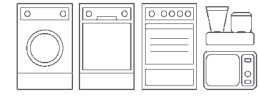


Einladung zur Jahrestagung 2018
 Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
 Fachausschuss Haushaltstechnik
 Mittwoch, 21. Februar bis Freitag, 23. Februar 2018
 GENO-Haus Stuttgart
 Heilbronner Straße 41
 70191 Stuttgart



Deutsche Gesellschaft
 für Hauswirtschaft e.V.



ipi Institute für
 Produkt-Markt-Forschung

TECHNIK – MENSCH – ETHIK

- Potenziale der Hauswirtschaft -

Programm 2018

Mittwoch, 21. Februar 2018

Ab 19:00 Uhr **Einstimmung in die Jahrestagung – Get-together**
 Café Felix • Robert-Bosch-Platz 1 • 70174 Stuttgart • www.felix-stuttgart.de
 Haltestelle Berliner Platz (Liederhalle): U1 • U2 • U9 • U14

Donnerstag, 22. Februar 2018

- Exkursionen** – Treffpunkt für die Teilnehmer **aller** Exkursionen:
 GENO-Haus Stuttgart • Heilbronner Straße 41 • 70191 Stuttgart
- 07:45 Uhr **Exkursion 1 Bosch Forschungscampus • Smart Life Lab**
 Robert-Bosch-Campus 1 • 71272 Renningen
- 07:45 Uhr **Exkursion 2 Diakonie Stetten e. V.**
 Schlossberg 2 • 71394 Kernen-Stetten
- 08:00 Uhr **Exkursion 3 Alfred Kärcher GmbH & Co. KG – Kärcher Experience Center,
 Produktion Gewerbegeräte & Museum**
 Irene-Kärcher-Straße 1 – 5 • 71364 Winnenden
- 08:00 Uhr **Exkursion 4 Speisewerk Ludwigsburg – Digitalisierung der Großküche 4.0**
 Schwieberdinger Straße 74 • 71636 Ludwigsburg
- 08:15 Uhr **Exkursion 5 Sektkellerei KESSLER Esslingen**
 Georg-Christian-von-Kessler-Platz 12 – 16 • 73728 Esslingen am Neckar
- 08:15 Uhr **Exkursion 6 Bosch Catering Services – Neue Verpflegungsküche Feuerbach**
 Wernerstraße 51 • 70469 Stuttgart
- 08:30 Uhr **Exkursion 7 Stuttgart 21 Erleben – Baustellenführung**
 Hauptbahnhof Stuttgart (Hbf) • Arnulf-Klett-Platz • 70173 Stuttgart
- Ab 12:00 Uhr **Check-in zur Tagung & Imbiss**
 GENO-Haus Stuttgart • Heilbronner Straße 41 • 70191 Stuttgart
- 13:00 Uhr **Eröffnung der Jahrestagung 2018 – Begrüßung**
 Dr. Inge Maier-Ruppert – Vorsitzende der dgh
 Karl-Heinz Baumann – Vorsitzender des Fachausschusses Haushaltstechnik
- 13:15 Uhr **Tests mit und am Konsument – ipi Praxisbeispiele aus der Produkt-Markt-Forschung**
 Guido Lorch – ipi Institute für Produkt-Markt-Forschung, Stuttgart
- 14:00 Uhr **Wirtschaftsinitiative Smart Living**
 Mijo Maric – Leiter der Geschäftsstelle Smart Living, Berlin
- 14:45 Uhr **Kaffeepause**
- 15:15 Uhr **Der Nutzer im Fokus – Usability, User Experience und intuitive Interaktion**
 Oliver Siegmund – Geschäftsführer Agentur Siegmund GmbH, Stuttgart
- 16:00 Uhr **Mahlzeiten Wertschätzen**
 Prof. Dr. Angelika Sennlaub – Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Donnerstag, 22. Februar 2018

- 16:30 Uhr **Referenzbudgets –
Finanzielle Alltagsbewältigung**
Prof. Dr. Stefanie Bödeker – Hochschule
Niederrhein, Mönchengladbach
- 16:45 Uhr **Kaffeepause**
- 17:00 Uhr **Beiträge des wissenschaftlichen Nachwuchses**
- Ca. 18:00 Uhr **Ende**
- 19:30 Uhr **dgh Party „Hocketse“**
Tagungsfest im Restaurant „Calwer-Eck-Bräu“
Calwer Straße 31 • 70173 Stuttgart
www.calwereco.de
Haltestelle Stadtmitte: S1 • S2 • S4 • S5

