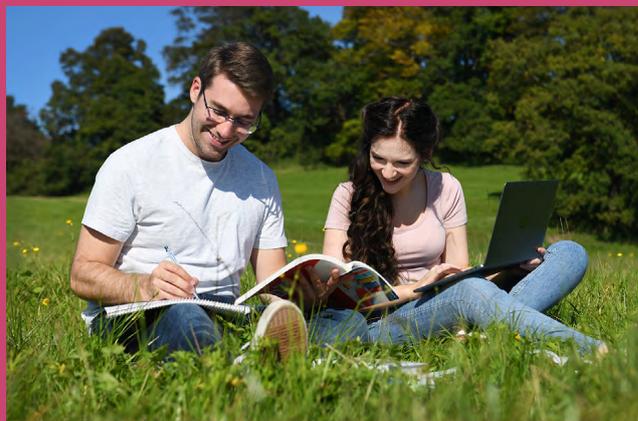


Wissensmanagement
und Kommunikation



Arbeitsmarkt
und Gesellschaft



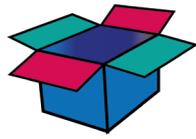
innovativ und praxisnah

5 Jahre

**Kompetenzzentrum
Hauswirtschaft**

KoHW

2023 in Zahlen



385

Materialkisten für unser
Kita-Aktionsprogramm
ALLES IN ORDNUNG
versandt



189

Ambulante hauswirtschaftliche
Dienstleistungsunternehmen
und **87 Beratungsstellen**
in Bayern nahmen an
unserer Umfrage teil

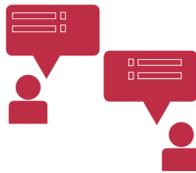
571

versandte **Materialien** zu
Alltagskompetenzen –
Schule fürs Leben



200

Teilnehmende beim Start der
Online-Weiterbildungsreihe
KnOw-HoW Hauswirtschaft



21.000

Besucherinnen und Besucher
bei der
Messe Altenpflege in Nürnberg

60

Teilnehmende bei der
Online-Tagung
Meet the Prof



35.000

Gäste in Triesdorf beim **Johannitag**
mit Jubiläumsveranstaltungen
5 Jahre KoHW
110 Jahre Fachakademie
175 Jahre LLA



41

eingereichte Beiträge
zum **Wettbewerb**
Nachhaltig unterwegs im
hauswirtschaftlichen Betrieb

110

Teilnehmende beim
Symposium Hauswirtschaft
in Triesdorf

Inhaltsverzeichnis

5 Jahre KoHW – Eine Bilanz	4
Online-Umfrage 2019 und ihre Umsetzung	5
Befragung hauswirtschaftlicher Fach- und Lehrkräfte	7
Arbeitsschwerpunkte 2023	8
Stärkung hauswirtschaftlicher Alltagskompetenz	8
Kinder in Kindertagesstätten	8
Schülerinnen und Schüler allgemeinbildender Schulen	8
Gesellschaft	9
Wissenstransfer an Fach- und Führungskräfte sowie an Lehr- und Beratungskräfte der Hauswirtschaft	11
Zusammenarbeit mit Hochschulen und Universitäten	11
Fortbildungen für Lehrkräfte aus dem Kultusbereich	11
Fortbildungen für Kolleginnen der Ämter	11
E-Learning-Programme	12
Aufstiegsfortbildung	13
Tagungen und Weiterbildungsveranstaltungen	13
Altenpflege 2023	14
Newsletter für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte	15
Fachliche Anfragen	15
Stärkung des hauswirtschaftlichen Arbeitsmarktes	16
Wettbewerb „Nachhaltig unterwegs im hauswirtschaftlichen Betrieb“	16
Berufswerbung durch Botschafter der Hauswirtschaft	16
Hauswirtschaftliche Dienstleistungen	17
Ausblick	18

5 Jahre KoHW – Eine Bilanz

Im Juni 2018 nahm das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) seine Arbeit auf. Mit einem kleinen Team und vielen wechselnden Projektkräften ist es uns gelungen, ein Leuchtturm für die Hauswirtschaft zu werden.

Von Anfang an war es uns wichtig, unsere Arbeit am Bedarf und an den Wünschen unserer verschiedenen Zielgruppen zu orientieren.

Daher initiierten wir Umfragen und Abfragen von Erwartungen unter Lehr- und Fachkräften sowie der Bevölkerung.

Nach fünf Jahren lohnt es sich, auf diese Erwartungen zu schauen und eine erste Bilanz zu ziehen. Diese fällt positiv aus.



Das Team des
Kompetenzzentrums Hauswirtschaft
beim Symposium Hauswirtschaft 2023.

Online-Umfrage 2019 und ihre Umsetzung

Welche Informationen und Fähigkeiten brauchen junge Leute, um ihren Haushalt erfolgreich zu führen? Wie soll das Wissen an die junge Generation weitergegeben werden? Diese Fragen stellte das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft in seiner Online-Umfrage interessierten Bürgerinnen und Bürgern Anfang 2019. Aus den 1 151 Antworten formulierten wir zwölf Erkenntnisse. Jetzt blicken wir auf die Ergebnisse.

