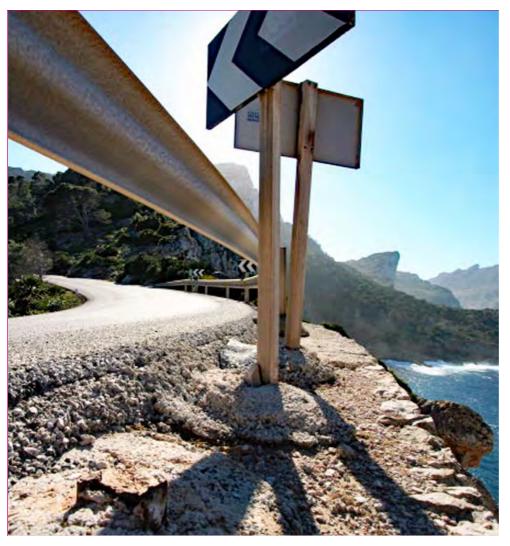
1/17 HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT

65. Jg., 1. Quartal 2017, Deutschland: 12,80 € Europe: 14,80 €; USA, Japan: 16,80 €



Feierliches

dgh-Ehrenmitglied Frank
Bertsch feierte seinen 80.
Geburtstag. Einen "Weltbürger mit haushaltsökonomischem Sachverstand"
nennt ihn Uta Meier-Gräwe in
ihrer Laudatio auf Seite 9.

Grundsätzliches

Ab Seite 12 stellt Barbara Fegebank existente Leitbilder in der Hauswirtschaft vor und diskutiert beispielhaft und kritisch ihre Bedeutung.

Nachhaltiges

Entsorgung und Recycling sind wichtige ökologische Themen. Das Interview ab Seite 25 zeigt Entwicklungen der letzten 25 Jahre und neue Herausforderungen.

Leitbilder in der Hauswirtschaft

Das Leitbild einer Institution oder eines Unternehmens hat verschiedene Funktionen. Es bietet beispielsweise Orientierung und Sicherheit. Denn es zeigt, wohin die Reise geht, und soll verhindern, dass man vom Weg abkommt. Wichtig ist, dass sich alle Beteiligten über Etappen und Ziel einig sind. Dann kann ein Leitbild dazu beitragen, dass sich Mitarbeitende und Leitende mit ihrem Tun identifizieren – ein großer Vorteil, vor allem auf schwierigen Streckenabschnitten.



DIE THEMEN DER NÄCHSTEN HUW-AUSGABEN

Ausgabe/ Erscheinungs- monat	Thema	Redaktions- schluss
2/2017 Juni	Beratung	3. Mai 2017
3/2017 September	Verpflegung und Versorgung	2. August 2017
4/2017 Dezember	Zuwanderung & Strukturwandel	2. November 2017

Bei allen Ausgaben mit dem genannten Schwerpunkt sind Beiträge zu anderen Themen ebenfalls willkommen!

Bitte beachten Sie das **Merkblatt für Autorinnen und Autoren** (siehe Kasten unten) und den **Redaktionsschluss**. Wenn er Zeitnöte verursacht, nehmen Sie bitte frühzeitig mit der Redaktion Kontakt auf: **Tel: 089/71019084 – E-Mail: HuW@dghev.de.** Das erleichtert der Redaktion die Arbeit und kann eine thematische Vielfalt bewirken.

Wenn Sie Ihre Ausgabe der HAUSWIRTSCHAFT UND WISSEN-SCHAFT nicht mehr als gedruckte Zeitschrift, sondern elektronisch als **PDF** beziehen möchten, geben Sie bitte diese Information an die dgh-Geschäftsstelle: dgh@dghev.de

Das ist beim Begutachtungs-/Review-Verfahren in der HuW zu beachten

ie meisten Beiträge in der Zeitschrift HAUSWIRT-SCHAFT UND WISSENSCHAFT (HuW) sind Publikationen aus dem Bereich Wissenschaft & Forschung oder beschreiben die Umsetzung neuer Erkenntnisse in die Praxis. Die HuW veröffentlicht Beiträge aus dem gesamten Bereichs der Haushaltswissenschaften und verwandter Disziplinen: haushaltsökonomische, haushaltstechnische, bildungs-, ökologische, sozial- oder dienstleistungswissenschaftliche Themen sowie Perspektiven des Sozialmanagements.

Seit vielen Jahren bietet die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft neben der Veröffentlichung von Beiträgen in der HuW auch die Möglichkeit an, dass Beiträge vorher ein Begutachtungsverfahren (Double-Review-Verfahren) durchlaufen. Der Vorteil für die Autorinnen und Autoren: Sie können eine wissenschaftlich begutachtete Publikation vorweisen – wie es in vielen Disziplinen üblich und notwendig ist.

Ansprechpartner für das Begutachtungsverfahren:

Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich Brentanostr. 51 56077 Koblenz Tel.: 0261-1332855

E-Mail dienstlich: elmar.schlich@uni-giessen.de E-Mail privat: E_SCHLICH@evb-koblenz.de

Wenn Sie einen Beitrag publizieren wollen – mit oder ohne vorheriger Begutachtung –, können Sie sich über das Merkblatt für Autorinnen und Autoren von Beiträgen für die Zeitschrift Hauswirtschaft und Wissenschaft, Stand 2016, informieren. Sie können es unter http://www.dghev.de/abrufen.

Für alle Fragen steht Ihnen gerne auch die **HuW-Redaktion** zur Verfügung: Ilse Raetsch, Tel: 089/71019084, E-Mail: HuW@dghev.de.



Mareike Bröcheler, Mitglied im dgh-Vorstand

Liebe Leserinnen und Leser,

wir starten in ein Jahr, in dem uns in der bundesdeutschen Gesellschaft wie auch in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft einige Neuerungen und Veränderungen bevorstehen. 2017 ist Wahljahr – für die Bundesregierung und die dgh.

Als ein Jahr der Veränderungen beginnen wir 2017 mit neuem Schwung und Ideen, die wir in der dgh auch aus der Zukunftswerkstatt vom vergangenen November schöpfen. Sie hat uns gezeigt, dass unser Verband trotz vieler struktureller Veränderungen Alleinstellungsmerkmale besitzt, die es gilt, aufrecht zu erhalten und auszubauen.

Veränderungen und Entwicklungen werden dabei stets von Leitbildern getragen. Leitbilder zeugen von einer dynamischen Entwicklungen, von der Offenheit Änderungen gegenüber. Begibt man sich mittels einer Suchmaschine im Internet auf die Suche nach Bildern oder Darstellungen von Leitbildern, so tauchen Strukturen und Grafiken auf, die stets verschiedenste Aspekte abbilden und häufig in verschiedenen bunten Farben gestaltet sind. Ein Leitbild scheint also keineswegs etwas Einseitiges oder Starres zu sein, sondern besteht aus vielen verschiedenen Elementen. Diese bilden zusammen wiederum eine Einheit und Orientierung für ein Ganzes - ein Unternehmen, einen Verband, eine Gesellschaft. Dass auch die Landschaft der Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften von verschiedenen neuen und alten Leitbildern geprägt ist, zeigt dieses Heft. Die Autorinnen und Autorinnen verweisen auf zurückliegende ebenso wie aktuelle Diskussionen und regen zur Neuorientierung in dem Berufsbild Hauswirtschaft sowie in unterschiedlichen Bereichen und Tätigkeitsfeldern an. Nachhaltigkeit erweist sich hier als ein präsentes und aktuelles Leitbild, das in diversen Bereichen weiterhin an Aktualität gewinnt. Ethik oder vielmehr: Aspekte ethischen Handelns in der Hauswirtschaft werden als neues Leitprinzip vorgestellt. So formen diese Elemente ein Leitbild für die Hauswirtschaft und haushaltswissenschaftliche Themen, das uns in den nächsten Jahren sicherlich weiterhin

Ich wünsche Ihnen eine informative Lektüre mit guten Hinweise für eigene Arbeitsbereiche, Anregungen zum Nachdenken oder zur Diskussion!

Ihre

Mareike Bröcheler

U. Brochell

Neues vom Hauswirtschaftsrat

🔁 eit der Gründung des Deutschen Hauswirtschaftsrates im November hat sich viel getan. Nach der Bekanntgabe der Gründung in der Presse gab es ein überaus positives Echo: Interessierte Betriebe und Verbände haben sich nach einer Mitgliedschaft erkundigt und die Präsidiumsmitglieder bekamen Gelegenheit, den Deutschen Hauswirtschaftsrat in Interviews mit der Fachzeitschrift "rhw-management" und der im Mai 2017 erstmals erscheinenden Zeitschrift "Altenheim – pro Hauswirtschaft" vorzustellen. Darüber hinaus wurde aktiv der Kontakt zu verschiedenen Ministerien und Organisationen gesucht wie beispielsweise dem Bundesministerium für Wirtschaft (BMWi), dem Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) sowie dem Deutschen Pflegerat und der Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen e. V. (BAGSO). Ziel ist es, den Deutschen Hauswirtschaftsrat als kompetenten Gesprächspartner vorzustellen.

Ein zentrales Thema der Arbeit des Hauswirtschaftsrats wird die Berufsbildung in der Hauswirtschaft sein. Mit dieser Materie werden sich zukünftig Delegierte der Mitgliedsverbände in der Sektion "Bildung" beschäftigen. Weitere Themenschwerpunkte sind die haushaltsnahen Dienstleistungen und die hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebe sowie die Organisationsentwicklung. Die konstituierenden Sitzungen der Sektionen fanden in den im Februar und März dieses Jahres statt.

Zusammen mit der Geschäftsstelle arbeitet auch der Vorstand intensiv an dem Aufbau der Organisation des Deutschen Hauswirtschaftsrates: Der Zeitschrift "rhw management" ist es zu verdanken, dass es bereits ein Logo für den

DGH-GESCHÄFTSSTELLE

Die Geschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft ist unter folgender Anschrift erreichbar:

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft z. Hd. Agnes Loose Hafenstr. 9 48432 Rheine

Telefonisch und per Fax ist die Geschäftsstelle unter folgenden Rufnummern erreichbar:

Telefon: 0 59 71/800 73 98 Fax: 0 59 71/800 74 09

Bitte wenden Sie sich auch an die Geschäftsstelle, wenn Sie die Zeitschrift HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT beziehen wollen oder Fragen zum Abonnement haben. Hauswirtschaftsrat gibt. Bei den zuständigen Behörden sind die Anträge zur Eintragung in das Berliner Vereinsregister und zur Anerkennung als gemeinnütziger Verein gestellt, eine erste Homepage ist erstellt



(www.hauswirtschaftsrat.de/) und eine eigene Telefonnummer geschaltet

Für die Anschubfinanzierung haben sich die Mitgliedsverbände bereit erklärt, einen ersten Beitrag zu leisten. Weiterhin sollen mithilfe von Spenden Gelder für die Arbeit gesammelt werden. Hierfür wurde kürzlich ein Spendenaufruf gestartet. Es ist das Bestreben aller Beteiligten, bald eine dauerhafte Finanzierung zu etablieren, damit die Arbeit des Deutschen Hauswirtschaftsrat so schnell wie möglich professionalisiert werden kann. Grundlage der Arbeit wird aber auch weiterhin die ehrenamtliche Arbeit sein.

Kontakt: Präsidentin Dorothea Simpfendörfer Klosterstraße 64, 10179 Berlin

Geschäftsstelle

c/o Beate Imhof-Gildein Telefon: 0160 - 933 91 732

E-Mail: post@hauswirtschaftsrat.de

Spenden: unter dem Stichwort "Deutscher Hauswirtschaftsrat" an:

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)

Deutsche Bank Meckenheim

IBAN: DE58 3807 0024 0080 8808 00

BIC: DEUTDEDB380

Mitglieder

 $Allianz\ haushaltsnahe\ Dienstleistungswirtschaft\ (AHDW)$

Berufsverband Hauswirtschaft

bkh Berufsverband für Angestellte und Selbstständige in der Hauswirtschaft e. V.

Bremer Heimstiftung

Bundesverband haushaltsnaher Dienstleistungsunternehmen (BHDU)

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe (MdH)

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh)

Deutscher Evangelischer Frauenbund

GGSD – Gemeinnützige Gesellschaft für soziale Dienste KlöberKASSEL

Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Baden-Württemberg

HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT

Europäische Zeitschrift für Haushaltsökonomie, Haushaltstechnik und Sozialmanagement

ISSN: 0017-8454

HERAUSGEBERIN

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. Vorsitzende: Dr. Inge Maier-Ruppert

Geschäftstelle:

Hafenstr. 9, 48432 Rheine

Telefon: 0 59 71/800 73 98, Fax: 0 59 71/800 74 09

E-Mail: dgh@dghev.de

REDAKTION, GESTALTUNG, ANZEIGEN

Redaktionsbüro Ilse Raetsch Heiglhofstr. 39, 81377 München Tel. 089/71 01 90 84, Fax 032 12/136 17 42 E-Mail: huw@dghev.de

VERLAG

HuW erscheint im Selbstverlag der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh). Kontakt: dgh, c/o Ilse Raetsch, Heiglhofstr. 39, 81377 München, Tel. 089/71019084, E-Mail: huw@dghev.de Die Beiträge der Autoren geben nicht zwangslä

Die Beiträge der Autoren geben nicht zwangsläufig die Meinung der Herausgeberin wider.

WISSENSCHAFTLICHE BEGUTACHTUNG

Originalbeiträge, die in HuW unter der Rubrik "Aus der Wissenschaft" erscheinen, haben ein Gutachterverfahren durchlaufen. Die Veröffentlichung ist an das positive Votum von mindestens zwei Gutachtern gebunden. Koordination:

Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich
Tel.: 0261-1332855
E-Mail: elmar.schlich@uni-giessen.de

ERSCHEINUNGSWEISE

HuW erscheint quartalsweise (jeweils Ende März, Juni, September und Dezember).

BFZUG

Über den Buchhandel oder den Verlag. Einzelpreise 2017: Deutschland 12,80 EUR, Europa 14,80 EUR, Welt 16,80 EUR

ABONNEMENT/SUBSCRIPTION

Der Abonnementpreis beträgt pro Jahr (2017): 48,00 EUR (Studierende: 39,20 EUR) im Inland, 54,00 EUR im europäischen Ausland und 60,00 EUR für Lieferadressen im Rest der Welt (inkl. Porto). Das Abonnement kann jederzeit abbestellt werden.

Subscription rates per year (2016): for addresses in Germany 48.00 EUR (students 39.20 EUR); in Europe 54.00 EUR; in the rest of the world 60.00 EUR. Postage included.

HUW IM INTERNET: www.dghev.de

Sie finden hier die HuW-Fachbeiträge des 62. Jahrgangs (2015) und früher, zudem das Merkblatt für Autorinnen und Autoren zu Beiträgen für HuW.

Inhalt

Neues vom Hauswirtschaftsrat	4
Review-Verfahren in der HuW Unterschiedliche fachliche Facetten: Gutachterinnen und Gutachter für die HuW (IV)	6
Frank Bertsch zum 80. Geburtstag Weltbürger mit haushaltsökonomischem Sachverstand und Sinn für die Belange des Alltags	9
Barbara Fegebank Leitbilder in der Hauswirtschaft – Bedeutung und Nutzen	12
Neues Buch der dgh Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft	19
Martina Feulner Wie aussagekräftig ist das Leitbild der Hauswirtschaft für ihr berufliches Handeln?	21
Elmar Schlich Paradigmenwechsel im Entsorgungsbereich: Interview mit Michael Wiener, Der Grüne Punkt	25
Magdalena Becker, Pirjo Susanne Schack Beitrag der Gastronomie für eine nachhaltige Entwicklung	31
Antoinette Stritzke InHouse-Wäscherei: Wäsche in guten Händen	38
Frank Bertsch Auf der Suche nach dem verlorenen Selbstverständnis	44
Memorandum des FA Strukturwandel des Haushalts Empowerment für Privathaushalte als Basiseinheiten unserer Gesellschaft	46
Birgit Bürkin Schuldenberatung in einer bargeldlosen Gesellschaft	49
Termine	51
Jahrestagung der dgh (Stand: 03.03.2017)	52

Schreibweisen: Wenn in einem Beitrag nur die männliche oder weibliche Sprachform vorkommt, geschieht dies aufgrund der besseren Lesbarkeit des Artikels. Das jeweils andere Geschlecht ist selbstverständlich ebenfalls gemeint. Redaktionsschluss für Heft 2/2017: 3. Mai 2017

Titelbild: Matton Images

Druck: Buch- und Offsetdruckerei Häuser KG, Köln. Die HuW wird klimaneutral gedruckt.

Unterschiedliche fachliche Facetten: Gutachterinnen und Gutachter für die HuW (IV)

Prof. Dr. oec. troph. Ulrike Pfannes

- Ausbildung & Studium:
- Ausbildung zur Diätassistentin in Marburg
- Studium der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (1988-1993) an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Fachrichtung Haushaltswissenschaften
- Berufstätigkeit:
- Diätassistentin im Kreiskrankenhaus Geislingen/Steige und Ehingen
- Wissenschaftliche Mitarbeiterin (1993 -1998) an der Justus-Liebig-Universität



-Liebig-Universität Gießen, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung. Promotion (1999) mit dem Thema: Qualitätsmanagement in Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben

(Erstgutachter: Prof. Dr. Jörg Bottler),
• K & P Consulting, Düsseldorf: Unternehmensberaterin mit dem Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung

- Frankfurter Verband für Alten- und Behindertenhilfe: Geschäftsbereichsleitung Hotelleistungen und Liegenschaften
- Studierendenwerk Hamburg: Geschäftsführerin
- seit 2007: HAW Hamburg, Professorin für Hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Department Ökotrophologie
- Schwerpunkte in der Lehre (im Bachelor Ökotrophologie und im Lehramtsstudiengang Ernährungs- und Haushaltswissenschaften):
- Gemeinschaftsgastronomie & Außer-Haus-Verpflegung
- Hauswirtschaft & Infrastrukturelles
 Facility Management
- Verpflegungs- und Versorgungsmanagement
- Qualitätsmanagement
- Projektmanagement

Es ist seit Jahren ein Service der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh), dass in der Hauswirtschaft und Wissenschaft (HuW) wissenschaftliche Beiträge veröffentlicht werden, die ein Double-peer-review-Verfahren durchlaufen haben. Ausführlich wurden Intention und Verfahren in der Ausgabe HuW 2/2016 vorgestellt. Anfang des Jahres 2016 wurde das Merkblatt für Autorinnen und Autoren entsprechend überarbeitet. Auch wurden neue Gutachterinnen und Gutachter gesucht und gefunden. In den Ausgaben 2/16, 3/16 und 4/16 der HuW stellten wir Frauen und Männer vor, die die Tätigkeit der Begutachtung ehrenamtlich übernommen haben. Im Folgenden kommen noch einmal sechs Personen zu Wort. Vielen Dank ihnen allen, auch Prof. Dr. Elmar Schlich, der die Koordination des Verfahrens übernommen hat. Auch sei hier dazu aufgerufen, in den Arbeitsgruppen, Instituten und Fachbereichen der Hochschulen und Universitäten für die Einreichung von Beiträgen zu werben, Manuskripte zu verfassen und einzureichen sowie der HuW insgesamt als wissenschaftliche Autorin/wissenschaftlicher Autor verbunden zu bleiben. Anfragen jederzeit gerne bei der HuW-Redaktion, Elmar Schlich oder den Begutachtenden.

- Schwerpunkte in der Forschung:
- Gemeinschaftsverpflegung: Studien zur Verpflegung in Kitas und Verpflegung von Senioren
- Hauswirtschaftliche Dienstleistungen: hauswirtschaftliche Betreuung, haushaltsbezogene Dienstleistungen, Hauswirtschaft und Ethik

■ Weitere Aktivitäten:

Mitglied der DGE (Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung), Mitglied im VDOE, Mitglied im dgh-Fachausschuss Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe.

■ Kontakt:

Prof. Dr. Ulrike Pfannes HAW Hamburg Ulmenliet 20, 21033 Hamburg ulrike.pfannes@haw-hamburg.de

Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack



- Studium der Oecotrophologie (1987-1993) mit der Fachrichtung Haushaltswissenschaften (Diplom 1994)
- Promotion zum Dr.oec.troph. (2004) mit dem

Thema: "Nachhaltige Ernährungsstile im Alltag" (Erstgutachterin Prof. Dr. Uta Meier, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig Universität Gießen)

- Berufliche Stationen:
- 1994-1999: Ausbildungsberaterin und Leiterin des Sachgebietes der hauswirtschaftlichen Berufsbildung am Amt für Regionalentwicklung, Landschaftspflege und Landwirtschaft (ARLL) Vogelsberg
- 1999-2005: Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, Institut für Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik
- 2005-2012: Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Ernährungsverhalten am Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe. Tätigkeit im Forschungsprojekt "Evaluation des Modellvorhabens "Besser Essen. Mehr Bewegen. Kinderleicht-Regionen" des Bundesministeriums für Ernährung,

Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)"

- Seit 2012 Professorin an der Fachhochschule Münster am Fachbereich Oecotrophologie und Facility Management mit den Lehrgebieten "Innovative Dienstleistungen in der Oecotrophologie" und "Methodik und Didaktik"
- Schwerpunkte in der Lehre: Haushalts- und Dienstleistungswissenschaft, Soziologie der Ernährung, nachhaltige Lebensstile und Nachhaltig-

keitskommunikation, Ernährungs- und Verbraucherbildung, Arbeiten und Lehren in Gruppen

■ Forschung:

Nachhaltige Lebens- und Ernährungsstile, Evaluation von Bildungs- und Gesundheitsförderungsprogrammen, Ernährungs- und Verbraucherbildung

- Mitgliedschaft und Aktivitäten in Verbänden und Arbeitsgruppen:
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh), Mitarbeit im FA Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe
- Internationaler Verband für Hauswirtschaft (IVHW/IFHE)
- Berufsverband Oecotrophologie (VDOE) (Leitung des AK Haushaltswissenschaften von 2003-2009)
- Verband Haushalt in Bildung und Forschung (HaBiFo)
- Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB)
- Sonstiges:

Supervision der Deutschen Gesellschaft für Supervision (DGSv) und Lehrbeauftragte für Themenzentrierte Interaktion (TZI) des Ruth-Cohn-Instituts

■ Kontakt:

schack@fh-muenster.de

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies



■ Beruflicher Werdegang/Ausbildung/ Studium:

Studium Geschichte, Germanistik, Politikwissenschaft und Pädagogik für das Lehramt Sekundarstufe II an

der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster (1978-1984), anschließend Promotion "Im Haus und am Herd. Der

Wichtige Adressen

Koordinator der Begutachtung: Elmar Schlich, E-Mail:

elmar.schlich@uni-giessen.de Redaktion Hauswirtschaft und Wissenschaft: Ilse Raetsch, E-Mail:

HuW@dghev.de

Merkblattfür Autorinnen und Autoren, Stand 2016, auf Homepage der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft: www.dghev.de

Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930". 1998 Habilitation im Fachbereich Chemie und Pharmazie der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, Venia Legendi für Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre mit einer Arbeit über Entwicklung, Stand und Zukunftsperspektiven haushaltsbezogener Bildung.