Freitag, 23. Februar 2018

- 08:00 Uhr **Begrüßung**
- 08:15 Uhr **Nudging: Fürsorglicher Anstoß oder
manipulativer Übergriff?**
Prof. Dr. Gertrud Winkler – Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
- 09:00 Uhr **Helping & Co. – Wenn Haushalts-Dienstleister
online gehen**
Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe – Justus-Liebig-
Universität Gießen
- 09:45 Uhr **Shopping 4.0 – Der steinige Weg zum qualitativ
hochwertigen Handelsprodukt**
Michael Wenzel – VDE Prüf- und Zertifizierungs-
institut GmbH, Offenbach am Main
- 10:30 Uhr **Kaffeepause**
- 11:00 Uhr **Design for all:
Anforderungen blinder und sehbehinderter Nutzer
an barrierefreie Hausgeräte
Entwicklung einer Waschautomaten-
Touchsteuerung für sehbehinderte Nutzer**
Hilke Groenewold – Deutscher Blinden- und
Sehbehindertenverband e. V., Berlin
Andrea Schlottke und Alfons Eblenkamp –
Miele & Cie. KG, Gütersloh
- 11:45 Uhr **3x länger frisch? – Ansätze zur Bewertung der
Frischeperformance von Kältegeräten**
Prof. Dr. Astrid Klingshirn – Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Dr. Jasmin Geppert – Universität Bonn
- 12:30 Uhr **Kurz Sitzung/Besprechung der Fachausschüsse/
Beiräte mit integriertem Mittagsimbiss**
- 13:00 Uhr **dgh Mitgliederversammlung
mit Wahl des dgh Vorsitzes**
- Ca. 16:30 Uhr **Ende der Jahrestagung**

JAHRESTAGUNG 2018

VERANSTALTUNGSORT

GENO-Haus Stuttgart • Heilbronner Straße 41 • 70191 Stuttgart

TAGUNGSFEST

„Calwer-Eck-Bräu“ • Calwer Straße 31 • 70173 Stuttgart
www.calwereco.de

VERANSTALTER

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) e. V.
Hafenstraße 9 • 48432 Rheine • www.dghev.de

Bei Rückfragen:

Karl-Heinz Baumann Tel.: +49 175 5 63 46 12
Andrea Jenkel Tel.: +49 177 3 49 15 61

KOSTEN

- Get-together 21. Februar 2018: Selbstzahler
- Tagung 22. – 23. Februar 2018:
Tagungsbeitrag inkl. Tagungsfest
(exkl. Getränke – Selbstzahler)
dgh-Mitglieder: 170 €
Vollzahler/Gäste: 195 €
Studierende/Auszubildende: 75 €

Den Tagungsbeitrag für Studierende/Auszubildende übernimmt
die dgh im Rahmen der Nachwuchsförderung – Bitte beachten
Sie jedoch auch hier die Stornobedingungen!

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich über den beigefügten Link oder QR-Code
online an:
https://d305.keyingress.de/goto/Anmeldung_dgh_Jahrestagung_2018
Die Überweisung des Tagungsbeitrages zur verbindlichen
Anmeldung und Platzreservierung ist bis zum 16. Dezember 2017
auf folgendes Konto notwendig:
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
IBAN: DE58 3807 0024 0080 8808 00
BIC: DEUTDEDB380
Deutsche Bank Meckenheim
Verwendungszweck: Jahrestagung dgh/FA HT 2018/Name des
Teilnehmers

STORNOBEDINGUNGEN

Eine kostenneutrale Stornierung der Tagungsteilnahme ist bis zum
07.02.2018 möglich. Nach Ablauf der Stornofrist gelten folgende
Stornobedingungen – auch für Studierende/Auszubildende:
50 % des Tagungsbeitrages ab dem 08.02.2018
75 % des Tagungsbeitrages ab dem 15.02.2018
100 % des Tagungsbeitrages ab dem 20.02.2018

Bitte beachten Sie, dass die Stornobedingungen der Hotels davon
abweichen können!



QR-Code –
Ihr kürzester Weg
direkt zur online Anmeldung



TECHNIK – MENSCH – ETHIK – Potenziale der Hauswirtschaft – Donnerstag, 22. Februar 2018

Tests mit und am Konsumenten – ipi Praxisbeispiele aus der Produkt-Markt-Forschung

Guido Lorch – ipi Institute für Produkt-Markt-Forschung, Stuttgart

Produkt-Markt-Forschung bei den ipi Instituten stellt das Produkt in den Fokus der Untersuchung.

Unser Produktlabor testet und beurteilt dabei die technischen Details, Leistung, Stromverbrauch, Akkukapazität und vieles mehr. Aber auch die Anwendung und das mit dem Gerät erzielte Ergebnis werden von unseren erfahrenen und geschul-ten Mitarbeitern objektiv begutachtet.

Bei vielen Produkten wird zusätzlich die subjektive Bewertung der Endverbraucher abgefragt. Diese werden entweder in das Consumer Test Studio eingeladen, um unter kontrollierten Bedingungen die Produkte auszuprobieren und sehr häufig zu vergleichen. Oder ein Produkt wird mit nach Hause gegeben, um den Gebrauch im Alltag zu testen.

