	11	0	0	0	0	1	20	1	5	12	8
11	1	9	0	0	2	33	0	0	0	0	0	0	9	6
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
10 0	11 0	10 0	9 0	10 0	6	100	4	10 0	5	10 0	20	10 0	14 6	10 0

Einzelantworten auf Frage F201: Wie groß ist Ihre Angst, sich in Ihrem Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?

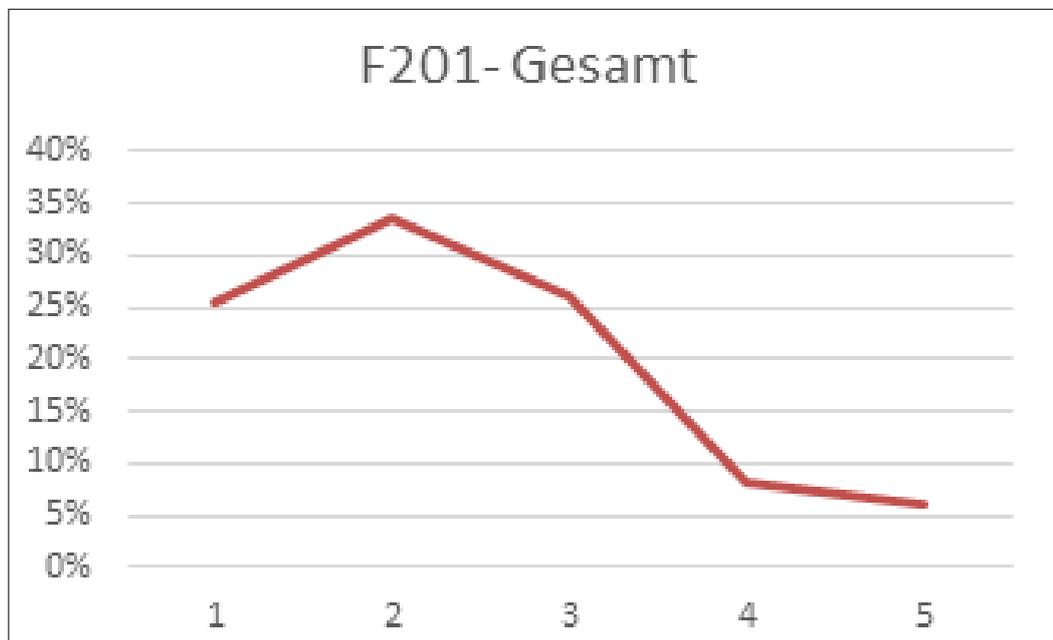


Abbildung 1: Gesamtübersicht der Antworten auf F201 (N=146)

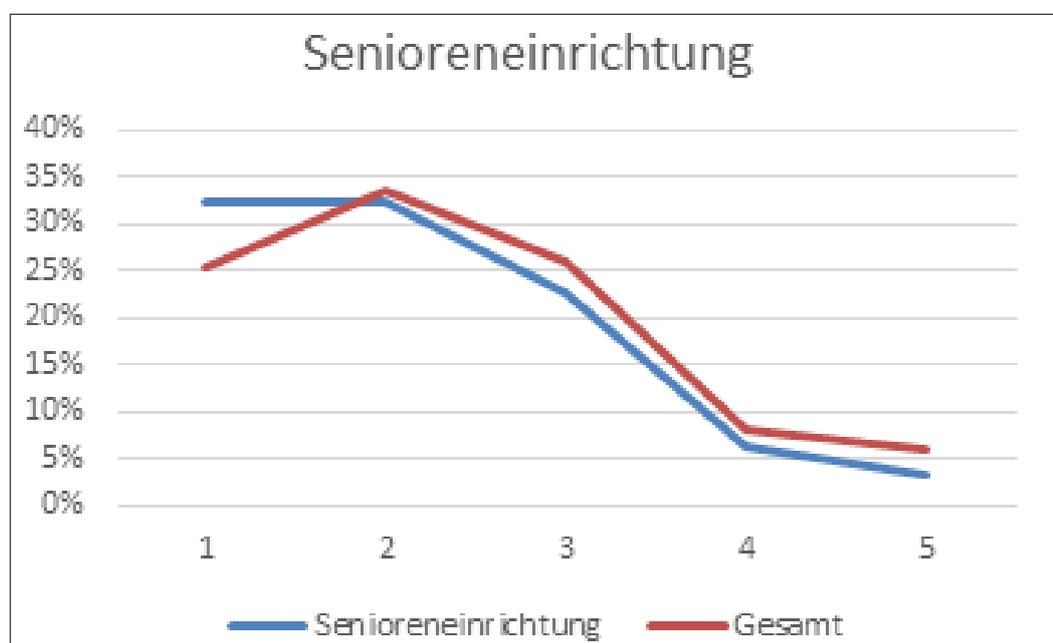


Abbildung 2: Senioreneinrichtung F201 (N=31)

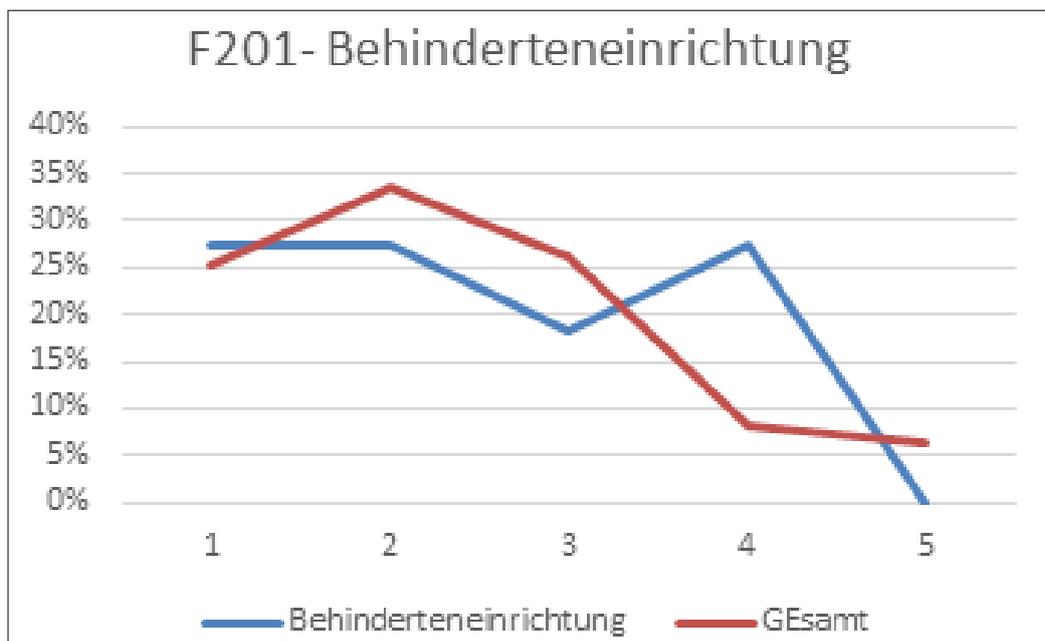


Abbildung 3: Behinderteneinrichtung F201 (N=11)

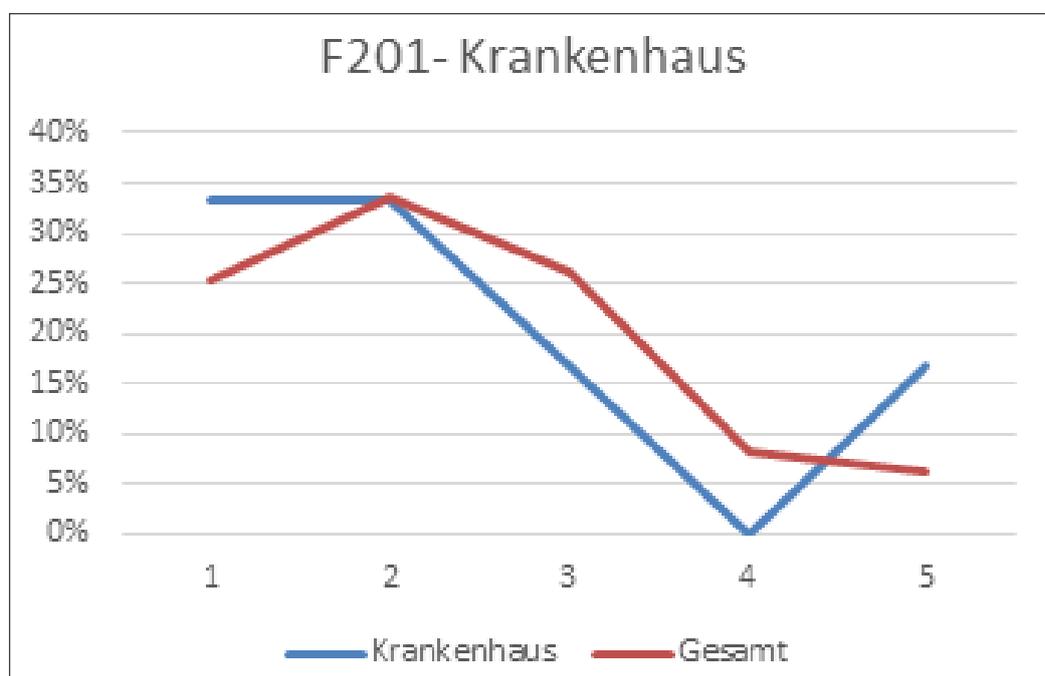


Abbildung 4: Krankenhaus F201 (N=6)

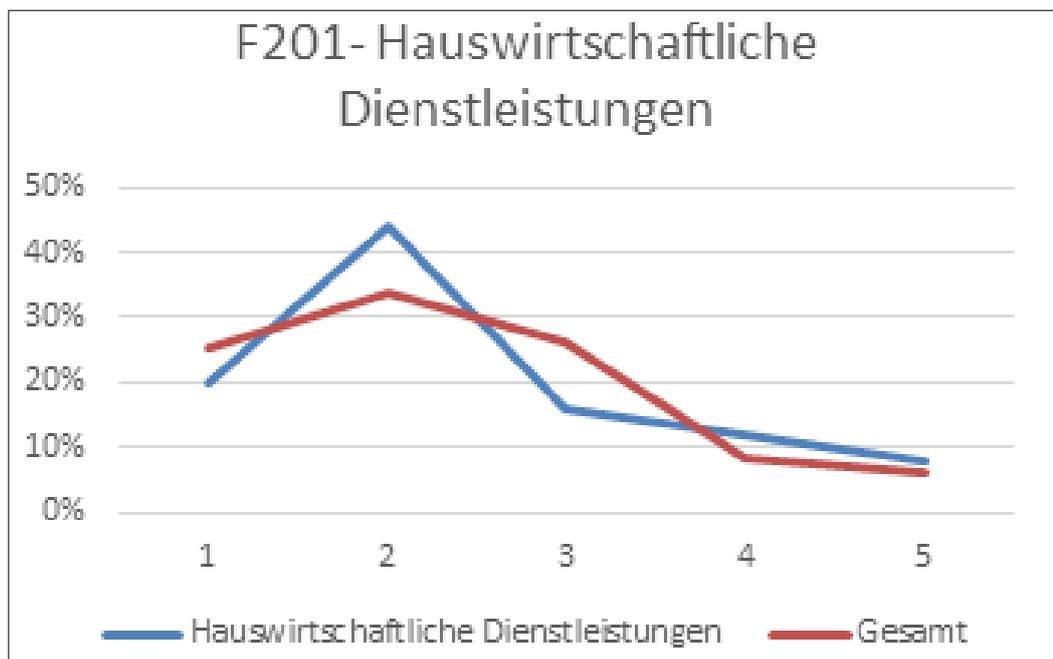


Abbildung 5: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen F201 (N=25)

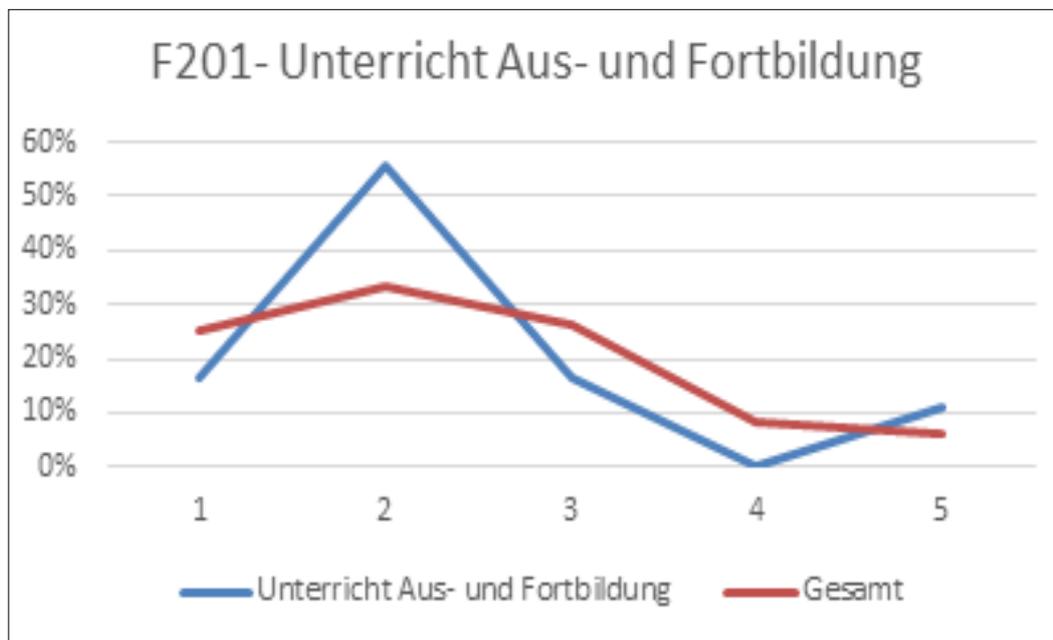


Abbildung 6: Unterricht in Aus- und Fortbildung in der HW F201 (N=18)

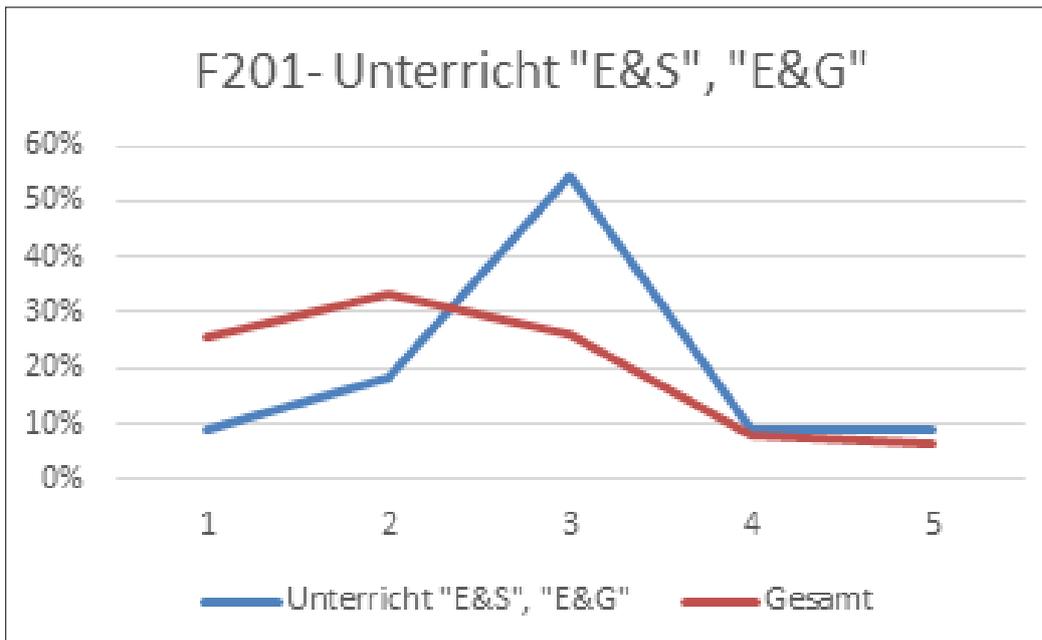


Abbildung 7: Unterricht an allgemeinbildenden Schulen F201 (N=11)

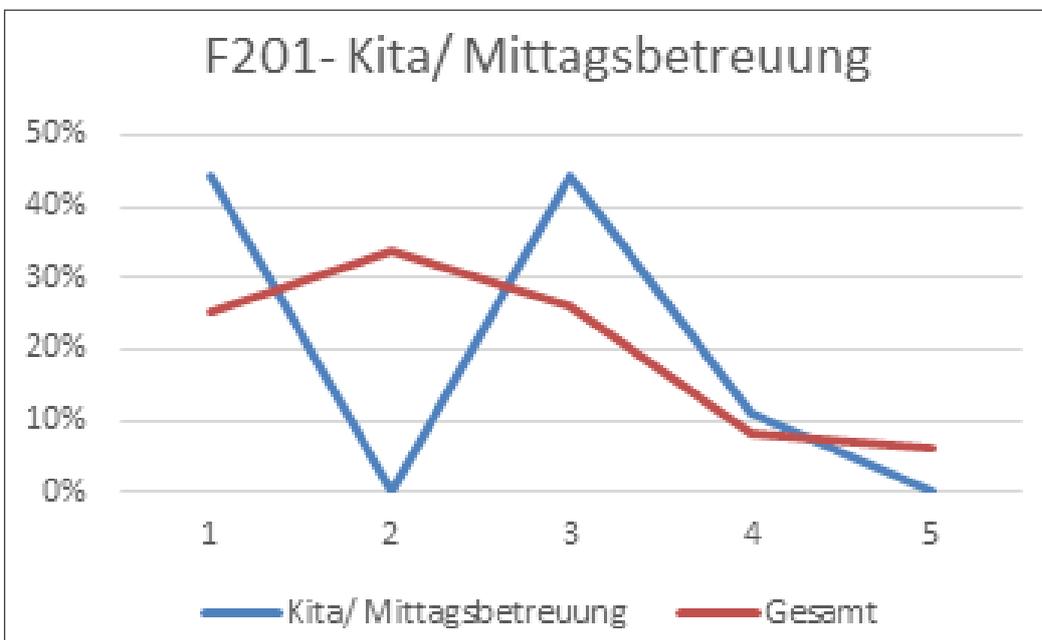


Abbildung 8: Kita/Mittagsbetreuung F201 (N=9)

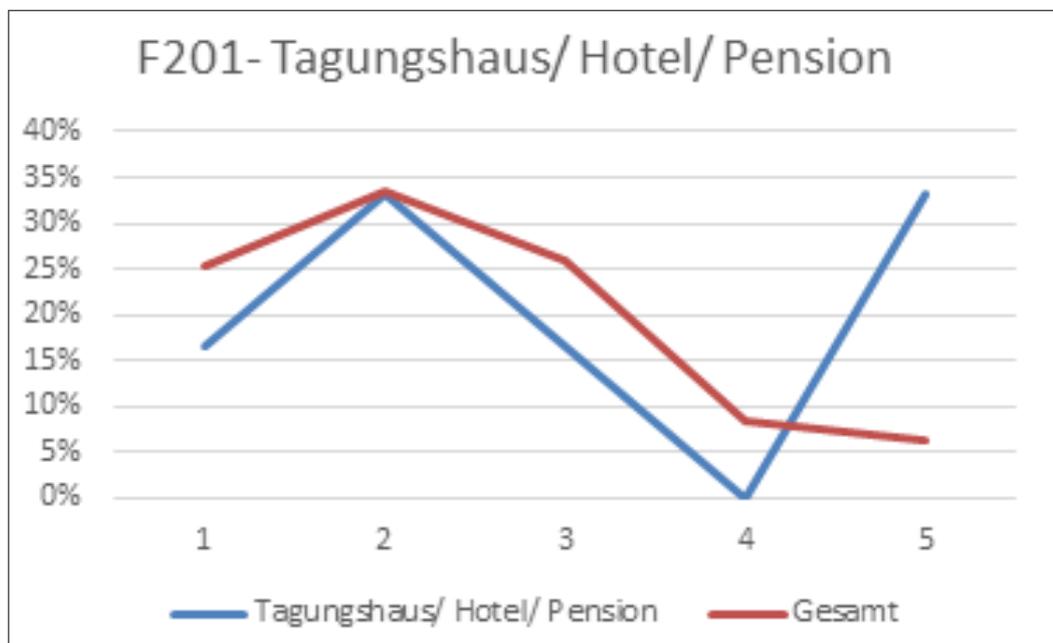


Abbildung 9: Tagungshaus/Hotel/Pension F201 (N=6)