- Berufstätigkeit:
- 1984-1986 Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Sonderforschungsbereich 164 der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster "Vergleichende geschichtliche Städteforschung"
- 1986-1993 Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster
- 1999-2000 Oberassistentin am Institut für Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster
- 2000-2002 Vertretung einer Universitätsprofessur Hauswirtschaftswissenschaft an der Universität Dortmund
- 2002 Berufung auf die Professur für Haushaltswissenschaft an der Universität Paderborn. Dort seitdem im Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit tätig.
- 2016 Änderung der Denomination Professur in Fachdidaktik Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit)
- Schwerpunkte in der Lehre: Sozioökonomie des privaten Haushalts, Ernährungs- und Verbraucherbildung, Fachdidaktik Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit)
- Schwerpunkte in der Forschung:

Didaktische Konzepte der Ernährungsund Verbraucherbildung

Aufgabenkulturen und Leistungsmessung im haushaltsbezogenen Unterricht Verbraucherverantwortung und Verbraucherschutz als Spannungsfeld

Modelle der Ethik eines "guten Lebens"

- Mitgliedschaften:
- Vorsitzende des Verbandes Haushalt in Bildung und Forschung (HaBiFo) e. V.
- Mitglied im Sachverständigenrat für Verbraucherfragen beim Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV)
- Mitglied des Kuratoriums der deutschen Stiftung Verbraucherschutz
- Mitglied in der International Federation for Home Economics IFHE (2004-2008 Vice-President Region of Europe)
- Sonstiges:
- Wissenschaftliche Begleitung des Leitprojekts "Verbraucherbildung an Schulen" in Nordrhein-Westfalen"
- Herausgeberin der Zeitschrift Haushalt in Bildung & Forschung (HiBiFo)
- Kontakt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies Universität Paderborn Fakultät für Naturwissenschaften

Department Sport und Gesundheit Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit

Warburger Str. 100,33098 Paderborn kirsten.schlegel-matthies@upb.de

Dr. oec. troph. Michaela Schlich

- Beruflicher Werdegang/Ausbildung/ Studium:
- Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaft (1987-1992) an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Diplomprüfung Fachrichtung Ernährungswissenschaft.
- Studium und Zusatzprüfung im Fach Arbeits-, Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Ausbildereignungsprüfung
- Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen (1993-1998, Arbeitsgruppe: Prof. Dr. Irmgard Bitsch) und
- Promotion am Institut für Ernährungswissenschaft (1997, Betreuerin: Prof. Dr. Irmgard Bitsch) zum Thema: Zur Biokinetik des S-Benzoylthiamin-

O-monophosphats bei gesunden Männern – Analyse mit Metabolitenmodellen (summa cum laude)

- Stellvertretende Laborleiterin der BIO-DATA GmbH, Labor für Boden, Umwelt und Ernährung im Bereich Lebensmittelanalytik und Ausbildung von Chemielaboranten (1998-2000)
- Lehrauftrag des Fachbereichs Medizin der Justus-Liebig-Universität Gießen für die Vorlesung "Ernährungsmedizin" für Studierende der Ökotropho-



logie (1998-2001)

seit 2000 Leitung
des Fachgebiets
Ernährungs- und
Verbraucherbildung der Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz, inzwischen

als Akademische Direktorin am Institut für Sportwissenschaft

- Aktuelle Lehrveranstaltungen: Sozioökonomie, Verbraucherpolitik und Nachhaltiger Konsum, Ernährung des Menschen, Lebensmittelwissenschaft, Fachpraxis und Fachdidaktik der Ernährungs- und Verbraucherbildung, Gesundheitsbildung
- Schwerpunkte in der Forschung:
- Didaktik der Ernährungsbildung, Lebensmittelwissenschaft, Nachhaltiger Konsum, Gesundheitsbildung
- Aktuelle Projekte:
- Entwicklungen von Online-Lehrerfortbildungen zur Umsetzung der Richtlinie Verbraucherbildung an allgemeinbildenden Schulen in Rheinland-Pfalz
- Verbraucherbildung als Querschnittsthema in Lehrplänen, Entwicklung von digitalen Lehrplänen
- Einführung eines betrieblichen Gesundheitsmanagementsystems an der Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz
- Aktuelle Publikationen:
- Kölzer A, Schlich M: Gewichtsreduktion Mythen, Empfehlungen, Wissenschaft. Eine Befragung von Studierenden der Sportwissenschaft zu ausgewählten populärwissenschaftlichen Empfehlungen zur Gewichtsreduktion. ISBN OND-00000-0000188 Shaker: Aachen 2016.

- Mohr M, Schlich M: Socio-demographic basic factors of German customers as predictors for sustainable consumerism regarding foodstuffs and meat products. International Journal of Consumer Studies, 40 (2016) 158-167. DOI: 10.1111/ijcs.12239.
- Herausgeberin der Reihe "Ernährungsund Verbraucherbildung" beim Shaker-Verlag, Aachen, bisher sechs Bände
- Mitgliedschaften:
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) seit 1993
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) seit 2003, Vorsitzende des Fachausschusses Haushaltstechnik 2013-2015
- Haushalt in Bildung und Forschung e. V. (HaBiFo) seit 2003
- Berufs Verband Oecotrophologie e. V. (VDOe) 2008-2015
- Adipositasnetzwerk Rheinland-Pfalz
 e. V. seit 2007
- Deutscher Verein zur Förderung des mathematischen und naturwissenschaftlichen Unterrichts e.V. (MNU) seit 2011
- Kontakt

Dr. oec. troph. Michaela Schlich Universität Koblenz-Landau Fachgebiet Ernährungs- und Verbraucherbildung

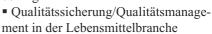
Universitätsstr. 1, 56070 Koblenz Tel. 0261-287-2450 schlich@uni-koblenz.de

Prof. Dr.-Ing. Helmut Schöberl

Studium der Lebensmitteltechnologie an der TU München-Weihenstephan (1988 -1994). Anschließend Promotion als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Energie- und Umwelttechnik der TU München zum Thema Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln (1995-1999)

- Berufstätigkeit:
- Laborleiter für Produktentwicklung Functional Food beim Pharmaunternehmen Merck KGaA
- Qualitätssicherung bei Heumann Pharma GmbH & Co. Generica KG
- Seit 01.03.2003 Professor für Lebensmitteltechnologie und Qualitätssicherung an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Studiengang Ernährung und Versorgungsmanagement.

- Schwerpunkte der Lehre:
- Lebensmittelverfahrenstechnik
- Werkstoffkunde
- Qualitätssicherung
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Schwerpunkte der Forschung:
- Lebensmittelverpackung/Bedarfsgegenstände
- Lebensmittelzusatzstoffe und Clean Labelling



- Produktentwicklung f
 ür Lebensmittel
- Kontakt:

Prof. Dr.-Ing. Helmut Schöberl Hochschule Weihenstephan-Triesdorf Markgrafenstraße 16 91746 Weidenbach helmut.schoeberl@hswt.de

Prof. Dr. Angelika Sennlaub

■ Beruflicher Werdegang/Ausbildung/

- Studium:

 Professorin an der
- rhein, seit 2011
 Freiberufliche Tätigkeit mit "alltag von morgen", Forschung

Hochschule Nieder-

und Beratung, 2005-2011

- Promotionsstudium an der Justus Liebig-Universität Gießen (2000-2005) zum Thema Akzeptanz von Gemeinschaftsbesitz im Wohnen, zugleich Assistentin von Prof. Dr. Bernd Schnieder, Abschluss Doktorin der Oecotrophologie
- Studium Diplom-Oecotrophologie Justus Liebig-Universität Gießen, Schwerpunkt Haushaltswissenschaften (1995-2000), Abschluss Diplom
- Berufliche T\u00e4tigkeit im Gastgewerbe
 i. w. S.(1985-1995)
- Ausbildung zur Hotelfachfrau (1982-1985)
- Aktuelle Position:

Professorin für Hospitality Management Stellvertretende Studiengangskoordinatorin für den Studiengang "Catering und Hospitality Services B.Sc.", Mitglied im Hochschulrat der HS Niederrhein Frank Bertsch zum 80. Geburtstag

Weltbürger mit haushaltsökonomischem Sachverstand und Sinn für die Belange des Alltags

Am 3. Januar dieses Jahres feierte Frank Bertsch seinen 80. Geburtstag. Professorin Dr. Uta Meier-Gräwe, Vorsitzende des dgh-Fachausschusses "Strukturwandel des Haushalts", würdigt den Jubilar als uneigennützigen und verlässlichen Partner der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft.

angjährige Mitglieder der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft haben ihn, den studierten Volkswirtschaftler und Ministerialrat i. R., bereits während seiner aktiven Berufsjahre als Leiter des Referats für Wirtschaftliche Fragen der Familienpolitik im Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) kennengelernt und stets als aktiven Unterstützer, Visionär und klugen Ideengeber unseres Verbandes und der Haushaltswissenschaften erlebt. Ohne seine Beharrlichkeit wären wahrscheinlich in den 1990er-Jahren weder die differenzierten haushaltsökonomischen Analysen zu den Kinderkosten noch die Modernisierung der Haushaltsbuchführung zustande gekommen: In Kooperation mit Repräsentanten aus Wissenschaft, Politik, Sparkassen und Verbänden konnte ein handhabbares, alltagstaugliches Instrument entwickelt werden, das bis heute in ganz unterschiedlichen Ausführungen als Taschengeldheft oder Euro-Budget-



planer zum Zweck der Selbstinformation über die Haushaltsfinanzen republikweit zum Einsatz kommt.

Wenige Monate nach meiner Berufung auf den Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaften an der Justus-Liebig-Universität Gießen im Juni 1994 lernte ich Frank Bertsch am Rande einer Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) in Bonn kennen. Er entwarf beim gemeinsamen Mittagessen mit dem ihm eigenen Charme, aber mindestens ebenso plausiblen Argumenten die eine oder andere Projektidee, die ihm passend schien für unsere Wissenschaft und/oder für eine sichtbare verbandliche Arbeit.

Armutspräventionsprojekt: konzertierte Aktion unter dem Dach der dgh ...

Das war ganz typisch bei unseren Begegnungen, ich erinnere mich sehr gut an seine erste Skizze für ein längerfristiges Programm zur systematischen Armutsprophylaxe, das in seiner Vorstellung aus mehreren Bausteinen bestehen und unter Federführung des BMFSFJ initiiert werden sollte. Es war für mich unschwer zu erkennen, dass seine Kooperationserfahrungen mit den Haushaltswissenschaften und der Praxis, aber

Fortsetzung von Seite 8

■ Schwerpunkte in der Lehre:

Organisation von Unterkunftsleistungen: von hauswirtschaftlichen Tätigkeiten über räumliche Gestaltung bis hin zu Diversity Management und Multikultu-

- Schwerpunkte in der Forschung, wichtige Publikationen
- Räumliche Gestaltung von Speiseräu-

Laufende Projekte mit Studierenden seit 09.2012, z. B. veröffentlicht in Peinelt, Wetterau (Hrsg.) (2015): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Band 2., herausgegeben von der Hochschule Niederrhein. Berlin, S. 407-432

Aktuelles Projekt: Mahlzeit! Gestaltung von Mahlzeiten in sozialen Einrichtungen; kleine Arbeitsgruppe in der dgh

- Versorgung in Pflegheimen, z. B. Veröffentlichung: Borghoff, Sennlaub (2016): Einsatz von Duftstoffen in Altenpflegeheimen - eine quantitative Untersuchung. in: Hauswirtschaft und Wissenschaft 03/2016, S. 117-123 (doppelt blind begutachteter Beitrag)
- Ehrenämter, Mitgliedschaften, Auszeichnungen
- In der dgh seit 02.2014 Vorsitzende des Fachausschusses Hauswirtschaftli-

che Dienstleistungsbetriebe in der dgh, vorher im Vorsitz des Fachausschusses Haushalt und Wohnen

- Mitglied der Fachkommission "Aktuelle Fragen der Seniorenpolitik" der Bagso
- Kontakt:

Prof. Dr. Angelika Sennlaub Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie Rheydter Straße 277

41065 Mönchengladbach

Angelika.sennlaub@hs-niederrhein.de

auch seine reflektierte Auseinandersetzung mit den großen Herausforderungen und Verwerfungen, welche die deutsche Wiedervereinigung für viele Privathaushalte in Ostdeutschland mit sich gebracht hatte, den Anstoß für dieses Vorhaben gab. Frank Bertsch war sofort offen für mein Argument, dass ein solches Projekt nicht allein praxisorientiert ausgerichtet sein sollte, sondern ebenso eines soliden haushaltswissenschaftlichen theoretischen Bezugsrahmens und konkreter empirischer Forschung bedürfe

... mit guter finanzieller Ausstattung dank des Einsatzes von Frank Bertsch

Das Vorhaben wurde schließlich als groß angelegtes Armutspräventionsprojekt in Form einer konzertierten Aktion hauswirtschaftlicher Verbände unter dem Dach der dgh auf den Weg gebracht mit einer vergleichsweise guten finanziellen Ausstattung, für die sich Frank Bertsch im Ministerium nachdrücklich eingesetzt hatte. Das Projekt wurde durch eine wissenschaftliche Studie zur Armutssituation von Familienhaushalten komplementär ergänzt, die von der Arbeitsgruppe an meinem Lehrstuhl in Gießen schließlich realisiert werden konnte.

Bis auf den heutigen Tag werden die in unterschiedlichen Veröffentlichungen aufbereiteten Ergebnisse dieses Armutspräventionsprojekts in der Praxis vieler Verbände und Institutionen eingesetzt. Dazu gehört das von Ökotrophologinnen und engagierten Haushaltswissenschaftlerinnen entwickelte modulare "HaushaltsOrganisationsTraining" (HOT), das die Versorgungsstrukturen von Privathaushalten in prekären Lebenslagen fokussiert und in enger Kooperation mit den Haushaltsmitgliedern auf eine realistische Neuorganisation der Haushaltsversorgungsstrukturen gemäß dem Grundsatz "Hilfe zur Selbsthilfe" angelegt ist. Aber auch die im Rahmen der wissenschaftlichen Untersuchung "Steckbriefe von Armut" aus dem reichhaltigen empirischen Datenmaterial generierte Gießener Armutstypologie erweist sich bis heute als ein tragfähiges Diagnoseinstrument, auf das in der Praxis der Sozialen Arbeit immer wieder zurückgegriffen wird, um passgenaue Maßnahme-Settings für private Haushalte in charakteristischen Unterversorgungslagen zu implementieren.

Schon während seiner aktiven Berufsjahre war Frank Bertsch also ein Glücksfall für die dgh. Und das keineswegs nur, wenn es um konzeptionell-inhaltliche Fragen ging. Er ist ebenso ein strategischer Denker, der regionale Entwicklungen in größere politische Zusammenhänge zu stellen vermag und ihre globalen Auswirkungen thematisiert. Auch auf seine Fähigkeit zum Netzwerken konnten die hauswirtschaftlichen Verbände ebenso wie die Fachvertreterinnen und -vertreter der Haushaltswissenschaften jederzeit setzen, was angesichts der verbreiteten Geringschätzung, die den Belangen von privaten Haushalten und ihrer Bedeutsamkeit für Wirtschaft und Gesellschaft hierzulande immer wieder entgegenschlug, von unschätzbarem Wert war.

Mit der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft bis auf den heutigen Tag verbunden

Bemerkenswert ist jedoch auch, dass Frank Bertsch bis ins hohe Alter von 80 Jahren aktiv geblieben und der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft bis auf den heutigen Tag verbunden ist. Deshalb kennen ihn eben beispielsweise die wissenschaftlichen Nachwuchskräfte des Jungen Forums der dgh nicht nur aus der Lektüre von Archivmaterial, sondern persönlich aus lebendigen Fachdiskussionen auf Jahrestagungen und Veranstaltungen verschiedener Fachausschüsse. Viele Denkanstöße geben auch seine ambitionierten Veröffentlichungen, mit denen er sich als Publizist im "Ruhestand" immer wieder klug mitgeteilt und eingemischt hat. Dabei verweist Frank Bertsch unermüdlich auf das beträchtliche emanzipatorische Potenzial der Privathaushalte für die Entfaltung einer kommunalen Zivilgesellschaft und eines demokratischen Miteinanders, eine Ressource, die nach seiner Auffassung einer viel stärkeren politischen Aufmerksamkeit und Rahmung bedarf. Ihn interessiert, wie Menschen ihre persönliche Lebensführung mit einer gelebten Mitverantwortung für die Gestaltung ihrer ökologischen, ökonomischen, sozialen und politischen Umwelten verknüpfen (Vgl. Bröcheler, Mareike/Dangel-Vornbäumen, Caroline/Bertsch, Frank (2015): Strukturen und Anforderungen privater Lebensführung im Alltag. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 2, S. 82-87). Eine hochaktuelle Frage, wie ich finde.

Wiederbelebung des FA "Strukturwandel des Haushalts": nicht zuletzt seine Initiative

Die Wiederbelebung des Fachausschusses "Strukturwandel des Haushalts" geht ebenfalls nicht zuletzt auf seine Initiative zurück. Als eine erste Aktivität haben wir als Fachausschussmitglieder in intensivem Austausch mit ihm ein Memorandum erarbeitet, das am Welthauswirtschaftstag 2017 veröffentlicht werden soll, damit die dort vertretenen Positionen und Inhalte auch im Bundestagswahlkampf die ihnen gebührende Aufmerksamkeit finden (siehe S. 46 in dieser HuW).

Für mich persönlich ist Frank Bertsch ein wirkliches Vorbild in puncto "aktives Altern": lernfähig zu bleiben, die Auseinandersetzung mit anderen über die wahren Ursachen einer aus den Fugen geratenen Welt zu suchen, nicht mit dem Schicksal zu hadern, sich mit seinen Lebenserfahrungen einzubringen, ohne den Jüngeren ihre eigenen Wege vorgeben zu wollen, und schließlich – ganz wichtig – für jeden Tag, der bleibt, dankbar zu sein und ihn zu genießen.

Wir wünschen Frank Bertsch, dem Ehrenmitglied der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft, weiterhin beste Gesundheit und Lebensfreude für die kommenden Jahre zwischen Regensburg, Burgund und anderen interessanten Plätzen auf dieser Welt. Sein Rat wird auch in Zukunft gefragt sein – nicht nur im dgh-Fachausschuss "Strukturwandel des Haushalts".

LEITLINIEN FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHES HANDELN IN SOZIALEN EINRICHTUNGEN



Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft

Hauswirtschaft leistet in sozialen Einrichtungen und Diensten einen wesentlichen Beitrag zur Lebensqualität der Nutzerinnen und Nutzer.

Die zehn Leitsätze für das hauswirtschaftliche Handeln in sozialen Einrichtungen konkretisieren den Beitrag der Hauswirtschaft für ein werteorientiertes Handeln und holen sie aus der verengten effizienzorientierten Ecke.

2017, ca. 200 Seiten, kartoniert, € 20,00 Mit zahlreichen Abbildungen, DIN A4 ISBN 978-3-7841-2876-4



Lebensmittelhygienepraxis

"...ein hilfreiches Instrument zur Implementierung und Überprüfung der Umsetzung der Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen und verantwortlichen MitarbeiterInnen rundum zu empfehlen." aus "AWO magazin"

Die Ergänzung ist ebenso wie das Grundwerk bundesweit von den Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung anerkannt.

Ergänzung

2016, 68 Seiten, kartoniert, € 12,00 Mit zahlreichen Abbildungen, DIN A4 ISBN 978-3-7841-2703-3

Grundwerk

2009, 238 Seiten, kartoniert, € 19,90 Mit zahlreichen Abbildungen, DIN A4 ISBN 978-3-7841-1788-1



Wäschemanagement im Heim

Die Leitlinie richtet sich an soziale Einrichtungen (ausgenommen Krankenhäuser), in denen Wäsche gewaschen oder an externe Dienstleister vergeben wird.

Das Buch unterstützt die Mitarbeitenden, die Wäscheversorgung nutzerorientiert, hochwertig und rechtlich abgesichert zu erbringen.

2013, 155 Seiten, kartoniert, € 19,90 Mit zahlreichen Abbildungen, DIN A4 ISBN 978-3-7841-2097-3

Sie erhalten unsere Bücher über Ihre Buchhandlung oder direkt bei uns.

www.lambertus.de



Leitbilder in der Hauswirtschaft – Bedeutung und Nutzen

Barbara Fegebank

Die Auseinandersetzung mit Leitbildern in der Hauswirtschaft ist spannend, gibt es doch zahlreiche Ansatzpunkte für Leitbilder zu dem, was Hauswirtschaft ausmacht. Leitbilder sind bereits existent und sollen in ihrer Bedeutung beispielhaft dargestellt und ebenso einer kritischen Betrachtung unterzogen werden. Dabei stellen sich viele Fragen, deren Beantwortung zum Teil offen bleibt, um die weitere Diskussion anzuregen.

Einleitung

lle haben heute Leitbilder: die Unternehmen, die politischen Parteien, jede Pflegeeinrichtung, jede Schule und Universität, jede Institution und Organisation, jeder Verband, der Staat, die Bildung ...

Es scheint, dass ohne Leitbilder das Leben nicht mehr vorangehen kann.

Leitbilder sind aber nicht neu, denn schon immer haben Menschen ihr Verhalten nicht nur an den physischen Bedürfnissen ausgerichtet. Orientierungen für das Leben und Überleben in einer Gemeinschaft werden seit Urzeiten gegeben. Insbesondere haben Religionen Vorbilder und Leitbilder propagiert, zahlreiche Traditionen begründet und die Kultur des Zusammenlebens befördert. Heute bestimmen Leitbilder viele Bereiche unseres Lebens, wie den Konsum, die Erwerbsarbeit, das Freizeitgeschehen usw.