Erkenntnisse und Arbeitsauftrag	Umsetzung und Ergebnisse
1. Junge Menschen brauchen Wissen, denn sie wollen in ihrem Haushalt nachhaltig handeln.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tipps auf der Webseite zu Themen rund um Nachhaltigkeit im Privathaushalt ■ Online-Lernspiel „Nachhaltig zu Hause leben“ ■ Materialien für den Unterricht, die das Thema Nachhaltigkeit in den Bereichen Kleidungskonsum, Reinigung sowie Haushaltsführung aufgreifen.
2. Junge Menschen wollen im Haushalt anfallende Aufgaben zeiteffizient erledigen. Sie benötigen Informationen zum verantwortungsvollen Umgang mit Finanzen.	Unterrichtsmaterial „Immer gut bei Kasse“
3. Die Bevölkerung wünscht sich Wissen zum Umgang mit Lebensmitteln und zur gesunden Ernährung.	Aufgabe des Kompetenzzentrums für Ernährung
4. Junge Menschen benötigen Informationen zu den Themen Waschen, Reinigen, Ordnung halten sowie zum sinnvollen Einkauf.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Unterrichtsmaterialien zu den Themen Wäschepflege und Reinigung ■ Entwicklung von E-Learnings zu den Themen Wäschepflege, Reinigung und Geschirrspülen ■ Tipps auf der Webseite ■ verschiedene Vortragsunterlagen zur Nutzung durch Multiplikatoren in Online-Vorträgen
5. Junge Menschen brauchen Unterstützung, um sinnvolle und unbeeinflusste Kaufentscheidungen zu treffen. Sie wollen Dinge selbst herstellen und reparieren.	Materialerstellung für den Welttag 2024, u. a. verantwortungsbewusster Einkauf digitaler Geräte
6. Die Hauswirtschaft soll Antworten geben zur gleichberechtigten Aufteilung der Aufgaben in den Familien.	Vermittlung hauswirtschaftlicher Alltagskompetenzen an junge Menschen als Basis für diese Forderung

<p>7. Ziel muss es sein, hauswirtschaftliche Kompetenzen von klein auf erwerben zu können.</p> <p>8. Die Befragten wünschen sich zielgruppenspezifische Lernangebote. Möglichkeiten dafür bieten beispielsweise Intensivschulungen, abendliche Vorträge und Workshops.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mit dem Aktionsprogramm „Alles in Ordnung“ beginnen wir bereits im Kita-Bereich mit dem Thema „Hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen“. ■ „Ich helf zu Hause“ ist ein Unterrichtsprogramm, das zum Einsatz in der Grundschule entwickelt wurde. Es motiviert Kinder u. a. bei der Müllentsorgung, beim Tischdecken, beim Abwischen von Flächen und beim Geschirrspülen. ■ Für weiterbildende Schulen bieten wir Unterrichtsmaterial mit praktischer Ausrichtung zu verschiedenen Themen der Hauswirtschaft (Finanzen, Wäsche, Reinigung, Haushaltsführung). ■ Für junge Erwachsene entwickelten wir E-Learnings zu den Themen Wäschepflege und Reinigung. ■ Die Gesellschaft informieren wir auf unserer Website sowie über Online-Vorträge anlässlich des Welttags der Hauswirtschaft oder im „Forum Triesdorf“. ■ Wir arbeiten eng mit Kitas, Schulen und Hochschulen zusammen.
<p>9. Wissensvermittlung soll auch über Apps und soziale Netzwerke stattfinden. Sprache und Inhalte müssen sich nach den jungen Menschen richten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mit der Entwicklung eines Online-Lernspiels liegt ein niederschwelliges Angebot zur Vermittlung hauswirtschaftlicher Kompetenzen vor. ■ Fünf E-Learnings zu verschiedenen hauswirtschaftlichen Themen vermitteln im Unterricht auf spielerische Art und Weise Alltagskompetenz. ■ Die Materialien nutzen Audiodateien und Video-clips, um Wissen anschaulich zu vermitteln.
<p>10. Damit Wissen in die Tat umgesetzt wird, sollte es praxisorientiert und spielerisch vermittelt werden.</p>	<p>Unsere Materialien vermitteln hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen immer mit spielerischen und praxisorientierten Elementen. Die Selbsttätigkeit steht dabei im Mittelpunkt.</p>
<p>11. Vorbilder aus Familie und öffentlichem Leben sind eine große Ressource für die Vermittlung von hauswirtschaftlichem Wissen und Fähigkeiten.</p>	<p>Auf unserer Internetseite, bei Regionalmessen oder in sozialen Netzwerken geben junge hauswirtschaftliche Fachkräfte ihr Fachwissen weiter und sorgen so für ein positives Image der Hauswirtschaft.</p>
<p>12. Es besteht ein enormer Bedarf an neutralen Informationen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wir greifen aktuelle Fragestellungen auf, recherchieren und kontaktieren Hochschulen, Landes- und Bundesinstitute. ■ Die unabhängigen und fachlich fundierten Ergebnisse geben wir weiter an Fachkräfte in hauswirtschaftlichen Betrieben, an Lehrkräfte und an die Gesellschaft.

Befragung hauswirtschaftlicher Fach- und Lehrkräfte

Auch Fach und Lehrkräfte aus hauswirtschaftlichen Betrieben, an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) sowie in beruflichen Schulen wurden nach ihren Erwartungen an das KoHW gefragt.