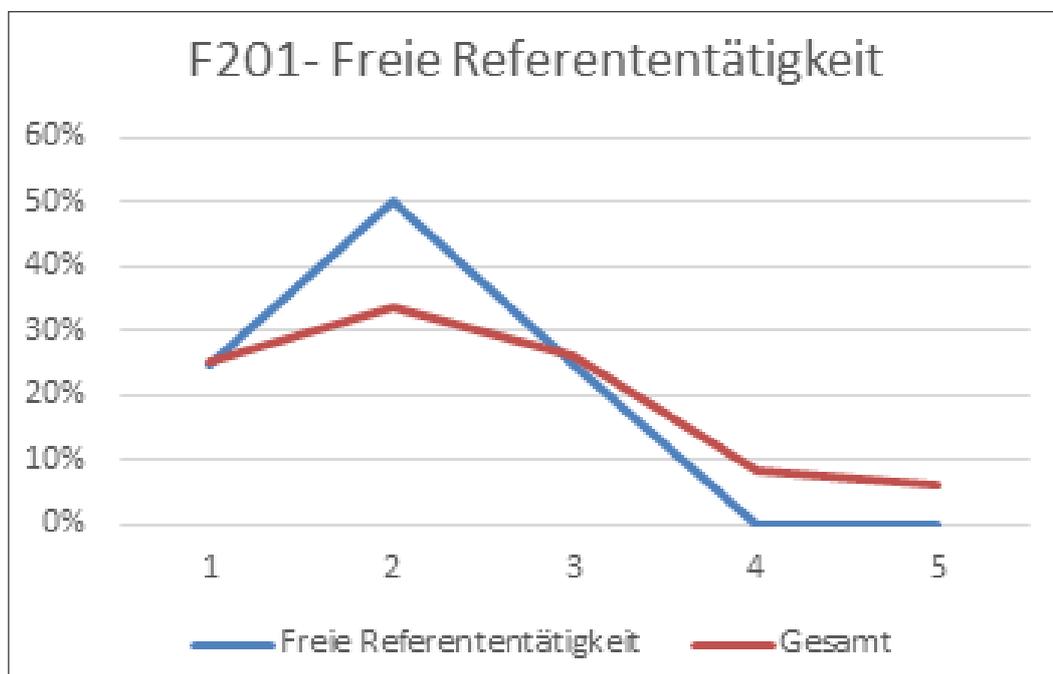


Abbildung 10: Freie Referententätigkeit F201 (N=4)

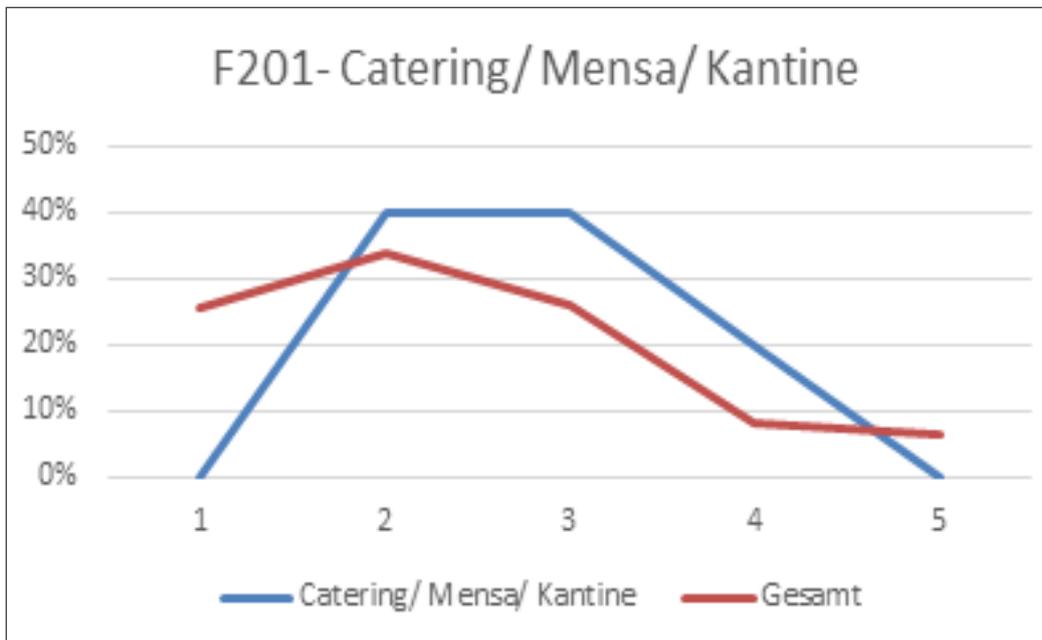


Abbildung 11: Catering/Mensa/Kantine F201(N=5)

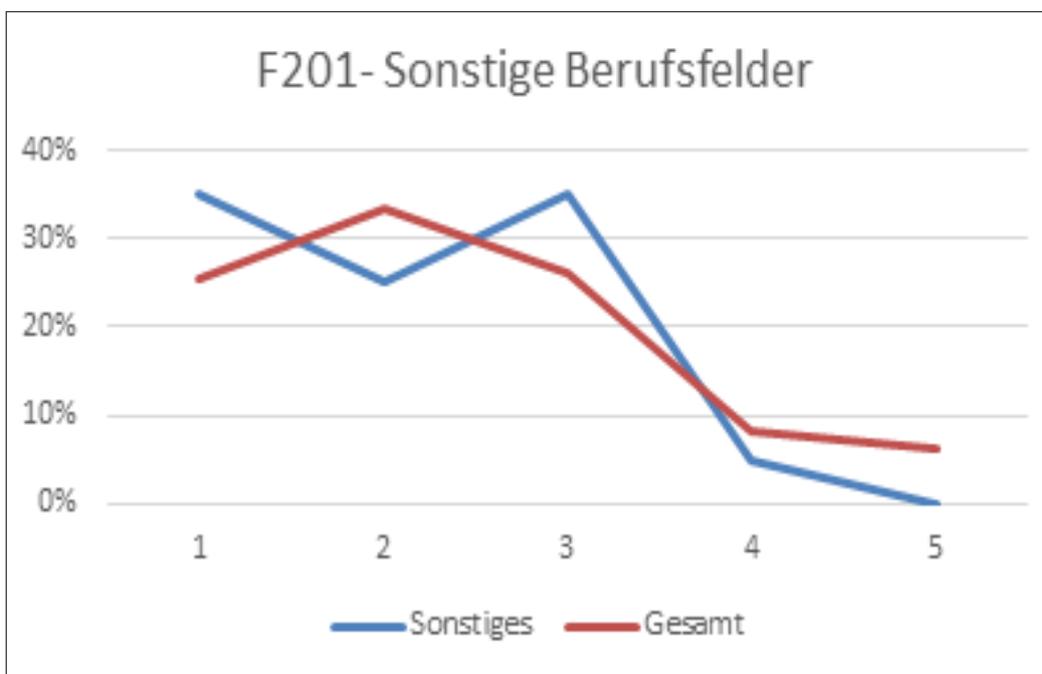


Abbildung 12: Sonstige Berufsfelder F201 (N=20)

F202: Wie groß ist die Angst in Ihrem Team, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?

Tabelle 21: Gesamtübersicht der Antworten auf F202

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrich- tung		Behinderteneinric- htung		Krankenh aus		HWD		Aus Fortb g
	Anz.	%	Anz.	%	Anz	%	An z.	%	An z.
1	3	10	2	18	3	50	6	24	2
2	11	35	3	27	1	17	5	20	6
3	12	39	4	36	1	17	2	8	4
4	3	10	2	18	0	0	4	16	4
5	1	3	0	0	1	17	8	32	1
Keine Antwort	1	3	0	0	0	0	0	0	1
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18

Anzahl & Bildung	Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetreuung.		Tagungshaus/ Hotel/ Pension		Freie Referente nt.		Catering/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfelder		Gesamt	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
11	1	9	2	22	2	33	1	25	2	40	3	15	27	18
33	2	18	1	11	2	33	0	0	1	20	8	40	40	27
22	4	36	2	22	2	33	1	25	1	20	6	30	39	27
22	2	18	4	44	0	0	0	0	0	0	2	10	21	14
6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	8
6	2	18	0	0	0	0	2	50	1	10	1	5	8	5
100	11	10	9	10	6	100	4	10	5	10	20	10	14	10
		0		0				0		0		0	6	0

Einzelantworten auf F202: Wie groß ist die Angst in Ihrem Team, sich im Arbeitsumfeld mit dem Virus anzustecken?

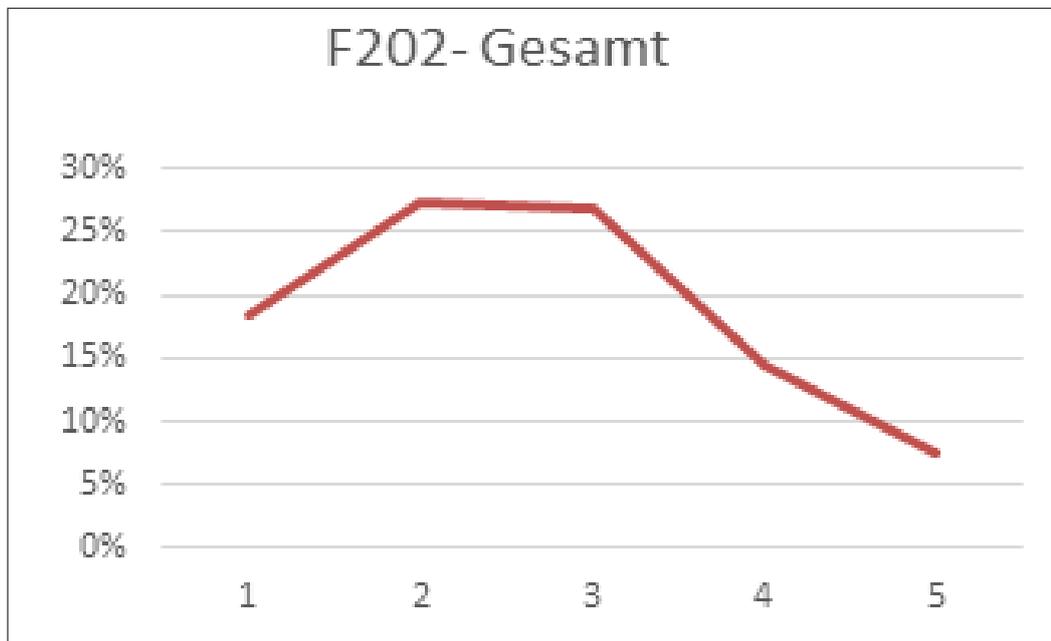


Abbildung 13: Gesamtübersicht der Antworten auf F202 (N=146)

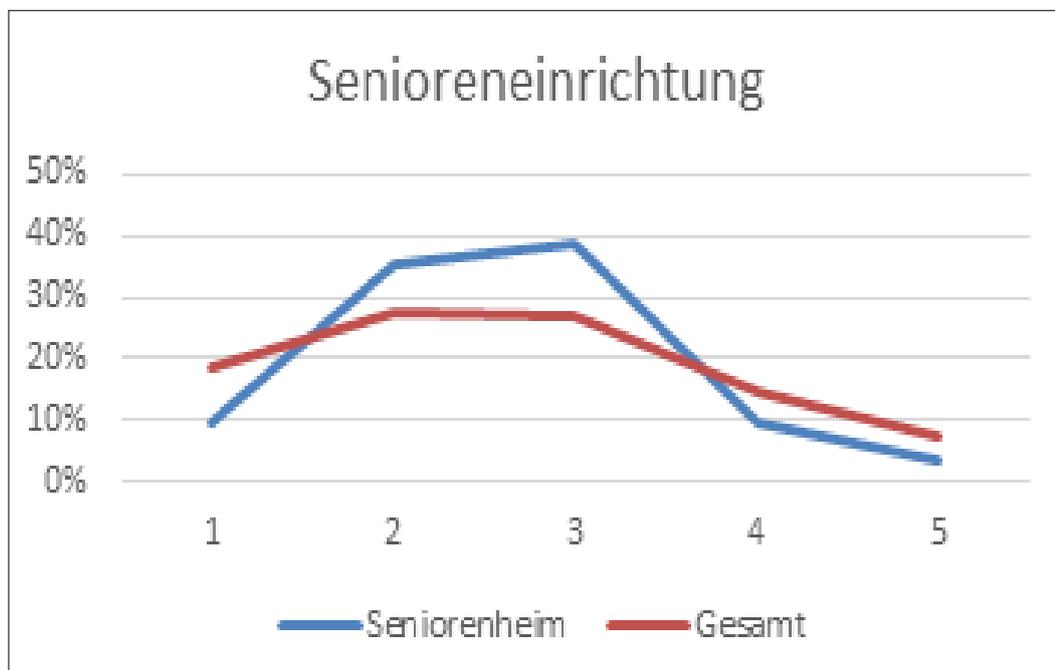


Abbildung 14: Senioreneinrichtung F202 (N=31)

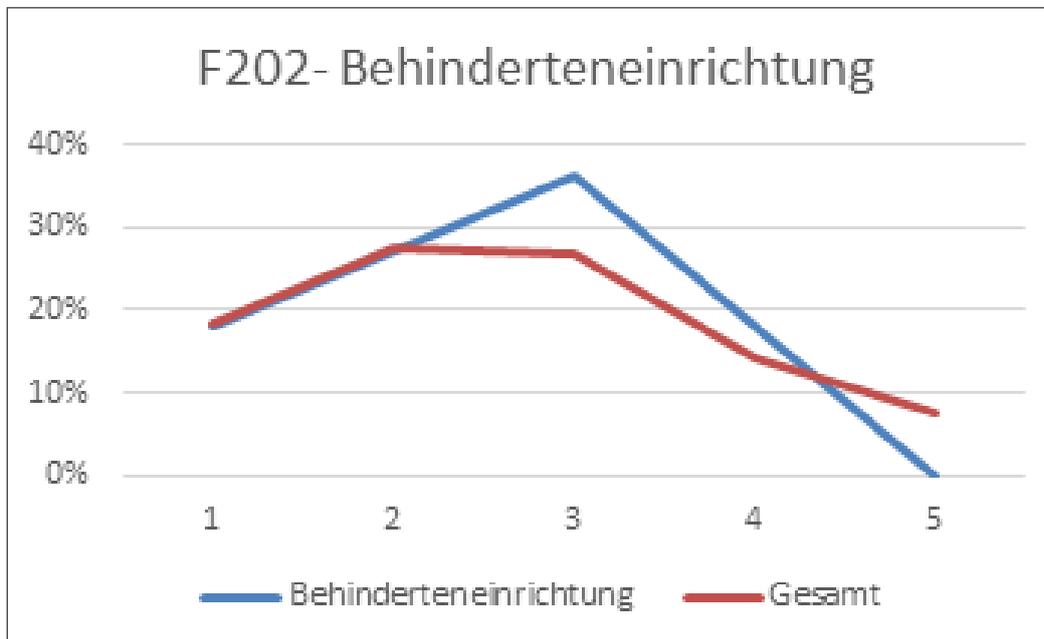


Abbildung 15: Behinderteneinrichtung F202 (N=11)

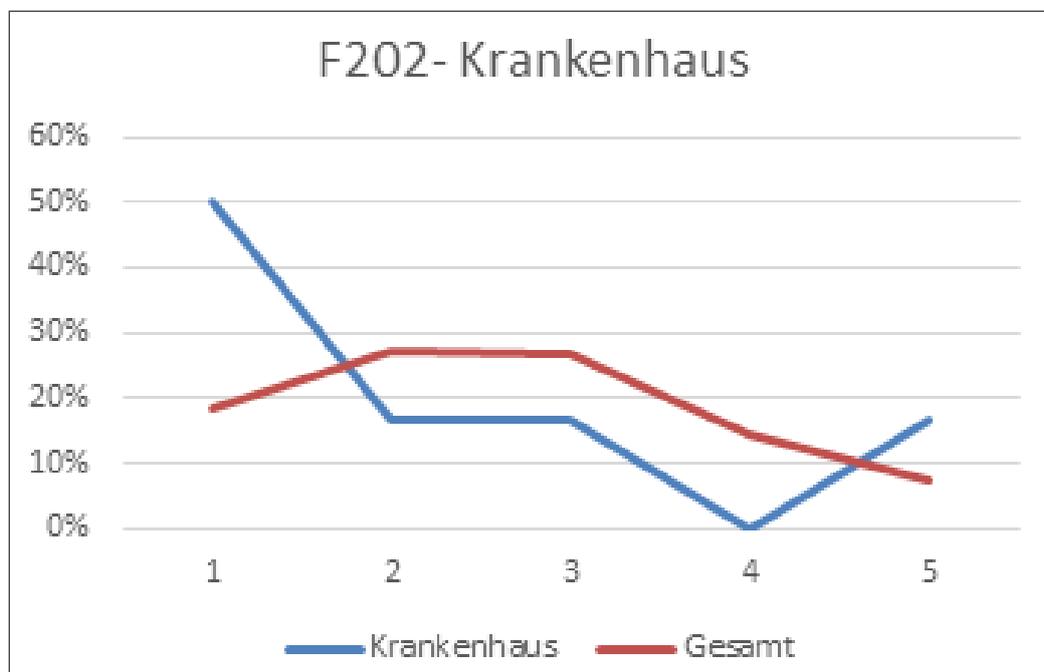


Abbildung 16: Krankenhaus F202 (N=6)

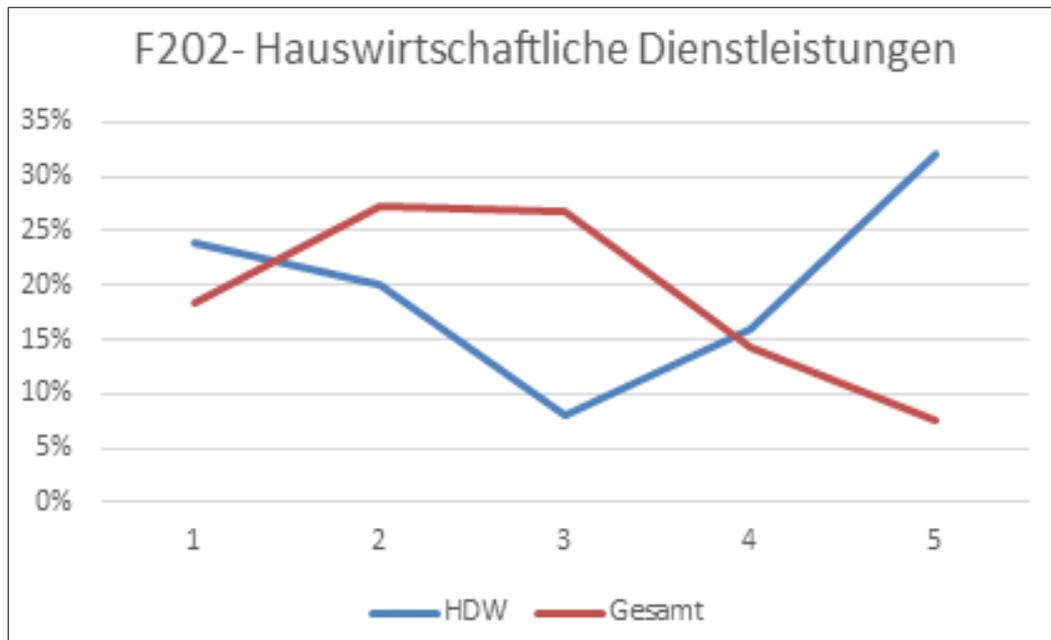


Abbildung 17: HWD F202 (N=25)

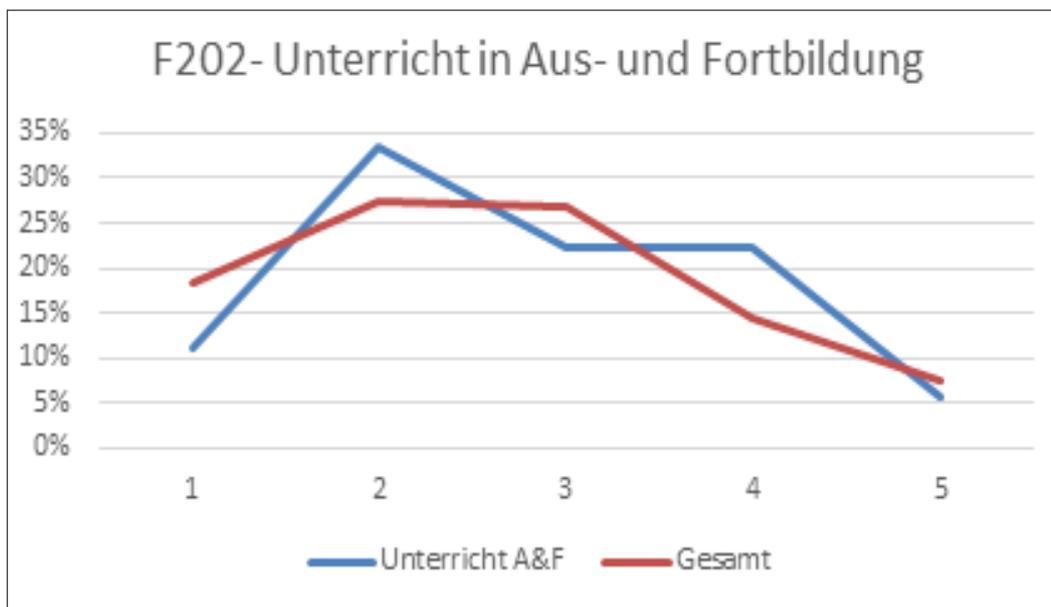


Abbildung 18: Unterricht in Aus- und Fortbildung F202 (N=18)