Für die Hauswirtschaft stellt sich die Frage, worauf sich ein Leitbild bezieht oder sich Leitbilder beziehen. Im Wortsinn geht es bei der "Hauswirtschaft" um die Wirtschaft im Haus, alle in einem Haushalt in Betracht zu ziehenden ökonomischen Aspekte und Tätigkeiten, die einem Leitbild unterliegen können. "Hauswirtschaft" ist aber auch schon lange ein Schulfach und eine wissenschaftliche, dann universitäre Disziplin – zunächst Hauswirtschaftswissenschaft genannt, später Haushaltswissenschaft. Auch sie folgen Leitbildern ebenso wie Institutionen, die sich der Hauswirtschaft widmen, wie z. B.

die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh), der Berufsverband für die Fach- und Führungskräfte der Hauswirtschaft, Haushalt in Bildung und Forschung (HaBiFo), Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (BAG E+H) und viele andere. So hat sich die Autorin anlässlich der Fachtagung des HaBiFo und der BAG Ernährung und Hauswirtschaft im letzten Jahr mit dem Corporate Design in Haushaltswissenschaft und Haushaltslehre, dem Leitbilder zugrunde liegen, auseinandergesetzt und in einem Fachartikel den

Leitbildern in Verbraucherpolitik und Verbraucherbildung gewidmet (vgl. Fegebank 2016a und 2016b), von denen einige Gedanken auch hier einfließen.

Schließlich ist "Hauswirtschaft" Teil eines Berufsfeldes mit den hauswirtschaftlichen Berufen, die einem Arbeitsfeld "Hauswirtschaft", das auch als "Aufgabenbereich" vornehmlich mit Versorgungsleistungen charakterisiert wird, zugeordnet werden können.

Um dieser Vielgestaltigkeit auf den Grund zu gehen, wird sich zunächst den verschiedenen Fassetten eines Leitbildes gewidmet, um sodann beispielhaft Leitbilder in der "Hauswirtschaft" in den Fokus zu nehmen. Dabei stellen sich viele Fragen, die der Beantwortung bedürfen. Anregungen werden abschließend gegeben, verbunden mit der Aufforderung des Weiterdenkens im Sinne des Nutzens von Leitbildern.

Leitbilder - eine Charakterisierung

Im "Leitbild" als zusammengesetztem Wort stecken "Leiten" und "Bild". Leiten bedeutet Führen, an der Spitze stehen, aber auch "den Verlauf bestimmen" und "in eine bestimmte Richtung lenken (Pfeiffer 1999, S. 790). Dazu gehören die Substantivbildungen "Leitung" und "Leiter/in", die anleiten, einleiten und geleiten. Leitartikel, Leitfaden und Leitstern sind dann Wortzusammensetzungen wie das Leitbild, die oft Gemeinsames aufweisen. Das Bild ist wiederum ein "dem Auge sich darbietender Anblick" oder eine "nur in der Vor-

Leading models in home economics – meaning and needs

Concerning oneself with leading models in home economics is exiting; there are many starting points while studying leading models in home economics and other connections. Leading models already exist, the article discusses the meanings of some examples, describes them and refects them cirically. Therewith many questions arise which should stimulate further discussions.

stellung wahrgenommene Erscheinung" (vgl. ebenda, S. 136). In Letzterem ist der Ansatz für ein Leitbild zu sehen, mit dem sich jüngst verschiedenste Forscher beschäftigten.

Dabei ist Ausgangspunkt etwas "Anzustrebendes", sodass sich Leitbild von Vision, Wunschbild und Ideal, welche schon immer auch Pädagogik, Politik, Ökonomik und Ethik bestimmten, unterscheidet. Allerdings können derartige "Vorstellungen" zum Fundament eines Leitbildes werden.

Leitbilder sind in der Regel verschriftet und geben Auskunft über eine gewollte Entwicklung oder Veränderung der Realität. Dabei werden Identitäten, ein Selbstverständnis und/oder Grundprinzipien angestrebt, für die Ziele formuliert werden.

Leitbilder können einerseits den gegenwärtigen Zustand eines Verhaltens beschreiben, andererseits dienen sie auch zur Beschreibung eines erwünschten oder als realisierbar eingeschätzten Zustandes in der Zukunft (vgl. BDI 2014, S. 19). Die Entwicklung eines Leitbildes steht somit im Spannungsfeld von Altem und Neuem, indem Bewährtes zu erhalten ist und vorhandene Defizite abzubauen sind.

Zur Spezifizierung und damit Formulierung von Leitbildern werden einerseits Funktionen, die sie erfüllen, andererseits Merkmale, die ihnen zugeordnet sind, herangezogen.

Nach der Socius Organisationsberatung lassen sich folgende *Funktionen* eines Leitbildes ausmachen:

- Orientierungsfunktion
- Integrationsfunktion
- Entscheidungsfunktion
- Koordinationsfunktion
- Kompassfunktion

Mit der Orientierungsfunktion ist die Frage zu klären, für was das Leitbild stehen soll; daraus ergibt sich die Integrationsfunktion zur Identität bzw. zum Selbstverständnis derjenigen, die dieses Leitbild prägen und ihm folgen wollen. Daraus resultieren wiederum vielfältige Entscheidungen und Kommunikation (intern und extern), welche zur Koordinationskultur führen sollen. Schließlich ist immer wieder die Frage zu klären, wo man (der Einzelne, die Organisation, das Programm, die Wissenschaft) steht; es ist mit der Kompassfunktion zu eruieren.

Merkmale von Leitbildern sind nach Schwan (2009, S. 54) folgendermaßen dargelegt:

- Leibilder haben einen richtungsweisenden und handlungsleitenden Charakter;
- Leitbilder sind flexible Gebilde mit dynamischen Zielvorstellungen;
- Leitbilder dienen damit als Orientierung und
- sie tragen somit zur Komplexitätsreduktion und zur Strukturierung von Aktivitäten in einzelnen Handlungsfeldern bei.

"Gleichwohl ist der Begriff "Leitbild" durch eine nicht einheitliche Verwendung und seinen Gebrauch in unterschiedlichen Kontexten unscharf" (vgl. Däumling 1960; Brachfeld 1980 zitiert in BDI 2014, S. 19). Der Begriff des Leitbildes wird in gesellschafts- und wirtschaftspolitischen sowie wissenschaftlichen Auseinandersetzungen, aber auch bei juristi-

schen Fragestellungen in jeweils eigenen Zusammenhängen verwendet. Die Festlegung auf ein bestimmtes Leitbild hat für die Diskussion dennoch eine nicht unerhebliche Relevanz. Je nachdem, welche Position eingenommen wird, hat sie unmittelbare Wirkung auf das Maß sowie die Art und Weise von Maßnahmen in den unterschiedlichen Kontexten (vgl. BDI, ebenda).

Am Beispiel von "Verbraucherleitbildern" und "Leitbildern für die Ernährung" – beides sog. Arbeitsfelder für Leitbilder in der Hauswirtschaft – soll dies verdeutlicht werden.

Leitbilder in ausgewählten Arbeitsfeldern der Hauswirtschaft – Verbraucherleitbilder

Wie ausführlich dargelegt wurde (vgl. Fegebank 2016b) steht der *Verbraucher* bei Politik, Wissenschaft und Bildung seit den 1950er-Jahren im Fokus. Da alle Menschen Verbraucher, aber nicht nur Verbraucher sind, und damit eher von der Verbraucherrolle, auf die zahlreiche Erwartungen gerichtet sind, gesprochen wird, ergeben sich aus den Erwartungen vielfältige Leitbilder.

Besonders in der Verbraucherpolitik und der Verbraucherbildung, beides normenorientierte Bereiche, wurden Leitbilder für das Verbraucherverhalten formuliert. Vom Homo oeconomicus über Konsumentensouveränität und Konsumfreiheit zum mündigen Verbraucher und schließlich zum Homo oecologicus, für den wiederum in späteren Spezifizierungen die Nachhaltigkeit und der ökointelligente Konsum leitend wurden, findet sich in der Zeitgeschichte ein wechselndes Leitbild für den Verbraucher.

Die Begründung "alles verändert sich" reicht für eine Erklärung der doch sehr unterschiedlich geprägten Leitbilder hier nicht aus. Es lässt sich aus den Leitbildern eine je spezifische Dominanz im (gesellschaftlichen) Denken ausmachen. So hat nach dem zweiten Weltkrieg eine Dominanz des ökonomischen Denkens eingesetzt, was auch die Sprache verdeutlicht. Manche sprechen gar von "Ökonomisierung", wobei ökonomische Überlegungen in Segmente eindringen, die zuvor z. B. eher von sozialen und/oder ethischen Überlegungen geprägt waren und wo Emotionen vielfach das Handeln bestimmen. Auch die Quantifizierung – alles in Zahlen auszudrücken – hat sich als Bewertung in vielen Bereichen durchgesetzt. So "punktet" eine Universität mit der Zahl der Studierenden und mit der Höhe der Drittmitteleinwerbungen, die Qualität von Lehre und Forschung gerät dabei in den Hintergrund. Diese Umorientierung hat in der Medizin eine Änderung der Zielperspektive bewirkt, und zwar vom Ziel der Heilung auf das Ziel der Erbringung abrechnungsfähiger Leistungen. Mit dem Ausweis derartiger Werte steigt vermeintlich das Image von Organisationen, Institutionen, ja ganzen Lebensbereichen.

Zurück zum Verbraucher. Auch er ist ein Teil des marktwirtschaftlichen Denkens, wobei er den Marktmechanismen zu folgen hat. Der Verbraucher steht dem Anbieter gegenüber und hat – sollen die Menschen ihre Arbeitsplätze nicht verlieren – die Angebote zu kaufen. So einfach sind aber die Marktmechanismen nicht darzustellen, zumal im Laufe der Zeit aus der Mangelwirtschaft eine Überflussgesellschaft wurde und wir längs "Dinge kaufen, die wir nicht brauchen, mit dem Geld, das wir nicht haben, um denen zu imponieren, die wir nicht mögen" (Ernest Dichter auf eine Tagung in Oberstdorf, Mitte der 1970er-Jahre). Seither stellt sich die Frage nach dem Nutzen der Güter, der nicht quantitativ messbar und individuell verschieden ist. Weitere Fragen kamen hinzu, als die "Umweltschützer" in die Öffentlichkeit traten. Waren die Verbraucherleitbilder zuvor noch am marktwirtschaftlichen Denken orientiert und bestimmt durch den Wirtschaftsaufschwung nach dem 2. Weltkrieg, wo Entbehrungen u. a. zu einer "Fresswelle" und dann "Urlaubswelle" führten, sollte nun (seit etwa den 1980er-Jahren) ein Umdenken im Konsumverhalten erfolgen.

Dass dies im Wesentlichen durch die Politik, insbesondere die Bildungspolitik forciert wurde, ist verständlich, denn – auch wenn sich ein "Umweltdenken" ebenso in den Unternehmen verbreitet – manchmal aber nur durch gesetzlichen "Zwang" – ist doch der Wunschverbraucher der Unternehmen der kauffreudige Konsument, der Meinungsführer – heute Influencer – in Sachen Mode und Trends und auch der, der heute schon das kauft, was er morgen erst bezahlen kann, denn davon leben auch die Banken.

So folgen Unternehmen eigenen Leitbildern, stimmen sich aber dennoch auf die Leitbilder der Verbraucher ein, indem sie z. B. mit Umweltverträglichkeit, Energieersparnis u. Ä. ihre Produkte bewerben. So kann sich der Käufer/die Käuferin dann beim Erwerb und Ge- bzw. Verbrauch eines solchen Produktes als Homo oecologicus "fühlen"!

Ohne auf die einzelnen genannten Leitbilder im Detail einzugehen – das ist an anderen Stellen erfolgt – zeigt sich deutlich, dass ein Leitbild interessengebunden formuliert wird, mithin keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit erheben kann. Da stellt sich die Frage, für wen Leitbilder ihre Funktionen erfüllen, wem sie einen Nutzen bringen.

Leitbilder in ausgewählten Arbeitsfeldern der Hauswirtschaft – Ernährungsleitbilder

"Ernährung" ist einerseits eine eigene Funktion des Haushalts, andererseits ist sie auch Teil der Güterbeschaffung, wenn es um die Nahrungsgüter/Lebensmittel geht. Hier gibt es spezifische Konsumleitbilder aber auch Leitbilder, die die "Ernährung" (im Sinne von Essen und Trinken), das "Ernährungsverhalten" betreffen. Ein wesentliches Merkmal dabei ist die Gesundheit, die als physisches, psychisches und soziales Wohlbefinden gilt. So verlautet von der Rainer Wild Stiftung:

■ Es ist nicht nur wichtig, was wir essen, sondern auch wann, wo, wie, warum und mit wem.

Die "Gesunde Ernährung als Lebensprinzip" und damit auch Leitbild, wurde durch *Leitgedanken*, die schließlich das Leitbild ausmachen spezifiziert (vgl. http://www.gesunde-ernaehrung.org/index.php/die-stiftung/unsere-ziele/2-die-stiftung/unsere-ziele/31-leitgedanken, entnommen 02.10.2016):

Die Ernährung im Alltag als Teil eines gesundheitsbewussten Lebensstils anzusehen und Verantwortung für sich und seine Umwelt zu übernehmen – das kann Ziel eines jeden werden. Dabei geht es nicht darum, strenge Regeln einzuhalten und Verzicht zu üben. Es ist wichtig, ein gesundes Mittelmaß zu finden und das Bewusstsein für die eigene Ernährung zu stärken – dann kann gesunde Ernährung zu einem umsetzbaren, genussfreundlichen Lebensprinzip werden:

- Gesunde Ernährung gibt uns alles, was wir brauchen.
- Gesunde Ernährung basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen.
- Gesunde Ernährung ist präventiv.
- Gesunde Ernährung ist einfach umzusetzen und praxisnah.
- Jeder hat das Recht auf Ernährungsinformation und Ernährungsbildung.
- Gesunde Ernährung erfordert gegenseitiges Verständnis.
- Essen ist mehr als Ernährung.
- Gesunde Ernährung erfordert den bewussten Umgang mit unserer Esskultur.
- Verantwortungsbewusster Umgang mit Ernährung ist nachhaltig.

Ob und in welchem Maße Leitbilder erfolgreich sind, ist in Theorie und Praxis umstritten. Dabei kann sich die Kritik gegen einzelne oder *die* Inhalte des Leitbildes richten, oder aber das Leitbild wird generell kritisiert als Ansammlung von Allgemeinplätzen, die keine Orientierung bieten. Die hier wiedergegebenen Leitgedanken der Ernährung sind ein Beispiel dafür. Hinzu kommt, dass hier eine Aussage "Essen ist mehr als Ernährung" nicht schlüssig ist. Es ist umgekehrt, denn Ernährung ist nicht nur Essen und Trinken, sondern umfasst die Welternährung, die Ernährungsindustrie, das Ernährungsgewerbe, Ernährungsberufe usw.!

"Gesunde Ernährung", die auch ein Ziel der Ernährungsbildung ist, wird zwar angestrebt, aber nicht von jedem und nicht bis in die letzte Konsequenz. Das Leben scheint ein großes Paradoxon zu sein: da sind die Erkenntnisse einer gesunden Ernährung, die kaum noch etwas offen lassen, und dennoch wird selbst in den reichen Industrienationen – wo einer gesunden Ernährung nichts im Wege stehen sollte – die Fehlernährung immer gravierender.

Es sind – so kann man schlussfolgern – nicht so sehr die wissenschaftlichen Erkenntnisse, die ein Leitbild bestimmen, sondern das reale menschliche Verhalten. So ist in der Fachzeitschrift DLG Lebensmittel unter dem Thema "Genuss der Zukunft" (2016, S. 12) zu lesen: "Wer wen inspiriert, hat sich innerhalb von wenigen Generationen komplett gedreht. Bis in die 60er Jahre war es üblich, dass die junge Generation von den Alten lernte. Die Generation der 70er Jahre war sich einig, dass alles abzulehnen war, was die ältere Generation gut fand – somit auch das Essen. Aktuell ist es die junge Generation, die für sich neue Genüsse insbesondere in Sachen Essen und Trinken entdeckt. Die seniore Generation lässt sich davon nicht nur gerne anstecken, sondern bereitet sich teilweise mit Begeisterung – z. B. in Sachen gesunde Ernährung – auf die noch kommenden Jahre vor."

Das führt wiederum zu den Fragen: Wozu braucht man Leitbilder? Und: Können Leitbilder etwas verändern?

Leitbilder in der Hauswirtschaft – Erfüllung hauswirtschaftlicher Aufgaben

Wie erwähnt ist "Hauswirtschaft" vielfältig auszulegen, insbesondere auch durch die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, die in zahlreichen Berufen manifest sind, und durch die Institutionen, die Dienstleistungen im Bereich der Hauswirtschaft – ehrenamtlich und professionell – erbringen/anbieten.

Dass "Hauswirtschaft" noch immer ein schlechtes Image hat, begründet sich darin, dass häufig das Selbstverständnis durch Leitgedanken oder gar Leitbilder (hier fehlt gelegentlich die Trennschärfe) thematisiert wird. In der Selbstdarstellung der "Hauswirtschaft" sind sich die Experten im Wesentlichen einig, die Beurteilung "von außen" und damit die Fremddarstellung sieht anders aus.

Entscheidend für ein *Bekennen* zur Hauswirtschaft und ein *Anerkennen* der Hauswirtschaft scheint somit die Auseinandersetzung mit seinem Image zu sein, das sich zwischen traditioneller Bindung und Fortschrittsgläubigkeit bewegt. Vieles ist dazu bereits gesagt worden.

In Fachkreisen ist man sich des Stellenwertes der Hauswirtschaft, der privaten und beruflichen Leistungen im Haushalt und für den Haushalt in unserer Gesellschaft und deren Bedeutung in Bildung, Ausbildung und Forschung durchaus bewusst; längst hat man sich von der Vorstellung "Hauswirtschaft sei Kochen, Putzen, Waschen" gelöst. Hauswirtschaft entwickelt sich zum zukunftsorientierten Dienstleistungsbereich, heißt es bereits sinngemäß im aid-Heft zum Thema "Qualifiziert und mit Profil in die Zukunft" (Nr. 1273, 1996, S. 6).

Auch Hatto Käfer von der Europäischen Kommission betonte 1996 auf der Europäischen Tagung des IVHW in Wien, dass es sich bei der Hauswirtschaft um

- gesellschaftlich unverzichtbare Leistungen handelt, die
- im Kontext langfristiger, emotional verpflichtender Beziehungen entstehen und
- unbezahlt sind bzw. in keinem nachvollziehbaren Leistungs-/Entgelt-Verhältnis entlohnt werden (S. 28).

Hauswirtschaft ist damit nach wie vor in der Position, gegen Vorurteile kämpfen, ihre Existenz rechtfertigen und ihren Wert hervorheben zu müssen.

Umfragen beweisen noch heute, dass das Klischee der reinen Verrichtungsorientierung (Kochen, Putzen ...) vorherrscht, dass man der Meinung ist, naturwissenschaftliche und ökonomische Erkenntnisse seien als Basis haushälterischen Handelns nicht erforderlich und betreuerische und pflegerische Aufgaben sind den Frauen, deren natürlicher Wirkungskreis der Haushalt ist, eben von Natur aus gegeben. Daraus resultieren immer wieder die gleichen Ziele und Empfehlungen:

■ Eine erhöhte Wertschätzung der Hausarbeit/Hauswirtschaft muss angestrebt werden.

- Eine Entlohnung der Hausarbeit muss erfolgen.
- Die geschlechtsspezifische Diskriminierung muss abgebaut werden.

Der Internationale Verband für Hauswirtschaft e.V. (IVHW) ist die einzige weltweite Organisation, die sich mit Fragen der Haushaltsführung und Verbraucherfragen beschäftigt. Er hat sich der Vermittlung hauswirtschaftlicher Bildung verpflichtet, um einen nachhaltigen Lebensstil und ein ausreichendes Auskommen zu realisieren.

Zum Welttag der Hauswirtschaft am 21. März 2012 wurde in einer Pressemitteilung des IVHW dann die "Gestaltungskompetenz durch Hauswirtschaft" hervorgehoben:

"Familien und Haushalte sind grundlegende Akteure der Zivilgesellschaften und Volkswirtschaften. Sie sind vor allem verantwortlich für das Ressourcenmanagement und den nachhaltigen Konsum auf Haushaltsebene.

Hauswirtschaftliche Bildung konzentriert sich nicht nur auf das eigene Heim oder den Haushalt, sondern bezieht das Lebensumfeld mit ein. Aus der Sicht der Hauswirtschaft haben die Leistungsfähigkeit, die Entscheidungen und Prioritäten von Individuen und Familien Auswirkungen auf alle gesellschaftlichen Ebenen, vom Haushalt über die lokale Ebene bis zur globalen Gemeinschaft.

Hauswirtschaft als Unterrichtsfach benötigt angemessene Rahmenbedingungen für Inhalte einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Diese Kombination von Hauswirtschaft und nachhaltiger Entwicklung bietet sowohl im Bereich Schule, als auch in der Erwachsenenbildung und anderen Ausbildungsprogrammen vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten.

Kultur, Werte und Traditionen bestimmen die Entscheidungen von Familien und Haushalten sowohl in entwickelten, als auch sich entwickelnden Ländern. Überall auf der Welt ist ein neues Bewusstsein hinsichtlich ökologischer, wirtschaftlicher und sozialer Herausforderungen notwendig. Bildung wird als wichtigste Voraussetzung für Familien und Haushalte gesehen, um ihr Leben zu verbessern. Für die Gesellschaften ist Bildung wichtig, um die Ziele der UN-Millenniumskampagne zu erreichen.

Hauswirtschaftliche Bildung befähigt Familien und Haushalte:

- Armut und Hunger zu überwinden;
- durch einen nachhaltigen Lebensstil eine nachhaltige Lebensgrundlage zu schaffen;
- einen Beitrag, zur nachhaltigen Entwicklung von Gesellschaften zu leisten und
- achtsam als verantwortungsbewusste Bürger zu handeln" (IVHW 2012).

Haushälterisches Handeln kann so nicht ohne Bildung gesehen werden, und das nicht nur im Privatbereich, sondern auch im beruflichen Bereich. Hier wurden Leitbilder in Lehrplänen zur Ausbildung von Hauswirtschaftern/Hauswirtschafterinnen manifest und in Institutionen, die hauswirtschaftliche Leistungen anbieten. Aber auch eine aktive Gruppe, "die Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft", hat sich in-

tensiv mit der Weiterentwicklung und Zukunftssicherung der Hauswirtschaft auseinandergesetzt.

Einerseits kommen die Verbände in einer grundlegenden Überprüfung zu dem Schluss, dass das aktuelle Berufsbild der Hauswirtschafter/in, wie es in der Verordnung abgebildet ist, den Anforderungen in den hauswirtschaftlichen Einsatzgebieten entspricht. Abgebildet in der Systematik des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) lässt sich das Profil einer eigenständig arbeitenden Fachkraft darstellen (vgl. Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft 2012). Andererseits wird in dem Papier der Arbeitsgruppe auch auf *Problemlagen* hingewiesen, so dass weitere Aktivitäten folgen. In einem Strategiepapier von 2015 wird so hervorgehoben:

"Eine wichtige Grundlage für die aktuellen Herausforderungen sind hauswirtschaftliche Berufe, die für die Erwerbstätigkeit in den sich entwickelnden Unternehmensbereichen befähigen und so dazu beitragen, dass sich professionelle Dienstleistungsstrukturen entwickeln können. Sowohl auf der ausführenden Ebene als auch auf Leitungsebene sind passgenaue Qualifikationen unverzichtbar (vgl. Strategiegruppe Hauswirtschafter/in der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW) und der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh), www.dghev.de, Stand: 09.03.2015)

In den Lehrplänen zur Erstausbildung in der Hauswirtschaft sind – wie erwähnt – die vielfältigen Anforderungen, die das berufliche Leitbild ausmachen, dargelegt. Anders ist das Vorgehen in der Fort- und Weiterbildung.