Die Fach- und Lehrkräfte wünschten sich ...

- fachliche Fortbildungen über Veranstaltungen oder Artikel auf der Website. Wichtig ist den Fachkräften, dass Informationen leicht auffindbar, leicht zugänglich sowie auf dem aktuellen Stand sind.
- Unterlagen für Multiplikatoren: Gewünscht wird (Unterrichts)-Material für Schulen, für die Meisterfortbildung, für die Erwachsenenbildung oder zur Alltagsbewältigung.
- Unterstützung bei der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, besonders anlässlich des Welttags der Hauswirtschaft
- Aufbereitung des hauswirtschaftlichen Wissens für die junge Generation: Dazu sollten relevante Themen wie z. B. Reinigung und Haushaltsbuchführung mit der Nachhaltigkeit verknüpft werden.
- Einsatz für das Berufsfeld Hauswirtschaft: Neben einer Imagekampagne für die Hauswirtschaft sollte das KoHW vor allem Unternehmerinnen unterstützen und Ausbilderinnen und Ausbilder begleiten.

Unsere Ergebnisse

Es entstanden regelmäßig stattfindende Fortbildungsformate: Symposium Hauswirtschaft, Meet the Prof, das Online-Format „KnOw-HoW Hauswirtschaft“ sowie die Sommerakademie in Triesdorf.

Zur fachlichen Fortbildung veröffentlichen wir aktuelle Themen auf unserer Website und weisen in einem Newsletter regelmäßig auf Neuerungen hin.

Wir arbeiten daran, unsere Website noch stärker zu einer attraktiven Wissensplattform auszubauen. Dabei nutzen wir Wissen aus der Zusammenarbeit mit Hochschulen und Bundesinstituten.

Seit dem Frühjahr 2024 finden Interessierte auf unserer Website Interviews mit hauswirtschaftlichen Fachkräften aus erfolgreichen Betrieben als Podcast. So können sie Ideen für ihr eigenes Arbeitsleben entwickeln.

Die Erstellung der Meisterkompendien ist derzeit noch nicht abgeschlossen. Es konnten die Themen Qualitätsmanagement sowie Reinigen und Pflege von Textilien veröffentlicht werden. Aus dem Bereich Bauen und Wohnen sind Einzelthemen fertiggestellt.

Wir stellen den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) Materialien für Informationstage zur Verfügung. Die Materialien werden durch umfassende Fachinformationen, Einsatzideen sowie mögliche Presseartikel abgerundet.

Ein Fokus der vergangenen fünf Jahre lag auf dem Erstellen von Materialien für den Kita-Bereich sowie Unterrichtsmaterialien für die Projektwochen „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“. Die Materialien können von Multiplikatoren nach einer Schulung genutzt oder von Lehrkräften eingesetzt werden.

In diesem Rahmen entstanden ein Online-Spiel und E-Learnings, die hauswirtschaftliche Kernthemen spielerisch beleuchten und der jungen Generation Basiswissen vermitteln.

Mit der Botschafter-Kampagne „Entdecke, wie gut du bist“ legen wir einen Fokus auf die Berufsnachwuchsgewinnung.

Mit einer Umfrage unter HWD-Anbieterinnen erhoben wir Daten, um gezielt den Markt „Hauswirtschaftliche Dienstleistungen“ stärken zu können.

Ein Leitfaden zur Einführung eines Hausgemeinschaftskonzepts gibt Hilfestellung und zeigt Argumente für den Einsatz von hauswirtschaftlichem Fachpersonal. Besonders auf die Aufgabenübernahme von Betreuungstätigkeiten durch Hauswirtschaftlerinnen wird auf dieser Seite hingewiesen.

Fazit

Zahlreiche Rückmeldungen hauswirtschaftlicher Verbände, Fachkräfte sowie Kolleginnen und Kollegen zeigen, dass es uns in den letzten fünf Jahren gelungen ist, einen großen Teil der Erwartungen zu erfüllen.

Wir nehmen die Herausforderungen an, in noch offenen Bereichen aktiv zu werden und Bestehendes laufend zu aktualisieren.

Arbeitsschwerpunkte 2023

Stärkung hauswirtschaftlicher Alltagskompetenz



Kinder in Kindertagesstätten

Weitere 180 Einrichtungen wurden 2023 zum Kita-Aktionsprogramm ALLES IN ORDNUNG durch die Ansprechpartnerinnen an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geschult und vom KoHW mit Materialkisten ausgestattet.

Damit sind inzwischen insgesamt 613 Einrichtungen für das Aktionsprogramm qualifiziert.

Die Evaluierung zeigt, dass von den sieben Modulen am häufigsten die Themen Hygiene, Tischkultur, Nachhaltigkeit und Pflanzenpflege zur Umsetzung kommen.

Das Programm wird von den pädagogischen Fachkräften sehr positiv bewertet, lernen die Kinder doch, Verantwortung für sich selbst, ihre Mitmenschen und die Umwelt zu übernehmen.

Personalfuktuation, vermehrte Integrationsaufgaben und erhöhter bürokratischer Aufwand in den Kitas führen jedoch teilweise dazu, dass das Programm nicht im gewünschten Umfang umgesetzt werden kann.