So werden am Ende objektive Messungen und Beurteilungen durch Experten mit subjektiven Eindrücken und Bewertungen von Konsumenten zu einem Gesamtbild zusammengefügt. Häufig handelt es sich dabei um Produkte, die nicht nur durch einen Verbraucher, sondern sogar an einem Verbraucher anzuwenden sind.

Der Vortrag veranschaulicht anhand von drei Praxisbeispielen, wie solch ein objektiver Test am Verbraucher ablaufen kann und was dabei alles zu beachten ist.

Kontakt: g.lorch@ipi.de

Wirtschaftsinitiative Smart Living

Mijo Maric – Leiter der Geschäftsstelle Smart Living des BMWi, Technopolis Group, Berlin

Die Wirtschaftsinitiative Smart Living ist am 14. März 2017 im Rahmen der Weltleitmesse Erlebniswelt Bad, Gebäude-, Energie-, Klimatechnik, Erneuerbare Energien – ISH in Frankfurt am Main gegründet worden. Ein knappes Jahr später sind bereits über 60 Unternehmen, Verbände und Initiativen Teilnehmer dieses bundesweiten Netzwerks geworden. Die Wirtschaftsinitiative Smart Living hat es sich zur Aufgabe gemacht, zukunftsweisende Strategien für einen deutschen Smart Living-Leitmarkt zu entwickeln.

Dem Smart-Living-Markt wird sowohl in Deutschland als auch weltweit ein großes Wachstum vorausgesagt. Hersteller und Anbieter aus Deutschland, insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen, sind derzeit in diesem Zukunftsmarkt sehr gut positioniert, haben einen großen Wertschöpfungsanteil inne und gehören oft zu den „hidden champions“ in ihren Segmenten. Diese Stärken und bestehenden Wertschöpfungsanteile gilt es zu sichern angesichts der Digitalisierung, die Märkte maßgeblich verändern kann, oder des Engagements einiger IT-Giganten im Smart Living-Markt. Im internationalen Vergleich gehört der Smart Living-Markt in Deutschland mit seiner Innovationskraft, der Reife der Lösungen und seiner Angebots- bzw. Gewerke-Vielfalt zu den Führenden. Aus der Sicht der Teilnehmer der Wirtschaftsinitiative Smart Living und des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi) besteht – trotz der angesprochenen Stärken – durchaus Handlungsbedarf.

Ziel der Wirtschaftsinitiative Smart Living ist das gemeinsame Vorgehen deutscher Unternehmen und Verbände, um den Transfer von Innovationen in den Markt zu beschleunigen, die bestehenden Hemmnisse dafür zu beseitigen und zukunftsfähige Marktstrategien zu entwickeln. Die Teilnehmer der Wirtschaftsinitiative wollen die Gewerke-übergreifende Zusammenarbeit stärken, Anstöße für zielgerichtete Innovationsanstrengungen und zukunftssichere Arbeitsplätze geben und zur Schaffung eines notwendigen rechtlichen Rahmens beitragen. Gesellschaft und Wirtschaft sollen in Bezug auf die Chancen von Smart Living sensibilisiert werden. Zudem sollen passgenaue Qualifizierungs- und Weiterbildungsmaßnahmen gefördert werden.

Die Wirtschaftsinitiative Smart Living agiert hierbei Initiativen-, Standard-, Plattform- und Produktübergreifend. Seit April 2017 betreut die Geschäftsstelle Smart Living im Auftrag des BMWi die Aktivitäten der Wirtschaftsinitiative.

Kurzfassungen der Vorträge
Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
22. - 23. Februar 2018
Stuttgart



So wird der Vortrag von Mijo Maric die folgenden Aspekte thematisieren:

- Betrachtung des Smart Living-Marktes
(Hürden zum Massenmarkt, Stärken/Schwächen des deutschen Marktes, Nutzerbefragungen, Entwicklungstrends, Marktprognosen etc.)
- Ziele und Aufgaben der Wirtschaftsinitiative Smart Living
- Übersicht der an der Wirtschaftsinitiative Smart Living beteiligten Verbände, Unternehmen und Initiativen sowie die Darstellung der Beteiligungsmöglichkeiten
- Bestehende Gremienstruktur, Arbeitsgruppen und Task Forces
- Überblick über die seitens des BMWi finanzierten Förderprojekte im Smart Living-Bereich

Kontakt: mijo.maric@technopolis-group.com

Kurzfassungen der Vorträge
Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
22. - 23. Februar 2018
Stuttgart



Der Nutzer im Fokus – Usability, User Experience und intuitive Interaktion

Oliver Siegmund – Geschäftsführer Agentur Siegmund GmbH, Stuttgart

In den letzten Jahren hat sich der Markt für technische Geräte, Produkte, Konsumgüter und digitale Dienste maßgeblich verändert. Nicht nur Funktionen oder „Features“ werden in den Vordergrund gestellt, ebenso wichtig und kaufentscheidend ist die intuitive Bedienung. Nicht zuletzt der Boom des Apple iPhone® hat viele Entwicklungs- und Produktmanagementabteilungen umdenken lassen – der Nutzer rückt in den Fokus.