Mit einem Motto versehen und durch eine Ansammlung von Allgemeinplätzen wird in das Curriculum "Haushaltsbezogene Dienstleistungen" (Hrsg.: dgh e. V. 2013) eingeführt: Haushaltswissen schafft Zukunft

Dienstleistungsqualität sichern – Kundenzufriedenheit steigern – Berufsperspektiven eröffnen.

Dies war leitend für die Erarbeitung des Curriculums, das u. a. Folgendes ausweist:

"Haushaltsbezogene Dienstleistungen unterstützen private Haushalte individuell in ihren Betreuungs- und Versorgungsaufgaben. Diese Dienstleistungen stehen dabei im Schnittpunkt unterschiedlicher Ziele:

- Haushaltsbezogene Dienstleistungen erleichtern die Vereinbarkeit von Erwerbstätigkeit und Familienarbeit/Sorgearbeit und ermöglichen damit Frauen und Männern den Wiedereinstieg in das Erwerbsleben nach der Familiengründung oder anderen Unterbrechungsphasen.
- Haushaltsbezogene Dienstleistungen tragen dazu bei, dass Menschen mit eingeschränkten Alltagskompetenzen die Versorgungsaufgaben in der eigenen Häuslichkeit selbständig wahrnehmen können.
- Haushaltsbezogene Dienstleistungen bieten Arbeitsfelder und damit Erwerbsmöglichkeiten für Wiedereinsteigerinnen in die Berufstätigkeit nach der Familienphase oder anderen Unterbrechungen, wie z. B. Krankheit oder Arbeitslosigkeit".

Solche Dienstleistungen werden in der Regel nicht individuell, sondern über Institutionen angeboten, deren Leitbil-

der dann selbstverständlich das "fachspezifische" Dienstleistungsangebot mit seinem spezifischen Profil ergänzen.

Beispielhaft sei hierzu das Leitbild der AWO herangezogen:

Wir verfolgen ein humanistisches Menschenbild. Wertschätzung, Selbstbestimmung und die persönlichen Fähigkeiten der Bewohner stehen im Vordergrund des Handelns. Wir achten ihre Würde und sorgen für die Einhaltung der Grundrechte.

Diese Aussagen werden dann durch Ziele der Organisation konkretisiert, denn klar gegliederte Zielvorstellungen sind – gerade bei einem Unternehmen oder einer Institution – auch Leitbilder.

Die zuvor gestellten Fragen lassen sich auch hier stellen und ergänzen: Sind Leitbilder klare Versprechen, aus Chancen Tatsachen zu machen?

Leitbilder in der Hauswirtschaft – Arbeitsplatz Haushalt

Die Feststellungen "Hausarbeit ist Frauenarbeit" und "Hausarbeit ist nicht-entlohnte Arbeit" haben zu vielen wissenschaftlichen Auseinandersetzungen geführt und manche öffentliche Diskussion bestimmt. Im Zeitalter der Globalisierung wird die Arbeit im Privathaushalt unter einer neuen Perspektive betrachtet, und zwar durch die "neuen Dienstmädchen", die vom Weltmarkt in die deutschen Privathaushalte kommen (vgl. Lutz 2008). "Es geht um die zunehmende Zahl von Haushalts- und Putzhilfen, Kinderbetreuerinnen und Pflegekräften, die im modernen Haushalt Versorgungs- und Pflegeleistungen übernehmen. Viele der Frauen (und einige Männer), die diese Tätigkeiten in Deutschland ausführen sind Migrantinnen aus Osteuropa, Asien, Afrika und Lateinamerika" (Lutz 2008, S. 9). Sie verrichten alle Tätigkeiten wie die ehemaligen Dienstmädchen, wenn sie sich auch von ihnen unterscheiden. Insbesondere begleiten die Arbeit Probleme der Integration oder gar Inklusion, der Selbst- und Fremdwahrnehmung sowie der Kommunikations- und Beziehungsstrukturen. Mit Blick auf ein Leitbild ist die Arbeitsidentität von Bedeutung, die Lutz mit den Fragen verbindet: "Können die ArbeitnehmerInnen die von ihnen verrichtete Haushaltsarbeit als Quelle einer positiven Arbeitsidentität begreifen? Wie integrieren diese MigrantInnen, die in der Regel gut ausgebildet sind und in ihrem Herkunftsland über Berufserfahrung verfügen, diese neue Tätigkeit in ihrer Lebensgeschichte?" (ebenda, S. 10). Die Studie versucht die Fragen zu beantworten und die neue Situation in Privathaushalten aufzuschlüsseln.

Die Gewerkschaften, die ihre Identität aus der Interessenvertretung der Arbeit gewinnen, sind mit der Debatte um die Frauenarbeit schon länger in die Kritik geraten und befinden sich seit der "Krise der Arbeit" selbst in einer Identitätskrise. "Die Arbeit – früher Medium der gesellschaftlichen Integration und sozialen Kohäsion, der Beteiligung und der Teilhabe aller an Fortschritt und Reichtum – verwandelt sich in ein Medium sozialer Spaltung und gesellschaftlicher Dissoziation.

Das 'Interesse von Arbeit' ... fällt auseinander in die Belange derjenigen, die Arbeit haben, und derjenigen, die daran nicht mehr oder nur noch sporadisch und/oder unter prekären Bedingungen teilhaben" (Kurz-Scherf 1994, S. 426). Besonders die Frauenarbeit wurde und wird in der Wirtschaft und den Gewerkschaften noch immer nicht gewürdigt, sodass nun jüngst politische Maßnahmen eingeleitet werden. Neue Leitbilder stehen nicht an, aber vielleicht eine eigene Interessenvertretung der Frauen, die schon 1994 von Kurz-Scherf angesprochen wurde.

Ein anderer Zugang zu einem neuen *Leitbild Arbeit* wurde – auch schon vor 20 Jahren (!) – in einem bildungshistorischen Kommentar zu den Forderungen der Kommission für Zukunftsfragen der Freistaaten Bayern und Sachsen gewählt. Da heißt es: "Leitbild ist nicht mehr der erwerbstätige, sondern der tätige Mensch" (Zymek 1997). Ausgehend von einer wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Erneuerung und der Reaktion auf die Bedeutungsminderung von Erwerbsarbeit, fordert die Kommission in zwei Leitsätzen:

- "Zur Weckung unternehmerischer Kräfte müssen vorrangig individuelle Sicht- und Verhaltensweisen sowie kollektive Leitbilder in den Bereichen von Erwerbsarbeit und Daseinsvorsorge verändert werden. Zur Zeit dominieren hier noch die Vorgaben einer arbeitnehmerzentrierten Industriegesellschaft. Sie müssen ersetzt werden durch Vorgaben einer Gesellschaft, in der der einzelne ein höheres Maß an Eigenverantwortung auch für seine Erwerbsarbeit und Daseinsvorsorge übernimmt und deren wichtigster Produktionsfaktor Wissen ist: Vorgaben einer unternehmerischen Wissensgesellschaft".
- "Die Bevölkerung muß gemäß den Lebens- und Wirtschaftsbedingungen dieser unternehmerischen Wissensgesellschaft qualifiziert werden. Das setzt nachhaltige Veränderungen der Schul- und Hochschul- sowie der beruflichen Bildung voraus. Bildungsziel sind nicht länger möglichst perfekte Kopisten vorgegebener Blaupausen, sondern unternehmerisch handelnde Menschen".

Auch hier wird wieder die "Bildung" in die Pflicht genommen und die geschlechtsspezifische Arbeit und die nichtentlohnte, ehrenamtliche Tätigkeit werden hier allerdings denn doch nicht explizit gewürdigt, so dass die Frage nach dem Leitbild Arbeit zunächst eine offene ist und bleibt.

Leitbilder in der Hauswirtschaft – Kritik und Anregungen

Die Auseinandersetzung mit Leitbildern in der Hauswirtschaft wirft viele Fragen auf, denen sich die Community in Diskussionen und Vertiefungen zu widmen hat. Dabei ist auch die – schon hier und da angesprochene – Kritik, die bereits ebenfalls in vielfältigen Schriften zu finden ist, zu berücksichtigen. Einige Äußerungen hierzu sollen diesen Beitrag, der zum Nachund Weiterdenken anregen soll, abrunden.

Am häufigsten sind "Unternehmensleitbilder" (das betrifft auch Institutionen und Einrichtungen) in der Kritik, auch in der Selbstkritik. So ist es z. B. umstritten, ob die Entwick-

lung eines Leitbildes tatsächlich Ausgangspunkt von positiven Veränderungen in einer Organisation sein kann. In Leitbildern werde oft mit viel Aufwand ein Idealbild beschrieben, das wenig mit der Realität gemein hat und es wird keine Antwort darauf gegeben, wie dieses Idealbild zur Realität wird. Einen Schritt weiter geht die Feststellung "Weshalb Leitbilder nichts verändern" durch Berner und Kollegen (http://www.umsetzungsberatung.de/unternehmenskultur/cultural-change.php, entnommen 29.09.2016):

"Obwohl ich als Berater viele Unternehmen von innen kenne, wüsste ich kein einziges zu nennen, in dem die Einführung eines Leitbilds oder von Führungsgrundsätzen eine greifbare positive Wirkung gehabt hätte. Das liegt weder an einem Mangel an gutem Willen noch an groben handwerklichen Fehlern. Es liegt daran, dass auch die sorgfältigste Beschreibung, wie man die Welt gerne hätte, nicht bewirkt, dass die Welt so wird. Im günstigsten Fall geht der Alltag über Leitbilder, Führungsgrundsätze etc. schlicht hinweg, im ungünstigeren richten sie sogar Schaden an". Das ist nicht nur negativ, sondern spricht dafür, dass man den Aufwand, der in der Regel für die Erstellung der Leitbilder zu betreiben ist, besser anderen, lukrativeren Unternehmenszielen zukommen lassen sollte

Auch das Leitbild des mündigen Verbrauchers wird hinterfragt und als Mythos oder gar Trugbild gekennzeichnet.

In einer Stellungnahme des Wissenschaftlichen Beirats Verbraucher- und Ernährungspolitik beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucher wird die Frage aufgeworfen, ob ein Mythos als Leitbild fungiert und es heißt (2012, S. 2):

- "(1) Schon seit geraumer Zeit gibt es in der Verbraucherforschung Kritik am Modell des 'mündigen Verbrauchers', wie ihn insbesondere die neoklassische Wirtschaftswissenschaft betrachtet. Die Kritik kommt aus verschiedenen Disziplinen, sie ist mal theoretisch, mal empirisch begründet. Sie lässt sich grob wie folgt zusammenfassen: Verbraucher treffen ihre Entscheidungen nicht alleine, sie konsumieren nicht nur, sondern produzieren auch, ihre Rationalität ist häufig eingeschränkt, und nicht selten sind Normen, Gewohnheiten oder Emotionen der Anstoß für Entscheidungen. Außerdem ist es Verbraucherinnen und Verbrauchern nur bedingt möglich, die (langfristigen) Folgen ihres Konsums in ihre Entscheidungen mit einzubeziehen. Die abstrakte Annahme 'souveräner Konsumenten', wie sie für das Funktionieren von Märkten vorausgesetzt wird, geht häufig an der Realität vorbei.
- (2) In der Wissenschaft wächst daher die Kritik an (zu) einfachen Annahmen darüber, wie sich Verbraucherinnen und Verbraucher verhalten. Als Erklärungsmodell ist der 'mündige Verbraucher' in der Wissenschaft ins Wanken geraten, er wird als Mythos enttarnt, weil die Annahmen unrealistisch sind.
- (3) In der Politik hingegen scheint der mündige Verbraucher als politisches Leitbild weitgehend unverzichtbar zu sein. Als ein Leitbild im Sinne eines erstrebenswerten

Ziels ist das auch verständlich. Wer kann auch etwas anderes wollen, als gut informierte, verantwortungsvoll handelnde und selbstbestimmte Konsumenten?".

Und man geht davon aus, dass es sie (die Mündigen) bereits gibt und richtet verbraucherpolitische Maßnahmen darauf aus, aber die Realität sieht anders aus.

So schreibt Billen, dass der mündige Verbraucher ein Trugbild ist, denn mündig ist, wer selbstbestimmt handelt. "Für diese Souveränität benötigen Verbraucher vor allem eines: Informationen, die verlässlich, verständlich und umfassend genug sind, um verantwortliche Entscheidungen zu ermöglichen. Schon an dieser Stelle erweist sich das Leitbild des mündigen Verbrauchers als Trugbild. Denn Hersteller geben oft nur einen Bruchteil der verfügbaren Produktinformationen an Verbraucher weiter. Und selbst dabei gibt es gravierende Mängel: Laut einer Studie von Agrifood Consulting zur Lebensmittelkennzeichnung halten 62 Prozent der Verbraucher die Schrift der Zutatenlisten für zu klein. Nur 40 Prozent finden die Angaben auf Lebensmittelverpackungen verständlich. Und drei von vier Befragten glauben, dass die Hersteller bei den Angaben tricksen. Wie sollen Verbraucher mündig werden, wenn sie die Angaben nicht entziffern können, nicht verstehen oder dank Pferdefleisch-Lasagne und Dioxin-Eiern befürchten müssen, dass die Informationen falsch sind?" (Billen 2013)

Leitbilder sollen der Orientierung dienen, aber woran soll man sich orientieren, wenn die Leitbilder berechtigter Kritik unterliegen und dann noch ständig wechseln, oder gar die Leitbilder von gestern in Konkurrenz zu den Leitbildern von heute stehen, wenn nun z. B. der Homo oecologicus gefordert wird?

Ähnlich oder noch problematischer sind Leitbilder in der Bildung. Da werden z. B. in einem Entwurf der TU Dresden zum Leitbild der Lehrer/innenbildung die Aufgaben universitären Lehrens und Forschens als Teil der beruflichen Identität hervorgehoben, die nun auf Diversität, Inklusion und Interkulturalität gerichtet sind. Bildung für eine nachhaltige Entwicklung war gestern!

Vieles, was gestern galt, ist heute in Frage gestellt. Die Erfahrungen und Schwierigkeiten mit der eigenen komplexen Gegenwart erzeugen eine erhöhte Sensibilität für historische Phänomene. Der rasche Wandel zeigt, dass Denk- und Verhaltensweisen, die als anthropologische Konstanten galten, der Veränderung ebenso unterliegen wie die sich schneller wandelnden Ereignisse. Auch Haushalt, Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft sind davon betroffen.

Wie bereits erwähnt, gibt es in der Auseinandersetzung mit der Minderbewertung der "Hauswirtschaft" bereits zahlreiche Ansätze und Aktivitäten, diesem Zustand zu begegnen. Dass sie nicht zum erwarteten Erfolg geführt haben, ist ihrem Denkansatz – sicher nicht den hier und da formulierten Leitbildern – und veränderten Lebensbedingungen geschuldet.

So betont Jantsch: Wir lernen nicht mehr, wir werden belehrt; wir gestalten nicht mehr unsere Umwelt, sie wird uns von der Industrie geliefert; wir leben nicht mehr gesund, sondern werden medizinisch versorgt; wir bestimmen nicht mehr selbst die Werte unseres Lebens, sie werden uns von Experten vorgeschrieben u.s.w. Menschen, die nicht mehr autonome Werte schaffen können, müssen beliefert werden. Die dafür nötigen Aktivitäten verstopfen zunehmend das gesellschaftliche System (vgl. 1988). Menschen sollen leben und nicht nur funktionieren. Es gilt die freie Entfaltung des Individuums zu sichern. Das ist nicht durch Rechte und Rechtsansprüche sowie Leitbilder zu erreichen, sondern durch die Übernahme von Verantwortung, besonders von haushälterischer und Selbst-Verantwortung; sie bedeutet schöpferische Teilnahme an der Gestaltung der Menschenwelt. Das kann nur geschehen, wenn Zusammenhänge begriffen werden.

Der einzuschlagende Weg muss also in Richtung einer *ganzheitlichen Erkenntnis* laufen. Dabei gilt es die Vielfalt konstruktiv zu nutzen, das fachlich Spezifische im Sinne einer Wertschätzung hervorzuheben mit dem Anspruch, eine durch Vielfalt geprägte Realität anzuerkennen und Individualitäten gerecht zu werden.

Signifikant für die Haushaltswissenschaft wären im Umgang mit Vielfalt der systemische Zugang zu ihren wissenschaftlichen Gegenständen, die Transdiziplinarität und mit der Praxeologie – auf Grundlage des systemtheoretisch-ökologischen Denkens – die Schaffung der pädagogischen Grundlage haushälterischer Lehr-/Lern-Prozesse und damit eines hauswirtschaftlichen Berufsverständnisses. Daraus ergibt sich die Corporate Identity: die Positionierung im Wissenschafts-, Lehr- sowie Wirtschafts- und Gesellschaftssystem und die Identität mit einem klar strukturierten, einheitlichen Selbstverständnis (vgl. Fegebank 2016a, S. 34).

Literaturhinweise

BDI (Bundesverband der deutschen Industrie e.V.) (Hg.) (2014): Studie: Verbraucherleitbild und Positionsbestimmung zum "Mündigen Verbraucher". Berlin

Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (2012): Eckpunktepapier zur Weiterentwicklung des Ausbildungsberufes Hauswirtschafter/in. Stand: 25.1.2012

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.) (2013): Curriculum Haushaltsbezogene Dienstleistungen

Eder, Klaus (2000): Kulturelle Identität zwischen Tradition und Utopie. Frankfurt/M./New York

Fegebank, Barbara (2016a): Vielfalt (er)leben – Vielfalt gestalten – Corporate Identity der haushälterischen Bildung und Haushaltswissenschaft. In: Haushalt in Bildung & Forschung, 5. Jg., H. 2, S. 47-58

Fegebank, Barbara (2016b): Der Wunschverbraucher heißt "homo oecologicus". In: Haushalt in Bildung & Forschung, 5. Jg., H. 3, S. 19-34

Fegebank, Barbara (2003): Haushalt zwischen Tradition und Vision. In : Methfessel, B.; Schlegel-Matthies, K. (Hg.): "Focus Haushalt" – Beiträge zur Sozialökonomie des Haushalts. Baltmannsweiler. S. 177-191

Freistaat Sachsen, Sächsisches Staatsministerium für Kultus (Hrsg.) (2007): Arbeitsmaterial für die Berufsschule und für die Berufsfachschule für

Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft

Dies ist der Titel des neuen Buchs, das die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft herausgegeben hat. Der folgende Text ist der Nachdruck des Schlusskapitels, das die Frage stellt: "Worauf komme es an?". Wir danken dem Lambertus Verlag für die Nachdruckgenehmigung.

uf diese Frage werden viele Menschen unterschiedliche Antworten geben. In der vorliegenden Veröffentlichung wird versucht, sich dem Thema mit Blick auf die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen zu nähern. Es werden zehn Dimensionen ethischen Handelns herausgearbeitet, die für die Hauswirtschaft relevant sind.

Aus der Beachtung der Würde jedes Einzelnen lassen sich die erarbeiteten Leitsätze herleiten. Sie führt zu den beschriebenen Aspekten der Wertschätzung von Nutzerinnen und Nutzern und Dienstleistenden, über Möglichkeiten der Wahlfreiheit, Teilhabe und Beteiligung, die die Hauswirtschaft bietet, zu Perspektiven für Lebensqualität und Glück im Alltag durch die Einbeziehung von Alltagskompetenzen. Daneben wird das Spannungsfeld erläutert, dass sich aus der Einhaltung von Sicherheitsvorschriften oder Gesundheitser-

wägungen ergibt. Hauswirtschaft hat viele Bezüge zum Thema Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische und soziale. Sie darf nicht statisch bleiben, hat sich an neuesten Erkenntnissen zu orientieren. Dazu braucht es förderliche Strukturen und qualifizierte Mitarbeitende. Nicht zuletzt ist Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen nur vernetzt und kooperativ im interdisziplinären Team zu denken und hat zahlreiche Kompetenzen, um Vielfallt, Religion und Wertanschauungen zu beachten.

Der Mehrwert der vorliegenden Veröffentlichung liegt nicht darin, neue Anforderungen zu formulieren. Wenn Ethik verstanden wird als das Nachdenken über verantwortliches Handeln, dann sollten die Leitsätze dazu anregen, über das tägliche Tun nachzudenken. Dieses reflektierte Handeln kann dazu befähigen, Verhaltensalternativen in der Hauswirtschaft

Fortsetzung von Seite 18

Hauswirtschaft (3-jährig). Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin, Berufsbezogener Bereich, Klassenstufen 1 bis 3

Genuss der Zukunft (2016). In: DLG Lebensmittel, 11. Jg., H. 6, S. 12-15 Jantsch, Erich (1988): Die Selbstorganisation des Universums. 4. Auflage. München

Käfer, Hatto (1997): Begrüßungsrede. In: IVHW (Hrsg.): Tagungsband Europa: Herausforderungen für die Alltagsbewältigung. Wien, S. 27-29

Kurz-Scherf, Ingrid (1994): Brauchen die Gewerkschaften ein neues Leitbild der Erwerbsarbeit? Oder: Brauchen die Frauen eine neue Gewerkschaft? http://library.fes.de/gmh/main/pdf-files/gmh/1994/1994-07-a-436.pdf

Lutz, Helma (2008): Vom Weltmarkt in den Privathaushalt, 2. Überarbeitete Auflage. Opladen & Farmington Hills

Pfeifer, Wolfgang (1999): Etymologisches Wörterbuch des Deutschen (1999) (4. Auflage): München

Schwan, Patrick (2009): Der informierte Verbraucher? Das verbraucherpolitische Leitbild auf dem Prüfstand. Eine Untersuchung am Beispiel des Lebensmittelsektors, 1. Auflage. Wiesbaden

Strategiegruppe Hauswirtschafter/in der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (BAG-HW) und der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh), www.dghev.de, Stand: 09.03.2015

 $http://www.dghev.de/files/2015_03_09_Strategiegruppe_Stellung-nahme.pdf$

Wissenschaftlicher Beirat Verbraucher- und Ernährungspolitik beim

BMELV (Dezember 2012): Ist der "mündige Verbraucher" ein Mythos? Auf dem Weg zu einer realistischen Verbraucherpolitik. 2012_12_Muendiger-Verbraucher.pdf

Zymek, Bernd (1997): "Leitbild ist nicht mehr der erwerbstätige, sondern der tätige Mensch." Ein bildungshistorischer Kommentar zu den Forderungen der Kommission für Zukunftsfragen der Freistaaten Bayern und Sachsen. PDF

Internetquellen

Billen, Gerd: Gastbeitrag: http://www.lebensmittelwirtschaft.org/dermundige-verbraucher-ein-trugbild/; 27.06.2013

Rainer Wild Stiftung: http://www.gesunde-ernaehrung.org/index.php/diestiftung/unsere-ziele/2-die-stiftung/unsere-ziele/31-leitgedanken

Socius Organisationsberatung gemeinnützige GmbH: http://ngo.de/images/stories/organisationsentwicklung/change_management/leit-bild.pdf)

Prof. Dr. Dr. Barbara Fegebank
Seniorprofessorin
Technische Universität Dresden
Fakultät Erziehungswissenschaften
Institut für Berufspädagogik und Berufliche Didaktiken
D-01062 Dresden
Tel. 0049 (0)351 46334936
E-Mail: Barbara.Fegebank@tu-dresden.de

sachlich zu bewerten und daraus resultierende Entscheidungen entsprechend zu begründen. Richtiges Handeln wird somit zu ethischem Handeln. Hierdurch werden

Konflikte nicht vermieden oder vermindert, es geht nicht darum, die Spannungen zwischen Ökonomie und Ethik aufzuheben, sondern es geht um einen kritischen Umgang der Hauswirtschaft mit allen Betroffenen und um gute Lösungen für die gesamte Einrichtung und darüber hinaus.