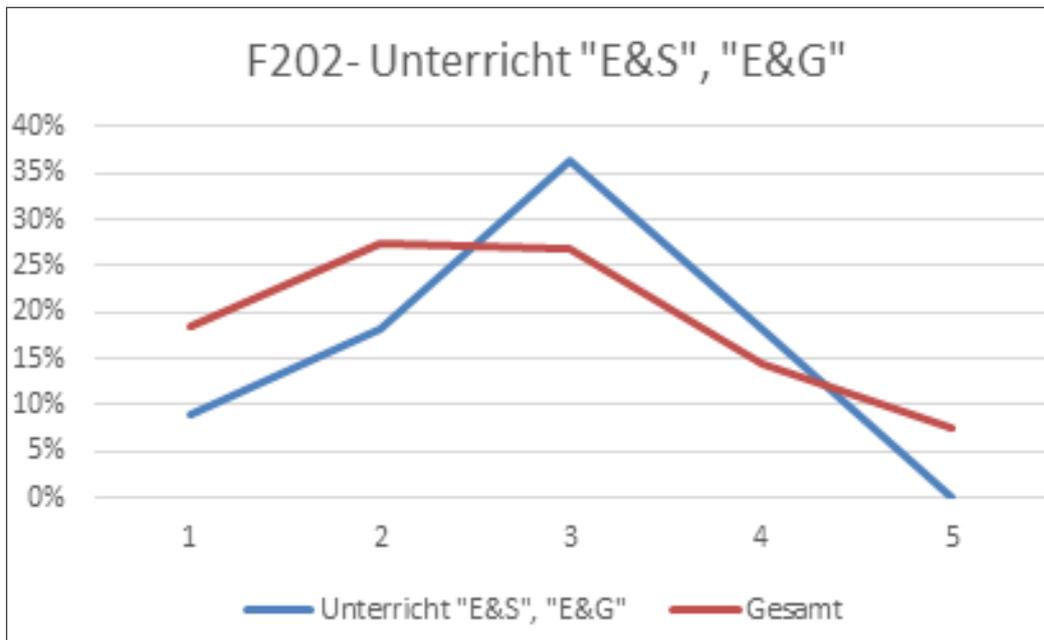


Abbildung 19: Unterricht an allgemeinbildenden Schulen F202 (N=11)

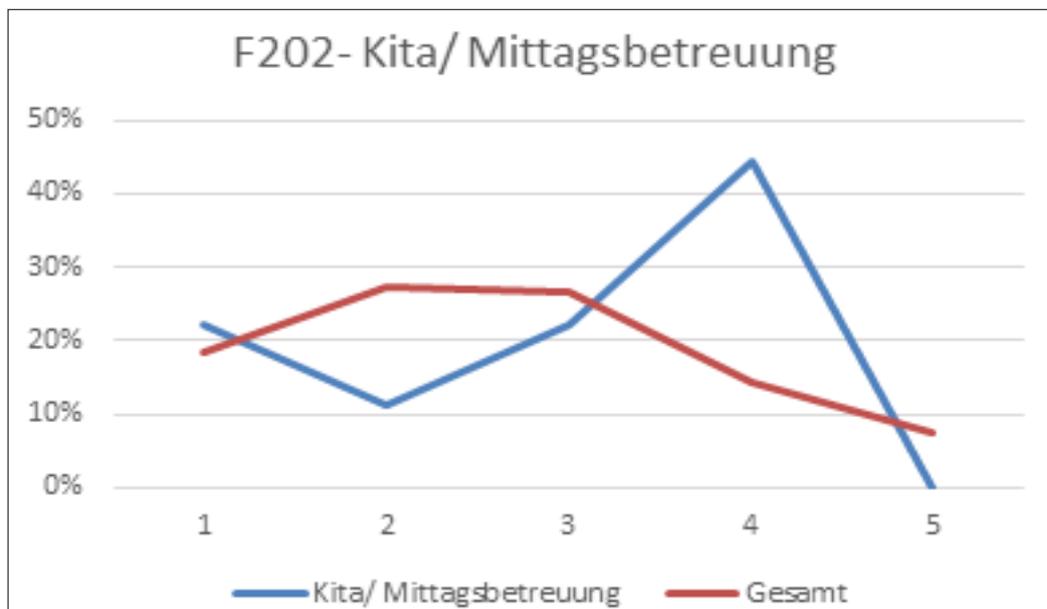


Abbildung 20: Kita/Mittagsbetreuung F202 (N=9)

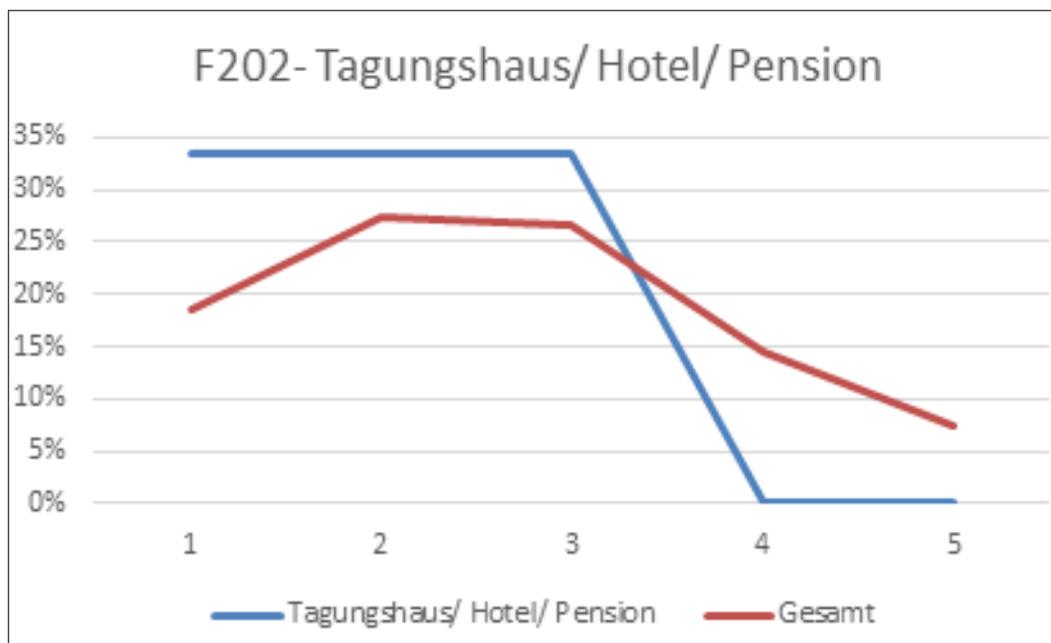


Abbildung 21: Tagungshaus/Hotel/Pension F202 (N=6)

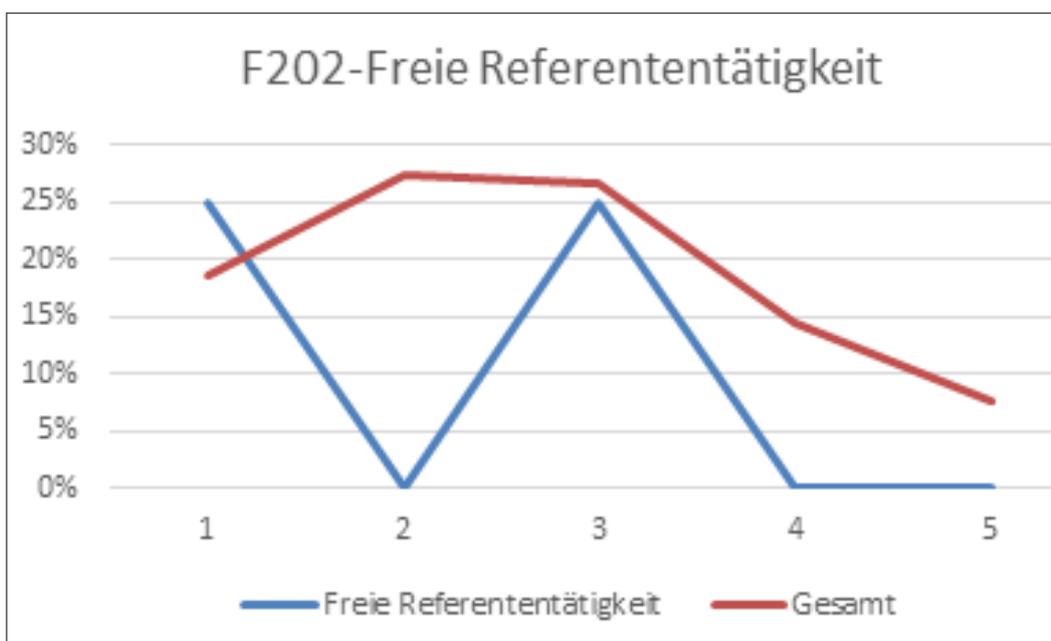


Abbildung 22: Freie Referententätigkeit F202 (N=4)

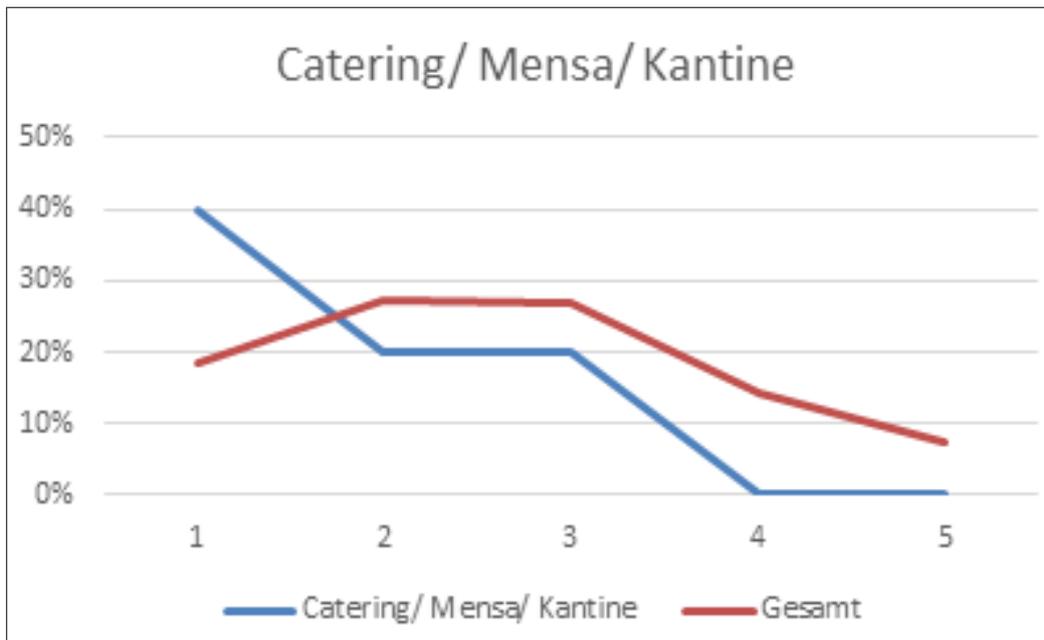


Abbildung 23: Catering/Mensa/Kantine F202 (N=5)

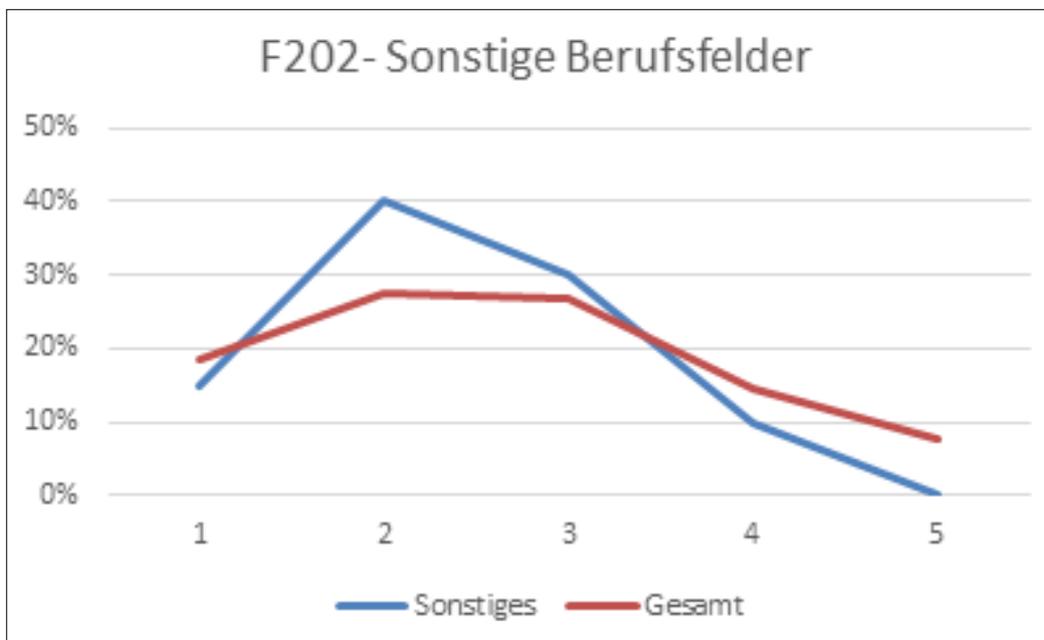


Abbildung 24: Sonstige Berufsfelder F202 (N=20)

F203: Im Vergleich zum Beginn der Pandemie: Fühlen Sie sich sicherer und entspannter im Umgang mit der Pandemie?

Tabelle 22: Gesamtübersicht der Antworten auf F203

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhäuser		HWD		Aus Fortbildung
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.
Ja	17	55	4	36	2	33	11	44	6
Nein.	2	6	1	9	1	17	3	12	6
Teilweise.	10	32	5	45	2	33	10	40	6
Keine Antwort.	2	6	1	9	1	17	1	4	0
Offenes Textfeld	Textfeld								
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18

	Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbe- tr.		Tagungsha- us/ Hotel/ Pension		Freie Referente nt.		Catering/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfeld er		Gesamt		
	An z.	%	An z.	%	Anz .	%	An z.	%	An z.	%	An z.	%	An z.	%	
	33	1	9	2	22	3	50	1	25	3	60	7	35	57	39
	33	3	27	2	22	1	17	2	50	2	40	2	10	25	17
	33	7	64	5	56	2	33	1	25	0	0	10	50	58	40
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	6	4
beiträge siehe folgende Seiten															
	10	11	10	9	10	6	100	4	10	5	10	20	10	14	10
	0		0		0				0		0		0	6	0

Einzelantworten auf F203: Im Vergleich zum Beginn der Pandemie: Fühlen Sie sich sicherer und entspannter im Umgang mit der Pandemie?

Senioreneinrichtung

- Alle MA hatten die Gelegenheit, sich impfen zu lassen. Und viele haben dieses Angebot angenommen, dadurch inzwischen mehr Sicherheit.
- Jetzt hoher Wissenstand und schon „Routine“ im Umgang
- Ja, da geimpft und viele Bewohner auch.
- Das Virus wird zu unserem Lebensbegleiter werden noch für längere Zeit.
- Gute und ausreichende Schulung
- Die Pandemie ist für uns zum Alltagsgeschäft geworden und im Arbeitsleben integriert.
- Das Virus mutiert und der Impfschutz hält auch nicht ewig, also keine Entspannung in Sicht.
- Wir mussten teilweise 3x wöchentlich zum Coronatest. Das war zwar unangenehm, aber es gab mir auch Sicherheit.
- Ja, da man jetzt mehr und bessere Informationen bekommt. Es ist ungewiss, wie lange die Maßnahmen noch beibehalten werden müssen.
- Ja, da ich geimpft bin.
- Manche Mitarbeiter sind noch nicht geimpft, einige möchten dies nicht und haben gekündigt. Durch Krankenhausrückkehrer wurde nochmals Corona in die Einrichtung übertragen, dies konnte durch regelmäßige Schnelltests jedoch eingedämmt werden. Ich würde es nicht als sicherer, sondern als abgestumpfter in der Empfindung vieler einordnen. Außerdem gibt die Impfung eine falsche Sicherheit.
- Wir haben klare Vorgaben zum Umsetzen.
- Man ist besser informiert und hat die ganze Schutzausrüstung vor Ort. Aber die Mutationen verunsichern.
- Es konnten sich alle impfen lassen und hier hatten wir eine Impfquote von über 90%.
- Bei uns hohe Impfquote bei Personal und Bewohnern
- Man gewöhnt sich an vieles

Behinderteneinrichtung

- Da die Vorgehensweise in der Pandemie gleichzusetzen mit dem Umgang mit allen möglichen Keimen, Bakterien und Viren ist, war die eigene Sicherheit im Umgang von Anfang an weitestgehend gegeben.
- Ist inzwischen zur Normalität geworden. Man macht sich auch keine großen Gedanken mehr darüber.
- Aus eigener Erfahrung wissen wir, dass es nichts bringt, sich zu verschanzen.

Krankenhaus

- Gleichbleibend seit Beginn der Pandemie
- Kommt darauf an, in welchem Land ich mich aufhalte. Bayern gut, Berlin schlecht, Schweden gut, Österreich gut.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Man muss sich der Situation stellen und den aktuellen Verlauf akzeptieren, sich anpassen, flexibel sein und Respekt und nicht Angst vor Corona haben.
- Eine gewisse Routine hat eingesetzt.
- Keine Ansteckung durch konsequente Hygienemaßnahmen
- Die Lockerungen und der zunehmende Leichtsinn der Angehörigen, verbunden mit den vermehrt auftretenden Mutationen, bereiten mir Sorgen. Ich hoffe auf baldige Impfung.
- Ist stark abhängig vom einzelnen Haushalt.
- Im ersten Lockdown war alles neu und fremd. Man arrangiert sich mit der Situation, befolgt die Regeln. Sind bisher ganz gut durch die Pandemie gekommen.
- Meine Patienten tragen keinen Mundschutz
- Es gibt leider nur noch dieses eine Thema ...
- Zu viele Widersprüche seitens der Wissenschaft und Politik. Zu temporeiche Richtungswechsel und Maßnahmenveränderungen.
- Ich arbeite selbstständig in Privathaushalten und biete für Senioren Alltagsbegleitung und haushaltsnahe Dienstleistungen an. Mir steht leider erst an 3. Stelle eine Impfung zu, was noch bis zum Herbst dauern kann. Da ich täglich andere Personen betreue, ist das Ansteckungsrisiko hoch. Ich fühle mich nicht ausreichend geschützt.

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Risiko ist weiter vorhanden und präsent
- Durch die lange Zeit des Lockdowns werden viele Menschen unvorsichtiger und nachlässiger mit den sog. Corona-Regeln. Daher bin ich vorsichtiger als je zuvor.
- Ja, weil ich bereits geimpft bin.
- Mehr Schutzausrüstung, vergleichsweise geringe Erkrankungszahl

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Nachdem es die Mutationen gibt, fühle ich mich überhaupt nicht entspannt und vor allem nicht sicher. Das Risiko, sich anzustecken, ist zu groß.

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Umgang mit Masken ist angewöhnt
- Medien erzählen ständig unterschiedliche Dinge, Arbeitgeber informiert immer sehr spät und hebt oft Regeln aus oder schreibt diese für sich passend!
- Sicherheitsabstände werden kaum eingehalten, auch beim Einkaufen überkommt einen ein mulmiges Gefühl.

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Keine Antworten vorhanden

Freie Referententätigkeit

- Nein, ich fühle mich nicht sicher, trotz der Schutzmaßnahmen, da ja trotzdem immer etwas passieren kann durch Leichtsinn, wo man gerade mal nicht daran gedacht hat usw.

Catering/ Mensa/ Kantine

- Am Anfang der Pandemie war ich noch relativ entspannt. Mittlerweile habe ich mehr Angst, mich bei der Arbeit mit dem Covid-19-Virus anzustecken, da mein Klientel aus allen Lebensbereichen kommt. Hartz-IV-Empfänger, Migranten usw.

Sonstige Berufsfelder

- Ja, ich fühle mich informierter und geschützter durch FFP2-Masken; Unsicherheit wegen Mutation
- Immer noch sehr viele Unklarheiten, nicht nachvollziehbare Anordnungen
- Auf Grund dessen, dass sich die Krankheit oft nicht bemerkbar macht und jederzeit jemand im Umfeld erkranken kann, ist keine Sicherheit gegeben. Eine relative Sicherheit ist gegeben, wenn sich alle Mitarbeiter, Bewohner und Kontaktpersonen an die Vorgaben halten.
- Nach einer Zeit der Lähmung und Unklarheit konnte ich mein Unternehmen schnell durch viele Fortbildungen und Austausch mit fachfremden Personen in die Richtung bringen, die ich mir vor 3 Jahren gewünscht habe. Ich bekomme sehr viele positive Rückmeldungen aus meinen Communities, dass meine Ideen zum Thema Hausorganisation innen und außen den Zahn der Zeit treffen. Darüber bin ich sehr froh.
- Je nach aktueller Situation fühle ich mich sicher.
- Nein, weil es noch nicht vorbei ist, müssen die Vorschriften immer noch auf 200 % laufen und beachtet werden.
- Mittlerweile hat man sich an die Umstände gewöhnt und lebt damit.
- Ich war bereits selbst infiziert.
- Die Einhaltung der Verhaltensregeln kann ich selbst gut steuern. Absprachen mit den Kunden vor dem Besuch geben zusätzliche Sicherheit.