Ein Produkt kann nur dann erfolgreich sein, wenn es die Bedürfnisse und Anforderungen der Nutzer erfüllt. Das Ziel jeder Entwicklung sollte es somit sein, die Produkte für die Kunden immer noch ein Stück verständlicher zu machen und in der Bedienbarkeit zu verbessern.

Doch wie kann man es schaffen, dass ein neues Gerät der Haushaltstechnik (z. B. eine neue Küchen- oder Waschmaschine) nicht nur perfekt funktioniert, sondern die Benutzung des Gerätes darüber hinaus auch noch Spaß macht? Das Stichwort hierfür lautet: User Experience Design. In den einschlägigen DIN-Normen – beispielsweise DIN EN ISO 9241-210 – ist ein nutzerzentriertes Vorgehen schon seit langem passgenau beschrieben und verankert.

Eine fokussierte Ausrichtung auf die zukünftigen Nutzer ist maßgeblich entscheidend, um eine Benutzerschnittstelle – ein User Interface – zu schaffen, welche bzw. welches zur Zielgruppe passt, intuitiv bedienbar ist und sich durch eine gesteigerte Usability und User Experience auszeichnet.

Der Vortrag zeigt an „alltäglichen“ Beispielen, wie die Bedürfnisse der Nutzer in ein positives Erlebnis übersetzt werden – oder leider auch nicht.

Kontakt: o.siegmund@agentursiegmund.de

Kurzfassungen der Vorträge
Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
22. - 23. Februar 2018
Stuttgart



Mahlzeiten wertschätzen

Prof. Dr. Angelika Sennlaub – Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

In der Praxis gibt es umfangreiche, schon sehr lange Routinen und Erfahrungen bei der Gestaltung von Mahlzeiten. Was bislang fehlte, ist eine umfassende wissenschaftliche Begründung und auch ein kritisches Hinterfragen des alltäglichen Handelns. Auf der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft 2012 wurde das Bedürfnis formuliert, Mahlzeiten ganzheitlich zu betrachten, also über ernährungsphysiologische und betriebswirtschaftliche Anforderungen hinauszugehen. Die Praxis brauche Unterstützung darin, Mahlzeiten-Prozesse fachgerechter umsetzen zu können und insbesondere die Menschen in den Blick zu nehmen, die an einer Mahlzeit beteiligt sind. Dazu fehlten fundierte Hinweise.

Die Idee wuchs und gedieh. Um alle wichtigen Informationen rund um die Mahlzeitengestaltung bearbeiten zu können, schlossen sich gezielt *die* Expertinnen zusammen, die das Spektrum abdecken. Im Ergebnis ist ein Buch entstanden, das zur Jahrestagung der dgh 2018 frisch gedruckt vorliegt. Die Autorinnen Angelika Sennlaub (Projektleitung), Cornelia Feist, Martina Feulner, Stephanie Hagspihl, Inge Maier-Ruppert, Ursula Schukraft, Margarete Sobotka und Margot Steinel gehören dem Fachausschuss Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der dgh an. Die Schrift setzt die hauswirtschaftliche Reihe beim Lambertus Verlag fort. Sie wird in diesem Impulsvortrag erstmalig vorgestellt.

Kontakt: angelika.sennlaub@hs-niederrhein.de

Referenzbudgets – Finanzielle Alltagsbewältigung

Prof. Dr. Stefanie Bödeker – Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

Bedürfnisse, Einnahmen und Ausgaben aufeinander abzustimmen gehört zu den alltäglichen Aufgaben und Herausforderungen im privaten Haushalt. Das finanzielle Gleichgewicht wird durch eine Vielzahl von Faktoren beeinflusst. Unerwartete Ereignisse führen beispielsweise dazu, dass sich Einkommen verringern (z. B. durch Krankheit, Arbeitslosigkeit) oder Ausgaben steigen (z. B. aufgrund einer Mieterhöhung). Aufgabe des Haushalts ist es, das Budget kurz- und langfristig im Gleichgewicht zu halten.

Die Referenzdaten und Referenzbudgets der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) bieten wissenschaftlich fundierte Vergleichsgrößen zur Beurteilung der Lebenshaltungskosten in einzelnen Haushalten. Sie geben privaten Haushalten Orientierung, um individuelle Richtlinien für das eigene Handeln zu finden.