Die Investition in Gespräche und Diskussionen im Team darüber, wie das Tun begründet werden kann, kann viele positive Effekte haben:

- Mitarbeitende fühlen sich ernst genommen, weil sie einbezogen sind.
- Durch begründete Vorgaben kann die Eigenverantwortlichkeit der Mitarbeitenden gestärkt werden.
- Der Sinn einer Tätigkeit kann deutlich werden.
- Durch die ethische Diskussion kann mit Spannungsfeldern (z. B. Sicherheit gegen

Eigenverantwortlichkeit) besser umgegangen werden, auch wenn sie nicht immer gelöst werden können.

■ Führungskräfte, die im Rahmen eines Normativen Managements Methoden zur ethischen Entscheidungsfindung anwenden, können in ihren Entscheidungen gestärkt werden und einer erhöhten Akzeptanz ihres Handelns entgegensehen, auch und gerade weil ethische Dilemmata bleiben werden.

Die Inhalte dieser Veröffentlichung sollen Einzug finden in Schule, hauswirtschaftlicher Ausbildung und Hochschule. Die ethischen Leitsätze können in die Ausbildung übernommen werden, sie sind von der Grundausbildung bis zur Hochschule relevant. Es werden hier nicht nur die Leitsätze sowie ihre Anwendung und Umsetzung im Rahmen eines Normativen Management ausgeführt, sondern auch die Geschichte der Werte in der Hauswirtschaft sorgfältig zusammengefasst, um aufzuzeigen, dass das, was heute zählt, auf einem starken Fundament aufbaut, welches von Wissenschaftler/innen und Praktiker/innen geschaffen wurde.

Der Mehrwert dieser Veröffentlichung liegt auch in einer Imageverbesserung der Hauswirtschaft. Es ist dargelegt, dass Hauswirtschaft zum ethischen Handeln von Einrichtungen

"Ethische Leitlinien und Umsetzungshilfen"

... lautet der Untertitel des 200 Seiten starken Buches, das im Februar 2017 im Lambertus-Verlag, Freiburg, erschien. Das sechsköpfige Autorenteam hat folgende "zehn Leitsätze der Hauswirtschaft"

formuliert:

- 1 Die Würde des Menschen ist Ausgangspunkt allen Handelns – auch in der Hauswirtschaft
- 2 Hauswirtschaftliches Handeln ist wertschätzend
- 3 Hauswirtschaftliches Handeln gewährleistet Wahlfreiheit, Teilhabe und Beteiligung
- 4 Hauswirtschaftliches Handeln fördert Lebensqualität und Glück
- 5 Hauswirtschaftliches Handeln unterstützt Sicherheit, Unversehrtheit und Gesundheit
- 6 Hauswirtschaftliches Handeln ist nachhaltig
- 7 Hauswirtschaftliches Handeln orientiert sich an den neuesten Erkenntnissen
- 8 Hauswirtschaftliches Handeln braucht förderliche Strukturen und qualifizierte Mitarbeitende
- 9 Hauswirtschaftliches Handeln ist vernetzt und kooperativ
- 10 Hauswirtschaftliches Handeln respektiert Vielfalt, Religion und Weltanschauung

In der HuW 2/2017 können Sie eine ausführliche Rezension lesen.

und Diensten beitragen kann und muss. Fach- und Führungskräfte sind aufgefordert, diesen Beitrag sichtbar zu machen und ihre ethische Kompetenz zu stärken sowie diese im Team einzubringen.

Hauswirtschaft steht nicht einfach zwischen Ökonomie und Ethik und sie muss sich nicht zwischen diesen

Polen entscheiden, sondern sie hat die Verantwortung, darüber nachzudenken, wo ihr Beitrag zur Ethik liegt. Es gilt wirtschaftliche und damit rationale Entscheidungen zu treffen. Dem Blick auf die Ressourcenknappheit und Kostenentwicklung ist aber eine ethische Legitimation voranzustellen. Sie ist das Paradigma, das Standards zugunsten der Menschen und einer qualitativ hochwertigen Hauswirtschaft, einer fachlichen Ausbildung und effizienten Arbeitsorganisation sowie der Personalentwicklung und Führungskräftefortbildung begründet. Die Hauswirtschaft definiert sich nicht nur durch ökonomische Fragestellungen,

sondern hat sich mit diesen auf der Basis ihres Auftrags und ethischen Anspruchs auseinanderzusetzen. Ihr Legitimationsanspruch begründet sich jenseits der Wirtschaftlichkeitskriterien in ihrem gesellschaftlichen Auftrag zur Stabilisierung von prekären Lebenssituationen und zum Erhalt eines lebenswerten Lebens.

Darauf kommt es an!

Wie aussagekräftig ist das Leitbild der Hauswirtschaft für ihr berufliches Handeln?

Martina Feulner

Immer noch und immer wieder werden hauswirtschaftlichen Leistungen in der Öffentlichkeit nur mit einem kleinen Ausschnitt ihres beruflichen Könnens in Verbindung gebracht. Es sind in erster Linie die handwerklichen Kenntnisse und Fertigkeiten wie Kochen, Reinigen und Wäschepflegen, die gesehen werden. In der sozialen Arbeit werden Aufgaben der Alltagsgestaltung immer wichtiger. Entwickelt werden Hilfen zur Unterstützung im Alltag, Konzeptionen zur Verselbstständigung oder Verhaltensänderung in der alltäglichen Lebensführung. Mit einem erweiterten Profil und Selbstverständnis kann sich die Hauswirtschaft als Profession in diese neue Felder einbringen.

erufe mit einem definierten Profil und einem von allen Akteuren in der Berufsbildung getragenen Selbstverständnis verfügen über ein Leitbild, das nicht nur Auszubildenden und beruflich Tätigen wichtige Orientierungen gibt. Auch für Außenstehende wie potenzielle Arbeitgeber/innen, Arbeitsagenturen und gesetzgebende Instanzen steuert ein Leitbild die Wahrnehmung eines Berufsfeldes mit seinen Möglichkeiten und Potenzialen. Ein definiertes Leitbild kann auch Grenzen ziehen, wenn Entscheidungen darüber zu treffen sind, wo qualifizierte Fachkräfte und wann eine Fachkraft mit Führungskompetenzen einzusetzen ist. In Zeiten, in denen hauswirtschaftliche Fragestellungen gesellschaftlich an Bedeutung gewinnen und an vielen Stellen Dienstleistungsbedarfe angezeigt werden, aus denen heraus sukzessive Arbeitsplätze entwickelt werden, wird ein definiertes Leitbild diese Entwicklungen lenkend mitgestalten.

Aktuell stellt sich die Frage mit hoher Dringlichkeit an vielen Stellen: "Wie aussagekräftig und wie bekannt ist das Leitbild, das dem beruflichen Handeln in der Hauswirtschaft hinterlegt ist?"

Die folgenden Stichworte charakterisieren aktuelle Entwicklungen:

- In der Altenpflege sind jetzt Hilfen zur Unterstützung im Alltag im Pflegeversicherungsgesetz verankert. In diesem Leistungspaket sind hauswirtschaftliche Leistungen explizit benannt.
- Im Rahmen der Wohn- und Teilhabegesetze der Länder, die für Einrichtungen der Altenhilfe und Behindertenhilfe gelten, werden Regelungen für die Personalanforderungen in den Einrichtungen definiert. Aktuell wird das Thema Personalbemessung mit neuen Forschungsprojekten neu ausgeleuchtet.
- In der aktuellen Neuausrichtung der Kinder- und Jugendhilfe werden die bestehenden Konzepte und rechtlichen Möglich-

keiten analysiert, um Jugendliche auf dem Weg in die Selbstständigkeit zu unterstützen.

Aktuelle Beispiele

Immer dann, wenn politisch die Weichen neu gestellt werden, spielt es eine große Rolle, welche Standards zum beruflichen Verständnis gesetzt und veröffentlicht sind. In den jüngsten Entwicklungen zeigt z. B. das Wohn- und Teilhabegesetz in Nordrhein-Westfalen, welche Folgen es hat, dass es kein allgemein anerkanntes berufliches Selbstverständnis der Hauswirtschaft gibt. Das Land hat Hauswirtschaft in Regelungen bei den personellen Anforderungen mit aufgenommen. Die im Gesetz getroffenen Regelungen lassen offen, ob bei diesen Neuerungen von einer Fachkraft oder einer Leitungskraft die Rede ist.

Zur Verdeutlichung der Auszug aus § 3 Abs. 3 Personelle Anforderungen des Wohn- und Teilhabegesetzes: "Zusätzlich muss mindestens eine Hauswirtschaftsfachkraft vorhanden sein. Darüber hinaus muss jederzeit, auch nachts und an Wochenenden, mindestens eine zur Leistung des konkreten Betreuungsbedarfes der Nutzerinnen und Nutzer geeignete Fachkraft anwesend sein. Die zuständige Behörde kann bei entsprechendem Bedarf höhere Anforderungen festlegen." (Wohn- und Teilhabegesetz 02. Oktober 2014). Um die Umsetzung zu erleichtern, wird über die Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in NRW e. V. jetzt ein erläuterndes Grundlagenpapier veröffentlicht, das im Zuge der missglückten rechtlichen Regelung erarbeitet wurde.

Ein positives Beispiel wird jetzt ganz aktuell in Baden-Württemberg die Landschaft der Angebote zur Unterstützung im Alltag prägen, wie sie durch das Pflegeversicherungsgesetz neu eingeführt wurden. Der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Baden-Württemberg e. V. ist es gelungen, in der neuen Unterstützungsangebote-Verordnung einen guten Standard zur Qualifizierung der Mitarbeiter/innen einzufügen. Während fast alle Bundesländer Qualifizierungen mit einem Stundenumfang von rund 40 Unterrichtseinheiten für ausreichend halten, hat die LAG Baden-Württemberg dafür gekämpft, dass ein Stundenumfang von 160 Unterrichtseinheiten verankert wird und eine hauswirtschaftliche Leitungskraft Pflicht ist. (Unterstützungsangebote-Verordnung 09. Februar 2017). Diese Beispiele zeigen wichtige Schritte, die in der politischen Positionierung gegangen werden. Diese Schritte könnten beschleunigt werden, wenn insgesamt für die Hauswirtschaft das berufliche Selbstverständnis sowie das Profil der Ausbildung klar wäre.

Wie sieht sich die Hauswirtschaft?

Zum gelebten beruflichen Selbstverständnis ein Beispiel aus meinen Seminaren der beruflichen Bildung. Mit einer gewissen Regelmäßigkeit stelle ich die Frage: "Was fällt Ihnen ein, wenn Sie an Hauswirtschaft denken?" Die Teilnehmenden sind Mitarbeitende in sozialen Einrichtungen und Diensten und haben dort in unterschiedlichen Positionen mit hauswirtschaftlichen Dienstleistungen zu tun. Die Antworten sind immer wieder ähnlich: Aufgezählt werden hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie Kochen, Reinigen und Wäschepflege inklusive der damit verbundenen Anforderungen. An erster Stelle steht fast immer die Hygiene, gefolgt von Kostenbewusstsein und rationellem Arbeiten. Der Blick fällt nicht auf die Bewohner/innen, Kunden/innen und Klienten/innen, für die die Dienstleistungen erbracht werden. Mit der Frage nach der Bedeutung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen für die Nutzer/innen oder auch der Frage nach der Wirkung beim Gegenüber wird immer deutlich, dass diese Fragen Neuland öffnen.

Diese Nennungen decken sich mit Beobachtungen an vielen anderen Stellen. Diese Beobachtungen werden durch die Studie "Hauswirtschaft als Spiegel gesellschaftlicher Herausforderungen. Analyse des Berufsfeldes, Profilschärfung und Neupositionierung der Professionalisierung" bestätigt (Wiener/Winge/Zetsche 2014). Die Hauswirtschaft reduziert sich selbst auf die Haushalts- bzw. Dienstleistungsproduktion und das dazugehörige Management und wird in der Folge auch in der Außenwahrnehmung allein mit den Tätigkeiten in Verbindung gebracht. Das trifft für die tagtäglichen Versorgungsaufgaben in privaten Haushalten genauso zu wie für die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in sozialen Einrichtungen oder auch die Dienstleistungen, wie sie Unternehmen für Haushalte und Einrichtungen erbringen.

Was ist in der Ausbildungsordnung verankert?

Die Vorgabe des Berufsbildungsgesetzes ist es, dass über das Ausbildungsberufsbild die beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die mindestens Gegenstand der Berufsausbildung sind, zu definieren sind (Berufsbildungsgesetz 23. Dezember 2016). Für den/die Hauswirtschafter/in werden in der aktuellen Verordnung neben den Betriebsräumen und den hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen verschiedene Punkte benannt. Sie finden sich unter den Überschriften Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen sowie Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge, mit denen Ausbildungsinhalte benannt werden, die während der gesamten Ausbildung zu vermitteln sind:

§ 4 Ausbildungsberufsbild

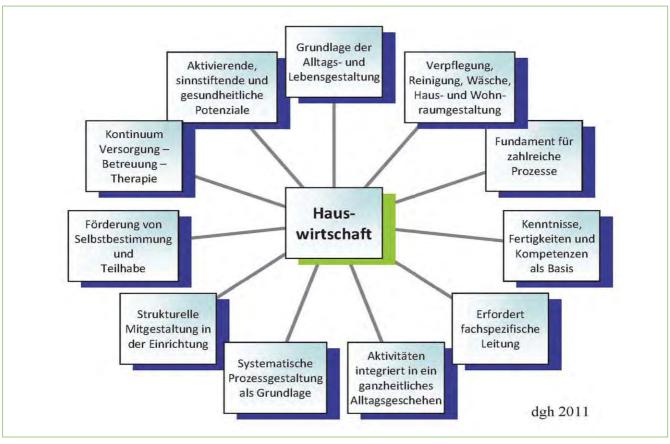
- Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
- 1.1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- 1.2. Berufsbildung
- 1.3. arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen
- 1.4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- 1.5. Hygiene
- 1.6. Umweltschutz
- 2. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge
- 2.1. Arbeitsorganisation
- 2.2. qualitätssichernde Maßnahmen
- 2.3. betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen
- 2.4. Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen
- 2.5. Beschaffen und Bewerten von Informationen
- 2.6. betriebliche Geschäftsvorgänge

(Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin 30. September 1999)

Dieses Profil zum Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/in macht es Außenstehenden nicht einfach nachzuvollziehen, mit welchem Selbstverständnis Hauswirtschafter/innen in ihrem Beruf arbeiten. Deutlich wird, dass den Themen Sicherheit und Gesundheitsschutz, Hygiene sowie dem Umweltschutz eine große Bedeutung eingeräumt wird. Diese Punkte stehen an erste Stelle des Ausbildungsberufsbildes noch vor dem Blick auf die Ausrichtung in der Dienstleistungserbringung selbst. Das sollte allen Akteuren in der hauswirtschaftlichen Berufsbildung zu denken geben.

Der Blick über den hauswirtschaftlichen Tellerrand

In einer Gesellschaft, in der an vielen Stellen deutlich wird, dass den Aufgaben der tagtäglichen Versorgung mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden muss, braucht die Hauswirtschaft ein Selbstverständnis, mit dem sie als Profession Verbindungen zu den aktuellen gesellschaftlichen Fragestellungen herstellen kann. Notwendig dazu ist der sprichwörtliche Blick über den Tellerrand, der den privaten Haushalt oder die soziale Einrichtung als wichtigen Lebensraum begreift. Gleichzeitig



Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen und Diensten (Quelle: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. 2011)

sind die die Haushaltsmitglieder bzw. die Bewohner/innen genauer zu betrachten, für die Leistungen erbracht werden. Und es wird die Frage wichtig, welche Bedeutung und auch welche Wirkungen die Leistungen bei den unterschiedlichen Nutzergruppen haben.

Die Hauswirtschaft braucht ein erweitertes Selbstverständnis

Die Einstiegsfrage in den Seminaren ist der Aufschlag, um die Bedeutung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen herauszuarbeiten, z. B. für Bewohner/innen, die in Hausgemeinschaften leben, oder für Familien, die HOT©, das HaushaltsOrganisationsTraining, durchlaufen. Die Seminare werden von Alltagsbegleiter/innen und HOT-Trainer/innen besucht, in deren Berufsalltag es unverzichtbar ist, im hauswirtschaftlichen Handeln bei allen Überlegungen immer sehr genau die Menschen in den Blick zu nehmen, auf die ihr hauswirtschaftliches Handeln ausgerichtet ist.

In beiden Tätigkeitsfeldern, in den Hausgemeinschaften der Altenpflege und in ambulanten Hilfen zur Unterstützung von Familien, konnten sich Ansätze entwickeln, die mit einem erweiterten hauswirtschaftlichen Selbstverständnis arbeiten. Aus meiner Sicht sind dies Tätigkeitsfelder, die die Hauswirtschaft ihre Ansprüche deutlich machen sollte. Die Deut-

sche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. ist in diesen Feldern in der Vergangenheit immer wieder als Lobbyistin aufgetreten und Vertreter/innen der Gesellschaft haben für diesen erweiterten Rahmen Grundlagen erarbeitet.

Die Abbildung zeigt die verschiedenen Aspekte, die im hauswirtschaftlichen Handeln von Alltagsbegleiter/innen und HOT-Trainer/innen eine Rolle spielen.

Es sind insbesondere hauswirtschaftliche Dienstleistungen, die im direkten Bezug und in vielen Fällen unter Einbindung des Gegenübers erbracht werden, für die deutlich zu machen ist, welche Potenziale in hauswirtschaftlichen Dienstleistungen stecken. In pädagogischen und pflegerischen Kontexten leisten hauswirtschaftliche Dienstleistungen immer auch einen wichtige Beitrag zum Gesamtauftrag einer Einrichtung. Sie tragen dazu bei, Selbstbestimmung und Teilhabe zu fördern und zu stärken. Und im gemeinsamen zielgerichteten Handeln wirken sie aktivierend und können gesundheitsunterstützend sein.

Für die aktuelle berufs- und gesellschaftspolitische Arbeit kann auf einen Baustein zurückgegriffen werden, der auf der Grundlage des oben skizzierten Selbstverständnisses und dem Ausbildungsberufsbild der Hauswirtschafter/in, wie es der aktuell gültigen Ausbildungsverordnung grundgelegt wurde, entwickelt wurde. Expertinnen aus verschiedenen Berufs- und Fachverbänden hatten sich zur Strategiegruppe Hauswirt-

schafter/in zusammengeschlossen, um Handlungsempfehlungen zur Zukunftssicherung der Ausbildung zu entwickeln. In diesem Zusammenhang wurde das folgende Leitbild erarbeitet. Das im Grundlagenpapier zur Verbleibstudie veröffentliche Selbstverständnis wurde für diesen Artikel entsprechend der aktuellen Diskussionen in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. aktualisiert . Die Aktualisierung betrifft den Umgang mit den Begriffen Bedürfnisse und Bedarfe. Mit der Überarbeitung wird der Stellenwert der Bedürfnissen der Nutzer/innen in der hauswirtschaftlichen Bedarfsermittlung deutlicher.

Vorschlag für ein hauswirtschaftliches Selbstverständnis:

Hauswirtschafter/innen sichern die tägliche hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von einzelnen Personen oder auch Personengruppen. Sie machen Angebote zur Befriedigung der Grundbedürfnisse des Menschen. Sie tragen dazu bei, dass eine Alltagskultur entsteht, die in der Leistungserbringung neben fachlichen Anforderungen immer auch die Bedürfnisse der Nutzer/innen mit einbezieht (bedürfnisorientierte Bedarfsermittlung).

Hauswirtschafter/innen sind durch ihre Berufsausbildung qualifiziert, die Versorgung und Betreuung im Alltag von Menschen selbstständig personen- und situationsorientiert zu gestalten bzw. zu begleiten. Sie ermitteln vorhandene Alltagskompetenzen und setzen sich für ihre Förderung ein. Sie unterstützen damit die aktive und selbstbestimmte Teilhabe in der Gesellschaft und fördernd einen gesundheitsbewussten Lehensstil

Im beruflichen Handeln wird die Leistungserbringung als Dienstleistungsprozess gesehen, die nach dem Modell der vollständigen Handlung bearbeitet wird.

Hauswirtschafter/innen

- machen sich ein Bild von den zu betreuenden und versorgenden Personen sowie dem Anlass, in dem die Leistung zu erbringen ist,
- erfassen den erforderlichen Versorgungs- und Betreuungsbedarf,
- planen Dienstleistungen selbstständig personen- und situationsorientiert unter Beachtung fachlicher Standards. Dabei beziehen sie in Abstimmung mit den betrieblichen Gegebenheiten die Nutzer/innen ihrer Leistungen mit ein. Sie legen Wert auf Nachhaltigkeit, Sicherung der Hygiene, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit und sehen die wirtschaftlichen und sozialen Zusammenhänge, in die die Dienstleistungen eingebunden sind,
- führen die Dienstleistungen aus und reflektieren den Prozess und das Ergebnis.