Schülerinnen und Schüler allgemeinbildender Schulen

Für das Konzept „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“ des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus entwickelten wir ein Programm für die Grundschule. Mit dem Material „Ich helfe zu Hause“ bieten wir nun für alle Jahrgangsstufen der allgemeinbildenden Schulen Unterrichtsmaterial zum Thema Haushaltsführung an. Das Material eignet sich für Referierende und Lehrkräfte zum Einsatz in der 3. und 4. Jahrgangsstufe.

Das Lernprogramm „Ich helfe zu Hause“ vermittelt Schülerinnen und Schülern Alltagskompetenzen zu hauswirtschaftlichen Aufgaben in der eigenen Familie.

Zu den fünf Themenbereichen gehören: Flächen abwischen, Tisch decken, Tischregeln einhalten, Geschirrspüler einräumen und Abfall entsorgen.

Fachliche Hintergrundinformation, Stundenentwürfe mit methodischen Umsetzungsideen und ein Selbstlernprogramm zur Spülmaschinenbestückung ergänzen das Angebot. Das Programm kombiniert dabei analoge und digitale Elemente.



www.hauswirtschaft.bayern.de

Hallo, komm mit.
Wir räumen die Spülmaschine ein!



Für das Modul „Ich helfe zu Hause – als Spülmaschinen-Manager/in“ wurde ein digitales Lernprogramm entwickelt. Im Spiel führt Waschbär Fritz durch das Programm und hilft, eine Spülmaschine richtig zu beladen.

Das KoHW stellte in vier Online-Kursen bei Veranstaltungen des Staatsinstituts für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) und der Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung (ALP) Dillingen seine Materialien vor.

Zusätzlich boten die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 44 verschiedene Schulungen im Bereich der hauswirtschaftlichen Alltagskompetenzen an.

Das hatte Auswirkungen. Wir verschickten unsere Materialien im Jahr 2023 an 704 Schulen. Das ist eine Verdoppelung im Vergleich zum Vorjahr.



Gesellschaft

Online-Lernspiel „Nachhaltig zu Hause leben“

Im September 2023 ging der zweite Teil unseres Spiels „Nachhaltig zu Hause leben“ online. Das Spiel richtet sich an Jugendliche und junge Erwachsene, die ihr Wissen rund um Nachhaltigkeit im Haushalt testen möchten. Sie können sich in unserem Appartement nun umfassend zu Themen wie Kleidungskonsum, nachhaltige Reinigung, Wasserverbrauch, Abfallentsorgung und Energiesparen informieren. Außerdem beteiligte sich das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) mit einem Beitrag zum Thema Lebensmittelverschwendung. Das Spiel finden Interessierte hier: <https://nachhaltig-leben.bayern/>

Ausstellung zum Thema „Für den Notfall vorgesorgt“

Rund 35 000 Personen besuchten in diesem Jahr den Johannitag, bei dem das Bildungszentrum Triesdorf seinen 175. und die Fachakademie für Landwirtschaft, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement, ihren 110. Jahrestag feierten. Zu diesem Anlass haben wir uns gemeinsam mit der Fachakademie ein besonderes Programm einfallen lassen und mit elf verschiedenen hauswirtschaftlichen Verbänden eine Ausstellung zur hauswirtschaftlichen Bildung ins Leben gerufen.

Im Weißen Schloss konnte man Lehrbücher aus 110 Jahren hauswirtschaftliche Bildung durchblättern, aber auch einen Blick in die Zukunft wagen: Wie computergesteuerte Systeme hauswirtschaftliche Arbeiten erleichtern können, zeigte eine Ausstellung zu Reinigungsrobotern.



Beim Johannitag in Triesdorf informierten wir zum Thema „Notfallvorsorge“.

Radiobeiträge und Vortragsveranstaltungen

Im Dezember 2023 ging unser 50. Beitrag beim Radiosender „BR Schlager“ on air. In der Rubrik „Zu Hause wohlfühlen“ war unsere Expertise zu den Themen Life Hacks, Waschen, Reinigen und Spülen, Gartenmöbel pflegen und Energiesparen gefragt. Die jeweils aktuellen zwölf Folgen finden Interessierte auf unserer Webseite: [Nachhaltig handeln im Haushalt](#)

Mit einem Beitrag konnten wir im Bayern-2-Notizbuch auf Hygiene im Haushalt hinweisen.

Am Forum Triesdorf beteiligten wir uns mit einem Online-Vortrag zum Thema „Notfallvorsorge“.



Printmedien sowie Online-Nachrichtenportale

Das Bayerische Landwirtschaftliche Wochenblatt, das Burda-Verlagshaus sowie die Augsburgere Allgemeine Zeitung richteten Anfragen an das KoHW und druckten Beiträge zu verschiedenen hauswirtschaftlichen Fragestellungen ab. Auf diesem Weg stärkt das KoHW die hauswirtschaftliche Alltagskompetenz der Gesellschaft.





Wissenstransfer an Fach- und Führungskräfte sowie an Lehr- und Beratungskräfte der Hauswirtschaft

Zusammenarbeit mit Hochschulen und Universitäten

Um den Austausch mit Hochschulen zu vertiefen, beteiligt sich das KoHW am Beirat „Lebenslanges Lernen“ der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh).