F204: Gibt es an Ihrer Arbeitsstelle ein Angebot zur psychosozialen Unterstützung, Beratung oder Supervision?

Tabelle 23: Gesamtübersicht der Antworten auf F204

Je eine Nennung je Antwortmöglichkeit (N=146)		Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhaus		HWD		Aus- & Fortbildung	
		Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
Es gibt Angebote für alle Berufsgruppen/ Teams.	Ja	9	29	4	36	4	67	2	8	3	17
	Unsicher	1	3	1	9	0	0	0	0	0	0
	Nein	14	45	2	18	2	33	13	52	13	72
	K.A.	7	23	4	36	0	0	10	40	2	11
Es gibt Angebote für ausgewählte Berufsgruppen/ Teams.	Ja.	2	6	3	27	2	33	2	8	2	11
	Unsicher.	1	3	2	18	1	17	0	0	1	66
	Nein.	11	35	0	0	2	33	9	36	13	72
	K.A.	17	55	6	55	1	17	14	56	2	11
Das Angebot bestand bereits vor der Pandemie.	Ja.	8	26	6	55	3	50	6	24	1	6
	Unsicher.	0	0	0	0	1	17	0	0	0	0
	Nein.	12	39	1	9	2	33	8	32	12	67
	K.A.	11	35	4	36	0	0	11	44	5	28
Bisher gibt es keine Angebote, aber sie sind für die Zukunft geplant.	Ja.	1	3	1	9	0	0	3	12	0	0
	Unsicher.	3	10	0	0	0	0	1	4	0	0
	Nein.	9	29	2	18	3	50	4	16	12	67
	K.A.	18	58	8	73	3	50	17	68	6	33

Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetr.		Tagungshaus/ Hotel/ Pension		Freie Referentent.		Catering/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfelder		Gesamt	
Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
0	0	6	67	1	17	0	0	0	0	5	25	34	23
1	9	1	11	0	0	0	0	1	20	1	5	6	4
4	36	1	11	4	67	2	50	1	20	6	30	62	42
6	55	1	11	1	17	2	50	3	60	8	40	44	30
3	28	6	67	1	17	0	0	2	40	2	10	25	17
1	9	1	11	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5
2	18	0	0	3	50	2	50	1	20	4	20	47	32
5	45	2	22	2	33	2	50	2	40	14	70	67	46
2	18	8	89	1	17	1	25	2	40	5	25	43	29
1	9	0	0	0	0	0	0	1	10	0	0	3	2
2	18	0	0	2	33	0	0	0	0	5	25	44	30
6	55	1	11	3	50	3	75	2	40	10	50	56	38
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	2
2	18	0	0	1	17	0	0	0	0	0	0	7	5
3	27	2	22	1	17	2	50	1	20	3	15	42	29
6	78	7	78	4	67	2	50	4	80	17	85	92	63

F205: Was hilft Ihnen bzw. hat Ihnen im Umgang mit der Pandemie geholfen?

Einzelantworten auf F205: Was hilft Ihnen bzw. hat Ihnen im Umgang mit der Pandemie geholfen?

Senioreneinrichtung

- Familie
- Die regelmäßigen Infoschreiben/konkreten Anweisungen der Bayerischen Staatsregierung/ des Gesundheitsministerium
- Der gute Austausch im Betrieb mit EL, PDL und den Kollegen.
- Zu Hause mit Familie und Freunden
- Ausreichend Unterstützung und Hilfe von Seiten der Heimleitung und der Pflegedienstleitung
- Eigene Info-Beschaffung
- Teamarbeit, der Austausch zwischen den Arbeitsgebieten
- Positiv zu denken
- Gute Schulung durch eine ausgebildete Fachkraft
- Die tägliche Arbeit!
- Ständige Rücksprache mit unserer Hygienebeauftragten. Das zuständige städtische Gesundheitsamt war zu KEINER ZEIT eine Hilfe – weder telefonisch noch persönlich!!!
- Austausch mit Kollegen/innen; viel Bewegung in der Natur
- Die Gewissheit, dass man mit Ruhe und gemeinsamen Überlegungen im Team zu erfolgreichen Ergebnissen kommen kann. Sei es bei den geänderten Arbeitsabläufen und -einsätzen, bei den zwischenmenschlichen Problemen (Angst vor Ansteckung) oder auch mit den Vorgesetzten. Kein Anheizen der Gefahr, sondern Versuch, diese aufzufangen und in die gewünschte Richtung zu führen.
- Gemeinsame Gespräche/Teamgespräche
- Dass es die notwendige PSA gibt.
- Ruhe, Situationen so nehmen, wie sie kommen und nicht gleich den Teufel an die Wand malen.
- Ich habe ein intaktes Familienleben. Mit meinem Partner kann ich über alles sprechen. Mit meinen Geschwistern habe ich telefonischen Kontakt. Für meine Kinder kann ich immer da sein.
- Regelmäßiger Informationsaustausch mit Vorgesetzten und Kollegen; Unterstützung bei Materialbeschaffung und Informationsbeschaffung durch die zentralen Dienste des Konzerns

- Sich selbst an die Regeln zu halten und als Vorbild zu fungieren, somit bei Kontrollen und Belehrungen effektiver zu sein. Augen zu und durch, man hat ja keine andere Chance als Vorgesetzter. Immer weitermachen und das Rad am Laufen halten.
- Mein Optimismus
- Austausch unter Kollegen, auch wenn es telefonisch war. Gesicherte Fachinformationen von zuverlässigen Quellen. Der zeitliche Faktor: Die Pandemie wird mit der Zeit zur Routine.
- Gespräche in der Familie
- Einholen von fundierten Informationen, Kontaktbeschränkungen
- Unterstützung der Geschäftsführung, Bonuszahlungen für Mitarbeiter, ausreichend Schutzkleidung, zeitnahe Impfen
- Anordnungen der Heimleitung, eigenes fachliches Wissen, Infos aus dem Internet, Zusammenarbeit mit bewährten Lieferanten

Behinderteneinrichtung

- Viele fachliche Informationen, gute PSA
- Verhältnismäßig gut geschulte Mitarbeiter in der Reinigung, somit gutes Fachwissen und Umgang mit Desinfektion usw.
- Es hat sich nicht viel geändert in meinem Leben. Ich arbeite als Hauswirtschafterin in einem Seniorenheim. Der Umgang mit Bewohnern und Kollegen wurde distanzierter. Schutzkleidung und Masken mussten getragen werden. Außerdem bewirtschaftet mein Mann einen mittleren landwirtschaftlichen Betrieb. Hier hat sich gar nichts geändert. Die Arbeit ist jeden Tag da. Zudem ist mein Mann noch als Klauenpfleger tätig. Ich kümmere mich für ihn um seinen "Schreibkram". Hier ist die Arbeit unverändert. Ich denke, dass mir das "Normale" zu Hause sehr gut im Umgang mit der Pandemie geholfen hat.
- Viel Gelassenheit
- Stetige Transparenz und Kommunikation aller relevanten Themen und Anordnungen
- Souveränität kommt mit der Erfahrung
- Ein Vorgesetzter, der vor seinem Team steht und die Ruhe bewahrt.

Krankenhaus

- Aufklärung und Führen der Klinik- und Personalleitung durch die Pandemie, engere Zusammenarbeit sowie Wertschätzung
- Meine innere positive Einstellung, mein Sport, der mich entspannen lässt. Mein Hauptberuf als Küchenchef in einer großen Klinik und dass ich jeden Tag froh bin, gesund zu sein. Meine Nebentätigkeit, Kinder in HUE zu unterrichten, deren Neugier, Lachen und die direkte Wahrheit

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Information, Zeitung, Fernseher
- Ich hatte vorher für mich persönlich schon einen hohen Anspruch an Hygiene.

- Ich hatte bis jetzt noch keine Probleme mit der Pandemie. Fühle mich hier in Deutschland und Bayern mit den Maßnahmen sicher und gut aufgehoben!!!
- Das Verständnis der Kunden für Dienständerungen und die hohe Einsatzbereitschaft der Mitarbeiter.
- Sich von anderen nicht verrückt machen zu lassen, Abstand einhalten, Kontakte soweit wie möglich vermeiden.
- Gelassenheit, Austausch mit Kolleg/innen
- Familie
- FFP2-Masken, Schutzbrille, Einmal-Handschuhe und jetzt die Impfung
- Informationen von Ärzten und Lesematerial
- Gottvertrauen
- Wirtschaftlich hat sich die Lage meines Betriebes verbessert, da viele Institutionen ihre Helferinnen nicht mehr in die Privathaushalte geschickt haben. Dadurch habe ich als selbstständige Meisterin mehr Aufträge erhalten ...
- Mein geradliniger, persönlicher Umgang/Weg mit der Pandemie in all meinen Lebensbereichen. Dieser Weg muss für mich passen, nachvollziehbar sein.
- Gespräche im Team
- Informationsaustausch unter Kolleginnen
- Kommunikation untereinander, Austausch
- RfD
- Vorsicht, genaueste Befolgung unseres Hygienekonzeptes, Aufklärungsarbeit bei den Patienten
- Die Aussage meines Zahnarztes, dass die Schutzmaßnahmen wirklich etwas nutzen.

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Informationen sammeln, Abstand halten, Familie
- Eigenverantwortliches Handeln und Vorsicht. Hygiene und Abstand. Es ist einfacher, da alle die gleichen Probleme und Einschränkungen haben. Mehr Verständnis füreinander.
- Striktes Einhalten der Vorgaben und Vorsichtsmaßnahmen
- Meine Familie: Ehemann und erwachsene Töchter
- Medien, Berichterstattung
- Viel Bewegung in der Natur
- Zusammenhalt im Kollegium
- Homeoffice, Spazierengehen und die eigene Familie

-
- Ruhe, Gelassenheit und die immer noch vorhandene Hoffnung, dass es irgendwann vorbei sein wird

- Maske und Abstand

- Disziplin

- Gespräche mit anderen Betrieben, Schulen, Betroffenen

- Positive Seiten sehen und nutzen z. B. mehr Zeit für sich

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Nicht ständig Nachrichten schauen!

- Die Familie und die Kollegen, jeder ist irgendwie betroffen

- Mich selbst zu informieren

- Der Austausch mit Kolleginnen

- Darüber zu reden

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Gelassenheit und Gottvertrauen

- Kollegen, konkrete Anweisungen

- Routine, weniger ruckartige Veränderungen

- Aufklärung

- Viele Medien und Infosendungen zu schauen, Infoblätter vom Arbeitgeber

- Sich selbst zu schützen ist wohl der beste Weg. Abstand halten und auf Hygiene achten

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Austausch unter Berufskolleginnen

- Absprache im Team, kollegiale Beratung

Freie Referententätigkeit

- Jeder muss da durch

- Vorsicht und Gelassenheit

- Schutzmaßnahmen, Maske tragen, Handhygiene, Abstand halten

- Auf die eigenen Abstände zu achten, nur so viel wie nötig in die Öffentlichkeit gehen. Einkauf überlegter einmal in der Woche

Catering/ Mensa/ Kantine

- Informationen nur über seriöse Medien einholen. Ruhig und positiv bleiben, Aufregung hilft niemandem. Von vornherein ein gutes HACCP-Konzept in der Schulküche implementiert, es waren nur geringfügige Änderungen für die Ausgabe nötig.
- Abgrenzung, Isolation, Musik, Bücher
- Ständige Information seitens des Arbeitgebers
- Dass ich in erster Linie auf mich und meine Familie achte. Bei Arbeit die Kontakte auf das Nötigste beschränke, was in einer Küche nicht immer funktioniert, die Abstände einhalte, Hände wasche, Maske trage usw.

Sonstige Berufsfelder

- Informationen über die Krankheit, Ansteckung eingeholt
- Sich an die Maskenpflicht gehalten
- Optimismus, Gottvertrauen
- Austausch mit Berufskollegen, anderen Häusern
- Die bereits vor der Pandemie geschulten Mitarbeiter zu den unterschiedlichsten Themen und die eingeführte Gesprächskultur
- Austausch mit wunderbaren, motivierenden Frauen. Minimaler Medienkonsum.
- Da wir ein Landwirtschaftsbetrieb mit Direktvermarktung sind, können wir immer zu unserer Arbeit und sind nicht eingeschränkt.
- Viele Information einholen und das Gespräch untereinander
- Klarer Menschenverstand
- Fachlicher Austausch, vertrauenswürdige Informationsquellen
- Der Gedanke, dass irgendwann wieder alles normal wird.
- Austausch, Erfahrung während der eigenen Erkrankung und der Familie, ausgewählte Infos in den Medien Radio/ TV/ Internet. War zum Teil aber auch zu viel. Gerade während meiner eigenen Erkrankungszeit waren Sondersendungen in 10 TV-Programmen zu viel.
- Gesicherte Informationen verschiedener Stellen über das Internet. Gespräche mit Ärzten und medizinischem Personal. Disziplin, Einhaltung der Hygieneregeln zum Selbstschutz.

F206: Wünschen Sie sich aktuell mehr Unterstützung?

Tabelle 24: Gesamtübersicht der Antworten auf F206

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhau		HWD		Aus Fortb
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz	%	Anz
Nein.	19	61	6	55	4	67	11	44	9
Ja.- Ich wünsche mit Unterstützung bei diesen Themen: [offenes Textfeld*]	4	13	3	27	0	0	6	24	1
Keine Antwort	8	26	2	18	2	33	8	32	8
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18

- & ildun	Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetr		Tagungsh. / Hotel/ Pension		Freie Referentent		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufsfelde r		Gesamt	
	Anz	%	Anz	%	Anz	%	Anz	%	Anz	%	Anz	%	Anz	%
50	2	18	4	44	2	33	3	75	4	80	7	35	71	49
6	4	36	3	33	2	33	0	0	0	0	8	40	31	21
44	5	45	2	22	2	33	1	25	1	20	5	25	44	30
10 0	11	10 0	9	100	6	10 0	4	100	5	10 0	20	100	146	10 0

Einzelantworten auf F206: Wünschen Sie sich aktuell mehr Unterstützung?

Senioreneinrichtung

- Hygienefachinformationen
- Monetäre Anerkennung der sozialen Berufe
- Arbeitsschutz

Behinderteneinrichtung

- Angebote und Umsetzung von Schulungen, um Wissensstand und Hygienebewusstsein aufzufrischen
- Personal
- Alltagsbewältigung, Leistungsdruck wird immer höher

Krankenhaus

- Keine Antworten vorhanden

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Supervision in schwierigen Einsätzen. Gerade in Zeiten, in welchen man selbst, neben der Mehrbelastung im Beruf (Pfleger*innen und zu Pflegenden kämpfen mit den Einschränkungen der Pandemie und suchen Ansprache, Rat und Unterstützung) und eigenen familiären Herausforderungen wie Pubertät und Homeschooling etc. z. T. selbst an seine Grenzen kommt. Es fehlen im Moment Möglichkeiten, selbst aufzutanken.
- Umgang mit Klienten
- Hilfe beim Ausfüllen von Anträgen in Bezug auf finanzielle Unterstützung
- Corona-Schnelltests
- Impfangebot vorziehen

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Arbeitsaufwand

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Homecooking, Durchführung von praktischen Leistungsnachweisen
- Was kann ich in der Schulküche verbessern, um das Risiko zu minimieren?
- Digitalisierung

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Würdigung der Leistungen der Hauswirtschaft
- Impftermin, Schnelltests oder regelmäßige Reihentestung
- Kostenlose Masken für Reinigungskräfte

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Schnellerer Informationsfluss

Freie Referententätigkeit

- Keine Antworten vorhanden

Catering/ Mensa/ Kantine

- Keine Antworten vorhanden

Sonstige Berufsfelder

- Wiedereröffnung wann und wie?
- Finanzielle Corona-Zulage, denn auch hier leisten die Hauswirtschaft und wir immens wichtige und gute Arbeit, damit der Laden läuft
- Umgang mit Personal, z. B. Urlaubsplanung
- Infos zum Thema werden jederzeit gerne angenommen
- Ich möchte gerne mehr Reichweite für mein Unternehmen aufbauen, um mehr Menschen hauswirtschaftliche Begleitung zukommen zu lassen und in absehbarer Zeit Arbeitgeber werden für quadratisch-praktische Frauen, die offen sind für moderne Wege in der Hauswirtschaft.
- Dass die Impfungen schneller gehen
- Technik

F207: Inwiefern haben sich Ihre beruflichen Tätigkeiten in den vergangenen acht Monaten verändert?

Tabelle 25: Gesamtübersicht der Antworten auf F207

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhau		HWD		Aus Fortb g
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz	%	Anz
Keine Veränderungen.	11	35	2	18	1	17	5	20	2
Position innerhalb des Unternehmens gewechselt.	2	6	1	6	0	0	0	0	2
Kundenprofil hat sich verändert.	1	3	0	0	0	0	4	16	0
Andere Veränderungen.	15	48	8	73	3	50	12	48	13
Offenes Textfeld	Text								
Keine Antwort	2	6	0	0	2	33	4	16	1
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18

- & ildun	Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetr		Tagungshau s / Hotel/ Pension		Freie Referentent		Catering/ Mensa/ Mensa		Sonstige Berufsfelde r		Gesamt	
	Anz	%	Anz	%	Anz.	%	Anz	%	Anz	%	Anz	%	Anz	%
11	4	36	3	33	1	17	1	25	3	60	8	40	41	28
11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	6	4
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	10	7	5
72	7	64	6	67	4	67	3	75	2	40	8	40	81	55
beiträge siehe folgende Seiten														
6	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	1	5	11	8
10	11	10	9	100	6	100	4	100	5	10	20	100	146	10
0		0							0	0				0

Einzelantworten auf F207: Inwiefern haben sich Ihre beruflichen Tätigkeiten in den vergangenen acht Monaten verändert?

Senioreneinrichtung

- Tests organisieren und dokumentieren, nimmt viel Zeit in Anspruch. Quarantäne- bzw. Versorgungsmaßnahmen nach Krankenhaus-Aufhalten müssen geplant und durchgeführt werden.
- Vermehrt Arbeitszeit für hygienerelevante Themen (Covidbereich/Quarantänebereiche, Einzelschulungen MA), weniger in den klassischen Hauswirtschaftsbereichen, diese sind momentan etwas zurückgestellt, müssen mehr von selbst laufen. Hier werde ich, wenn sich hoffentlich die Coronaproblematik entspannt hat, wieder nacharbeiten müssen.
- Veränderung der Tätigkeit hat sich nur verändert, dass ich 1x im Monat an einem Samstag die Testungen beaufsichtigen muss.
- Mehr Hygieneaufwand, Schutzkleidung aus Baumwolle – mehr Waschaufwand
- Ich bin im Haus schon seit vielen Jahren Hygienebeauftragte und nehme jährlich an Fortbildungen teil, dabei geht es auch um Pandemien.
- Ich wurde zur stellv. Pandemiebeauftragten benannt. Zur eigentlichen Arbeit komme ich so gut wie gar nicht mehr! Es bleibt viel Arbeit liegen.
- Als HWL gemeinsam mit PDL viele Konzepte erstellt und laufende Schulung aller Mitarbeiter
- Durch die Krankheitsausfälle musste ich mehr einspringen. Das ist sehr belastend. Das Tragen von FFP2-Masken strengt ebenfalls an.
- Beschaffung der Schutzmaterialien & verteilen nach Bereichen, Schnelltests
- Kompletter Umbau beim Reinigen und Desinfizieren, Umstellen der Abläufe in der Küche
- Als Hygienebeauftragte plötzlich einer der wichtigsten Ansprechpartner, Std. aufgestockt. Schreiben von Pandemieplänen etc.
- Planung und Durchführung für Veranstaltungen entfällt, dafür wird mehr Zeit für Organisation der immerwährenden gesetzl. Änderungen benötigt.
- Häufige Sitzungen der Hygienekommission, Schnelltests durchführen, während Ausbruch Versorgung der Quarantänebereiche
- Aufgaben haben sich stark verändert (z. B. HWL als Testerin), interdisziplinäres Arbeiten wurde gestärkt. Mitarbeiterschulungen werden vermehrt durchgeführt.

Behinderteneinrichtung

- Viel mehr Arbeit in Hygiene-Fragen und -Konzepten
- Aufgaben haben sich coronabedingt verlagert. Routinearbeiten und Dokumentationen (z. B. QM) waren nur bedingt möglich. Aufarbeitung wird einige Zeit in Anspruch nehmen.
- Keine Kontakte mehr, das Zwischenmenschliche fehlt sehr. Nur wenige Momente mit Klienten

- Zeitlicher Mehraufwand durch Desinfektionsmaßnahmen.
- Ich bin zusätzlich Hygienebeauftragte im Unternehmen, die Stundenzahl hat sich verändert, zusätzlich teilweise Homeoffice.
- Hygiene hat jetzt den Stellenwert, den wir uns immer gewünscht haben.
- Schwerpunktthema ist noch immer Corona. Mitarbeiterschulungen können nur in kleinen Teams stattfinden. Das ist sehr zeitaufwendig. Viele andere Themen werden vernachlässigt.