Hauswirtschaftliche Kompetenz umfasst sowohl die hauswirtschaftliche Versorgung verschiedener Personengruppen in den Bereichen Reinigungs- Textil- und Verpflegungs-Management als auch die hauswirtschaftliche Betreuung von Personengruppen bzw. Personen mit besonderen Bedürfnissen und Bedarfen.

(Strategiegruppe Hauswirtschafter/in 2015)

Ausblick

Die Frage nach den Leitbildern der Hauswirtschaft wird in einer für die hauswirtschaftliche Berufsbildung spannenden Zeit gestellt. Die Frage, ob die Ausbildung zur Hauswirtschafter/in noch zeitgemäß ist, und Diskussionen um die Berufsbezeichnung werden in den Verbänden und auf vielen Entscheidungsebenen geführt. Dabei steht der Wille im Vordergrund, die Ausbildung zukunftsfähig zu machen, und alle Bemühungen sind auf ein attraktives Äußeres ausgerichtet, während die Auseinandersetzung mit dem Kern eines Berufes, sein Selbstverständnis vernachlässigt wird. Es bleibt zu wünschen, dass die in den Strukturen der dgh und der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft erarbeiteten Erkenntnisse zur Hauswirtschafter/in nicht in Vergessenheit geraten, sondern jetzt im neuen politischen Organ der Hauswirtschaft, dem Deutschen Hauswirtschaftsrat, weiterentwickelt und in die berufsbildungspolitischen Prozesse eingebracht werden. Ein Selbstverständnis, das mit Stolz und Selbstbewusstsein vertreten wird, wird seinen Weg machen.

Literatur

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (2012): Den Alltag leben! Hauswirtschaftliche Betreuung. Ein innovativer Weg für soziale Einrichtungen und Dienste, Osnabrück

Strategiegruppe Hauswirtschafter/in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. und der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft (2015): Grundlagenpapier zur "Verbleibstudie". Handlungsempfehlungen für die Berufs- und Fachverbände der Hauswirtschaft, abrufbar unter www.dghev.de, aufgerufen am 23.02.2017

Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 30.06.1999, abrufbar unter www.gesetze-im-netz.de, aufgerufen am 23.02.2017

Nordrhein-Westfalen: Wohn- und Teilhabegesetz vom 02. Oktober 2014, abrufbar unter https://recht.nrw.de, aufgerufen am 23.02.2017

Baden-Württemberg: Unterstützungsangebote-Verordnung vom 09. Februar 2017. https://sozialministerium.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/re-daktion/m-sm/intern/downloads/Downloads_Pflege/UstA-VO_2017.pdf, aufgerufen am 05.03.2017.

H wie Hauswirtschaft Bildung und Beratung Gerda-Weiler-Str. 10 79100 Freiburg 0761 30357 0173 3211668 info@h-wie-hauswirtschaft.de

Entsorgungsbereich: der Paradigmenwechsel und seine Folgen

Elmar Schlich

Private Haushalte und hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe (Versorgungsbetriebe) haben es täglich mit den unterschiedlichsten Reststoffen zu tun, die laufend geordnet entsorgt werden müssen: Glasflaschen (Einweg- oder Mehrwegflaschen), Kunststoffe unterschiedlicher Sorten, Papiere und Kartonagen, Metalle, organische Reststoffe und Lebensmittelabfälle und natürlich auch sogenannte Sonderabfälle wie Medikamente, Reinigungsmittel, kontaminierte Hygienemittel, verbrauchte Bedarfsgegenstände oder Batterien. Nicht nur hygienische Notwendigkeiten, sondern vor allem gesetzliche Vorgaben sowie ökologische und ökonomische Aspekte beeinflussen das Management dieser unterschiedlichsten Stoffströme. Hier haben Versorgungsbetriebe eine Schnittstelle zur deutschen Entsorgungswirtschaft, die in kommunaler oder privatwirtschaftlicher Hand organisiert sein kann. Marktführer in Deutschland ist "Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH" (DSD). Zur Entwicklung in den vergangenen 25 Jahren, zum aktuellen Stand und zu absehbaren Änderungen im Entsorgungsbereich führte Prof. Dr. Elmar Schlich ein schriftliches Interview mit Michael Wiener, CEO Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland.

AUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT: Herr Wiener, der Gelbe Sack – der Grüne Punkt: Jeder Haushalt hat damit zu tun. Aber werfen wir einen Blick zurück. Die Einführung des Dualen Systems im Jahr 1990 stellte in Deutschland einen Paradigmenwechsel im Entsorgungsbereich dar. Wie kam es dazu und worin bestand der Paradigmenwechsel?

Michael Wiener: Recycling ist eigentlich eine alte Idee: Schon in der Eisenzeit sammelten die Menschen Abfälle aus dem begehrten Metall, um es für neue Waren einzuschmelzen. Heute kennen wir diese Idee als "Urban Mining", als das Schürfen in der Stadt.

Alles ist Rohstoff, und in naher Zukunft soll es möglichst keinen Abfall mehr geben. Die Gesetzgebung, national wie europäisch, treibt daher den Umbau des Wirtschaftssystems weg von der linearen Bewirtschaftung von Ressourcen hin zu einer Kreislaufwirtschaft voran. Denn Rohstoffe wie Metalle, seltene Erden, aber auch Öl und Gas werden weltweit immer knapper und damit teurer, auch wenn die Rohstoffpreise aktuell eher niedrig sind. Die starke Fixierung auf fossile Rohstoffe in Verbindung mit einer linearen Wirtschaftsweise führt zudem zu einer immer größeren Freisetzung von fossil gebundenem CO₂ und damit zu einer Verschärfung des Klimawandels.

Vor dem Hintergrund der globalen Herausforderungen bei den Themen Ressourceneffizienz und Klimaschutz gilt es, die vorhandenen Wertstoffpotenziale auch in Deutschland konsequenter zu heben. Die Getrenntsammlung von Kunststoffen und Metallen über gelbe Tonnen und Säcke schafft im Bereich der Verbraucherabfälle – sog. Post-Consumer-Abfälle



Zur Person

Michael Wiener (geb. 1964) ist seit 2006 in verschiedenen Funktionen für den Grünen Punkt tätig, seit 2015 als Chief Executive Officer (CEO). Wiener ist Diplomingenieur der Produktionstechnik und war als Geschäftsführer für verschiedene Unternehmen der Kreislaufwirtschaft in Süddeutschland verantwortlich.

wichtige Voraussetzungen für das Gelingen des Aufbaus einer leistungsfähigen Kreislaufwirtschaft.

HuW: Also weg von dem bis dahin üblichen "All-in-one" in der Grauen Tonne, die wöchentlich zur Deponie oder Müllverbrennung gefahren wurde, hin zu der Erkenntnis, dass hier durchaus Wertstoffe enthalten sind, deren Rückführung in den sogenannten Wertstoffkreislauf sich ökologisch und ökonomisch lohnen würde. Abfälle und Reststoffe als Wertstoffquelle. Können Sie uns bitte Zahlen nennen, die den Wertstoffkreislauf belegen? Was passiert mit den wiedergewonnenen "Rohstoffen"? Vor allem bei den verschiedenen Kunststoffmaterialien war und ist die Verbraucherschaft skeptisch.

M. W.: Mehr als 2,5 Millionen Tonnen Leichtverpackungen (LVP) aus Kunststoffen, Metallen und Verbundstoffen sammelt das duale System Jahr für Jahr auf diese Weise ein. Da das Gemisch fast überall in Deutschland eine fast konstante Zusammensetzung aufweist, kann es mit hoher Qualität und weitgehend automatisch in industriellen Anlagen verarbeitet werden.

In Deutschland gibt es moderne Sortieranlagen, in denen die verschiedenen Kunststoffe, Metalle und andere Materialien aus den gelben Säcken und Tonnen zum großen Teil sortenrein voneinander getrennt werden, und das vor allem automatisiert und maschinell. Große Siebtrommeln trennen die Abfälle zunächst nach ihrer Größe – die großen Verpackungen würden die kleineren sonst auf dem Fließband verdecken. Danach saugt ein Windsichter, der mithilfe eines starken Gebläses einen Unterdruck über dem Band herstellt, leichte Folien aus dem Strom.

» Rund 40 Prozent des im Gelben Sack und in der Gelben Tonne gesammelten Kunststoffs werden heute zu neuem Kunststoff

Der Magnetscheider trennt gezielt Eisenmetalle wie Konservendosen oder Kronkorken aus der Masse heraus. Rund 90 Prozent der Metalle lassen sich so wiederaufbereiten. Der Wirbelstromscheider induziert durch ein rotierendes Magnetfeld einen Strom in aluminiumhaltigen Verpackungen und macht auf diese Weise das eigentlich nicht magnetische Metall sortierbar. So können auch Kaffeekapseln, Tuben und Schalen aus Aluminium für das Recycling gewonnen werden.

NIR-Trenner¹ erkennen Getränkekartons und verschiedene Kunststoffarten. Dazu bestrahlen sie die Artikel mit Halogenlicht – anhand des reflektierten Lichts einer bestimmten Wellenlänge des Nahinfrarots analysiert ein Computer, ob es sich etwa um Polypropylen (PP), um Polyethylenterephthalat (PET) oder eine andere Kunststoffart handelt. Über Druckluftdüsen wird das erkannte vom übrigen Material getrennt. Rund 40 Prozent des im Gelben Sack und in der Gelben Tonne gesammelten Kunststoffs werden heute zu neuem Kunststoff, zum Beispiel zu Systalen-Granulat².

Die Systec Plastics GmbH³ im nordrhein-westfälischen Hörstel gehört zu den modernsten Anlagen im Kunststoffrecycling. Dort werden die angelieferten Ballen zunächst auf ihre Qualität kontrolliert. Prüfteams entnehmen Stichproben, um festzustellen, ob die Sortierung unseren Vorgaben entspricht. Spezifikationen, die vertraglich vereinbart sind, legen genau fest, welche Zusammensetzung ein Ballen sortierten Kunststoffs haben darf. Die Prüfteams des Grünen Punkts sind

nicht nur hier, sondern bundesweit im Einsatz, um die Qualität des sortierten Materials zu garantieren. Für einige Materialien ist es in Deutschland bereits gelungen, die Wertstoffkreisläufe fast vollständig zu schließen, etwa bei Metall, Glas und Papier.

» Die Entwicklungen im dualen System haben mittlerweile zu erheblichen Kosteneinsparungen und Qualitätsverbesserungen beim Recycling geführt

HuW: Klaus Töpfer⁴ hat seinerzeit das Verursacherprinzip gegen den erbitterten Widerstand der Lebensmittelindustrie zum Leitbild im Entsorgungsbereich erhoben und damit die Entsorgungskosten über den Grünen Punkt den Inverkehrbringern in Rechnung gestellt. Ein Vorwurf war, dass letztendlich die Endverbraucherinnen und Endverbraucher die Zeche zahlen. Schlieβlich werden doch die Kosten für die Dualen Systeme von der Lebensmittelindustrie an diese weitergegeben. Da DSD die Wertstoffe verkauft, sieht es so aus, als würde doppelt bezahlt werden. Wie sieht der monetäre Kreislauf tatsächlich aus?

M. W.: Die Entwicklungen im dualen System haben mittlerweile zu erheblichen Kosteneinsparungen und Qualitätsverbesserungen beim Recycling geführt. Die jährlichen Gesamtkosten sind von ehemals rund zwei Mrd. Euro auf inzwischen unter eine Mrd. Euro pro Jahr gesunken. Dies entspricht einer Ersparnis von 50 Euro pro Jahr für eine vierköpfige Familie. Die Kosten der haushaltsnahen Verpackungssammlung und des anschließenden Recyclings werden über die Produktpreise letztlich vom Verbraucher getragen.

Der Verkaufserlös, den die gesammelten Materialien erzielen, deckt zwar die Kosten für das Sammeln, Sortieren und Verwerten nicht. Die Erlöse werden aber zur Deckung der Kosten verwendet und tragen dadurch mit zu den gesunkenen Kosten für den einzelnen Verbraucher bei. Die Rohstoffmärkte zeichnen sich dabei durch hohe Volatilität aus. Aktuell liegen die Erlöse auf einem niedrigen Niveau.

Auch wenn die Kosten für das duale System auf Dauer höher ausfallen als die Rohstofferlöse, überwiegen doch bei Weitem die Vorteile durch Rohstoffgewinnung und Klimaschutz im Vergleich zu anderen Optionen wie etwa der Müllverbrennung.

HuW: Eine Milchverpackung soll die Milch vor der Umwelt und die Umwelt vor der Milch schützen. Ein Ziel der Verpakkungsverordnung bestand darin, Abfälle zu vermeiden oder zumindest zu vermindern, ohne dass die genannten Schutzfunktionen leiden. Wie haben sich denn die Mengen im Entsorgungsbereich in den letzten 20 Jahren entwickelt? Inwiefern hat der Wettbewerb der Lebensmittelindustrie – aus-

26 HuW 1/2017 HuW 1/2017

¹ NIR: Nah-Infrarot.

 $^{^2}$ Systalen: Granulat aus 100 % Post-Consumer-Rohstoffen (siehe: www.systalen.de).

 $^{^3}$ Die Systec Plastics GmbH wurde 2010 gegründet und ist ein Unternehmen der DSD – Duales System Holding GmbH & Co. KG.

⁴ Klaus Töpfer war von 1987 bis 1994 Bundesminister für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit der Bundesrepublik Deutschland.

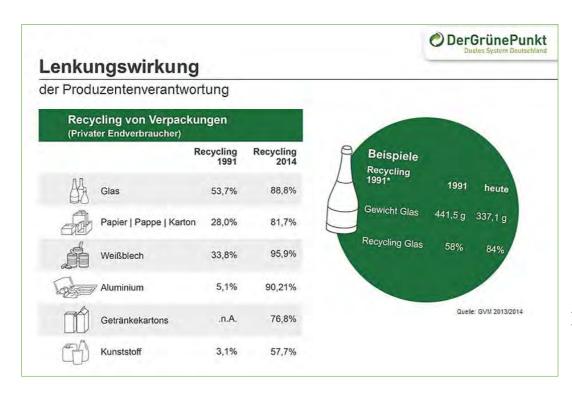


Abb. 1: Recyclingquoten 1991 und 2014 im Vergleich (Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung, Recyclingbilanz für Verpackungen, Berichtsjahr 2014, 22. Ausgabe, Oktober 2015)

gelöst durch die oben genannte Einführung des Verursacherprinzips – zu dieser Entwicklung beigetragen?

M. W.: Mit der Umsetzung des Verursacherprinzips haben Bereiche wie das Ressourcenmanagement, das Verpackungsdesign sowie die Vermarktung und Verpackungsverwertung eine zentrale Rolle in den Unternehmen bekommen. Dies zeigt sich durch einen Verhaltenswandel bei den Inverkehrbringern. Die Ausrichtung des Verpackungsdesigns an Aspekten der Abfallvermeidung, der Recyclingfähigkeit und des Ressourcenverbrauchs hat im Vergleich zu 1991 stark an Bedeutung gewonnen (siehe Abb. 1).

AGVU⁵: "Vom Abfall zum Wertstoffreservoir", Mai 2012):
• Die Herstellung von Behälterglas beansprucht nur noch rund ein Drittel der Energie, die Anfang der 1960er-Jahre nötig war. Das hat drei Gründe: Die Branche setzt effizientere Techniken ein, hat den Materialbedarf auf ein Minimum reduziert und verwendet Recyclingglas. Im Durchschnitt besteht eine Glasverpackung heute zu 60 Prozent aus Recyclingglas. Bei einigen Farben kann der Anteil sogar bis zu 90 Prozent be-

Das zeigen auch die nachfolgenden Beispiele (Quelle:

■ Das Altpapier-Recycling ist ein Beispiel für einen nahezu geschlossenen Materialkreislauf. Aus Verpackungs-Altpapier kann wiederum Papier, Pappe oder Karton für Verpackungszwecke hergestellt werden. Eine Papierfaser ist sieben bis achtmal recycelbar.

tragen.

■ Ein Getränkekarton wird überwiegend aus einer nachwachsenden Ressource hergestellt. Das Holz stammt aus

FSC⁶-zertifizierten Wäldern oder anderen kontrollierten Quellen. Im Vergleich zu den 1980er-Jahren werden heute aus der gleichen Menge Holz zwischen 50 und 80 Prozent mehr Karton produziert.

- Eine Konservendose aus Weißblech mit einem Durchmesser von 73 Millimetern wiegt heute etwa halb so viel wie im Jahr 1974. Eine 0,33-Liter-Stahlgetränkedose ist heute knapp ein Drittel leichter als im Jahr 1983. Beide Gebinde lassen sich unbegrenzt wiederverwerten ohne Minderung der Qualität und mit nur einem Bruchteil der Energie, die für den Primärherstellungsprozess benötigt wird.
- In Deutschland wird mehr als die Hälfte des produzierten Aluminiums aus Aluminiumschrott erzeugt. Das Recycling von Aluminium spart 95 Prozent der für die Primärerzeugung notwendigen Energie.
- Kunststoffe lassen sich mittels Nahinfrarotspektroskopie, kurz NIR-Technik, sortieren und entsprechend wiederverwerten. Die Sortenreinheit liegt bei bis zu 98 Prozent. Der Kunststoff Polyethylenterephthalat etwa, besser bekannt als PET, wird nicht nur wieder zu Flaschen verarbeitet, sondern beispielsweise auch zu Textilfasern.

Das Prinzip der Produktverantwortung wirkt als unmittelbarer Lenkungsmechanismus

Das Prinzip der Produktverantwortung wirkt als unmittelbarer Lenkungsmechanismus. Je weniger Verpackungen der Handel und die Industrie einsetzen, umso geringer sind auch die zu zahlenden Lizenzentgelte. Das neue Verpackungsgesetz, das derzeit im Bundestag verhandelt wird, setzt auf die Einführung weiterer ökologischer Lenkungswirkungen wie

27 HuW 1/2017 HuW 1/2017

⁵ AGVU: Arbeitsgemeinschaft Verpackung + Umwelt (siehe: www.agvu.de).

⁶FSC: Forest Stewardship Council (siehe: www.fsc-deutschland.de)



Abb. 2: Vergleich der Packmittelgruppen Getränke 2007 – 2014 (Quelle: Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung, 3/2016)

etwa die Verbesserung der Recyclingfähigkeit von Verpakkungen.

Dieser Paradigmenwechsel hat zwei entscheidende Erfolge erzielt:

- die Entkopplung von Wirtschaftswachstum und Abfallaufkommen und
- die Steigerung der Recyclingmengen.

Verpackungen des privaten Endverbrauchers wurden 1991 nur zu 37 Prozent verwertet – heute sind es über 95 Prozent. Gesellschaftliche Entwicklungen wie etwa der demografische Wandel und die damit stark angestiegene Anzahl von Single-Haushalten (Erfordernis kleinerer und damit aufwendigerer Verpackungsgrößen) oder das rasante Anwachsen des Bestellhandels führen allerdings zu weiter steigenden Verpakkungsmengen.

HuW: Nach der Etablierung des DSD kam es ca. zehn Jahre später zu intensiven politischen Diskussionen über die absinkende Mehrwegquote, verbunden mit dem Ruf nach Einführung eines Einwegpfands. Dieses wurde schließlich 2003 unter Federführung von Jürgen Trittin als damaligem Umweltminister im Kabinett Schröder eingeführt. Trittins erklärtes Ziel war die Erhöhung und Stabilisierung der Mehrwegquote bei Getränken. Wie hat sich diese denn seitdem entwickelt? Hat die Politik ihr damaliges hochgestecktes Ziel erreicht? M. W.: Die Mehrwegquote ist aus unterschiedlichen Gründen insgesamt weiter abgesunken (siehe Abb. 2).

Der Entwurf des Verpackungsgesetzes enthält weitere konkrete Maßnahmen zur Förderung von Mehrwegverpakkungen, beispielsweise durch deutliche Hinweise auf Mehrweg- bzw. Einweggetränkeverpackungen am Verkaufsort.

HuW: Werfen wir einen aktuellen Blick auf typische Versorgungsbetriebe in Deutschland, z. B. auf ein Studentenwerk mit mehreren Mensen und Wohneinheiten, auf eine Betreuungsund Pflegeeinrichtung für alte Menschen oder ein typisches Städtisches Krankenhaus. Welches Wertstoffmanagement sehen Sie dort in der Regel, und welche Empfehlungen würden Sie hier aussprechen?

§ 3 (11) VerpackV im Wortlaut:

"Endverbraucher im Sinne dieser Verordnung ist derjenige, der die Waren in der an ihn gelieferten Form nicht mehr weiter veräußert. Private Endverbraucher im Sinne dieser Verordnung sind Haushaltungen und vergleichbare Anfallstellen von Verpackungen, insbesondere Gaststätten, Hotels, Kantinen, Verwaltungen, Kasernen, Krankenhäuser, Bildungseinrichtungen, karitative Einrichtungen, Freiberufler und typische Anfallstellen des Kulturbereichs wie Kinos, Opern und Museen, sowie des Freizeitbereichs wie Ferienanlagen, Freizeitparks, Sportstadien und Raststätten. Vergleichbare Anfallstellen im Sinne von Satz 2 sind außerdem landwirtschaftliche Betriebe und Handwerksbetriebe. die über haushaltsübliche Sammelgefäße für Papier, Pappe, Kartonagen und Leichtverpackungen mit nicht mehr als maximal je Stoffgruppe einem 1.100-Liter-Umleerbehälter im haushaltsüblichen Abfuhrrhythmus entsorgt werden können."

⁷ Siehe: http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/verpackv_1998/gesamt.pdf.

M. W.: Die Verpackungsverordnung (VerpackV)⁷ definiert in § 3 (11) die hier exemplarisch genannten "Versorgungsbetriebe" als sogenannte den Haushalten "vergleichbare" Anfallstellen (siehe Kasten "§ 3 (11) ...). Für den Bereich der Verpackungsentsorgung sind diese Anfallstellen – also Mensen, Kantinen, Krankenhäuser, Seniorenheime etc. – an die haushaltsnahe Entsorgung durchgehend mit angeschlossen, d. h. die Verpackungsabfälle werden ebenfalls auf der Basis des Verursacherprinzips abgeholt. Die anfallenden Mengen und Volumen der jeweiligen Anfallstelle bestimmen hier die Häufigkeit der Leerungen bzw. die zur Verfügung gestellten Behälterkapazitäten. Eine stoffstromorientierte Optimierung der Abfalllogistik, d. h. beispielsweise eine möglichst umfängliche Getrennthaltung der Abfallgruppen in den Versorgungsbetrieben, ist auf jeden Fall zu empfehlen. Sie führt in der Regel sowohl ökologisch als ökonomisch zu besseren Ergebnissen.