Der Beirat wurde 2023 mit dem Ziel gegründet, vorhandene Aktivitäten im schulischen Bildungsbereich zu bündeln und Synergien zu nutzen.

Im Jahr 2023 beauftragte das KoHW Prof. Dr. Benjamin Eilts von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und Prof. Dr. Dirk Bockmühl von der Hochschule Rhein-Waal, Studien zu aktuellen Fragestellungen im Bereich Reinigung sowie zum Thema Wirksamkeit von effektiven Mikroorganismen zusammen zu fassen. Die Ergebnisse werden in Kürze präsentiert.

Bei der dgh-Tagung im September 2023 präsentierten wir unsere Ergebnisse des Wettbewerbs „Nachhaltig unterwegs im hauswirtschaftlichen Betrieb“.

Fortbildungen für Lehrkräfte aus dem Kulturbereich

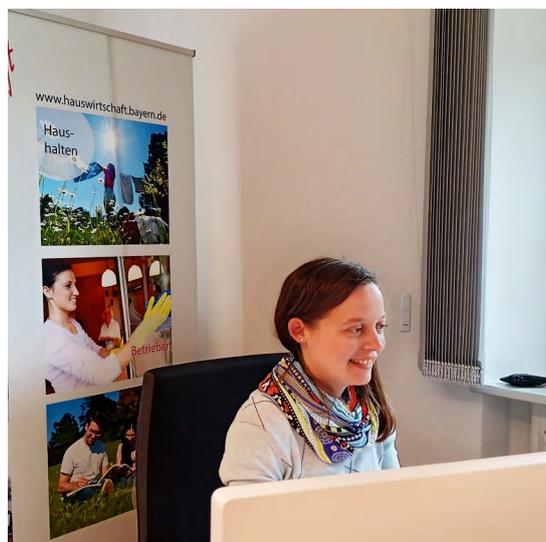
In enger Zusammenarbeit mit dem Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) sowie der Akademie für Lehrerfortbildung (ALP) in Dillingen stellten wir unsere Lernprogramme und Unterrichtsmaterialien auch Lehrkräften aus dem Kulturbereich vor. Veranstaltungen dieser beiden Organisationen sind für Lehrkräfte an bayerischen Schulen maßgeblich für die eigene Fortbildung. Insgesamt führten wir vier Online-Seminare für das ISB und die ALP durch.

Fortbildungen für Kolleginnen der Ämter

In enger Zusammenarbeit mit der Staatlichen Führungsakademie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (FüAk) beteiligen wir uns an den hauswirtschaftlichen Lehrgängen für die Kolleginnen der Ämter.

Dazu gehört eine Online-Reihe für Anwärtnerinnen, Referendarinnen und Referendare. In drei Veranstaltungen erhielten sie ein Wissens-Update zu den Themen Reinigung, Wäschepflege und nachhaltiger Konsum. Beim Lehrgang „Hauswirtschaftliche Dienstleistungen“ unterstützten wir die FüAk bei der Programmgestaltung und mit Fachvorträgen.

Im Lehrgang „Haushalts- und Finanzmanagement aktuell“ übernahmen wir Vortragstätigkeiten zum Thema „Update Reinigung“.



E-Learning-Programme

Seit 2022 führt das KoHW zusammen mit der Fachakademie für Ernährung- und Versorgungsmanagement für die Fachschulen für Ernährung und Haushaltsführung das Wahlpflichtmodul „Hauswirtschaftlicher Betrieb“ im Blended-Learning-Format durch.

Um den Studierenden die Selbstlernphasen zu erleichtern, hat das KoHW für den Unterrichtsinhalt „Qualitätsmanagement“ ein vierteiliges Selbstlernprogramm erstellt.



Das Programm stellt die Inhalte „Qualitätsmanagement in Küche und Wäscherei“ sowie Aspekte des Arbeitsschutzes anschaulich dar und ermöglicht einen Einblick in die Handhabung eines Qualitätsmanagements in der Praxis.

Für die allgemeinbildenden Schulen entwickelten wir die bereits beschriebene digitale Spülmaschine (vgl. [S. 9](#)).

Für junge Erwachsene und Jugendliche gibt es seit 2023 das Selbstlernprogramm „Reinigen – ich kann’s!“. Dieses E-Learning greift die verschiedenen Facetten des Reinigungsvorgangs auf. Willi Wisch begleitet die Lernenden durch das Programm und gibt Informationen zu Reinigungsmitteln und -utensilien, grundlegenden Reinigungstechniken sowie Hinweise zum Arbeitsschutz. Einfache Reinigungstechniken werden in kurzen Filmclips dargestellt.



REINIGUNG - FILM AB

Schau dir die Filme zur Reinigung an



Aufstiegsfortbildung

Für die Lehrgänge zur Vorbereitung auf die Meister-Prüfung in der Hauswirtschaft wurde das Kompendium zum Qualitätsmanagement neu herausgebracht. Das Kompendium zur Betriebs- und Unternehmensführung steht kurz vor der Veröffentlichung.

Tagungen und Weiterbildungsveranstaltungen

2023 organisierten wir die Fachtagungen „Meet the Prof“ und „Symposium Hauswirtschaft“.