Referenzdaten und Referenzbudgets sind dabei nicht als Normgrößen zu verstehen. Sie stellen keine Vorschriften für richtiges Handeln dar. Im Unterschied zu Referenzbudgets, die für ein verfügbares Einkommen die wichtigsten Ausgabenkategorien in einer groben Aufteilung veranschaulichen, ermöglichen Referenzdaten auf den Einzelfall genauere abgestimmte Informationen, z. B. Bandbreiten in den Ausgaben für bestimmte Verwendungszwecke.

Ein scientific use file der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe des Statistischen Bundesamts liefert geeignete Daten zur Berechnung der Referenzdaten und Referenzbudgets auf Basis eines haushaltsökonomischen Grundverständnisses.

- Referenzbudgets dgh für ausgewählte Haushaltstypen – Eine Übersichtstabelle
http://www.dghev.de/files//Referenzbudgets_2017.pdf
- Referenzbudgets – Private Ausgaben im Vergleich.
Die individuelle Budgetanalyse des Beratungsdienstes Geld und Haushalt auf Basis der dgh Referenzdaten.
<https://referenzbudgets.beratungsdienst-guh.de/>

Kontakt: stefanie.boedeker@hs-niederrhein.de

Kurzfassungen der Vorträge
Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
22. - 23. Februar 2018
Stuttgart



Eine Empfehlung über Backöfen für Menschen mit beeinträchtigtem Sehvermögen basierend auf den Kriterien des Universal Designs

Janine Nord – Justus-Liebig-Universität Gießen

Im Rahmen einer Bachelorarbeit an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach wurden acht handelsübliche Backöfen hinsichtlich der Anforderungen von Menschen mit beeinträchtigtem Sehvermögen untersucht. Für die Bewertung wurde das Konzept des Universal Designs herangezogen und die acht verschiedenen Backofen-Modelle anhand eines selbsterstellten Kriterienkatalogs analysiert. Dabei stand insbesondere die Verwendung der Geräte im Vordergrund. Neben den Herstellerangaben wurde die Benutzerfreundlichkeit durch praktische Tests der Bedienung ermittelt.

Das Ziel der Arbeit bestand darin, Menschen mit beeinträchtigtem Sehvermögen Orientierungsmöglichkeiten bei der Wahl geeigneter Haushaltsgroßgeräte zu geben. Zudem wurden verschiedene Mängel in der Gestaltung der Backöfen aufgedeckt. Diese bieten den Herstellern mögliche Ansatzpunkte für die Verbesserung der Benutzerfreundlichkeit ihrer Geräte bezogen auf alle Verbraucher, nicht nur bezogen auf Menschen mit beeinträchtigtem Sehvermögen.

Kontakt: janine.nord@web.de

Analyse eines innovativen Verpackungskonzeptes für die RTE-Verpflegung

Hanna Hernadi – Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Die lebensmittelverarbeitende Industrie steht heute mehr denn je vor Herausforderungen, insbesondere im Segment der stark wachsenden Ready-to-Eat-Konzepte (RTE). Um aufkommende Food-Trends und neue Kundenanforderungen zu erfüllen, müssen bestehende Systeme angepasst und Prozesse optimiert werden.

Anhand eines Neukonzepts in Form einer Ein-Kammer-Menüschale für RTE-Menüs des luxemburgischen Unternehmens Torus Pak S.à.r.l. wird eine Analyse zur Handhabung und zu den Einsatzmöglichkeiten durchgeführt. Die Kunststoffschale besteht aus einem rechteckigen schwarzen Mantel, dessen Oberseite eine Folie bildet, welche nach dem Befüllen der Schale mit dem Mantel versiegelt wird. Die Kunststoff-Menüschale zeichnet sich durch eine abziehbare Bodenfolie aus, welche eine ansprechende Präsentation des Gerichts bei Entnahme ermöglicht. Die Speise kann somit mühelos so auf einem Teller angerichtet werden, wie sie zuvor in der Schale platziert wurde. Eine Schale mit zwei Kammern ist derzeit in Planung.

Die Menüschale eignet sich für zahlreiche Produktionsverfahren. Cook & Chill, Cook & Freeze und Components Assembly sind wesentliche Beispiele. Auch eine Hitzesterilisation ist durch die hohe Temperaturresistenz der Kunststoffschale möglich, wodurch eine lange Haltbarkeit von mehreren Wochen gewährleistet werden kann. Die Regeneration erfolgt je nach Produktionsmenge über Mikrowellengeräte oder Heißluftdämpfer. Somit ergibt sich ein breites Anwendungsspektrum, insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung. In den Bereichen Care und Education erfolgt bereits heute der Einsatz. Einschränkungen ergeben sich für Speisen mit knuspriger Textur, da diese auf Dauer aufgeweicht werden. Die festen Portionsgrößen erleichtern die Planung des Einkaufs und der Kochmenge, allerdings kann auf den Mengenbedarf einzelner Kunden derzeit nicht eingegangen werden.