Krankenhaus

- Umstellung des Unterrichtes auf Digital in der Schule. In der Klinik sind die Patienten unzufriedener, weil keine Buffets.
- Veränderung der Arbeitsabläufe

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Tätigkeiten habe ich entsprechend ausgesetzt und angepasst.
- Enge Kontakte mit älteren Personen vermeide ich, sind eingeschränkt. Vermeide neue Familien anzunehmen, bis sich die Situation entspannt hat.
- Mehr Arbeit in der Vorbereitung für den Kunden
- Brauchen durch Lockdown mehr Zuwendung
- Ich werde mehr zu digitalen Themen gefragt, wie Smartphone- und Tabletnutzung, WhatsApp, Online-Bestellung ...
- Kein Catering mehr möglich. Deshalb mehr HW Dienstleistungen. Die Nachfrage dazu besteht.
- Die meisten achten noch mehr auf Hygiene und Sauberkeit.
- Wirtschaftliche Veränderung wegen der Hygienestandards, die besorgt werden müssen, um die Mitarbeiter zu schützen.
- Im Lockdown ergeben sich weniger Kundenanfragen. Jeder verhält sich zurückhaltend und lässt keine fremde Person in den eigenen Haushalt. Stammkunden sind durchwegs treu.
- Ich überlebe nur mit Entlastungsleistungen. Vorher hatte ich nur Haushaltshilfe-Einsätze. Die fallen weitgehend aus.
- Weniger Aufträge
- In den traditionellen Grippemonaten Januar, Februar habe ich 2020 und 2021 bei Senioren mit häufigen Außenkontakten eine Arbeitspause eingelegt.

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Alle Angebote finden online statt: Unterricht / Vorträge
- Mehr Digitalisierung, weniger Kontakt zu Personen
- Zusatzaufgabe in einer anderen Abteilung

- Mehr Homeoffice
- Wenig Unterricht in Präsenz und kaum Beratungen vor Ort, Seminare meist nur online möglich
- Distanzunterricht
- Distanz- statt Präsenzunterricht, mehr Homeoffice
- Referententätigkeit: Wegfall von „praktischen“ Vorträgen, dafür mehr Online-Theorie-Vorträge. Unterricht: Online statt Präsenz
- Abgrenzung zwischen Arbeitszeit und Privatleben fast nicht mehr gegeben.
- Mehr Homeoffice
- Deutlich erhöhter Organisationsaufwand

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Keine gemeinsame Kochgruppen, nur Theorie! Keine Praxis!!
- Online-Unterricht. Erstellen von Kochvideos zur Umsetzung für die Schüler
- Von Präsenz- zu Distanzunterricht.
- Viel Distanzunterricht, Online-Unterricht. Viel Mehrarbeit wegen Vor- und Nachbereitungen usw. Der Praxisbezug fehlt teilweise. Gleichzeitiger Einsatz von Notbetreuung, Distanzunterricht und Präsenzunterricht ist eine hohe Belastung.
- Stresspegel wird immer größer. Schüler werden psychisch auffälliger.

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Ich habe den Job gewechselt, vom stressigen Krankenhaus in eine Behörde
- Viel mehr Arbeit
- Mehr Präsenz in Einrichtungen, ständig wechselnde Kinderzahlen; dadurch Reduzierung der Mitarbeiter im ganzen Haus!
- Ständige Angleichung der Essenszahlen, Essenszubereitung, Gruppenzuordnung, Bestellungen, um MA zu unterstützen, mehr aktiver Einsatz, um kranke MA oder MA mit Kindern zu ersetzen.

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Mehr Homeoffice
- Höherer Arbeitsaufwand
- Kurzarbeit und, wenn es noch länger dauert, Arbeitslosigkeit

Freie Referententätigkeit

- Die Referenten-Tätigkeit läuft online
- Tragen einer Maske erschwert die Arbeit im Haushalt und auch die Kundengespräche, da der Kunde einen schwerer versteht.

Catering/ Mensa/ Kantine

- Die Essensausgabe erfolgt in 2 Schichten, da die Plätze in der Mensa durch den geforderten Mindestabstand begrenzt sind. Deshalb ist nach der 1. Gruppe eine Desinfektion aller Tische und Stühle notwendig. Diese Arbeit wird von der HW mit erledigt. Die benötigte Zeit wird vom Arbeitgeber genehmigt.
- Durch Schulschließung können wir keine reguläre Versorgung durchführen. Unsere Beschäftigung erstreckt sich auf administrative, reinigungstechnische und organisatorische Arbeiten.
- Im Großen und Ganzen hat sich bei meiner beruflichen Tätigkeit nicht sehr viel verändert.

Sonstige Berufsfelder

- Alles andere bleibt z. T. lange liegen, kurzfristige Änderungen durch die Regierung müssen schnell bearbeitet und umgesetzt werden. Unsicherheit beim Personal vor Ort, diese suchen einen Ansprechpartner.
- Der Schwerpunkt Hygiene steht seitdem deutlich mehr im Vordergrund.
- Ich habe meine absolute Lebensfreude gefunden und kann mit Begeisterung, Menschen zu Spaß und Freude im Haushalt verhelfen. Für mich ist ein unternehmerischer Haushalt die Quelle von Lebensglück. Kreativ, spannend, belebend ...
- Immer wieder die Hygiene ansprechen, ständige Wiederholungen und Wachrufen, dass es eben noch nicht vorbei ist, schwierig in einer Einrichtung von psychisch Kranken.
- Mehr Homeoffice
- Es waren keine Gruppenveranstaltungen mehr möglich. Ständiges Daraufachten, ob Bewohnerinnen, Mitarbeiterinnen, Handwerker die Abstandsregelungen einhalten. Bzw. Mund-Nase-Bedeckung tragen bzw. die richtige Mund-Nase-Bedeckung beachten. Unterweisung auf Abstand. Anleitung neuer Reinigungskräfte auf Abstand. Schulungen in Kleingruppen. Einarbeitung in neue PC-Techniken. Beschaffung von Schutzmaterialien. Einkäufe fast ausschließlich online.
- Gesteigerte Verwaltungsarbeit, Unwichtiges muss verschoben werden

F208: Was beschäftigt Sie in Ihrem Beruf, bezogen auf Corona, aktuell am meisten?

Einzelantworten auf F208: Was beschäftigt Sie in Ihrem Beruf, bezogen auf Corona, aktuell am meisten?

Senioreneinrichtung

- Hygiene, Besucher
- Ich bin an Corona selbst erkrankt und leider immer noch daran. Mir kann kein Arzt sagen, was genau im Körper passiert oder los ist!
- Isolierung bzw. Entisolierung, der Zeit- und Materialaufwand, manchmal auch das Problem der Sinnhaftigkeit der Maßnahmen. Beispiel: Bettlägeriger Bewohner im Einzelzimmer mit eigener Nasszelle ist positiv, einziger Bewohner vom ganzen Haus. Muss auf Covid-Isolierbereich verlegt werden (Personalaufwand 24 h 1 zu 1 Betreuung, nur Kontakt zu einer Pflegekraft), gleichzeitig muss, obwohl kein MA oder anderer Bewohner positiv ist, kompletter Bereich in Quarantäne. Bewohner dürfen in der Zeit (14 Tage) keinen Besuch empfangen (nur in akuter Sterbephase). Für mich zu weit gegangen.
- Die Preise für Handschuhe, aber ansonsten ist alles ok.
- Hoffentlich bekommt kein Bewohner Corona!
- Schnelltestmöglichkeiten
- Soziales Leben innerhalb der Einrichtung
- Ich hoffe natürlich, dass diese Pandemie bald vorüber sein wird (denke aber, es wird noch längere Zeit dauern).
- Wie sich nun die Impfung auf das alltägliche Miteinander auswirkt und es hoffentlich doch mal wieder zu lockeren Umgang zwischen Menschen kommt ohne 1,5 Meter Abstand.
- Die Abstandsregeln in den Bereichen Küche und Wäscherei einzuhalten, da dies bei den beengten Räumlichkeiten schwer möglich ist.
- Bewohner sind fast alle geimpft, Mitarbeiter nur zum Teil; wie wird sich der Alltag aufgrund der Impfungen verändern? Wieder positiv für den Bewohner?
- Bis jetzt haben wir das Virus nicht in unserer Einrichtung gehabt. Das soll so bleiben.
- Wo haben wir HWLs eine schnelle Möglichkeit, uns über diese neuen, immer wieder veränderten, Vorgaben zu informieren?
- Dass ich weiterarbeiten kann. Existenzängste.
- Wie ich meine Mitarbeiter bei Laune halten kann.
- Ich will das Virus nicht in die Einrichtung tragen.
- Umsetzen der Schutzmaßnahmen.

- Perspektive zur Maßnahmenlockerung, insbesondere bei bereichsübergreifenden Veranstaltungen für Bewohner/innen und Mitarbeiter/innen
- Dass im Allgemeinen in der Öffentlichkeit die Versorgung der Bewohner nie erwähnt wird, sondern immer nur die Pflege. Das Problem ist gleichgeblieben. Innerbetrieblich ist dies nicht so. Aber in der Wirkung nach außen schon. Dies belastet die Mitarbeiter in der Hauswirtschaft sehr. Da wir einen massiven Ausbruch im Herbst hatten, finden sich aktuell auf ausgeschriebene Stellen keine neuen Mitarbeiter.
- Keine Fehler zu machen, um meine Bewohner zu schützen
- Wie lange werden die Pandemie und die Einschränkungen noch dauern? Bei allen ist eine Müdigkeit und Reizbarkeit vorhanden.
- Es ist fast unmöglich, qualifiziertes Personal zu finden – Berührungsangst durch Hochrisikogruppe Senioren
- Andere Themen sollten nicht länger verschoben werden (Allergene, Sonderkostformen ...), Trauerarbeit ist zu leisten (Verstorbene MA und Bewohner)
- Betriebsfeiern dienen dem positiven Arbeitsklima, z. B. Weihnachtsfeiern. Wann wird sowas wieder möglich sein?

Behinderteneinrichtung

- Impfungen
- Wie kann eine ausgeglichene, fachfundierte Kommunikation mit allen Mitarbeitern in sämtlichen Bereichen stattfinden? Schnittstellenproblematik. Damit der Schutz der Bewohner/innen und Kolleg/innen.
- Gesundheit der meist alten und gesundheitlich angeschlagenen Heimbewohner
- Wann es wieder normal wird ... Oder ob überhaupt
- Der Wunsch, dass wir keinen Coronafall ins Haus bekommen!
- Gar nichts
- Mehr Rücksichtnahme vom Träger Regierung – aber am Limit, Corona-Bonus an die Mitarbeiter wurde trotzdem abgelehnt!!! Warum werden solche Versprechungen gemacht?!
- Dass genügend Schutzausrüstung und Desinfektion vorhanden ist
- Wie meistere ich es, wenn ich mein ganzes Team austauschen muss?
- Wie können wir die Klienten und MA dazu bringen, die Regeln auch tatsächlich immer und überall lückenlos einzuhalten? Corona Müdigkeit ...
- Mitarbeiter immer wieder auf Schutzmaßnahmen hinweisen. Ständig neue Informationen und Vorgaben. Noch immer sehr hohe Preise bei PSA, z. B. Einmalhandschuhe ...

Krankenhaus

- Weiterhin viel Ausfall beim Personal
- Keine klaren Ansagen der Politik, kein Mut, konsequent zu sein, ewige Nörgler. Mein Leben besteht auch aus dem Satz, wer meckert, soll es besser machen, was ich immer bereit war und bin.
- Nichts

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Maskenpflicht!!!!
- Die hohen Kosten für Hygieneregul bezogene Artikel
- Seit Mitte Februar sind die Personen „coronamüde“. Es gibt nur dieses eine Thema als Gespräch. Momentan ist meine Beschäftigung sehr anstrengend.
- Dass keine dritte Welle kommt
- Mundschutz zu tragen bei der Arbeit und wenn man in die Haushalte geht, möchte man niemanden anstecken. Schon gar nicht ältere Personen oder bereits Erkrankte z. B. mit Krebs. Wenn Kinder im Haushalt sind und man diese betreut, ist es schwierig, Abstand zu halten.
- Wie die älteren Menschen wieder in die Gesellschaft integriert werden können
- Vereinsamung der Kunden (Senioren). Physischer und geistiger Abbau.
- Impfung, steigende Fallzahlen, Lockerungen
- Der Umgang mit der Maske. Daran kann ich mich nicht gewöhnen.
- Die Vereinsamung der älteren Kunden aufgrund der vorgegebenen Kontaktbeschränkungen.
- Das Wohlergehen der Senioren, da sie kaum noch außer Haus kommen. Sowie der Familien, in denen die Frauen an ihre Grenzen kommen und froh sind, mit jemandem darüber reden zu können.
- Wie wir die Mitarbeiter und die Klienten am besten vor Corona schützen können.
- Dass ich das Virus nicht an die Kundschaft weitertrage.
- Das Arbeiten mit FFP2-Masken und wie ich zukünftig zu Geld komme
- Beruf und Kinder unter einen Hut zu bekommen, ohne selber unter zu gehen.
- Zu wenig Aufträge
- Die finanziellen Einbußen durch weniger Aufträge, die Fluktuation, da Mitarbeiter zu sehr verunsichert sind.
- Mein Arbeitsalltag hat sich radikal geändert, was Nähe und Vertrautheit im Umgang mit den alten Leuten angeht. Diese menschliche Seite ist in meinem Beruf eigentlich die Haupt-

sache neben der praktischen Hilfestellung im Haushalt. Mich beschäftigt daher am meisten, ob die Qualität meiner Arbeit jemals wieder so wie vor der Pandemie sein kann.

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Dass die Anforderungen größer sind, der Stellenwert der Hauswirtschaft aber sinkend ist.
- Dass ich die Reha-Ausbildung meiner Azubis nicht so durchführen kann, wie es für die Einzelnen am förderlichsten wäre (z. B. durch Besichtigungen, Praktika, Kochen für Mitarbeiter, etc.)
- Online-Unterricht
- Wann wird wieder der Kontakt zu Menschen möglich sein wie vor der Pandemie?
- Wann kommen welche Lockerungen? Die Planbarkeit ist nach wie vor sehr schlecht.
- Abstand zu Schülern, trotzdem guten Unterricht halten zu können (im Distanzunterricht)
- Wie lange geht der Lockdown noch?
- Präsenzunterricht in Distanzunterricht umwandeln
- Keine Treffen möglich bzw. Kontakte nicht erlaubt, das war meine Arbeit vorher.
- Wann und wie lange kann wieder Präsenzunterricht durchgeführt werden? Wann sind wieder andere Präsenzveranstaltungen möglich?
- Keine Aussicht auf Unterricht in Präsenzform
- Die vermutlich höhere Nichtbestehens-Quote bei meinem § 45.2 Lehrgang ...
- Wie viele Schüler auf der Strecke bleiben, aber meistens aus eigenem Verschulden, Faulheit!
- Mangel an persönlichen Kontakten verursacht Einbruch bei der Anzahl möglicher Bedarfsträger.
- Wie soll (mittlerweile) ein komplettes Schuljahr aufgeholt werden, vor allem in der Praxis?
- Anschaulichen Unterricht zu bieten, bestmöglichen Unterricht trotz Einschränkungen

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Permanente Anpassung an neue Situationen
- Wann wieder gemeinsam gekocht bzw. unterrichtet werden darf?
- Wie kann unter dem geltenden Rahmenhygieneplan mit SuS wieder „normaler“ Praxisunterricht stattfinden? Hier werden die alltäglichen Probleme leider nicht berücksichtigt, z. B. Jeder soll sein eigenes Messer zum Schneiden verwenden/ alles soll desinfiziert werden (würde auch bedeuten: Jeder spült das, was er angefasst hat, ab – dies ist unrealistisch/ Salz und Gewürze ... werden gemeinsam verwendet – würde bedeuten, Arbeiten ist NUR mit Handschuhen möglich ...) die SuS müssen 1,5 m Abstand halten (wir sprechen von Praxisunterricht und von Kindern/ Jugendlichen).

- Wie geht es mit dem Praxisunterricht weiter?
- Die fehlende Möglichkeit mit den Mädchen in irgendeiner Weise praktisch zu arbeiten
- Wie kann das Ansteckungsrisiko verringert werden? Welche Aufgaben können erledigt werden, ohne Missachtung der Hygieneregeln?
- Belastung von Schülern, Lehrern und Eltern. Schulleitung nicht zu vergessen

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Sicherstellung eines geregelten und wertschöpfenden Ablaufs des Betriebes. Gesunderhaltung der MA.
- Wann und wie geht es wieder in den Normalbetrieb? Wie kommen wir auch psychisch in eine gute Lage zurück?
- Zukunftsaussichten
- Umgang mit ständig veränderten Kinderzahlen in den Kitas
- Notbetreuung oder nicht! Frischkostware zu viel bei plötzlicher Schließung, bei Verdachtsfällen, steigenden Coronazahlen, Bestellung von Masken, Desinfektionsmittel, Einmalhandschuhen usw.
- Dass an meinem Arbeitsplatz viele Kleinkinder sind, die ja keine Maskenpflicht haben. Gleichzeitig müssen deren Eltern sich schützen, die Kinder jedoch haben weiterhin Kontakt untereinander. Da kann das Virus schnell weitergegeben werden.

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Zukunftsperspektive, Arbeitsplätze erhalten
- Hygiene
- Wie und unter welchen Bedingungen Gruppenreisen, Klassenfahrten wieder stattfinden können?

Freie Referententätigkeit

- Wie soll die Hauswirtschaft in der Praxis besser vermittelt werden?
- Die Eingruppierung hauswirtschaftlicher Fachkräfte bei Impfungen, wenn sie nicht in Einrichtungen arbeiten. Wir arbeiten auch als Selbstständige bei Yopis wie Senioren, Schwangeren und anderen gefährdeten Personen mehrere Stunden am Stück. Sie möchten oder können in ihrem eigenen Lebensbereich oft keine Maske tragen.
- Reichen die Schutzmaßnahmen aus, die ich einhalte? Kommt eine Mutation und alle Impfungen sind wirkungslos?
- Die Betreuung verschiedener Altersgruppen ist sehr gestört.

Catering/ Mensa/ Kantine

- Die Bestellung und Lagerhaltung gestaltet sich durch die kurzfristigen Änderungen bei Distanz- oder Präsenzunterricht schwierig. Im Haus wird täglich komplett frisch gekocht.

-
- Angst um den Arbeitsplatz
 - Die Ansteckungsgefahr und, dass ich das Gefühl habe von der Geschäftsführung im Stich gelassen zu werden.

Sonstige Berufsfelder

- Wiederöffnen des Betriebes an Ostern. Wann kommt die Impfung für uns Gastronomen?
- Ausarbeitung Hygienekonzept, Beschaffung der Materialien, Einarbeitung alles rund um Corona, z. B. welcher Schnelltest am besten geeignet ist. Sehr schwierig ohne medizinischen Background.
- Wie sind die Buchungen für den Partyservice zu handeln, wenn ständig neue Termine für alte Buchungen kommen, zeitgleich die Mitarbeiter in Urlaub wollen, wenn alles wieder normal geht?
- Mutation; Wann werden wir als Personal geimpft? Wann kann wieder eine Teambesprechung, Supervision in Präsenz abgehalten werden?
- Maskenpflicht, Bestellorganisation, improvisierte Einzellösungen finden
- Wie die gestiegenen Anforderungen auf Dauer mit den nicht gestiegenen Mitarbeiterstunden zusammen gehen sollen. Die Optimierung der Arbeitstechniken war bereits vorher weitestgehend ausgeschöpft.
- Technische Umsetzung von Reichweite, Kursabläufen ... Digitaler Technikeinsatz
- Nichts, da wir nicht so eingeschränkt sind.
- Nichts
- Das ständige Erinnern an die Vorschriften, damit diese eingehalten werden. Das Fehlverhalten der Bewohner und die Konsequenzen.
- Psychische Belastung meiner Mitarbeiter
- Die vermehrte Desinfektion. Das vermehrte Wäscheaufkommen. Dass die MA teilweise von der Gesamtsituation genug haben und dadurch die Leistung nicht mehr bringen können. Die Digitalisierung im Arbeitsumfeld, welche sehr langsam vonstatten geht und noch nicht genügend Laptops vorhanden sind.
- Trotz der aktuellen Situation immer positiv und professionell zu bleiben
- Einhaltung der Corona Regeln im Haus. Fehlende bzw. unverständliche Technik. Wechselnde Krankheitsvertretungen der Reinigungskraft. Schulung von Kolleginnen, die ich aktuell nicht persönlich treffen kann.
- Unplanbarkeit für die Zukunft
- Wann kommt eine Entlastung? Arbeitsaufwand ist seit Beginn der Pandemie auf dem gleichen hohen Level. Wann werden die anderen Berufsgruppen außer Pflege und Ärzte wahrgenommen? Die Arbeit, die deswegen erledigt werden muss, wird immer als selbstverständlich angesehen.
- Dass die Menschen von den Maßnahmen müde werden

F209: Welche positiven Erfahrungen haben Sie an Ihrem Arbeitsplatz während der Corona-Pandemie gemacht?