Die Veranstaltungen richteten sich an hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Lehrkräfte und Multiplikatoren.

Während „Meet the Prof“ hauswirtschaftliche Themen von der wissenschaftlichen Seite betrachtet, bearbeiten die Referentinnen und Referenten beim Symposium Hauswirtschaft insbesondere Themen aus der hauswirtschaftlichen Berufspraxis.

Meet the Prof fand im Mai als Online-Veranstaltung statt. Rund 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer informierten sich zu den Forschungsthemen:

- „In der Schule fürs Leben lernen? Kompetenzen für Care-Arbeit aus der Perspektive der haushaltsbezogenen Bildung“ (Prof. Dr. Angelika Häußler, Pädagogische Hochschule Heidelberg)
- „Einblicke in die Arbeit des Kompetenzzentrums Haushaltswissenschaften“ (Ute Krüztmann, Kompetenzzentrum Haushaltswissenschaften; Fachhochschule Münster)
- „Nachhaltiger Konsum im Fokus der Wissenschaft“ (Prof. Dr. Jana Rückert-John, Hochschule Fulda)
- Smart Home (Prof. Dr. Jörg Andreaä, Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg)

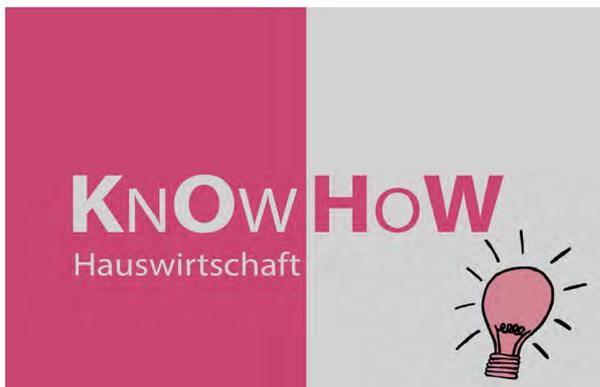
Den haushaltswissenschaftlichen Nachwuchs vertrat Wilhelmine Kalle von der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Sie präsentierte ihre Masterarbeit zum Thema „Technikberatung für ältere Personen in Privathaushalten“.

Wieder als Präsenzveranstaltung führten wir das **Symposium Hauswirtschaft** am 24. Oktober 2023 durch und feierten in diesem Rahmen mit rund 120 Teilnehmenden den fünften Geburtstag des KoHW.

Unsere Themen:

- Nachhaltigkeit im hauswirtschaftlichen Betrieb mit Christine Klöber (Selbstständige Unternehmensberaterin der Hauswirtschaft)
- Präsentation der Siegerbetriebe des Wettbewerbs „Nachhaltig unterwegs im hauswirtschaftlichen Betrieb“
- „Generation X, Y, Z – voneinander im Arbeitsalltag profitieren“ mit Kathrin Peters (Soziologin vom Institut Generationenforschung)
- Reinigung und Pflege von elastischen Böden mit Marcus Pinsel (Geschäftsführer einer Reinigungs-firma und Vorstand der Gebäudereiniger-Innung)





Mit unserem **KnOw-HoW Hauswirtschaft** starteten wir im März 2023 ein neues Online-Weiterbildungsformat für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte.

Einmal im Quartal laden wir Referentinnen und Referenten aus verschiedenen hauswirtschaftlichen Bereichen zu einem Vortrag ein und diskutieren gemeinsam im Anschluss aktuelle Fragen.

Themen im Jahr 2023 waren:

- Reinigen mit Mikrofasertüchern (Prof. Dr. Lutz Vossebein)
- Beleuchtung in sozialen Einrichtungen (Prof. Dr. Angelika Sennlaub)
- Professionell durchgeführte Reinigungsdienstleistungen in sozialen Einrichtungen (Martina Schäfer, dgh)
- Abfallvermeidung in hauswirtschaftlichen Einrichtungen, Praxisbeiträge mit anschließender Diskussionsrunde

Altenpflege 2023

Gemeinsam mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) präsentierten wir während der Fachmesse Altenpflege die Hauswirtschaft als Kompetenzpartnerin der Pflege.

21 000 Besucher kamen zur ersten Präsenzmesse nach der Corona-Pandemie nach Nürnberg. Am gemeinsamen Messestand des KoHW und des KERN konnten sich die Besucher über die Angebote beider Kompetenzzentren informieren und erhielten fachliche Informationen zu Verpflegung, Berufsausbildung sowie zum Hausgemeinschaftskonzept. Mit einem Gewinnspiel legten wir den Fokus auf Themenbereiche der Hauswirtschaft und zeigten so die Bedeutung der Hauswirtschaft in der Pflege auf.

Zudem beteiligten wir uns mit drei Vorträgen im Vortragsforum am Programm:

- Ich kann's noch! – Hauswirtschaftliche Aktivierung von Pflegebedürftigen
- Zu Hause gut versorgt alt werden – Wie steht es um die Angebote hauswirtschaftlicher Dienstleistungen in Bayern?
- Qualitätsmanagement: hilfreich, machbar, motivierend



Zusätzlich moderierte Judith Regler-Keitel die Podiumsdiskussion „Pflege, Hauswirtschaft, Küche – als multiprofessionelles Team in die Zukunft“. Gesprächspartner waren Annemarie Fajardo, die Vizepräsidentin des Deutschen Pflegerats e. V. Berlin, Dr. Bernhard Opolony, Ministerialdirigent im StMGP, Prof. Dr. Angelika Sennlaub, Vorsitzende der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) sowie Prof. Dr. Dorothee Volkert, Professorin für klinische Ernährung im Alter.