Kontakt: hannahernadi@gmail.com

Speisentransport in Thermoboxen – Entwicklung eines Messverfahrens zur Temperaturüberwachung

Julia Heinz – Hochschule Fulda

Aufgrund der demografischen Entwicklung in Deutschland nimmt die Anzahl älterer Menschen in der Bevölkerung zu. Eine bedarfsgerechte und wunschgemäße Ernährung stellt eine wichtige Ressource für Lebensqualität und Gesundheit dar. Funktionale und krankheitsbedingte Einschränkungen können dazu beitragen, dass sich die Versorgungssituation verschlechtert. Die Versorgung dieser besonders empfindlichen Personengruppe erfolgt häufig durch ambulante Pflege- sowie Lieferdienste (Essen auf Rädern).

Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf Hygiene und Sicherheit bei Speisenproduktion und -transport sind hier besonders wichtig. Die Anlieferung der Mittagsmahlzeit umfasst in der Regel kalte und warme Komponenten. In der Praxis werden hierzu unterschiedliche Thermoboxen und Geschirrsysteme (Einweg/Mehrweg) eingesetzt. Die Einhaltung der Temperaturvorgaben bis zur Abgabe der Speise an den Kunden kann derzeit nur durch Öffnen der Verpackung und Einsatz von Thermometern überprüft werden. Nach diesem Messvorgang dürfen die Speisen nicht mehr ausgegeben werden. Es wird daher ein Testverfahren entwickelt, welches die Kerntemperatur der Speisen in einer Transportbox berührungslos und ohne Öffnen der Verpackung messen und dokumentieren kann.

Kontakt: ju.heinz@hotmail.de

TECHNIK – MENSCH – ETHIK – Potenziale der Hauswirtschaft – Freitag, 23. Februar 2018

NUDGING – Fürsorglicher Anstoß oder manipulativer Übergriff?

Prof. Dr. Gertrud Winkler – Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Die bekannten Interventionsarten Information, Labeling/Auslobung und Lenkung über preisliche Gestaltung zur Modifikation des Ernährungsverhaltens werden neuerdings durch das Konzept des Nudging ergänzt. Nudging basiert auf Erkenntnissen aus der Verhaltensökonomie und will Menschen durch sanfte Anreize ohne Zwang, Verbote oder Gebote dazu bewegen, für sich selbst oder gesellschaftlich vorteilhaftere Entscheidungen zu treffen bzw. das Verhalten vorteilhaft zu ändern.

Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung bietet sich eine Vielzahl von sog. nudges an, um bei den Essengästen eine gesündere und/oder nachhaltigere Essensauswahl sanft anzustoßen, nämlich die Umgebungsbedingungen von gesunden/nachhaltigen Speisen attraktiver gestalten, Zusatznutzen bei der Wahl gesunder/nachhaltiger Speisen anbieten, bevorzugte Auslobung und Kennzeichnung gesunder/nachhaltiger Speisen, eine attraktivere Präsentation, bessere Verfügbarkeit, bessere Sichtbarkeit und bequemere Erreichbarkeit gesunder/nachhaltiger Speisen sowie die unaufdringliche Unterstützung durch gezielte Hinweisreize und Verhaltenshilfen.

Es werden aktuelle Forschungsprojekte in der Gemeinschaftsgastronomie vorgestellt, bei denen durch einfache, kostengünstige Veränderungen in der Speisenausgabe eine veränderte Auswahl bei den Essengästen erreicht werden soll, ohne dass ihre Wahlfreiheit eingeschränkt wird. Abschließend wird die Kritik am nudging-Konzept, die von paternalistischer Fürsorge bis Manipulation reicht, vorgestellt und diskutiert.

Kontakt: winkler@hs-albsig.de

Helping & Co. – Wenn Haushalts-Dienstleister online gehen

Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe – Justus-Liebig-Universität Gießen

Seit einigen Jahren drängen hier zu Lande private online-Anbieter wie Helping oder „Book a Tiger“ auf den Markt der haushaltnahen Dienstleistungen. Es handelt sich um eine nordamerikanische Unternehmensidee, die der Mutterkonzern Rocket Internet nun auch in europäischen Ländern mit aggressiven Werbestrategien zu platzieren versucht. Die rechtliche Konstruktion des Geschäftsmodells solcher onlinebasierten Unternehmen basiert im Kern darauf, dass die Online-Plattform lediglich als Vermittler auftritt, aber keine Arbeitgeberfunktion übernimmt. Ein Pool von arbeitswilligen Selbstständigen zahlt eine Provision von etwa 20 Prozent für vermittelte Aufträge.