Einzelantworten auf F209: Welche positiven Erfahrungen haben Sie an Ihrem Arbeitsplatz während der Corona-Pandemie gemacht?

Senioreneinrichtung

- Keine
- Zusammenhalt und Unterstützung im Team ist und war immer hoch
- Kaum kranke MA und kaum Erkältungskrankheiten sowie keine Durchfallerkrankungen bei Bewohnern
- Besseres Miteinander Pflege/Hauswirtschaft und den anderen Berufsgruppen in unserem Altenheim. Jeder nimmt Rücksicht auf den anderen. Das war vor Corona nicht immer der Fall.
- Nur gemeinsam können wir die Pandemie überstehen – der Zusammenhalt unter den Kolleginnen ist gestiegen.
- Zusammenhalt, Abstand, Einhaltung der Hygieneregeln
- Gutes Miteinander, Unterstützungen bei Personalmangel durch andere Arbeitsbereiche, sei es Pflege, Betreuung oder Präsenz
- Positiv war, dass mein hauswirtschaftliches Team voll und ganz hinter mir stand. Zum Glück hatten wir in diesem Bereich wenig positiv getestete Personen (Küche 1 Person, Wäscherei 1 Person und Reinigung 2 Personen). Wir haben unseren Dienstplan von heute auf morgen verändert, alle waren damit einverstanden, somit konnten wir unseren Dienst ganz gut aufrechterhalten.
- Der Zusammenhalt im Team
- Sehr wenige Krankheitsfälle; guter Zusammenhalt im Team
- Sehr gute Teamarbeit, Mitarbeiter sind sehr flexibel, übernehmen jederzeit kurzfristig Dienste, ein sehr gutes Miteinander
- Gute Mitarbeiter, die trotz Mehrbelastung versucht haben, immer noch das Beste aus der jeweiligen Situation herauszuziehen.
- Man hat gelernt, auf welche Mitarbeiter/Kollegen man sich verlassen kann
- Teamgeist und Zusammenhalt unter den Kolleg/innen ist gestiegen
- Es ist generell ruhiger, zwar hört man nur noch das Thema Corona, aber so ist es ruhiger. Man achtet auf sich und die Mitmenschen mehr.
- Keine
- Im Notfall halten alle zusammen bzw. auf mein Hauswirtschaftsteam kann ich mich verlassen.
- Wir halten zusammen. Pflege und Hauswirtschaft.

- Zuspruch und Dankbarkeit von einigen Angehörigen.
- Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung innerhalb der Einrichtung.
- Dass die Mitarbeiter, die durchgehalten haben, noch enger zusammengewachsen sind. Dass ich manche Arbeitsweisen umsetzen konnte, für die vorher kein Verständnis seitens der Mitarbeiter und auch der Einrichtungsleitung vorhanden war.
- Engeres Zusammenrücken im Team
- Starker Zusammenhalt unter Kollegen.
- Das Bauchgefühl, auf welche Mitarbeiter man sich verlassen kann, hat sich bestätigt.
- Wenig allgemeiner Krankenstand. Die Teams halten zusammen
- Gestärkter Zusammenhalt aller Berufsgruppen. Es gibt immer eine Lösung.
- Mit Abstand wird trotzdem gut zusammengearbeitet, auch über die verschiedenen Bereiche hinweg

Behinderteneinrichtung

- Zusammenhalt von allen Arbeitsbereichen
- Im Ausbruchsgeschehen guter Zusammenhalt und erstaunliches Engagement vieler Mitarbeiter/innen.
- Zusammenhalt im Team. Jeder springt für jeden ein. Alle bangen mit, wenn ein Familienmitglied an Corona erkrankt ist.
- Wie flexibel wir sein können, ist erstaunlich
- Bisher keine Ansteckung im Haus!
- Keine (2)
- Zusammenhalt
- Ehrlicher, offener Umgang mit und untereinander. Volle Unterstützung des Dienstgebers.
- Man lernt sich kennen! Hygiene und unsere Expertise sind plötzlich gefragt.
- Der Zusammenhalt der Mitarbeiter.

Krankenhaus

- Verstärkter Zusammenhalt der einzelnen Abteilungen
- Überstundenabbau durch Schließung einzelner Stationen (Krankenhaus), Übernahme von Personal aus anderen Häusern intern
- Der Rektor meiner Schule und die Lehrer gehen damit besser um als andere. Liegt aber auch wohl daran, dass in einer Privatschule eigenverantwortlicher gehandelt werden kann

als in einer staatlichen Schule. (*Anmerkung: Der Befragte arbeitet, neben seiner Tätigkeit als Küchenleiter in einem Krankenhaus, auch an einer Schule und gibt dort Hauswirtschaftsunterricht)

- Keine

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Menschen, die einem „früher“ zu nahe gekommen sind, halten jetzt meist Abstand.
- Einsicht, Geduld und Verzicht während der Pandemie wird von den meisten älteren Kunden ohne Klagen angenommen.
- Alle helfen zusammen. Keiner ist allein.
- Es gab keinerlei Probleme bei der Umsetzung der Hygiene-Maßnahmen, sogar Personen mit Demenz versuchen ihr Bestes. Verständnis untereinander.
- Zusammenhalt gestärkt
- Eigenschutz ist wichtig für mich und täglicher Corona-Test als Schutz für die Kunden
- Dass das Miteinander und die Nachbarschaftshilfe funktionieren
- Kunden sind dankbarer für Besuche
- Mir wird viel Vertrauen entgegengebracht. Selbst Menschen, die sich aus Angst vor Corona völlig einigeln, möchten unbedingt, dass ich komme. Manchmal bin ich eine der wenigen Verbindungen zur Außenwelt.
- Die Dankbarkeit der Kunden, dass ich weiterhin und trotz Corona zuverlässig meine Dienstleistung durchführe.
- Mehr Zeit zum Teil für meine Kunden. Neues in Sachen Hygiene dazugelernt und die Kundenzufriedenheit ist gestiegen.
- Die Klienten und Angehörige sind sehr rücksichtsvoll bei Erkrankung der Mitarbeiter.
- Anerkennung, dass auch in dieser schwierigen Zeit die regelmäßigen Aufträge abgearbeitet werden.
- Umgang unter den Kolleginnen wurde vertieft, verbessert und gesteigert
- Die Menschen sind dankbarer
- Freundlichere, empathischere und offener Kommunikation findet gemeinhin statt.
- Mir ist durch die Pandemie erst richtig bewusst geworden, wie wohltuend ein unmaskiertes Gesicht eigentlich ist.

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Die Digitalisierung ist in unserem Bereich erfreulich schnell und gut fortgeschritten.
- Homeoffice

- Gute Ausstattung mit Masken und Möglichkeit zum Homeoffice
- Mehr Homeoffice ist möglich
- Technische Aufrüstung
- Die virtuelle Zusammenarbeit wird von meinen Kollegen akzeptiert. Für mich ist die Zusammenarbeit dadurch einfacher geworden. Ich begrüße den technischen Fortschritt sehr.
- Kolleg/innen reagieren ruhig und gefasst, Online-Unterricht funktioniert erstaunlich gut, die Studierenden machen noch mit
- Plötzlich ist vieles möglich: Online-Sitzungen statt Präsenz mit langer Anreise und großem Zeitaufwand
- Zusammenhalt
- Noch bessere Teamarbeit als erwartet, das ist aber ausschließlich den Teammitgliedern zu verdanken!
- Schon lange nötige Anschaffungen und Technisierung wurde endlich umgesetzt.
- Unveränderbares muss man hinnehmen, und zwar alle!

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Keine (2)
- Der Zusammenhalt
- Leider keine.
- Es gibt bei der Personalführung immer ein offenes Ohr.
- Hilfsbereitschaft und Verständnis der Kollegen. Auseinandersetzung mit digitalen Medien.

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Kollegialer Zusammenhalt
- Unterstützung/Motivation durch Kollegen
- Homeoffice ist möglich!
- Schleichender Übergang in mehr Digitalisierung
- Zusammenhalt im Team war immer da
- Es gibt für alles immer irgendwie eine Lösung!
- Man nimmt mehr Rücksicht / Abstand.

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Innovative Veränderungen, die auch nach Corona bleiben werden.
- Achtsamkeit unter den Kollegen/innen
- Als Gästegruppen noch möglich waren, haben sich alle an die Hygienemaßnahmen in unserem Haus gehalten. Nur selten war der Hinweis an einzelne Gäste auf die Vorschriften nötig, und diesen wurde anschließend entsprochen.

Freie Referententätigkeit

- Keine (2)
- Größere Dankbarkeit für Hilfe
- Dass die Kunden sich selbst schützen, somit auch mich und umgekehrt.

Catering/ Mensa/ Kantine

- Mich beeindruckten die Anpassungsfähigkeit und der Wille zum Durchhalten bei allen Mitarbeitern und auch unseren Grundschulern enorm. Die Notbetreuung nimmt viel Druck von den Eltern.
- Eher keine
- Mehr gegenseitige Rücksichtnahme und Unterstützung von Kollegen und Vorgesetzten
- Dass auf die meisten meiner Teilnehmer, trotz Pandemie, Verlass ist. Diese sich, zumeist, auf die aufgestellten Hygieneanforderungen und Regeln einlassen und umsetzen und trotzdem noch Spaß an ihrer Arbeit haben.

Sonstige Berufsfelder

- Zusammenhalt innerhalb des Betriebes ist groß.
- Dass plötzlich doch Homeoffice geht.
- Gute Zusammenarbeit mit allen Verantwortlichen zum Thema Corona in der Geschäftsleitung
- Keine
- Zusammenhalt; wie können wir schnell und unbürokratisch Schutzkleidung organisieren? Einspringen der Kolleginnen, falls jemand krank oder in Quarantäne war
- Teamzusammenhalt
- Ich durfte und darf so viele tolle Frauen kennenlernen. Täglich neue Abenteuer ausprobieren. Frauennetzwerke erleben und erschaffen. Danke für die neue Umfrage. Ich finde das Hauswirtschaftliche Kompetenzzentrum sehr hilfreich und professionell.
- Man nimmt sich Zeit, mit Freunden und Familie mehr zu kommunizieren
- Mehr Kunden und eine große Nachfrage nach unseren Produkten

-
- Die Mitarbeiter nehmen mehr Rücksicht aufeinander
 - Neue Medien sind gut einsetzbar, aber nicht immer bzw. auf Dauer
 - Es wurde ermöglicht, dass Homeoffice gemacht werden kann.
 - Für mich gibt es keine positiven Erfahrungen, da durch die Pandemie alles eher schlechter wurde.
 - Ausprobieren von „PC-Technik“. Unsere „alten“ Hygieneregeln bleiben weiterhin bestehen. Es musste nur wenig Neues hinzugefügt werden. Keine langen Fahrzeiten für Treffen dank ZOOM.
 - Sehr treue Stammkundschaft
 - Zusammenhalt in der Abteilung
 - Neuer Zusammenhalt in den Teams, besonders in der Krisensituation

F301: Welche Veränderungen haben Sie in den letzten acht Monaten auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildung beobachtet?

Einzelantworten auf F301: Welche Veränderungen haben Sie in den letzten acht Monaten auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildung beobachtet?

Senioreneinrichtung

- Nun besser organisiert
- Arbeitsmarkt habe ich nicht beobachtet; FB online; überbetriebliche Schulungen wurden mehrfach verlegt; Homeschooling, hier denke ich, ist es für die Azubis schon negativ, weil das persönliche Nachfragen weniger machbar war und hier werden auch Defizite entstanden sein.
- Fortbildungen wurden in der Zeit keine veranstaltet!
- Bei uns in der Einrichtung keine Veränderungen. Die Berufsfachschulpraktikanten wurden bei uns nicht genommen, weil das Praktikum einmal in der Woche eine erhöhte Gefahr für die Einrichtung ist. Leider haben wir im September noch keine Schnelltests durchgeführt und so auf eine Praktikantin verzichtet.
- Fast nur FB durch Webinare. Dies ist für meine meist nicht muttersprachlich Deutschen in der Regel zu schwierig.
- Leider viele Veranstaltungen ausgefallen bzw. nur online
- Mitarbeiterinnen waren sehr einsichtig und sehr verständnisvoll
- Am Arbeitsmarkt wenig, da viele Leute weiterhin durch die Kurzarbeit keine Anreize hatten, sich einen neuen Job zu suchen.
- Leider haben wir seit 12 Monaten keine Berufspraktikanten mehr im Haus. Keine Besichtigungen durch Schulklassen. Fortbildungen/Messen sind komplett ausgefallen. Online-Fobi und Schulungen sind schwer möglich, da alle Online-Plattformen in unserer Einrichtung gesperrt sind.
- Durch die Schließung der Gastronomie gibt es für die Besetzung einer neuen Stelle viele Bewerber, die Auswahl der Bewerber ist qualitativ sehr gut.
- Arbeitsmarkt ist bei uns nicht so ausschlaggebend, da das Hauswirtschafts-Team komplett ist. Aus- und Fortbildungen liegen durch die Sperrungen momentan auf Eis. Selbst interne Schulungen können nicht stattfinden.
- Sehr viele Bewerbungen
- Das Angebot wurde digitalisiert
- Es dürfen keine Praktikanten mehr kommen.
- Wenig Praxis, die den Schülern fehlt.

- Es fehlt der persönliche Kontakt.
- Dass man viele Aus- und Fortbildungen online vornehmen kann.
- Bewerberflaute, Verunsicherung bei den Bewerber/innen, vermehrt digitale Angebote
- Online-Fortbildungen sind mehr im Angebot und ich kann diese besser in meinen Berufsalltag unterbringen als zuvor. Qualitativ oft sehr hochwertig und effektiv. Der Erfahrungsaustausch leidet manchmal, aber nicht immer.
- Die meisten sind ausgefallen. Jetzt werden die meisten zum Glück auch online angeboten.
- Finden im Netz statt
- Es gibt ein tolles Online-Angebot, das sich entwickelt hat. Kann gerne auch nach Corona angeboten werden.
- Sehr gute Online-Veranstaltungen
- Arbeitsmarkt sehr schwierig
- Digitales Angebot ist eine Alternative

Behinderteneinrichtung

- Ausbildung sehr schwierig durch Online-Unterricht
- Die Fortbildungen werden fachlich anspruchsvoller.
- Homeschooling in der Hauswirtschaftsmeister-Vorbereitung sehr anstrengend. Man lernt neue Wege zu gehen.
- Diese fanden aufgrund der Abstandsregeln meist nicht statt.
- Nichts
- Keine
- Nichts, keine Zeit
- Sie finden online statt. Das ist leider nicht das Gleiche.
- Onlineangebote nehmen zu. Qualität der Fortbildungen lässt noch viel Luft nach oben.

Krankenhaus

- Ausbildungsstellen sind vorhanden, können aber durch mangelnde Bewerbungen nicht besetzt werden.
- Keine neuen Stellen
- Es fanden keine Fortbildungen statt. Online-Veranstaltungen sind nicht so übersichtlich wie "Live"-Veranstaltungen.
- Wurde alles abgesagt

- Viele Fortbildungen wurden digitalisiert.

- Mehr Hygieneaufwand

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Keine, Fachkräfte fehlen

- Fortbildungsmöglichkeiten sind zu wenige und online ist vieles nicht so gut rüber zu bringen!!

- Fortbildungen werden nicht alle online angeboten oder fallen ganz aus. Viele Bewerbungen für eine Stelle für „Haushaltsnahe Dienstleistungen“.

- Ich habe an sämtlichen Online-Vorträgen/Schulungen teilgenommen, wie es meine Zeit erlaubt hat. Das war für mich sehr positiv.

- Weiterhin nicht einfach, gut ausgebildetes Personal für Teilzeitstellen zu finden.

- Weiterbildung nur mit Computer

- Schlecht, erst im Spätherbst wurden Online-Fortbildungen angeboten.

- Aus- und Fortbildung kaum möglich. Online Veranstaltungen ersetzen keine Präsenzveranstaltungen.

- Es wurde viel abgesagt, z. T. werden jetzt erst Onlineangebote gemacht.

- Zu wenig Angebote für Selbstständige

- Arbeitsmarkt kann ich nicht beurteilen. Aus- und Fortbildungen kaum noch, wenn dann online. Für mich fehlt dann der persönliche Kontakt.

- Fortbildungen finden kaum noch statt, wenn, dann online. Da ich gerade selber meinen Hauswirtschaftsmeister mache, weiß ich, wie streng es abläuft bei Prüfungen und bei praktische Sachen.

- Leider gibt es keine Angebote zur 40-Std.-Schulung und selber darf ich als Fachhauswirtschafterin mit Fachkompetenzen die Schulung zur Alltagsbegleitung nicht durchführen, daher kann ich kein Personal einstellen, weil so ein Druck entsteht, die Schulungen durchführen zu müssen, aber keine stattfinden.

- Versuchen uns auf ein weiteres Standbein zu konzentrieren. Möchten die Anerkennung für Unterstützung im Alltag erreichen. Vielleicht könnte mehr Personal gewonnen werden, nachdem viele Bereiche weggebrochen sind.

- Aus, - Fortbildung teilweise nur online oder fallen aus.

- Webinare in vielen Bereichen möglich, leider nicht in allen Bundesländern anerkannt. Sollten beibehalten werden, da keine Anfahrt, weniger Zeitaufwand, mit Beruf/Familie leichter vereinbar.

- Fortbildungen nur online. Schlecht, wenn sie am Abend sind und man keinen Babysitter hat ...

- Fortbildungen sind meist digital. Geschäftsreisen werden zu Digital-Meetings

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Fortbildungen, wenn überhaupt, nur noch online, dabei fehlt z. B. der fachliche Austausch in den Pausen. Praktika zur Berufsorientierung im Bereich Hauswirtschaft und Küche kaum möglich.
- Viel mehr Interessent/innen für die Aus- und Fortbildung.
- Weniger Interesse an Fortbildungen
- Viel Arbeit für wenig Personen
- Bedeutsamkeit der Hauswirtschaft wird bewusst
- Flexibilität
- Viele Onlineangebote
- Mehr Angebote zum Thema Hygiene
- Keine Antwort möglich
- Keine
- Gute Arbeitskräfte werden immer noch gebraucht, Praxisstellen fallen weg.
- Verunsicherung und deshalb gesunkene Nachfrage!
- Fortbildungen überwiegend online
- Ausbildungsbereitschaft stark gesunken, Interesse an Fortbildungen bei Frauen mit Kindern sehr verhalten, weil Kinderbetreuung im Vordergrund steht.

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Mehr Online-Fortbildungen
- Es gibt viele Online-Fortbildungen, schlechte Internetverbindungen usw.
- Eine Ausbildung in einem Betrieb, der geschlossen ist, ist fast nicht machbar und erst recht nicht rentabel.
- Durch die starke Belastung ist es den Älteren kaum möglich Fortbildungen zu nutzen!!!

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Fortbildungen sind viele ausgefallen, da sie sehr praxisbezogen sind. Arbeitsmarkt war leer.
- Die Digitalisierung wird auch nach Corona ein Thema sein
- Arbeitsmarkt inaktiv, Weiter- und Fortbildung ist fast komplett zusammengebrochen. Vor allem für praktische Weiterbildungen und MA mit Migrationshintergrund ist online keine Alternative.
- Webinare als Fortbildung

- Keine

- Mehr Schwerpunkt Reinigung – leider sind viele Fortbildungen ausgefallen!

- Fortbildung findet viel digital statt. Der Arbeitsmarkt gerade bei Reinigungskräften ist immer rege. Es finden sich eben nur sehr wenige qualifizierte Leute.

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Ausbildung ist schwieriger geworden. Fortbildung online hat stark zugenommen und wird gerne wahrgenommen.

- Umstellung auf Online-Fortbildung

- Es gab mehr Online-Angebote

Freie Referententätigkeit

- Mehr Einwegverpackungen! Mehr Schulungen

- Viele Veranstaltungen sind ausgefallen.

- Hauswirtschaft boomt, ich kann längst nicht alle Aufträge erfüllen. Der Bedarf ist sehr groß. Die Kunden sind sehr froh darüber, dass es z. B. Verhinderungspflege gibt und auch den Entlastungsbeitrag. Viele Kunden haben nicht so viel Geld und freuen sich sehr, dass sie Unterstützung finden und dass die Krankenkassen oder auch das Landesamt für Pflege ihnen so gut hilft mit dem Geld.

- Der Schulunterricht ist beschwerlich, vor allem die Praxis kann nicht umgesetzt werden. Die Lehrer müssen Teile in Online- und Teile in Präsenzunterricht machen.