Newsletter für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Rund sechsmal im Jahr erscheint unser Newsletter für Fach- und Führungskräfte. Seit 2021 greifen wir darin auch immer wieder Themen auf, die sich an die Gesellschaft richten. Der Newsletter informiert in regelmäßigen Abständen über:

- unsere abgeschlossenen und laufenden Projekte
- aktuelle Forschungsergebnisse im Bereich der Haushaltswissenschaften
- Entwicklungen im hauswirtschaftlichen Arbeitsmarkt
- neue Beiträge im Bereich der hauswirtschaftlichen Berufswerbung
- Veranstaltungen des KoHW und seiner Kooperationspartner

Der Newsletter hat mehr als 1 700 Abonnenten (Stand: März 2024).

Interessierte können den Newsletter auf unserer Webseite kostenlos anfordern:

[Newsletter-Abonnement](#)

Fachliche Anfragen

Über das Jahr hinweg erreichen uns zahlreiche fachspezifische Anfragen. Schwerpunkte im Jahr 2023 waren Hygiene im Haushalt, Fleckenentfernung bei unterschiedlichen Materialien, Energiespartipps im Haushalt sowie Fragen zur Anerkennung hauswirtschaftlicher Dienstleistungsangebote beim Landesamt für Pflege.





Stärkung des hauswirtschaftlichen Arbeitsmarktes

Wettbewerb „Nachhaltig unterwegs im hauswirtschaftlichen Betrieb“

Am 12. Juli 2023 fand im festlichen Rahmen am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus die Preisverleihung zum Wettbewerb „Nachhaltig unterwegs im hauswirtschaftlichen Betrieb“ statt. 41 Einsendungen gaben einen vielseitigen Einblick in die Leistungen der professionellen Hauswirtschaft im Bereich der Nachhaltigkeit.



Die von der achtköpfigen Jury ausgewählten drei Siegerbetriebe wurden von Abteilungsleiter Dr. Maximilian Wohlgtschaft mit je 1 000 Euro Preisgeld ausgezeichnet:

- **Regensburg SeniorenStift gemeinnützige GmbH Bürgerheim Kumpfmühl:** Das Seniorenstift setzt alle drei Säulen der Nachhaltigkeit auf vielfältige Weise um und punktet besonders mit den sozialen Aspekten.
- **Evangelische Montessori-Kindertagesstätte der Erlöserkirche, Würzburg-Zellerau:** In der Kindertagesstätte Würzburg-Zellerau kooperiert die Hauswirtschaft eng mit der Pädagogik. Kinder erleben dort Nachhaltigkeit als tägliche Routine und erwerben somit zugleich hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen.

- **Schulkantine PiKant am Gymnasium Münchberg:** Die Hauswirtschaftsmeisterin überzeugte mit ihrem Team mit einem Konzept zur Plastikmüllreduktion.

Die Betriebe stellten sich beim Symposium Hauswirtschaft vor.

Die eingesandten Beiträge werden aktuell fachlich fundiert und zielgruppengerecht für unsere Online-Wissensplattform als Podcast oder Infotext aufbereitet. Interessierte finden diese hier: [Nachhaltigkeit im hauswirtschaftlichen Betrieb](#).

Berufswerbung durch Botschafter der Hauswirtschaft

Beinahe 40 Beiträge unserer Botschafterinnen und Botschafter finden sich unterdessen auf der Webseite der Kampagne „Entdecke, wie gut du bist – Deine Botschafter der Hauswirtschaft“. Hier berichten sie aus dem Schul- und Berufsalltag und geben Tipps, z. B. zur saisonalen Dekoration und zu Gerichten mit regionalen Produkten. Ziel der Kampagne ist es, auf die Berufe der Hauswirtschaft aufmerksam zu machen und neue Auszubildende zu gewinnen. Dafür unterstützt unser aktuell zwölfköpfiges Team hauswirtschaftliche Schulen sowie die Beraterinnen und Berater für Bildungsfragen an den ÄELF mit Auftritten bei Tagen der offenen Tür sowie bei Ausbildungs- und Berufsmessen.

Zudem treten sie in TV- und Radiosendungen als Experten für hauswirtschaftliche Themen auf.

Um dieses Auftreten zu optimieren, erhielt das Botschafter-Team im Februar 2023 ein professionelles Medientraining. Hier erlernten sie, wie sie Statements formulieren, auf kritische Fragen reagieren und sich bei Videoaufnahmen gut positionieren. Zusätzlich fanden drei Online-Meetings der Botschafter zum allgemeinen Austausch statt.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Online-Umfrage zur aktuellen Situation hauswirtschaftlicher Dienstleistungsangebote in Bayern

159 hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmen und 87 Beratungsstellen nahmen an einer Online-Umfrage des KoHW zur aktuellen Situation hauswirtschaftlicher Dienstleistungsangebote in Bayern teil. Die quantitative Auswertung erfolgte durch Prof. i. R. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt. Die freien Textbeiträge wertete das KoHW aus. Die Ergebnisse wurden im Magazin „Schule und Beratung“ veröffentlicht.