Stimmt es, dass sich Angebot und Nachfrage durch solche Online-Dienste nun mühelos zusammenbringen lassen und dem bestehenden Schwarzmarkt in diesem Arbeitsmarktsegment endlich erfolgreich der Kampf angesagt wird? Oder überwiegen die Risiken von Lohndumping und einer Fragmentarisierung von Arbeitsaufgaben? Es gibt inzwischen jedenfalls vielfältige Belege dafür, dass digitalisierte Dienstleistungsaufträge für die Reinigung von Privathaushalten und Einrichtungen meist unter enormem Zeitdruck ausgeführt werden und das unternehmerische Risiko auf Seiten der Soloselbständigen mit überwiegend migrantischer Herkunft liegt, die ihre Sozialabgaben für die Renten- und Krankenversicherung selbst tragen müssen und permanenten Ratings der Kund*innen unterliegen. Zu fragen ist zudem, ob und wie die Gewährleistung der Qualifizierung von Dienstleister*innen erfolgt, zumal das Online-Dienstleistungsspektrum auch auf Betreuungstätigkeiten von pflegebedürftigen Menschen erweitert werden soll.

Bei genauerer Betrachtung der vermeintlich genialen Geschäftsidee der Plattformisierung von haushaltnahen Dienstleistungen wird deutlich, dass sie sich bisher jedenfalls doch eher in die lange Reihe von prekarierten und atypischen Arbeitsverhältnissen weiblich konnotierter haushaltstnaher Dienstleistungsarbeit einreihet.

Einmal mehr zeigt sich, dass moderne (digitalisierte) Technik nicht per se zu einer Verbesserung von Arbeitsbedingungen führt, sondern einer entschiedenen politischen und arbeitsrechtlichen Gestaltung und Rahmung bedarf: In Analogie zu den Arbeitgeberbeiträgen bei sozialversicherungspflichtig Beschäftigten wäre es zum Beispiel denkbar, die Auftraggeber von Selbstständigen oder die Plattformbetreiber selbst zu Beiträgen für die Dienstleister*innen zu verpflichten. Das hätte allerdings auch unmittelbare Konsequenzen für deren Preiskalkulation.

Kontakt: uta.meier-graewe@haushalt.uni-giessen.de

Kurzfassungen der Vorträge
Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
22. - 23. Februar 2018
Stuttgart



Shopping 4.0 – Der steinige Weg zum qualitativ hochwertigen Handelsprodukt

Michael Wenzel –VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut GmbH, Offenbach am Main

Für viele Produkte unseres täglichen Bedarfs gilt, dass diese über eine global verteilte Produktion hergestellt und gehandelt werden. Diese globale Beschaffung stellt insbesondere an die Verantwortlichen, die am Markt Produkte bereitstellen, besondere Herausforderungen. Diese können auf unterschiedliche Art und Weise angenommen werden. Dabei unterscheiden sich mitunter insbesondere in Handelsunternehmen die Schwerpunkte, was genau dem jeweiligen Unternehmen wichtig ist.

Am Ende des Tages sollte jedoch der Verbraucher in den Mittelpunkt der Betrachtung gerückt werden – was ist ihm wichtig, wie bildet sich Vertrauen in ein Produkt und wessen Meinung ist ihm dabei wichtig. Um sich hier ein Bild zu verschaffen, betrachten wir die drei Zielrichtungen, nach denen Qualitätssicherungskonzepte aufgestellt sein können, die Bedeutung von Sicherheit und Gebrauchstauglichkeit für Endverbraucher, wie Endverbraucher Qualitätssignale wahrnehmen und wie diese ihre Kaufentscheidung beeinflussen und ob es Veränderungen dabei gibt, wie sich Verbraucher Informationen zu Produkten beschaffen.

Kontakt: michael.wenzel@vde.com

Kurzfassungen der Vorträge
Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
22. - 23. Februar 2018
Stuttgart



Design for All: Anforderungen blinder und sehbehinderter Nutzer an barrierefreie Hausgeräte

Hilke Groenewold – Deutscher Blinden- und Sehbehindertenverband e. V., Berlin

Die fortschreitende Digitalisierung elektronischer Geräte, umfangreiche Funktionspakete und der zunehmende Einsatz von Touchscreens schaffen Barrieren, denn sie erfordern in zunehmendem Maße visuelle Kontrolle und Bedienvorgänge werden komplexer. Die Bedienbarkeit von z. B. Waschmaschinen, TV-Geräten und Herden in privaten Haushalten ist aber eine Grundvoraussetzung für die selbstbestimmte Alltagsbewältigung.

Was benötigen blinde und sehbehinderte Nutzer für die Bedienbarkeit von Geräten der sogenannten Weißen Ware, so dass Selbstständigkeit auch in den eigenen vier Wänden durchgängig möglich ist?