Catering/ Mensa/ Kantine

- Durch die immer noch währende Schließung der Gastronomie und Hotellerie hat der Arbeitsmarkt im Bereich Hauswirtschaft viele Kräfte freigesetzt – nicht allen Häusern ist es möglich, ihre MA so lange an sich zu binden. Viele dieser Kräfte werden sich Arbeit in anderen Arbeitsfeldern suchen. Es bleibt abzuwarten, ob alle wieder in ihr angestammtes Berufsfeld Hauswirtschaft zurückkehren werden.

- Keine auf dem Arbeitsmarkt, schlechte Ausbildung in Fachschulen und Fachakademien, gute Fortbildungen online

Sonstige Berufsfelder

- Online-Fortbildungen gar nicht so schlecht, können gerne weiter angeboten werden.

- Dass extrem viele hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen eingestellt werden, wenn man jetzt merkt, man braucht sie eigentlich.

- Keine Fortbildungen mehr möglich, ob die hauswirtschaftlichen Absolventen in diesem Jahr schwächer sind, wird sich in der Abschlussprüfung zeigen. Arbeitsmarkt hat sich durch Kurzarbeitergeld noch nicht entspannt.

- Vieles online; es sind keine Praktika möglich, deshalb ist es schwierig Schüler für diesen Beruf oder die Pflege zu gewinnen, ebenso mit Bufdis.

-
- Wurde alles zurückgefahren, nichts ist möglich.
 - Keine (2)
 - Ich nehme viele Fortbildungen wahr, für die mir vorher die Zeit fehlte. Im hauswirtschaftlichen Bereich sehe ich vor allem in der vollwertigen Ernährung ziemliche Mängel. Da ich lange als Krankenschwester gearbeitet habe, weiß ich um die Späterscheinungen von Zucker, Fett, Alkohol allzugut Bescheid. Mein Anliegen ist, die Ernährung wirklich als Nahrung einzusetzen und nicht als nette Unterhaltung ... oh da könnte ich Aufsätze schreiben:)
 - Ich hoffe, dass die Prüfungen normal stattfinden können, da die Schulungen durch das Amt nicht so sein können.
 - Die Reinigungskräfte sollen verstärkt tätig sein, können dies aber nicht, denn der Personalschlüssel lässt das nicht zu. Das ist ein sehr großes Problem.
 - Personalfindung ist schwieriger
 - Es wurden einige Fortbildungen abgesagt, aber der Großteil wurde über Online-Dienste ermöglicht.
 - Zunehmend Webinare; Veranstaltungen waren nicht möglich; erschwerte Zugangsmöglichkeiten zu Bewohnerinnen/ Klientinnen; zusätzliche Aufgabe: "Corona"
 - Es besteht die Möglichkeit, auch mal gut qualifizierte Arbeitskräfte zu bekommen.

F302: Welche Veränderungen erwarten Sie in Zukunft auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildung?

Einzelantworten auf F302: Welche Veränderungen erwarten Sie in Zukunft auf dem hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt und im Bereich der Aus- und Fortbildung?

Senioreneinrichtung

- Fortbildungen werden in Zukunft vermehrt online stattfinden; der direkte "Erfahrungsaustausch" in den Kaffeepausen von Präsenzveranstaltungen wird fehlen. Im Ausbildungsbereich wird man da auch noch flexibler werden müssen, Prüfungen werden kürzer sein was ja in der neuen Verordnung durch das „Projekt“ schon stattfindet und es werden Inhalte mehr über die neuen Kommunikationswege überbetrieblich vermittelt werden. Vielleicht gibt es in Zukunft evtl. eine praktische Prüfung im Ausbildungsbetrieb statt in einer z. B. Landwirtschaftsschule, die dem Prüfling eh nicht gut bekannt ist. Da wird sich in den nächsten Jahren schon was tun. Fortbildungen werden vermehrt über Fernlehrgänge oder ähnliches stattfinden.
- Digitale Inhalte werden öfter angeboten.
- Es müssen Online-Fortbildungen stattfinden.
- Wertschätzung durch die Bevölkerung, nicht nur für die Pflege, denn ein gutes Essen und eine schöne Umgebung ist sehr wichtig, denn recht viel mehr haben unsere Senioren ja nicht mehr.
- Aufwertung der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter
- Vielleicht gibt es irgendwann mehr Interessenten, die einen Beruf in der Hauswirtschaft erlernen oder in diesem Bereich arbeiten wollen.
- Ich hoffe wieder auf mehr Bewerbungen für den Bereich Hauswirtschaft, vielleicht aus dem Bereich Gastgewerbe.
- Online-Angebote für Aus- und Fortbildungen sind ausbaufähig.
- Keine (2)
- Präsenzveranstaltungen werden abnehmen
- Der Planschlüssel muss erhöht werden. Wir sind von der Belegung abhängig, das heißt, sind 10 Doppelzimmer mit nur einem Bewohner belegt, wird mir das in der Hauswirtschaft abgezogen. Die Zimmer müssen aber trotzdem gereinigt werden, genauso die Stützpunkte, Bäder, Flure, Tagesräume, ...
- Noch mehr Online-Angebote damit man, neben seinem Beruf, zeitlich flexibel lernen kann
- Praktika sind derzeit in unserer Einrichtung nicht möglich. Eine hauswirtschaftliche Ausbildung in unserem Haus findet deshalb kaum statt, da eine Auszubildende meines Wissens

als 1,0-Arbeitskraft gewertet wird. Dies ist nicht machbar in der Praxis. Der Personalschlüssel ist so eng gestrickt, dass hierfür, wenn man seine Aufgabe als Ausbilder ernst nimmt, keine Zeit bleibt. Dies müsste dringend geändert werden. In der Pflege werden diese, so weit ich weiß als 0,3-Arbeitskräfte gerechnet.

- Der Austausch untereinander wird fehlen.
- Werden sicherlich mehr im Netz stattfinden, hat sich bewährt.
- Mehr Online-Fortbildungen statt Präsenzveranstaltungen.
- Weitere gute Online-Veranstaltungen, besonders ohne zeitliche Vorgaben, also Aufzeichnungen mit Zeitkorridor für Fragen.
- Fortbildungen werden verstärkt online genutzt werden. Arbeitsmarkt wird schwierig bleiben.
- Hauswirtschaft muss flexibel sein.

Behinderteneinrichtung

- Mehr Informationen über Hygienemaßnahmen und Hilfsmittel
- Verstärkte Schulungen und hoffentlich mehr fachlich ausgebildetes Personal. Bewusstsein für die Wichtigkeit adäquater Reinigung zur Infektionsprophylaxe in allen Bereichen, um wieder Vertrauen in Gemeinschaftseinrichtungen und auch Gesundheitseinrichtungen aufzubauen. Schulungsorte und -möglichkeiten sind sehr schwer zu finden und Präsenzveranstaltungen zu weit entfernt. Inhouseschulungen binden jedoch sehr viele Kapazitäten.
- Vielleicht mehr online
- Keine
- Nichts
- Dieser Bereich sollte in der Gesellschaft mehr Akzeptanz finden ...
- Online wird bleiben und hat auch Vorteile. Zum Beispiel keine Fahrtkosten, weniger Stunden gehen dabei drauf.
- Evtl. mehr arbeitssuchende Menschen, folglich wieder mehr Bewerber auf freie Stellen.

Krankenhaus

- Größeres Fortbildungsangebot in „kleineren“ Gruppen
- Es wird schwierig für junge Menschen, einen Ausbildungsplatz zu finden oder eine Ausbildung/Fortbildung. Nicht jeder kann das am PC machen, sorry, aber es sind Menschen, die händisch arbeiten, sonst hätten diese sich für eine Arbeit am PC entschieden.
- Ein Fortschritt in der digitalen Welt. Mehr Wertschätzung des Berufs Hauswirtschaft allgemein.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- An der Ausbildung, mehr Info über Corona
- Hygieneschulungen wären ein Gewinn!
- Die Weiterbildungen werden sich im Sommer anstauen. Mehr Personen wollen in diesem Bereich arbeiten.
- Anpassen der jeweiligen Situation
- Es werden virtuelle Fortbildungen stattfinden
- Mehr Informationen zum eigenen Verhalten
- Normalität
- Dass die Online Fortbildungen mehr werden. Und wir somit flexibler werden.
- Präsenzveranstaltungen
- Digitalisierung, Automatisierung und AI werden auch in diesem Bereich immer mehr zunehmen. Wir müssen lernen, diese sinnvoll und gewinnbringend einzusetzen und mit dieser neuen Technik zusammenzuarbeiten.
- Mehr Anerkennung der Notwendigkeit der Hauswirtschaft. Mehr Fortbildungsangebote für selbstständige Hauswirtschaftsbetriebe im Bereich der Privathaushalte.
- Momentan noch keine Erwartungen, da keine Perspektiven erkennbar sind.
- Dass besser geprüft wird, wer wann eine Haushaltshilfe braucht. Ich wünsche mir, dass wieder mehr Leute den Beruf Hauswirtschafterin lernen und sich dann weiterbilden.
- Ich hoffe, dass hauswirtschaftliche Führungskräfte mit entsprechender geriatrischer Ausbildung die 40-Std.-Schulung nach 45 a/b selbst durchführen dürfen, um flexibler die Personal-Einsatzkapazitäten zu erhöhen.
- Rückgang der privaten Arbeitseinsätze, sollte sich die wirtschaftliche Lage verschlechtern. Rückgang der Krankenkasseneinsätze, da die Einsätze bestimmt verkürzt oder nicht genehmigt werden.
- Mehr Interesse an der Hauswirtschaft und mehr Anerkennung dieses Berufes.
- Fortbildungen wieder betrieblich abhalten.
- Aufgrund der wahrscheinlichen Arbeitslosigkeit vieler Menschen, werden hauswirtschaftliche Berufe und Ausbildungen mehr Zuspruch finden.
- Ich erwarte, dass ein Hygienekonzept zum Fremd- und Eigenschutz vor Ansteckung in die Unterrichtsinhalte eingegliedert wird. Außerdem sollten wirksame und schmerzfrei sitzende Masken, Selbsttests und Schutzimpfung standardmäßig zur Verfügung stehen. Bei Berufsgruppen mit erhöhtem Erkrankungsrisiko sollte ein finanzieller Ausgleich und Versicherungsschutz für gesundheitliche Spätfolgen oder Tod berücksichtigt werden.

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Ich erhoffe mir, dass die Hauswirtschaft wieder einen höheren Stellenwert erlangt
- Da ich nicht in die Zukunft schauen kann, habe ich keine Erwartungen, sondern werde auf das Geschehen reagieren.
- Mehr Nachfrage nach qualifizierten Fachkräften. Ausbildung ist jetzt anspruchsvoller, was sehr gut, doch nicht mehr für alle umsetzbar ist.
- Weiterhin vorsichtige Zurückhaltung in der Fortbildung
- Eine Steigerung der Einstellungen wäre wünschenswert.
- Zwingend nötige Fortbildungen werden angegangen, gutes Personal wird wichtig.
- Wird mehr nachgefragt
- Digitalisierung
- Verändertes Angebotsspektrum
- Qualifiziertes Fachpersonal wird sicherlich mehr benötigt.
- Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Dienstleistungen wird steigen; Aus- und Fortbildung wird nicht im gleichen Maß steigen!
- Mehr überregionale Online-Angebote
- Viel weniger Azubis, wenn die Lehrlinge erfahren, wie schwierig sich die neue Abschlussprüfung gestaltet. Die neue Abschlussprüfung ist die falsche Anforderung für eine Hauswirtschafterin. Die vom Ministerium sollen mal rausgehen und sich vor Ort die Auszubildenden anschauen und auch was eine Hauswirtschafterin am Arbeitsmarkt können und wissen sollte!!!!!!
- Das kommt auf die Zukunft an!!! Massenansammlungen jeder Art wird es aber nicht mehr geben. Darüber sollten die Entscheidungsträger frühzeitig nachdenken und die zukünftigen absehbaren Entwicklungen nicht wieder verschlafen, wie während des vergangenen Sommers.
- Das Fachwissen zählt, Hauswirtschaft ist systemrelevant, mehr Ansehen der Hauswirtschaft
- Es wird zwar eine Zeitlang dauern, aber es wird sich wieder im alten Niveau einspielen.

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Gemischtes Angebot von digitalen Fobis und Präsenzveranstaltungen
- Mehr Praxis und mehr Schulungen am PC
- Verschiedene Berufsgruppen sollten attraktiver gestaltet werden. Die Bezahlung sollte besser sein und auch die Arbeitszeiten sollten angepasst werden.
- Mehr Kommunikation und Unterstützung. Kleinere Gruppen. Stärkeres Einbeziehen, Rücksichtnahme, Kommunikation und Unterstützung der älteren Generation.

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Mehr Anerkennung
- Es werden verstärkt digitale Formate genutzt werden.
- Erstmal keine und dann wird es auch aufgrund knapper Budgets schwierig.
- Einfall der Gastronomie und Veranstaltungsbranche
- Corona wird wohl im Berufsbild Hauswirtschaft immer eine Rolle spielen, gehört nun einfach dazu! Es wird einfach erwartet, dass hier Fachwissen da ist!
- Mehr Förderung der Asylbewerber. Hier gibt es viel aufzuholen, diese Menschen zu integrieren in den Arbeitsmarkt. In Fortbildungen und Schulungen müsste mehr investiert werden, nicht zuletzt, um auch Menschen mit Migrationshintergrund zu erreichen.

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Eine Mischung aus Präsenz- und Onlinefortbildungen

Freie Referententätigkeit

- Gute Videos und Filme, die im Distanzunterricht zur Verfügung gestellt werden.
- Mehr Online-Veranstaltungen
- Es muss mehr getan werden, sodass es mehr Hauswirtschafterinnen gibt. Die Hauswirtschaft wird überwiegend belächelt, bis man sie dann selber braucht. Die Wertschätzung in der Gesellschaft ist doch sehr gering, leider.
- Es wir mehr Digital-Unterrichtet geben.

Catering/ Mensa/ Kantine

- Da die Situation schwer einzuschätzen ist, wird es in diesem Jahr wahrscheinlich weniger Nachfrage und auch Angebote im Gastro- und Hotellerie-Bereich geben.
- Mehr Online-Angebote
- Mehr Bemühungen um Vermittlung von Praxis und Verbesserung der Ausbildung

Sonstige Berufsfelder

- Dass die Nachfrage für hauswirtschaftliche Betriebsleitung extrem ansteigt und somit auch ein Kostendruck, um endlich besser bezahlt zu werden.
- Arbeitsmarkt entspannt sich wieder durch Einlassungen im hauswirtschaftlichen Bereich durch andere Betriebe. Evtl. Fortbildungen auch im hauswirtschaftlichen Bereich im Umgang mit Viren und Bakterien mit etwas medizinischem Hintergrund, auf was muss bei der Materialbeschaffung geachtet werden.
- Ich hoffe, dass trotzdem Präsenzveranstaltungen beibehalten werden, da sie für den Austausch sehr wichtig sind
- Mehr Schulungen im Hygienebereich

-
- Hauswirtschaft steht leider immer noch zu wenig im Fokus.
 - In Zukunft bleibt die Hauswirtschaft unglaublich gefragt, weil Menschen beginnen, präventiv zu denken. Der augenblickliche Lebensstil von schneller, weiter, mehr und Essen, das die Lebensmittelindustrie herstellt, ist nur möglich, weil wir Apotheken und Krankenhäuser haben. Wenn wir beides nicht hätten, müssten wir einen anderen Lebensweg und eine andere Ernährung wählen. Ich bin mir sicher, dass junge Menschen beginnen vor auszudenken ...
 - Kann ich nichts dazu sagen
 - Dass Reinigungskräfte nicht nach Personalschlüssel eingestellt werden, sondern nach zu reinigender Fläche!!!!
 - Größere Auswahl an potenziellen Mitarbeitern
 - Das Angebot der Online-Fortbildungen könnte meiner Meinung nach beibehalten werden. Es gibt einige Fortbildungen, die für mich persönlich einfach zu weit weg sind, da wäre es schön, wenn man die Möglichkeit hätte online teilzunehmen.
 - Mehr Hygiene, mehr Online-Veranstaltungen.
 - Mehr Online-Angebote, Weiterbildungen, Tagesseminare usw. alles online
 - Mehr Menschen, die sich bewusst für die Ausbildung entscheiden und diese nicht als Lückenfüller nehmen.
 - Ich hoffe, dass die Hauswirtschaft sich endlich politisch positioniert und gesehen wird (v. a. im Gesundheitswesen).

F303: Welche Formen der Fortbildungen planen Sie für sich (und Ihr Team) dieses Jahr?

Tabelle 26: Gesamtübersicht der Antworten auf F303

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhaus		HDL		Aus- & Fortbildung		Unterricht
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.
Bisher sind keine Fortbildungen geplant.	7	23	3	27	1	17	11	44	3	17	4
Es sind eine oder mehrere Online-Fortbildungen geplant.	9	29	0	0	1	17	4	16	6	33	4
Es sind eine oder mehrere Präsenz-Fortbildungen geplant.	2	6	0	0	2	33	1	4	0	0	0
Es ist ein Mix aus Online- und Präsenz-Fortbildungen geplant.	13	42	8	73	2	33	9	36	9	50	3
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18	100	11

Anteil „E&S“, E&G“	KiTa/ Mittagsbetr.		Tagungshaus/ Hotel/ Pension		Freie Referentent.		Catering/ Mensa/ Cafeteria		Sonstige Berufsfelder		Gesamt	
	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.
36	1	11	1	17	1	25	1	20	4	20	37	25
36	4	44	3	50	2	50	1	20	4	20	38	26
0	1	11	0	0	0	0	1	20	3	15	10	7
27	3	33	2	33	1	25	2	40	9	45	61	42
100	9	100	6	100	4	100	5	100	20	100	146	100

F304: Zu welchen Themen planen Sie Fortbildungen für sich (und Ihr Team) dieses Jahr?

Einzelantworten auf F304: Zu welchen Themen planen Sie Fortbildungen für sich (und Ihr Team) dieses Jahr?

Senioreneinrichtung

- Pflichtfortbildung
- Regelfobis, welche jedes Jahr erbracht werden müssen
- Hygiene
- Arbeitssicherheit, Ergonomie, Infektionsschutz und Hygiene allgemein
- Hygiene, Infektionsschutz, Arbeitssicherheit
- Infektionsschutz, Erste Hilfe, Notfallmanagement, Brandschutz, Arbeitsschutz in Pflegeeinrichtungen
- Reinigung, Teamarbeit, Kommunikation
- Aufbau Hygienebeauftragte, Anrichten passierter Kost
- Pflichtschulungen
- Umgang mit Desinfektionsmittel, Schutzkleidung
- Reinigungstechniken, Leistungsverzeichnis für unsere Einrichtung
- Für alle vorgeschriebene Schulungen
- Arbeitssicherheit/Hygiene
- Hygiene (3)
- Ich bin zufrieden, wenn die Pflichtschulungen durchgeführt werden können.
- Hygiene, Umgang mit Demenz, Ernährung
- Die gesetzlich notwendigen
- Fortbildung zur Hygienefachkraft. Allgemeine Pflichtschulungen und HACCP für das Küchenpersonal
- Eine umfangreiche Hygieneschulung
- Wir bieten eine breite Palette an Fortbildungen an.
- Rückenschonendes Arbeiten in der Reinigung, Aktualisierung Desinfektor und Hygienethemen
- Desinfektion

-
- Hygiene allgemein und rationelles Arbeiten
 - Pflichtschulungen, Fortbildung Köche (leider wenig Angebot), Hygiene, Supervision
 - Hygiene, Küchenabläufe

Behinderteneinrichtung

- Standard Hygienemaßnahmen bei Corona und Viruserkrankungen
- Rechtsgrundlagen und Verordnungen in der Hauswirtschaft, Umgang mit PSA, Sensibilisierung Infektionsprophylaxe
- Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit, Hygiene
- Arbeiten und Leben in der Krise
- Mix aus jährlichen Pflichtschulungen, eventuell Ausbildung Ersthelfer
- Pflichtunterweisung zum Arbeitsschutz, IfsG-Folgeunterweisungen, ständig Up-to-Date-Sein bezüglich Coronaregeln in unserer Einrichtung
- Regelbelehrungen

Krankenhaus

- ASA, Hygiene, Datenschutz
- Hygiene
- Intensivere Hygieneschulungen (auf Corona bezogen)
- Kräuterpädagoge und diätisch geschulter Koch
- Umgang mit Onlineveranstaltungen; Kennenlernen neuer Vernetzungssoftware

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Demenz, Kommunikation
- Hygiene Vorschriften
- Weiterbildung zur Referentin
- Helferkreisschulung, Meistervorbereitungskurs
- Ich bin selbständig, Referentenschulung, HOT-Seminar, Fortbildung im Bereich Ernährung
- Themen der Arbeitssicherheit für den gesamten Betrieb
- Hygiene, Erste Hilfe und Eigenschutz
- Umgang mit älteren Menschen in der Coronazeit
- Umgang mit Menschen mit Behinderung und deren Angehörigen
- Keine Planung bisher

- Alltagsbegleitung, Hygienemaßnahmen Corona.
- Erste Hilfe
- Erste Hilfe, Reinigung, Arbeitssicherheit
- Demenz, Resilienz, Hygiene, Infektionsschutz
- Wirksamkeit verschiedener Hygienekonzepte in Privathaushalten

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Didaktik, Hygiene u.a.
- Innovationen am Gerätemarkt
- Nachhaltigkeit, EDV Anwendungen
- Methodik
- Digitalisierung
- Persönlichkeitsbildung,
- Keine coronaspezifischen Fortbildungen
- Ernährung, Nachhaltigkeit
- Gehobene Nahrungszubereitung, Tipps und Anregungen, auch arbeitswirtschaftlich
- Umsetzung der Novellierung

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Ernährung
- Hygiene
- PC-Online Schulungen ausbauen
- Digitaler Unterricht im Fach EG (da wir keine Praxis ausüben dürfen im digitalen Unterricht, ist dieser Punkt wichtig)

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Mitarbeiterführung, digitale Kompetenzen
- Infektionsschutz, Umgang mit Krisen
- Infektionsschutz, Hauswirtschaft 4.0
- Excel, Digitalisierung, Umgang mit psy. Belastungen
- Kalkulation, Einsatz von Bio-Lebensmitteln
- Alles, was mit Ernährung und Reinigung vom Arbeitgeber angeboten wird.