Schon heute lassen Hersteller ihre Wasch- und Reinigungsmittelverpackungen zu bis zu 100 Prozent aus Kunststoffrezyklaten herstellen

HuW: Versorgungsbetriebe können in der Regel ein zertifiziertes Qualitäts- und Hygienemanagement vorweisen, das auch die Vorkette – Stichwort: Lieferantenzertifizierung – einbezieht. Inwiefern macht es für eine solche Einrichtung Sinn, schon beim Einkauf und der Warenwirtschaft das Leitbild eines möglichst umweltfreundlichen Wertstoffmanagements mit zu bedenken, also sozusagen die in der Hauswirtschaft ablaufenden Prozesse "ganzheitlich" unter Einbeziehung der nachgelagerten Prozesse zu denken? Gibt es – abgesehen von ideellen ökologischen Aspekten – für die professionelle Hauswirtschaft auch nachhaltige ökonomische Anreize?

M. W.: Es ist den Versorgungsbetrieben in jedem Fall anzuraten, ihre Warenwirtschaft auch unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit zu optimieren. Der Aufbau der Kreislaufwirtschaft, d. h. die Rückführung von Abfallstoffen in den Wirtschaftskreislauf, geht mit einem ökologischen und ökonomischen Nutzen einher. So gibt es heute schon Hersteller, die ihre Wasch- und Reinigungsmittelverpackungen zu bis zu 100 Prozent aus Kunststoffrezyklaten herstellen lassen. Die Rezyklate werden aus gebrauchten Verpackungen aus dem Gelben Sack und der Gelben Tonne gewonnen. Eine Unterstützung solcher Initiativen fördert die Verwirklichung eines umweltfreundlichen Wertstoffmanagements auch bei Kunststoff.

Aber die Entwicklung geht weiter und neue Herausforderungen entstehen. So werden in einigen Körperpflegemitteln (Duschgel, Zahnpasta etc.) zur Erreichung eines Peeling-Effekts winzig kleine Kunststoffpartikel, sogenannte Microbeats, beigemischt. Diese Kunststoffpartikel können in aller Regel in den Kläranlagen nicht aus dem Abwasser entfernt werden. So gelangen sie in die Umwelt und letztlich auch in die Meere, wo sie von Organismen aufgenommen und schließ-

lich in die menschliche Nahrungskette eingebracht werden. Deshalb ist davon auszugehen, dass auch zukünftig neue Gestaltungsspielräume an der Schnittstelle Abfall- und Ressourcenwirtschaft entstehen werden, aus deren Erschließung ein nachhaltiger ökonomischer Nutzen für die Versorgungsbetriebe resultieren wird. Zudem werden durch das neue KrWG⁸ für Abfälle nach definierten Abfallschlüsseln auch Entsorgungswege zwingend vorgeschrieben.

HuW: Nachdem DSD lange eine Monopolstellung hatte, sehen wir inzwischen einen intensiven Wettbewerb in der Entsorgungsbranche. Die dualen Systeme müssen den Entsorgungsvertrag für den gelben Sack oder die gelbe Tonne alle drei Jahre ausschreiben. Die Kommunen drängen aber auch mit ihren eigenen Betrieben wieder verstärkt in diesen Markt. Können hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe eigene Verträge mit Entsorgungsfirmen abschließen oder gibt es hier einen kommunalen Anschlusszwang ebenso wie bei den privaten Haushalten?

M. W.: Gemäß § 17 (1) KrWG bleibt es bei der Überlassungspflicht an öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger für Abfälle aus privaten Haushaltungen und für Abfälle zur Beseitigung aus anderen Herkunftsbereichen. Ausnahmen von der Überlassungspflicht sind die Verpackungsabfälle; sie können auch bei gewerblichen Sammlungen möglich sein, soweit öffentliche Interessen nicht entgegenstehen. Die Möglichkeit der Beauftragung von privatwirtschaftlichen Entsorgungsfirmen sollte je nach Abfallart anhand der jeweils gültigen Abfallsatzung durch die Dienstleistungsbetriebe geprüft werden.

HuW: Häufig fühlen sich die Mitarbeitenden in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben mit der Zusatzaufgabe im Bereich Entsorgungsmanagement überfordert. Deren fachliche Ausbildung und der inhaltliche Schwerpunkt liegen ja eher in der Dienstleistung für den Menschen, sei es nun im Bereich Wohnen, bei Verpflegung und Ernährung oder bei Betreuung und Pflege. Welchen Stellenwert hat aus Ihrer Sicht der praxisnahe Bereich Entsorgungsmanagement in den einschlägigen Studienordnungen z. B. der Ökotrophologie und den Ausbildungsordnungen der hauswirtschaftlichen Berufe? Welche Möglichkeiten sehen Sie hier, und was können privatwirtschaftliche Institutionen wie DSD dazu beitragen?

M. W.: Das Thema Entsorgungsmanagement besitzt in den Ausbildungsordnungen eher einen nachgelagerten Stellenwert. Beispielsweise fehlt in der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin der IHK Stand 1999 das Thema gänzlich. "Umweltschutz" ist hingegen vertreten. Es wäre aus unserer Sicht sinnvoll, das Thema "Nachhaltigkeit" sowohl in den Studien- als auch in den Ausbildungsordnungen zu verankern. Das Thema hat mit den Klimakonferenzen in Paris 2015 und Marrakesch 2016 einen neuen Schub erhalten. Es geht weltweit um den Umbau

⁸ KrWG: Kreislaufwirtschaftsgesetz

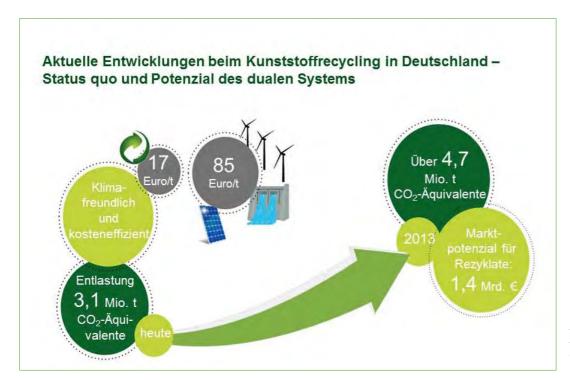


Abb. 3: Kosten der CO2-Äquivalente für Kunststoffrecycling (Quelle: DSD 2016)

der linearen Bewirtschaftung von Rohstoffen und Ressourcen (ex und hopp) hin zu einer Kreislaufwirtschaft. Nur wenn dieser Prozess gelingt, wird die zukünftige Versorgung von bald 10 Milliarden Menschen möglich sein. Kreislaufwirtschaftsverfahren, Recycling und Ressourceneffizienz sind entscheidende Instrumente zur Erreichung des vereinbarten Reduktionsziels bei der Erderwärmung bzw. bei den Emissionen aus fossilen Quellen. Das Verpackungsrecycling in Deutschland, das bei den Kunststoffen noch große Potenziale aufweist, ist dabei heute schon eine preiswerte Form der Reduktion von CO₂-Äquivalenten. Die Kosten für eine Tonne CO₂-Äquivalent liegen bei lediglich 20 Prozent der Kosten, die über die erneuerbaren Energien verursacht werden (siehe Abb. 3).

DSD als privatwirtschaftliche Institution kann für das Verpackungsrecycling mit Aufklärung über richtige Trennvorgaben, Darstellung von Aufbereitungs- und Verwertungswegen sowie mit Informationen zu geschlossenen Wertstoffkreisläufen zu einem Know-how-Transfer beitragen.

Die Regelungen des § 3 (11) VerpackG entsprechen weitestgehend dem Wortlaut der Regelungen der Verpackungsverordnung

HuW: Blicken wir abschließend in die Zukunft. Am 21. Dezember 2016 hat das Bundesministerium für Umwelt den

"Entwurf eines Gesetzes zur Fortentwicklung der haushaltsnahen Getrennterfassung von wertstoffhaltigen Abfällen" (VerpackG)⁹ vorgestellt. Soweit im Entwurf erkennbar, betrifft dieses Gesetz auch die hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebe, die im Entwurf gemäß § 3 (11) als sogenannte "Vergleichbare Anfallstellen" bezeichnet werden. Was ändert sich aus Ihrer Sicht für diese, und welche Intentionen verfolgt der Gesetzgeber dabei insgesamt?

M. W.: Die Regelungen des § 3 (11) VerpackG entsprechen weitestgehend dem Wortlaut der Regelungen der Verpakkungsverordnung (VerpackV), bis auf einzelne Aufzählungen wie Opern, Sportstadien, karitative Einrichtungen etc. Auch die Mengenbegrenzungen bei Landwirtschafts- und Handwerksbetrieben werden beibehalten. Insofern ist davon auszugehen, dass der Gesetzgeber dort keine Regelungslücke vermutet und deswegen auch keinen Änderungsbedarf gesehen hat.

HuW: Herr Wiener, vielen Dank für dieses Gespräch!

Prof. i.R. Dr.-Ing. Elmar Schlich Justus-Liebig-Universität Gießen Professur für Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben elmar.schlich@uni-giessen.de

⁹ Siehe: http://www.bundesrat.de/SharedDocs/beratungsvorgaenge/2016/0701-0800/0797-16.html

Beitrag der Gastronomie für eine nachhaltige Entwicklung

Magdalena Becker, Pirjo Susanne Schack

Welchen Beitrag kann Gastronomie zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten? Diese Frage wurde im Rahmen einer Bachelorarbeit am Fachbereich Oecotrophologie an der FH Münster bearbeitet. Es wurden drei gastronomische Betriebe, die nachhaltige Strategien verfolgen, untersucht und miteinander anhand von ökologischen, ökonomischen und sozialen Kriterien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie verglichen. Die Ergebnisse der Befragungen zeigen, wie vielfältig nachhaltige Strategien gestaltet werden können, wie sie unterschiedliche Zielgruppen ansprechen und Vorbild für andere gastronomische Betriebe sein können.

1 Problemstellung

ngesichts der aktuellen gesellschaftlichen Probleme wie Klimawandel, Ressourcenknappheit, ernährungsbedingte Krankheiten oder soziale Ungleichheiten, sind alle gesellschaftlichen Akteure gefordert, ihren Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten. Gerade der Ernährungsbereich hat hohe Potenziale zur nachhaltigen Ressourcenschonung und Emissionsvermeidung.

Laut einer Studie des WWF (2012, S. 16) entstehen durch die Ernährung jedes Jahr pro Person in Deutschland 2,0-2,5 Tonnen Treibhausgasemissionen. Vor allem bei der Produktion von tierischen Lebensmitteln entstehen viele Emissionen, da diese sehr energieaufwendig ist. Laut Koerber und Kretschmer (2000, S. 40) entstehen 85 Prozent der in der Landwirtschaft produzierten Emissionen bei der Produktion von tierischen Lebensmitteln.

Angesichts dieser Probleme sind alle Akteure der Ernährungskette von der Erzeugung über die Verarbeitung, Handel und Gastronomie bis zum Verbraucher gefordert, zu einer nachhaltigen Entwicklung beizutragen. Dabei kommt auch der Gastronomie eine zentrale Rolle zu.

Die Gastronomie ist Teil der Außer-Haus-Verpflegung. Sie umfasst nach Müller et al. (2004, S. 86) gastgewerbliche Betriebe, die ihren Gästen Speisen und Getränke zum Verzehr vor Ort anbieten.

In der Gastronomie zeichnet sich seit dem Jahr 2009 ein stetiges Umsatzwachstum ab. Im Jahr 2014 betrug der Umsatz in der Gastronomie 48,2 Milliarden Euro. Das statistische Bundesamt prognostiziert eine Umsatzentwicklung bis zu 59,3 Milliarden Euro im Jahr 2020 (statista.com). Vor allem die Mittagsmahlzeit wird immer seltener zu Hause eingenommen. Spitzenreiter im Außer-Haus-Verzehr sind die 20-bis 25-Jährigen, berufstätige Singles sowie alleinstehende männliche Rentner (DGE aktuell, 2004). Aufgrund ihrer zunehmenden Bedeutung hat die Gastronomie das Potenzial, Einfluss auf die Ernährung der deutschen Bevölkerung zu

nehmen und somit zu einer nachhaltigen Entwicklung beizutragen (Bless 2008, S. 20, 101).

Eine nachhaltige Entwicklung wurde im Jahr 1987 von der Weltkommission für Umwelt und Ernährung als eine Entwicklung beschrieben, die "die Bedürfnisse der heutigen Generation befriedigt, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen" (World Commission on Environment and Development, 1987, S. 16). Nachhaltige Entwicklung kann nur umgesetzt werden, wenn ökologische, ökonomische und soziale Aspekte der Nachhaltigkeit gleichermaßen berücksichtigt werden (Gerlach et al. 2013, S. 8).

Eine nachhaltige Ernährung wird nach gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten bewertet. Brunner (2005, S. 13) beschreibt nachhaltige Ernährung als ein Konzept für mehr Qualität im Ernährungssystem. Nachhaltige Ernährung fördert die Qualität von Lebensmitteln, von Ernährungsbedingungen, der Umwelt und die Lebensqualität im Zusammenhang mit der Ernährung.

Comparison of three sustainable gastronomic concepts

How can gastronomy contribute to sustainable development? This question was handled in framework of a bachelor thesis at the faculty of Oecotrophologie at the University of Applied Sciences in Münster. Therefore, three gastronomic companies, that trail sustainable concepts, where investigated and compared with each other on the basis of ecological, economic and social criteria for sustainability in gastronomy. The results of the questioning show how versatile sustainable concepts can be created and how they activate different target groups. Furthermore they can be an example for other gastronomic companies.

2 Aktuelle Situation

In diesem Beitrag wird beleuchtet, welche Konzepte es bereits für eine nachhaltige Gastronomie gibt und wie diese in die Praxis umgesetzt werden können. Dazu werden drei nachhaltige Best-Practice-Beispiele verglichen. Unter nachhaltiger Gastronomie soll hier in Anlehnung an Gerlach et al. (2013, S. 8) eine Gastronomie verstanden werden, die ökologische, soziale und ökonomische Aspekte berücksichtigt

Es existieren bereits einige Verbände, Zertifizierungen und Richtlinien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Diese können gastronomischen Betrieben als Orientierung dienen. Die *Gesellschaft für nachhaltige Gastronomie mbH – Greentable* bietet zum Beispiel die Auszeichnung mit dem Greentable-Zertifikat an. Um dieses zu erhalten, muss ein gastronomischer Betrieb 50 Prozent der von Greentable geforderten Kriterien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie erfüllen. Diese lauten zum Beispiel Verwendung lokaler und saisonaler Produkte oder Bekämpfung von Tierquälerei und Umweltschäden (http://www.greentable.de/unsere-kriterien/).

Green Chefs bietet die Möglichkeit, über eine Mitgliedschaft, Verantwortung für Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu übernehmen. Die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit bilden die Werte von Green Chefs ab. Mitglieder übernehmen Verantwortung für die Umwelt, die Region und die eigenen Mitarbeiter (http://green-chefs.de/idee/). Beide Auszeichnungen berücksichtigen ökologische, ökonomische und soziale Aspekte der Nachhaltigkeit.

Auch bereits in der Gesellschaft etablierte Zertifikate wie das europäische Bio-Siegel oder das *Eco Management and Audit Scheme (EMAS)* der europäischen Union für ein geprüftes Umweltmanagement sind sinnvolle Auszeichnungen für gastronomische Betriebe, die Nachhaltigkeit umsetzen möchten. Die genannten Zertifikate haben allerdings den Nachteil, dass sie sich nur auf einzelne Aspekte von Nachhaltigkeit konzentrieren und nicht alle drei Dimensionen von nachhaltiger Entwicklung berücksichtigen.

Tab. 1 zeigt vorhandene Institutionen, Zertifikate und Leitlinien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie, an denen sich gastronomische Betriebe orientieren können.

Einige gastronomische Betriebe setzen bereits nachhaltige Konzepte um. Diese Betriebe nehmen eine Vorreiterfunktion in der Gesellschaft ein. Die Befragung von drei gastronomischen Betrieben, die bereits nachhaltige Konzepte umsetzen, soll zeigen, wie Nachhaltigkeit in der Gastronomie praktisch umgesetzt werden kann, und welche Chancen und Herausforderungen damit verbunden sind.

3 Methodik der Befragung

Die Auswahl der Betriebe erfolgte über persönliche Kontakte sowie Internetrecherche. Die drei Betriebe wurden aufgrund ihrer ganzheitlichen und unterschiedlichen Strategien für nachhaltige Entwicklung ausgewählt, um diese miteinander hinsichtlich Nachhaltigkeit und Zielgruppe zu vergleichen.

Tab.1.: Institutionen, Zertifikate und Leitlinien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie (eigene Darstellung)

Bezeichnung	Was wird angeboten	Quelle
Greentable	Auszeichnung von gastronomischen Betrieben mit dem Greentable Zertifikat für nachhaltige Gastronomie	http://www.greentable. de/ [Stand: 26.01.17]
Green Chefs	Mitgliedschaft im Verband für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie	http://green-chefs.de/ [Stand: 26.01.17]
EMAS	Instrument für Unternehmen, die ihre Umweltleistungen verbessern wollen, EMAS-Logo für den eigenen Betrieb	http://www.emas.de/ho me/ [Stand: 26.01.17]
Bio-Zertifizierung	Auszeichnung mit dem europäischen Bio- Siegel	http://www.gfrs.de/filea dmin/files/biozertifizier ung-gastronomie.pdf [Stand: 26.01.17]
Leitfaden für erfolgreiches Nachhaltigkeits- management in Hotellerie und Gastronomie	Fachbuch; Leitfaden mit Checklisten und praktischen Handlungsanweisungen	Gerlach, Anne; Stomporowski, S.; Tecklenburg M. E. (2013): Erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanage ment in Hotellerie und Gastronomie. Verlag Handwerk und Technik GmbH

Zur Erhebung der Daten wurden qualitative Befragungen mit den drei Betrieben durchgeführt. Interviewpartner waren die Betreiber der Gastronomiebetriebe, die mündlich mithilfe eines Leitfadens befragt wurden. Dieser enthielt Fragen zum Angebot, Zielgruppe und Konzept des Betriebes sowie zu ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten der Nachhaltigkeit. Die Interviews wurden strukturiert, anhand von entwickelten Kategorien, ausgewertet. Auf dieser Basis wurden die Betriebe miteinander verglichen. Dabei wurden die unterschiedlichen Voraussetzungen der drei Betriebe berücksichtigt.

3.1 Kriterien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Um eine Bewertungsgrundlage zur Einschätzung der Nachhaltigkeit der drei gastronomischen Betriebe zu bekommen, wurden Kriterien für Nachhaltigkeit in der Gastronomie anhand relevanter Literatur herausgearbeitet (Gerlach et al. 2011, S. 43; Rückert-John, 2007, S. 54; Gesellschaft für nachhaltige Gastronomie mbH Greentable, 2016). Im Rahmen der Bachelorarbeit ging es darum, Kriterien herauszuarbeiten und auszuwählen, die qualitativ messbar sind. Bei der Entwicklung der Kriterien wurde auf quantitative Kriterien, wie zum Beispiel produzierte Abfallmengen oder der Energieverbrauch der

Betriebe, verzichtet, da die Daten in der kurzen Zeit nicht zur Verfügung standen.

3.2 Kriterien für ökologische Nachhaltigkeit

Die ökologische Nachhaltigkeit beschäftigt sich mit den Auswirkungen der Ernährung und Gastronomie auf die Umwelt und Natur. Ökologische Kriterien sind z. B. Energie-, Material- und Wasserverbrauch, Emissionen von Treibhausgasen oder das Abfallaufkommen. Die ökologische Dimension strebt an, die CO₂- und Schadstoffemissionen in die Umwelt sowie Abfallmengen zu reduzieren. Sinnvolle Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind zum Beispiel die Verwertung von Lebensmittel- und Speiseresten oder das Angebot von Kinder- und Seniorenportionen. Weiterhin ist auch eine artgerechte und umweltbewusste Tierhaltung Bestandteil von ökologischer Nachhaltigkeit (Strassner 2005, S. 156-159; Gerlach, 2013, S. 43).

Im Rahmen der Bachelorarbeit wurde bewertet, inwieweit ein gastronomischer Betrieb bei lokalen Produzenten einkauft und ob saisonale sowie ökologische Produkte gewählt werden. Des Weiteren wurde überprüft, ob ein gastronomischer Betrieb tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung und Fisch aus nachhaltigem Fang verwendet. Das dritte Kriterium für ökologische Nachhaltigkeit war, ob ein Betrieb eine Strategie zur Verminderung von Abfall hat und ob diese angewendet wird.

3.3 Kriterien für ökonomische Nachhaltigkeit

Die ökonomische Perspektive berücksichtigt die Wirtschaftlichkeit, Rentabilität und das ethische Handeln eines gastronomischen Betriebes. Gastronomen sollten sich ihrer Rolle in der Handelskette bewusst sein und sich für einen fairen Handel einsetzen. Das wirtschaftliche Überleben aller Interessensgruppen, darunter Landwirte, Hersteller, Lieferanten und Mitarbeiter in einer nachhaltigen Ernährungskette, sollten dabei im Blick sein und gesichert werden. Mithilfe eines regionalen Einkaufs wird die regionale Wirtschaft gestärkt und die lokale bäuerliche Landwirtschaft erhalten (Strassner 2005, S. 161). Gerlach et al. (2013, S. 37) nennen auch das Angebot von gastgewerblichen Ausbildungsplätzen als Maßnahme der ökonomischen Nachhaltigkeit. Ein nachhaltig wirtschaftender Betrieb muss rentabel sein und Gewinn erwirtschaften, um langfristig bestehen zu können. Ein gutes ökonomisches Ergebnis sichert langfristig eine positive Geschäftsentwicklung. Diese kann nur dann erreicht werden, wenn die Umsetzung der Nachhaltigkeitsaktivitäten auch nach ökonomischen Kriterien erfolgt.

Im Rahmen der Bachelorarbeit wurde bewertet, inwieweit die befragten Betriebe lokale und saisonale Produkte verwenden. Dies ist ein Kriterium, inwiefern die regionale Wirtschaft unterstützt und gefördert wird. Als Kriterium für das Erreichen eines fairen Handelssystems wurde die Verwendung von fairen und unter transparenten Bedingungen gehandelten Produkten

herangezogen. Ein anerkanntes Siegel für fairen Handel ist das *Fair-Trade-Siegel*. Der Umsatz und der Gewinn eines Betriebes bilden Kriterien dafür, ob der langfristige Erhalt gesichert und der Betrieb rentabel ist (Strassner 2005, S. 161).