Technische Entwicklungen machen die Realisierung dieser Nutzungsanforderungen möglich. Das Selbstverständnis von Unternehmen und auch gesetzgeberische Entwicklungen rücken das Thema Design for All, und somit Nutzbarkeit und Barrierefreiheit für alle, immer mehr in den Fokus.

Welche Schritte sind nötig, um die Realisierung der erforderlichen Eigenschaften zu beschleunigen?

Kontakt: h.groenewold@dbsv.org

Design for All: Entwicklung einer Waschautomaten-Touchsteuerung für sehbehinderte Nutzer

Andrea Schlottke und Alfons Eblenkamp – Miele & Cie. KG, Gütersloh

Design for All ist ein wesentlicher Aspekt des Produktentwicklungsprozesses für Hausgeräte. Die neuesten User Interface Technologien stellen uns verstärkt vor die Herausforderung, sie für alle Nutzer gleichwertig attraktiv zu machen. Ebenfalls eröffnen sie uns auch neue Lösungswege, weitere Nutzergruppen anzusprechen, z. B. mit Hilfe von Sprachbedienung.

Reine Touch-Steuerungen haben die Schwierigkeit, haptisch nicht wahrnehmbar zu sein. Das bedeutet jedoch für uns nicht zwangsläufig, dass ältere, sehbehinderte oder blinde Menschen von der Nutzung dieser Bedienart ausgeschlossen werden müssen. Wir haben einen Weg gefunden, wie eine Touch-Steuerung für blinde und sehbehinderte Menschen erfahrbar wird.

Die Miele Waschmaschine GuideLine ermöglicht dies durch akustische Signale und ergänzende haptische Elemente. Ebenso zeichnet sich die Bedienung durch Klarheit, Reduktion und Einfachheit aus. Sprache dient in diesem Fall der akustischen Wiedergabe von Gebrauchs- und Bedienhinweisen. Das Gerät wurde gemeinsam mit sehbehinderten und blinden Menschen entwickelt.

Kontakt: andrea.schlottke@miele.com

Kontakt: alfons.eblenkamp@miele.com

3x länger frisch? – Ansätze zur Bewertung der Frischeperformance von Kältegeräten

Prof. Dr. Astrid Klingshirn – Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Dr. Jasmin Geppert – Universität Bonn

Neben der Energieeffizienz spielen vermehrt Frischeperformance-Parameter eine entscheidende Rolle bei Kaufentscheidungen von Kühlgeräten. Aussagen bezüglich Lagerdauer und Qualitätserhaltung verschiedener Lebensmittel in speziellen Lagerfächern beruhen bislang auf herstellerspezifischen Tests, stets auf der Basis von Versuchsreihen mit Lebensmitteln. Durch die große Variation der Ausgangsqualität kann so bestenfalls eine Indikation der Frischeperformance ermittelt werden. Ein objektiver Vergleich zwischen Geräten verschiedener Hersteller ist nicht möglich, da bislang kein international einheitlicher Prüfstandard besteht.

Das Forschungsvorhaben „Coolfresh“ verfolgt das Ziel, international anwendbare Prüfstandards zur Bewertung der Frischeperformance von Kühlgeräten zu entwickeln, die Reproduzierbarkeit der Prüfstandards zu überprüfen sowie die Ergebnisse normmäßig aufzuarbeiten. Gefördert wird das Projekt durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) im Förderprogramm „WIPANO – Wissens- und Technologietransfer durch Patente und Normen“, Förderschwerpunkt „Normung und Standardisierung“.

Basierend auf einer Verbraucherbefragung werden Anforderungen an Qualitäts- und Frischeparameter ermittelt, um so eine Priorisierung zu analysierender Frischeparameter für die Bereiche Kühlen und Gefrieren zu erarbeiten. Zur Erarbeitung weltweit reproduzierbarer und standardisierbarer Testverfahren liegt der Fokus auf der Identifikation von Ersatzlebensmitteln (Lebensmittelsimulanzien). Besonders relevant sind dabei u. a. Testverfahren zur Analyse der Frischmasseerhalts bei Obst und Gemüse, der Lebensmittelsicherheit und des Nährstofferhalts.

Über die entwickelten Testmethoden und die Normungsgrundlage soll sichergestellt werden, dass im Markt nur funktionale Produkte eingeführt werden, die einen tatsächlichen Mehrwert für den Endkunden bieten. Zugleich soll die Marktdurchdringung von Produktneuerungen durch transparente, nachvollziehbare Teststandards, die den Endkundennutzen klar aufweisen, entscheidend gestützt werden. Die Vergleichbarkeit der Performanceparameter soll so die Grundlage für die Etablierung weiterer Innovationen im Markt schaffen.

Kontakt: klingshirn@hs-albsig.de

Kontakt: jgeppert@uni-bonn.de