-
- Arbeitssicherheit, 4-Farben-System und Reinigungstextilien, Verschiedene Reinigungsarten und Desinfektion, Austausch im Plenum

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Hygiene, Schädlinge, Arbeitssicherheit
- Meister
- Mitarbeiter richtig fordern und fördern; kollegiale Beratung aufbauen

Freie Referententätigkeit

- Online-Kurse Kochvorführungen
- Demenz, Erste-Hilfe-Kurs, Erste-Hilfe-Kurs für Babys und Kleinkinder. hauswirtschaftliche Weiterbildungen durch die ÄELF
- Weiß ich noch nicht

Catering/ Mensa/ Kantine

- Jahres-Fachtagung des Amtes für Landwirtschaft, Folgebelehrung zum IfSG.
- Hygiene, Arbeitstechniken, neue Geräte

Sonstige Berufsfelder

- Nachhaltigkeit – Zukunftsaussichten „Urlaub auf dem Bauernhof“
- Umgang mit Covid-19-Antigen-Schnelltests
- Geräteschulungen
- Teambildung (war bereits geplant), Gesprächsführung (für mich, hat bereits begonnen)
- Train the Trainer; Buchhaltung; Kochkurse; unternehmerisches Denken
- Umgang mit Corona in Bezug auf Arbeitsstelle und Hofladen. Ernährungsfachfrauenfortbildung, Crowdfunding
- Händehygiene, Auffrischung des HACCP, Lebensmittelhygiene
- Videokonferenzen
- Reinigungsfortbildungen, Fortbildung im Thema Resilienz, Hygieneschulungen
- Psychische Erkrankungen, Führungskraft-Seminar
- Hygiene, Reinigung, Kinesthetics
- Hygiene, Teambuilding
- Müll – Alternativen zu Plastikverpackungen
- Hygiene, Ergonomie, Arbeitssicherheit ...

F305: Wie hat die Pandemie die Einstellung neuer Auszubildender in Ihrem Betrieb beeinflusst?

Tabelle 27: Gesamtübersicht der Antworten auf F305

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderten-einrichtung		Krankenhaus		HDL		Aus- & Fortbildung	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
Antwortmöglichkeit										
Wir bilden nicht aus.	0	0	5	45	0	0	17	98	8	44
Wir haben keine neuen Auszubildenden eingestellt, obwohl wir in den Jahren zuvor ausgebildet hatten.	11	35	0	0	2	33	0	0	0	0
Wir haben keine geeigneten Kandidaten gefunden.	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Wir haben pandemiebedingt weniger/ keine neuen Auszubildenden eingestellt.	3	10	1	9	1	17	0	0	1	6
Wir haben in ausgewählten Berufszweigen/ Abteilungen keine neuen Auszubildenden eingestellt.	5	16	0	0	1	17	0	0	0	0
Wir haben in allen Berufszweigen/ Abteilungen mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Wir haben in bestimmten Berufszweigen/ Abteilungen mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0
Die Pandemie hat auf die Einstellung neuer Auszubildender keinen oder geringen Einfluss gehabt.	7	23	3	27	0	0	0	0	3	17
Wir haben aus sonstigen Gründen weniger oder mehr neue Auszubildende eingestellt als in den Vorjahren.	1	3	0	0	2	33	0	0	0	0
Das weiß ich nicht.	0	0	1	9	0	0	0	0	3	17
Keine Antwort	1	3	1	9	0	0	8	32	3	17
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18	100

Unterricht „E&S“, „E&G“		KiTa/ Mittagsbetr.		Tagungshaus/ Hotel/ Pension		Freie Referententätigkeit		Catering/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfelder		Gesamt	
Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
3	27	4	44	1	17	2	50	3	60	11	55	54	37
1	9	0	0	0	0	0	0	0		1	5	15	10
0	0	1	11	3	50	0	0	0	0	0	0	5	3
1	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	7	5

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	2	1
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
0	0	1	11	1	17	1	25	1	20	3	15	20	14
0	0	0	0	1	17	0	0	0	0	1	5	5	3
2	18	1	11	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5
4	36	2	22	0	0	1	25	1	20	2	10	23	16
11	100	9	100	6	100	4	100	5	100	20	100	146	100

F401: In welchem Bereich sind Sie beruflich tätig?

Tabelle 28: Gesamtübersicht der Antworten auf F401

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhaus		HWD		Aus- u. Fortbildung
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.
Mein Berufsfeld	31	21	11	8	6	4	25	17	18

Sonstige Berufsfelder

- Beherbergungsbetrieb Urlaub auf dem Bauernhof
- Wohnungslosenhilfe
- Leitung Hauswirtschaftlicher Bereich für 44 Privatschulen
- Hofladen, Direktvermarktung
- Hospiz
- Therapieeinrichtung für Suchtkranke
- Abteilungsleitung Ernährung und Versorgung in einer sozialen Einrichtung mit unterschiedlichen Arbeitsfeldern
- Selbständige hauswirtschaftliche Beratung für Privathaushalte, VHS und zunehmend Unternehmen
- Hauswirtschaftlicher Unternehmer-Haushalt
- Hofladen
- Psychiatrische Einrichtung/Wohnheim
- Ich bin für mehrere soziale Einrichtungen tätig
- Wohnungslosenhilfe

Kategorie	Unterricht t „E&S“, „E&G“		Kita/ Mittagsbe rt.		Tagungsha us/ Hotel/ Pension		Freie Referententätig keit		Caterin g/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfeld er *		Gesamt		
	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
1		11	8	9	6	6	4	4	3	5	3	20	1	146	10
2													5		0

- Wohnhaus für psychisch erkrankte Menschen
- Übergangseinrichtung für wohnungslose Frauen.
- Gastronomie
- Beratung und Hotel
- Rehabilitation
- Gesundheitswesen (Kliniken und Pflegeeinrichtungen)

F402: In welcher Position sind Sie tätig?

Einzelantworten auf F402: In welcher Position sind Sie tätig? (z. B. Hauswirtschaftsleitung, Lehrkraft, Unternehmerin, etc.)

Senioreneinrichtung

- HWL (21x)
- Betreuung
- HWL und Hygienebeauftragte sowie QM allgemein
- Küchenleitung (2x)
- Stellv. HWL
- HW- und Küchenleitung (2x)
- HW- und Küchenleitung, stellv. Einrichtungsleitung
- Küchenleitung
- Hygienemanagement, Fortbildungen und Arbeitsschutz

Behinderteneinrichtung

- HWL (3x)
- HWL/ Hygienebeauftragte HWS
- Hauswirtschafterin (3x)
- Hauswirtschafterin / Meisteranwärterin
- Leiterin des Dienstes
- HWL, KL und Hygienebeauftragte
- Fachkraft im Leitungsteam, stellv. Hygienebeauftragte, HSEQ-Beauftragte

Krankenhaus

- HWL (4x)
- Bereichsleitung
- Objektleitung Hauswirtschaftlicher Dienst
- Küchenchef und Hauswirtschaftslehre in einer Realschule

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Unternehmerin (9x)
- Geschäftsführerin (2x)

- Leitung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

- Hauswirtschafterin

- Beratend für Fachentwicklung Hauswirtschaft

- Haushaltshilfe als Erzieherin

- Teamleitung

- Selbstständige Unternehmerin (3x)

- Soloselbständige

- Unternehmerin, Meisterin der Hauswirtschaft

Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

- Selbständige hauswirtschaftliche Dienstleisterin

- Kleinunternehmerin

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Lehrkraft (7x)

- Lehrkraft / Ausbilderin

- Ausbilderin Reha-Bereich für Fachpraktiker Hauswirtschaft und Fachpraktiker Küche beim Bildungsträger, Fachlehrkraft in Berufsvorbereitungslehrgang

- Leitung Berufsbildung, Lehrkraft

- Leitung (2x)

- Bildungsberaterin

- Lehrkraft und Schulleitung

- Schulleitung

- Freiberufliche Referentin

- Lehrkraft und HW-Leitung

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Lehrkraft (8x)

- Dozentin

- Fachoberlehrerin EG

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Stellv. Betriebsleitung, Leitung Qualifizierung
- Fachanleiterin
- Personaleinteilung
- Leitung
- Lebensmittelbeschaffung für Kitas, Mittagsverpflegung in Kitas
- Hauswirtschaftsleitung
- Reinigungskraft
- Regionale HBL

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- HWL (4x)
- Hauswirtschafterin
- Hauswirtschaftliche Betriebsleitung mit Buch- und Lohnkostenführung

Freie Referententätigkeit

- Hauswirtschaftsmeisterin
- Einzelunternehmen, ich bin für alles zuständig. Ich arbeite außerdem als Referentin für das regionale AELF (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)

Catering/ Mensa/ Kantine

- Bereichsleitung
- Küchenleitung
- Hauswirtschaftsmeisterin
- Kantinenleitung
- Hauswirtschaftliche Fachanleiterin

Sonstige Berufsfelder

- Hauswirtschaftsleitung (7x)
- Unternehmerin
- Chefin
- Abteilungsleitung – Hauswirtschaftsleitung
- Selbständige hauswirtschaftliche Unternehmerin

-
- Ausbilderin
 - Unternehmerin, Lehrkraft
 - Regionalleitung
 - Hauswirtschaftliche Betriebsleitung
 - Leitung
 - Unternehmerin; Hausdame
 - Leitung Hauswirtschaft
 - Stabsstelle des Trägers

F403: Welchen höchsten Berufsabschluss haben Sie?

Tabelle 29: Gesamtübersicht der Antworten auf F403

Einfache Nennung (N=146)	Senioreneinrichtung		Behinderteneinrichtung		Krankenhaus		HDL		Aus- & Fortbildung	
	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
Hauswirtschafter/in	1	3	1	9	1	17	5	20	1	6
Techniker/in Ernährungs- und Versorgungsmanagement	2	6	0	0	1	17	0	0	0	0
Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement oder gleichwertiger Abschluss	13	42	3	27	3	50	1	4	5	28
Meister/in der Hauswirtschaft	13	42	3	27	1	17	11	44	7	39
Anderer Abschluss*	2	6	3	27	0	0	7	28	5	28
Keine Antwort	0	0	1	9	0	0	1	4	0	0
Gesamt	31	100	11	100	6	100	25	100	18	100

Unterricht „E&S“, „E&G“		Kita/ Mittagsbetr.		Tagungshaus/ Hotel/ Pension		Freie Ref.		Catering/ Mensa/ Kantine		Sonstige Berufsfelder		Gesamt	
Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%	Anz.	%
1	9	0	0	1	17	1	25	0	0	0	0	12	8
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	4	3
1	9	4	44	3	50	0	0	0	0	4	20	37	25
2	18	3	33	1	17	3	75	4	80	8	40	56	38
6	55	2	22	1	17	0	0	1	20	7	35	34	23
1	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2
11	100	9	100	6	100	4	100	5	100	20	100	146	100

Einzelantworten auf F403: Welchen höchsten Berufsabschluss haben Sie?

Senioreneinrichtung

- Agrartechnikerin für Hauswirtschaft und Ernährung mit Ausbilderbefähigung
- Dipl. Öcotrophologin (FH)

Behinderteneinrichtung

- Sozialarbeiter
- Hochschulabschluss

Krankenhaus

- Keine Antworten vorhanden

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen (im Privathaushalt)

- Fachhauswirtschafterin
- Facility Management FH
- Meisterin in einem anderen Ausbildungsberuf
- Fachhauswirtschafterin Fortbildung zur Demenzfachkraft
- Bürokauffrau
- Technikerin in Fachrichtung Hauswirtschaft und Ernährung

Unterricht in Aus- und Fortbildung in der Hauswirtschaft

- Diplomökotrophologin
- 2. Staatsexamen (Lehramt)
- Studium Ökotrophologie
- Hochschulabschluss

Unterricht „Ernährung und Soziales“ oder „Ernährung und Gesundheit“ an allgemeinbildenden Schulen

- Lehramtsstudium / Ernährungswissenschaften und Wirtschaftswissenschaften
- Staatsexamen für das LA an Realschule
- 2. Staatsexamen (2x)
- Fachlehrerin für Hauswirtschaft

Kindertagesstätten/ Mittagsbetreuung

- Ökotrophologe
- M.Sc. Ernährungswissenschaften

Tagungshaus/ Hotel/ Pension

- Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Freie Referententätigkeit

- Keine Antworten vorhanden

Catering/ Mensa/ Kantine

- Keine Antworten vorhanden

Sonstige Berufsfelder

- Dorfhelferin und Meisterin der Hauswirtschaft
- Hauswirtschaftliche Betriebsleitung
- Betriebswirtin (HWK) und Hauswirtschafterin
- Dorfhelferin
- HWL, Desinfektorin, Einrichtungsleitung nach AV Pflwegewog

Quellenverzeichnis

BAGSO Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen (2020a): Zur verfassungsrechtlichen Beurteilung von Besuchs- und Ausgangsbeschränkungen in Alten- und Pflegeheimen aus Anlass der COVID-19-Pandemie. Rechtsgutachten, erstattet von Prof. Dr. Friedhelm Hufen, November 2020. <https://www.bagso.de/publikationen/stellungnahme/rechtsgutachten-besuche-in-pflegeheimen/> (Letzter Zugriff am 13.05.2021).

BAGSO Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenorganisationen (2020b): Soziale Teilhabe von Menschen in Alten- und Pflegeheimen auch unter Corona-Bedingungen sicherstellen. Stellungnahme vom Dezember 2020. <https://www.bagso.de/publikationen/stellungnahme/soziale-teilhabe-in-pflegeheimen-sicherstellen/> (Letzter Zugriff am 13.05.2021).

Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege (2021): Krankenhäuser in Bayern, <https://www.stmgp.bayern.de/gesundheitsversorgung/krankenhaeuser/krankenhaeuser-in-bayern/> (Letzter Zugriff am 09.05.2021)

dgh Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (2012): Den Alltag leben! Hauswirtschaftliche Betreuung. Ein innovativer Weg für soziale Einrichtungen und Dienste, Osnabrück. https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/600_Publikationen/640_Hauswirtschaftl_Betreuung_Versorgung/dgh_Den_Alltag_leben_2012.pdf (Letzter Zugriff am 14.05.2021)

DGP Deutsche Gesellschaft für Pflegewissenschaft (Hrsg.) (2020): S1-Leitlinie „Soziale Teilhabe und Lebensqualität in der stationären Altenhilfe unter den Bedingungen der Covid-19 Pandemie“. Am 10.08.2020 durch die AWMF angenommen, AWMF Registernummer 184-001. Langfassung. https://www.awmf.org/uploads/tx_szleitlinien/184-001l_S1_Soz_Teilhabe_Lebensqualitaet_stat_Altenhilfe_Covid-19_2020-10_1.pdf (Letzter Zugriff am 14.05.2021).

DHWiR Deutscher Hauswirtschaftsrat (2020): Hintergrundinformationen zu den Leistungen der Hauswirtschaft in der Corona-Pandemie. Pressemitteilung vom 29.04.2020. <https://www.hauswirtschaftsrat.de/download/2020-4-29-Hauswirtschaft-ist-systemrelevant.pdf>, (Letzter Zugriff am 12.05.2021)

KoHW Bayerisches Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (2020): Der hauswirtschaftliche Arbeitsmarkt in Zeiten der Corona-Pandemie. Ergebnisse zur Umfrage, Stand August 2020. https://www.stmelf.bayern.de/mam/cms01/berufsbildung/dateien/barrierefrei_der_hw_arbeitsmarkt_in_zeiten_der_corona-pandemie.pdf (Letzter Zugriff am 16.04.2021)

LAG HW Nds. Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen (2020): Kein Leben ohne Hauswirtschaft – Wünsche der LAG HW Nds. an die niedersächsische Politik. Positionspapier vom Juli 2020. <https://www.lag-hw-nds.de/pdf/positionspapier-lag-hw-nds-2020-07.pdf> (Letzter Zugriff am 12.05.2021).

Malteser (2021): Leben und Einsamkeit im Alter. Fakten zu einem immer wichtiger werdenden gesellschaftlichen Problem. <https://www.malteser.de/miteinander-fuereinander/forsa-umfrage.html> (Letzter Zugriff am 08.05.2021).

Ndjeka, Sean; Gnilka, Nadja; Auweiler, Lina; Swierczynna, Sebastian; Sennlaub, Angelika (2020): Leben und Arbeiten im Pflegeheim mit Corona. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2020), ISSN 2626-0913, DOI: 10.23782/HUW_18_2020

rhw Rationelle Hauswirtschaft online (2020): Hauswirtschaft ist systemrelevant – Branchen-Stimmen. 15.04.2020. <https://www.rhwonline.de/hauswirtschaft-ist-systemrelevant-branchen-stimmen/> (Letzter Zugriff am 12.05.2021)

RND Redaktionsnetzwerk Deutschland (2020): Studie: Medizinisches Personal hat besonders hohes Risiko schwer an Corona zu erkranken. Meldung vom 14.12.2020. <https://www.rnd.de/gesundheit/corona-studie-risiko-fur-schwere-erkrankung-bei-arzten-und-pflegern-besonders-hoch-D3MQSWMBWVK6X3G5255JDX4Y24.html>, (Letzter Zugriff am 16.04.2021).

Schubarth, Wilfried (2020): „Wir wollen wieder in die Schule“ – Schule als sozialen Ort (wieder) entdecken. Bundeszentrale für politische Bildung vom 28.10.2020. <https://www.bpb.de/gesellschaft/bildung/zukunft-bildung/318607/schule-als-sozialer-ort> (Letzter Zugriff am 08.05.2021).

Statistisches Bundesamt (2019): Krankenhäuser 2019 nach Trägern und Bundesländern, Stand 04.02.2021, <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Krankenhaeuser/Tabellen/eckzahlen-krankenhaeuser.html;jsessionid=035726390E8619BE3966FB-B14E3AB68D.live721> (Letzter Zugriff am 09.05.2021).

WidO Wissenschaftliches Institut der AOK (2020): Krankschreibungen wegen Covid-19: Erziehungs- und Gesundheitsberufe am stärksten betroffen. Pressemitteilung, veröffentlicht am 21.12.2020. https://www.wido.de/fileadmin/Dateien/Dokumente/News/Pressemitteilungen/2020/wido_pra_pm_krankschreibungen_wegen_covid-19_211220.pdf (Letzter Zugriff am 16.04.2021).

Bagso-Empfehlungen und S1 Leitlinie zur Teilhabe.
<https://www.bagso.de/publikationen/stellungnahme/soziale-teilhabe-in-pflegeheimen-sicherstellen/> 13.5.2021
<https://www.bagso.de/publikationen/stellungnahme/rechtsgutachten-besuche-in-pflegeheimen/>.

Deutsche Gesellschaft für Pflegewissenschaft (Hrsg.) (2020). S1 Leitlinie – Soziale Teilhabe und Lebensqualität in der stationären Altenhilfe unter den Bedingungen der COVID-19-Pandemie – Langfassung – AWMF Registernummer 184–001. https://www.awmf.org/uploads/tx_szleitlinien/184-001l_S1_Soz_Teilhabe_Lebensqualitaet_stat_Altenhilfe_Covid-19_2020-10_1.pdf

Impressum

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW)

Falkenhof 3, 91746 Weidenbach

poststelle@kohw.bayern.de | www.hauswirtschaft.bayern.de

Stand: Juli 2021

Redaktion: KoHW – Bereich Arbeitsmarkt und Gesellschaft

Bildnachweis: KoHW (Titelbild), S. 8 (Anette Kradisch/Berufenet)

Gestaltung: CMS – Cross Media Solutions GmbH, Würzburg | Kompetenzzentrum Hauswirtschaft

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



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