Fachinformationen für interessierte Beraterinnen an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Zur fachlichen Unterstützung der Beraterinnen an den ÄELF verschickt das KoHW etwa alle zwei Monate Info-Mails mit Hinweisen aus Wissenschaft und Praxis sowie zu aktuellen rechtlichen Änderungen. Hier fließen aktuelle Informationen aus der Sektion Haushaltsnahe Dienstleistungen des Deutschen Hauswirtschaftsrates (DHWiR) ein sowie Informationen des Kompetenzzentrums Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD) in Fulda.

Angebote für Gründerinnen und Gründer

In Zusammenarbeit mit der Katholischen Frauengemeinschaft Deutschland (kfd) fand ein eintägiges Gründungsseminar „Profi-Hauswirtschaft – einfach wagen“ in Triesdorf statt. Dabei wurden die Inhalte der Gründerinnenplattform www.profi-hauswirtschaft.de lebendig, an der auch das KoHW mitgewirkt hatte.

Qualifizierungen für Hauswirtschaftliche Dienstleistungsunternehmen

Das KoHW wirkt bei Tagungen für Anbieterinnen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen mit. Bei der bayernweiten Online-Veranstaltung im Oktober 2023 „Fair kalkuliert – klar kommuniziert“ übernahm das KoHW die fachliche Vorbereitung der Gruppenarbeit zu den Themen „Wertschätzung fängt bei mir selbst an“ und „Seinen Wert verteidigen – auf Kunden Einwände überzeugend argumentieren“.



Ausblick

Das Jahr 2024 steht ganz im Zeichen der Themen Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Zu diesen und weiteren Themen entsteht eine fundierte Wissensplattform, auf der sich Fach- und Führungskräfte sowie Lehrkräfte ausführlich informieren können. Unsere vorhandenen Unterrichtsmaterialien werden weiter digitalisiert und den Lehrkräften zur Verfügung gestellt.

Für den Unterricht in den Meisterlehrgängen erweitern wir unser Angebot mit einem Kompendium zur Betriebs- und Unternehmensführung.

Viele Ideen für die Berufsnachwuchs-Gewinnung werden wir in einem strukturierten Konzept in Abstimmung mit den zuständigen Referaten des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Angriff nehmen und umsetzen.

Gründerinnen von ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen erhalten Unterstützung mit einem Leitfaden zum Start in die Selbständigkeit. Der Markt der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen soll mit weiteren Angeboten gestärkt werden, um die enorme Nachfrage besser decken zu können.

Mit Online- und Präsenz-Fortbildungen möchten wir Fach- und Führungskräfte der Hauswirtschaft weiterhin unterstützen, ihren beruflichen Alltag zu meistern.

Das KoHW-Team freut sich auf die Themen und Herausforderungen der nächsten Jahre.

Judith Regler-Keitel
Leiterin des KoHW

5 JAHRE KOHW

2018 Start

Umfrage zur Schwerpunktsetzung
Etablierung der Arbeitsbereiche "Arbeitsmarkt und Gesellschaft" sowie "Wissensmanagement und Kommunikation"

Jährliche Veranstaltungen

- Meet the Prof bis 2023
- Sommerakademie
- Symposium Hauswirtschaft
- KnOw-HoW Hauswirtschaft (online) seit 2023

Arbeitsmarkt und Gesellschaft

- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- Stärkung der Alltagskompetenzen in Kitas ("Alles in Ordnung")
- Berufsbildung-Kampagne "Entdecke, wie gut du bist"
- Umfragen, Wettbewerbe (professionelle Hauswirtschaft)

Wissensmanagement und Kommunikation

- Stärkung der Alltagskompetenzen in Schulen
- Leitfaden für Hausgemeinschaftskonzepte
- Digitale Lernprogramme
- Ausstellungen, Fachmessen

Am Puls der Zeit

Auch weiterhin verfolgt das KoHW das Ziel, Hauswirtschaft innovativ und zukunftsorientiert zu gestalten. Schwerpunkte setzt das KoHW dabei u. a. auf die Digitalisierung in der Hauswirtschaft, auf die Berufsbildung und die Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen.



Impressum

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW)

Falkenhof 3, 91746 Weidenbach

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

Stand: April 2024

Redaktion: Kompetenzzentrum Hauswirtschaft

Bildnachweis: Angelika Warmuth (Titelbilder, Faltanleitung S. 7, Kinder beim Kehren S. 8), Judith Schmidhuber/StMELF (Kita-Aktion S. 8), KI-generiert (Mikrofon S. 10, Glühbirne S. 15), Ina Füllkrug (Podiumsdiskussion S. 14), Hauke Seyfarth (Gewinner des hauswirtschaftlichen Wettbewerbs 2023 S. 16), panthermedia/alexraths (S. 17), KoHW (alle weiteren Bilder)

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



Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite: [**www.hauswirtschaft.bayern.de**](http://www.hauswirtschaft.bayern.de)

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