3.4 Kriterien für soziale Nachhaltigkeit

Die sozialen Aspekte von Nachhaltigkeit zielen auf Gerechtigkeit, Chancengleichheit und soziale Sicherheit. Hierbei stehen die Arbeitskräfte im Mittelpunkt. Sie bilden die wichtigste Ressource eines Betriebs. Zur sozialen Dimension zählen nach Gerlach et al. (2013, S. 34) zum Beispiel gute Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima, eine angemessene Entlohnung, die Arbeitssicherheit oder das Angebot von Weiterbildungsmaßnahmen. Alle Mitarbeiter sollten die gleichen Chancen haben und gleichbehandelt werden. Ein gastronomischer Betrieb kann seine Mitarbeiter zum Beispiel übertariflich bezahlen oder die Arbeit am Wochenende sowie am Abend mit Schichtzuschlägen honorieren. Zusätzlich trägt eine kostenlose Verpflegung des Personals zur Mitarbeiterzufriedenheit bei. Ein freundlicher und respektvoller Umgang mit Kollegen und Gästen ist grundlegend. Um den betriebsinternen Zusammenhalt zu stärken und die Kommunikation zu fördern, ist es sinnvoll, gemeinschaftsstiftende Aktionen durchzuführen. Gerlach et al. (2013, S. 34) erklären, dass von gastronomischen Betrieben, die sich nachhaltig engagieren, erwartet wird, dass sie nationale und internationale Arbeitsstandards nicht nur erfüllen, sondern übertreffen. Das soziale Engagement von gastronomischen Betrieben kann zusätzlich die Unterstützung von sozialen Projekten und Wohltätigkeitsorganisationen beinhalten.

Um das soziale Engagement oder die Unterstützung von Wohltätigkeitsorganisationen der Betriebe zu erheben, wurde erfragt, welche Projekte und Organisationen aktuell von den Betrieben unterstützt werden. Die faire Behandlung der Mitarbeiter konnte im Rahmen der Bachelorarbeit an Kriterien wie zum Beispiel der Anzahl der zur Verfügung stehenden Urlaubstage, dem Angebot von Weiterbildungsmaßnahmen oder der Entlohnung bewertet werden. Vorhandenes Informationsmaterial zu Umweltmaßnahmen des Betriebs und zur Herkunft der verwendeten Produkte war ein Kriterium für Transparenz. Zudem wurde auch erfragt, ob das Personal geschult wird, um Fragen kompetent zu beantworten.

4 Ergebnisse der Befragungen4.1 Vorstellung der drei Gastronomiebetriebe

Das Gasthaus zum großen Kiepenkerl ist ein traditionelles Restaurant in Münster mit westfälischer Küche. Seine Geschichte geht bis ins 19. Jahrhundert zurück und wurde im Jahr 2011 von den aktuellen Geschäftsführern übernommen. Der Betrieb legt seinen Schwerpunkt auf artgerechte Tierhaltung und den Erhalt der regionalen Esskultur. Das Gasthaus zum großen Kiepenkerl spricht mit seinem Konzept ein bewusstes, zeitgeistes Publikum ab etwa 20 Jahren an, das gerne gutbürger-

lich und deftig speist. Das Gasthaus ist mit knapp 360 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich der größte der drei befragten Betriebe. Das Restaurant bietet eine umfangreiche Speisekarte mit etwa 20 verschiedenen Hauptgerichten an. Zusätzlich gibt es jeden Monat eine wechselnde Saisonkarte mit weiteren fünf Gerichten.

Das vegane Burgerrestaurant *Bunte Burger* in Köln gibt es seit dem Jahr 2015. Es befindet sich noch in der Startphase. *Bunte Burger* bietet ausschließlich ökologisch erzeugte Lebensmittel an. Als Zielgruppe des Betriebes definiert der Geschäftsführer alle Menschen, die bereit sind für gutes und biologisches Essen mehr Geld auszugeben. Das Konzept spricht ein junges, modernes und bewusstes Publikum an. Der Betrieb verfügt im Innen- und Außenbereich über insgesamt 80 Sitzplätze. Auf der Speisekarte können die Gäste zwischen neun verschiedenen Burgerkreationen wählen.

Bei dem dritten Betrieb handelt es sich um das Restaurant Restlos Glücklich des gemeinnützigen Vereins Restlos Glücklich e.V. in Berlin, das im Juni 2016 eröffnete und sich auch noch in der Startphase befindet. Der Verein möchte mit seinem Restaurant ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung in Deutschland setzen. Zum Kochen der Speisen verwendet der Betrieb überwiegend "gerettete" Lebensmittel, die im Handel aufgrund von beispielsweise falscher Etikettierung, falscher Form oder beschädigter Verpackung nicht verkauft werden dürfen. Zielgruppe des Restaurants sind alle Menschen, die das Thema Lebensmittelverschwendung anspricht. Das Restaurant Restlos Glücklich ist der kleinste der befragten Betriebe. Er verfügt im Innen- und Außenbereich über etwa 50 Sitzplätze. Im Restaurant werden jeden Tag drei wechselnde Gerichte angeboten. Das Angebot ist abhängig von den Lebensmittelspenden der Partner. Außerdem muss berücksichtigt werden, dass das Restaurant Restlos Glücklich von dem gemeinnützigen Verein Restlos Glücklich e.V. betrieben wird und ein Not-for-profit-Restaurant ist. Der erwirtschaftete Gewinn fließt in die Unterstützung der eigenen Bildungsarbeit.

4.2 Konzepte der drei Betriebe

Alle drei Betriebe verfolgen unterschiedliche Konzepte, um eine nachhaltige Entwicklung voranzutreiben. Das *Gasthaus zum großen Kiepenkerl* in Münster bietet traditionelle, westfälische Küche und moderne Interpretationen der traditionellen deutschen Küche an. Hierbei lautet das Konzept der beiden Geschäftsführer: konsequente regionale Küche mit erstklassigen, saisonalen Produkten. Das Gasthaus verfolgt ein ganzheitliches nachhaltiges Konzept, in welchem ökologische, ökonomische und soziale Aspekte berücksichtigt werden. Im Gasthaus wird deftige Wirtshausküche angeboten, die überwiegend Fleisch und Fisch enthält. Bei allen tierischen Produkten wird konsequent auf artgerechte Tierhaltung und nachhaltigen Fang geachtet. Zudem bietet das Gasthaus auch attraktive vegetarische Alternativen an, um den Fleischkonsum zu reduzieren. Das Restaurant *Bunte Burger* in Köln

setzt auf rein pflanzliche Gerichte und bietet vegane Burgerkreationen in Bioqualität an. Das Konzept des Betriebs lautet
"people, planet, profit". Die beiden Geschäftsführer möchten
mit ihrem Restaurant mit einem rein pflanzlichen und biologischen Angebot Gutes für den Menschen und den Planeten
tun und dabei Gewinn erwirtschaften. Das Restaurant Restlos
Glücklich in Berlin setzt sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung in Deutschland ein. Der Betrieb kocht zu 80
Prozent mit geretteten Lebensmitteln von Partnern wie dem
Denn's Biosupermarkt. Zudem bietet Restlos Glücklich fast
ausschließlich vegetarische und vegane Gerichte an.

4.3 Strategien zur Umsetzung der ökologischen Nachhaltigkeit

Beim Vergleich der Strategien der Betriebe für ökologische Nachhaltigkeit sind einige Übereinstimmungen zu erkennen (s. Tab. 2). Alle drei Betriebe haben zum Ziel, Lebensmittelund Speiseabfälle möglichst zu reduzieren. Sie versuchen, Lebensmittelreste so gut wie möglich weiter zu verwerten, bieten Kinder- und Seniorenportionen an sowie die Möglichkeit, Essensreste mit nach Hause zu nehmen. Restlos Glücklich hat das zentrale Konzept, aus Lebensmittelresten Gerichte herzustellen, hier ist "Programm", Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Das Angebot von regionalen und saisonalen Produkten ist im Gasthaus zum großen Kiepenkerl am meisten ausgeprägt. Das Restaurant Bunte Burger setzt dafür ausschließlich auf ökologisch erzeugte Lebensmittel. Das Restaurant Restlos Glücklich legt seinen Schwerpunkt auf das Retten von Lebensmitteln und hat deswegen keinen Einfluss auf die Regionalität und Saisonalität der Produkte. Allerdings kooperiert Restlos Glücklich mit Partnern aus der Bio-Branche.

Spannend ist auch der Unterschied zwischen dem Speisenangebot. Die Betriebe *Bunte Burger* und *Restlos Glücklich* beschränken ihr Angebot auf vegetarische und vegane Gerichte. Damit zeigen sie eine nachhaltige Alternative zur fleischbasierten allgemeinen Ernährung der deutschen Gesellschaft auf. Das *Gasthaus zum großen Kiepenkerl* bietet dagegen zum großen Teil fleisch- und fischhaltige Gerichte an. Dabei wird aber großen Wert auf artgerechte Tierhaltung und nachhaltigen Fang gelegt. Nachhaltige Ernährung muss also nicht immer vegan oder vegetarisch sein. Auch Fleisch und Fisch in Maßen sind mit einer nachhaltigen Ernährung vereinbar.

4.4 Strategien zur Umsetzung der ökonomischen Nachhaltigkeit

Die Strategien für ökonomische Nachhaltigkeit sind bei den befragten Betrieben schwerer zu bewerten, da sich zwei der Betriebe noch in der Anfangsphase befinden. Allerdings haben die Befragungen ergeben, dass alle drei Konzepte Zuspruch finden und positives Feedback der Kunden bekommen (s. Tab. 3). Das *Gasthaus zum großen Kiepenkerl* und das Restaurant *Bunte Burger* legen Wert auf fairen Handel. Das Restaurant *Restlos Glücklich* ist von Produktspenden abhängig

Tab. 2.: Vergleich der Strategien für ökologische Nachhaltigkeit (eigene Darstellung)

Kriterium Verwendung lokaler und saisonaler Produkte	Gasthaus zum großen Kiepenkerl Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten Wechselnde Saisonkarte	Restaurant Bunte Burger Zum Teil regionale und saisonale Produkte Keine Saisonkarte	Restaurant Restlos Glücklich Aufgrund von Produkt- spenden keinen Einfluss auf Regionalität und Saisonalität Überwiegend regionales Ge- tränkeangebot
Verwendung von ökologisch produzierten Produkten	Teilweise Verwendung von Bio- Produkten	Ausschließlich Bio-Produkte Biozertifiziert	Überwiegend Kooperations- partner aus der Bio-Branche (z. B. Biosuper- markt) Biozertifizierte Getränke
Verwendung von Fisch aus nachhaltigem Fang, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	Ausschließlich Fleisch und Fisch aus artgerechter Tierhaltung, bzw. nach- haltigem Fang	Ausschließlich veganes Speisenangebot	Ausschließlich vegetarisches und veganes Speisenangebot
Maßnahmen zur Reduktion von Abfällen	Verwendung von Mehrweg- materialien wie z. B. Stoff- servietten, Re- cyclingpapier Recyclebare Transportboxen für Lebensmittel	Biologisch abbaubare Transportboxen z. B. aus Mais Plastik	
Maßnahmen gegen Lebensmittel- verschwendung	Genaue Einkaufs- planung Genaue Waren- kennzeichnung Verwertung von Lebensmittel- und Speise- resten zu z. B. Servietten- knödeln Reste verpacken und den Gästen mit nach Hause geben Angebot von Kinder- und Senioren- portionen	Aus Lebens- mittelresten Personalessen oder Appetizer für Gäste zubereiten Lebensmittel- reste werden von Initiative Food Sharing abgeholt Angebot von Kinderportionen	Zu 80 % wird mit geretteten Lebensmitteln gekocht Angebot kleiner Portionen

und hat somit keinen Einfluss auf die Handelsbedingungen. Aus finanziellen Gründen kann der Betrieb nicht alle Lebensmittelzukäufe, wie gewünscht, in Bioqualität tätigen.

Tab. 3.: Vergleich der Strategien für ökonomische Nachhaltigkeit (eigene Darstellung)

Kriterium	Gasthaus zum großen Kiepenkerl	Restaurant Bunte Burger	Restaurant Restlos Glücklich
Verwendung lokaler und saisonaler Produkte	Einkauf bei lokalen Produzenten Persönlicher Kontakt zu den Produzenten	Zum Teil Einkauf bei lokalen Produzenten Zum Teil persönlicher Kontakt zu Produzenten	Lebensmittel- zukäufe aus Kostengründen im Großhandel oder Supermarkt
Verwendung von fair gehandelten Produkten	Verwendung von Fair Trade Kaffee und Tee Regionaler Einkauf als fairer Handel	Verwendung von Fair Trade Kaffee und Kakao Biologischer Einkauf als fairer Handel	Keine Informationen
Umsatz, Gewinn	Konzept rentabel Hoher Kundenzulauf aufgrund des Konzepts	Betrieb schreibt schwarze Zahlen, befindet sich aber noch in der Startphase	Not-for-Profit Restaurant Überschüsse werden in Bildungsarbeit investiert

4.4 Strategien zur Umsetzung der sozialen Nachhaltigkeit

Alle drei Betriebe legen großen Wert auf Transparenz und stellen interessierten Personen zum Beispiel auf den Unternehmens-Homepages ausführliche Informationen zur Verfügung. Außerdem bemühen sich alle Betriebe, ein möglichst angenehmes Arbeitsklima für ihre Mitarbeiter zu schaffen und fair zu entlohnen. (s. Tab. 4). Das *Gasthaus zum großen Kiepenkerl* bietet zusätzliche Leistungen wie Massagen oder einen Wäscheservice für Arbeitskleidung an, um die Zufriedenheit der Mitarbeiter zu fördern. Die Arbeitszeiten können bei allen drei Betrieben gelegentlich die regulären acht Stunden überschreiten.

Alle Interviewpartner waren sich einig, dass dies in der Gastronomiebranche nicht zu vermeiden sei. Zusätzlich engagieren sich alle drei Betriebe für die Gesellschaft. Das Gasthaus zum großen Kiepenkerl und das Restaurant Bunte Burger unterstützen soziale Projekte finanziell. Der Restlos Glücklich e. V. arbeitet am eigenen Bildungsprojekt und setzt sich für die Wertschätzung von Lebensmitteln ein. Der Verein bietet zum Beispiel Workshops zur Haltbarmachung von Lebensmitteln oder Kochkurse zur Verwertung von Lebensmittelresten an.

4.5 Potenziale bei der praktischen Umsetzung von Nachhaltigkeit

Die befragten Betriebe sehen Potenzial im Markt. Eine aktuelle Studie des Zentrums für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) und der Fachzeitschrift food service (2016) belegt,

Tab. 4.: Vergleich der Strategien für soziale Nachhaltigkeit (eigene Darstellung)

Kriterium	Gasthaus zum großen Kiepenkerl	Restaurant Bunte Burger	Restaurant Restlos Glücklich
Transparenz	Teilweise Auslage von Flyern der Produzenten Gasthausfibel mit Informationen zu Produzenten Informationen auf der Website	Ausführliche Speisekarte Informationen auf der Website	Im Restaurant ausliegende Zeitungsartikel und Flyer Informationen auf der Website
Faire Behandlung der Mitarbeiter	Mitarbeiter- vergütung über dem Mindestlohn Sonntags- und Abendzuschläge 30 Tage Urlaub im Jahr Zwei freie Tage pro Woche Angebot von wöchentlichen Massagen für festangestellte Mitarbeiter außerhalb der Arbeitszeit Personalessen Wäscheservice für Berufskleidung Weiterbildungs maßnahmen wie z. B. Reinigungs-, Wein- schulungen	Mitarbeiter- vergütung über dem Mindestlohn Schichtzu- schläge 30 Tage Urlaub im Jahr Zwei freie Tage pro Woche Zwei bis drei Betriebsaus- flüge im Jahr Personalessen	Mitarbeiter- vergütung über dem Mindestlohn 24-30 Tage Urlaub im Jahr Zwei bis vier freie Tage pro Woche Zum großen Teil Unterstützung durch ehrenamtliche Helfer
Gesellschaft- liches Engagement	Unterstützung von sozialen Projekten wie Ärzte ohne Grenzen Verkauf von Leinenbeuteln aus Biobaumwolle, der Erlös wird an Greenpeace gespendet	Unterstützung von zwei bis drei sozialen Projekten im Jahr Charity Burger: Pro verkauftem Burger wird 1 € an soziales Projekt gespendet Angebot eines Gourmetburgers: Preis 159 € − der gesamte Erlös wird an soziale Projekte gespendet	Größtenteils Unterstützung der eigenen Bildungsarbeit des Vereins Einsatz für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und gegen Lebensmittel- verschwendung

dass die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten in der Gesellschaft zunimmt. Die Mehrheit der befragten Personen bestätigte, dass sie bereit wären, für ein nachhaltiges Speisenangebot in der Gastronomie 20 bis 30 Prozent mehr zu zahlen.

Die befragten Betriebe bestätigen, dass einige Maßnahmen für eine nachhaltige Entwicklung einfach umzusetzen und finanziell tragbar sind. Dazu gehören z. B. das Beziehen von ökologischem Strom, die Verwendung von recycelten Papierprodukten im Hygienebereich oder das Angebot von biozertifizierten Getränken. Die Vielfalt an nachhaltigen Maßnahmen bietet gastronomischen Betrieben Freiheit und die Möglichkeit, ein individuelles Konzept für Nachhaltigkeit zu entwickeln.

4.6 Herausforderungen bei der praktischen Umsetzung von Nachhaltigkeit

Die befragten Betriebe nennen fehlendes Budget für kostspielige Maßnahmen, wie das Installieren von Solarzellen, als Herausforderung und Hindernis bei der praktischen Umsetzung von Nachhaltigkeit. Eine weitere Herausforderung kann sein, dass Produkte nicht in der gewünschten Qualität und Menge zur Verfügung stehen. Hier müssen Gastronomen Flexibilität zeigen und gegebenenfalls Gerichte von der Speisekarte streichen oder neu kombinieren. Nachhaltige Gastronomie erfordert ein höheres Maß an Kommunikation. Kunden müssen über das Leitbild und die Strategie informiert werden, um höhere Preise zu verstehen und zu akzeptieren. Getreu dem Motto "Tue Gutes und rede darüber" sollte das Konzept des Betriebs verbreitet werden. Aufgrund der höheren Preise werden nachhaltige Restaurants eher zu besonderen Anlässen besucht und haben Eventcharakter. Es ist eine Herausforderung, einen Stammkundenstamm aufzubauen, der regelmäßig in das Restaurant kommt.

5 Konzepte für unterschiedliche Milieus und Zielgruppen

Verschiedene nachhaltige Konzepte sprechen unterschiedliche Milieus in der Gesellschaft an (Kleinhückelkotten/Wegner 2010). Die drei verglichenen Gastronomien haben das Potenzial, schwerpunktmäßig unterschiedliche Zielgruppen und Milieus anzusprechen. Das Konzept gegen Lebensmittelverschwendung des Restaurants Restlos Glücklich könnte besonders Bürger des postmateriellen Milieus ansprechen. Für dieses Milieu spielen Werte wie Qualität, Natürlichkeit, Verantwortung oder Umweltbewusstsein eine wichtige Rolle. Seine Anhänger kaufen auch am häufigsten Bioprodukte ein. Auch konservative und traditionsverbundene Bürger sind eine potenzielle Zielgruppe von nachhaltiger Gastronomie. Vor allem das Konzept des Gasthauses zum großen Kiepenkerl mit dem Erhalt der traditionellen regionalen Küche spricht die Milieus der Konservativen und Traditionsverbundenen an. Zusätzlich hat Qualität und Verantwortung bei konservativen Bürgern einen hohen Stellenwert. Für die konservative und etablierte Oberschicht spielt die Qualität von Produkten meist eine größere Rolle als der Preis. Das moderne Konzept von

Bunte Burger, das den aktuellen Trend von Burgerrestaurants mit dem Ernährungstrend des Veganismus kombiniert, kann neben dem postmateriellen Milieu auch das der modernen Performer ansprechen. Deren Anhänger legen Wert auf Trends und Modernität und schöpfen persönlichen Mehrwert aus dem Angebot von nachhaltiger Gastronomie.

Die Betrachtung der verschiedenen Milieus sowie die Befragungen der drei Betriebe zeigen, dass es nicht nur ein Konzept für erfolgreiche, nachhaltige Gastronomie gibt. Gastronomische Betriebe müssen sich bewusst machen, wer mit dem eigenen Konzept angesprochen werden soll, und ein ganzheitliches Konzept für einen nachhaltigen Betrieb entwickeln.

6 Fazit

Die Auswertung der Befragungen zeigt, dass gastronomische Betriebe, unabhängig von ihrer Betriebsgröße und ihrem Konzept, einen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten können. Allerdings ist die Aussagekraft der qualitativen Befragungen begrenzt. Neben qualitativen Kriterien für nachhaltige Gastronomie wäre es noch gut, auch quantitative Werte wie den tatsächlichen Energieverbrauch pro Mahlzeit, das Abfallaufkommen oder den ökologischen Fußabdruck von gastronomischen Betrieben zu messen. Die Werte würden genauere Ergebnisse liefern und Verbesserungspotenziale deutlich aufzeigen. Dies war im Rahmen der Bachelorarbeit nicht möglich. Trotzdem haben die Befragungen gezeigt, dass es keine Musterstrategie für Nachhaltigkeit in der Gastronomie gibt, sondern viele Wege, die zum Ziel führen können.

Die drei befragten Betriebe zeigen, dass es möglich ist, Strategien für Nachhaltigkeit praktisch umzusetzen. Die vorgestellten Beispiele können andere gastronomische Betriebe ermutigen, das eigene Handeln zu reflektieren und eine eigene Strategie für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu entwickeln. Zudem ist es wichtig, dass zukünftig allgemein gültige Handlungsleitlinien entwickelt werden, die möglichst viele Aspekte von nachhaltiger Gastronomie berücksichtigen. Diese können gastronomischen Betrieben Handlungsorientierung und Sicherheit geben.

Literaturverzeichnis

- Bless, Teresa Johanna (2008): Erfolgreich in der Gastronomie: Entwicklungen und Trends in der deutschen Esskultur. Hamburg
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (2015):
 Konsum und Ernährung. URL: http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft- produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-umwelt/produkt-bereiche/lebensmittel/. [Stand: 25.01.2017]
- DGE aktuell (2014): 21 Minuten mehr Zeit zum Essen: Ergebnisse des Ernährungsberichts 2004. URL: https://www.dge.de/presse/pm/21-minutenmehr-zeit-zum-essen/. [Stand: 10.02.2017]
- Brunner, Karl-Michael (2007): Ernährungsalltag im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit. Wien
- Gerlach, Anne; Stomporowski, S.; Tecklenburg, M. E. (2013): Erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanagement in Hotellerie und Gastronomie. Hamburg

- Greentable, Gesellschaft für nachhaltige Ernährung mbH (2016): Unsere Bewer-tungskriterien. URL: http://www.greentable.de/unsere-kriterien/. [Stand: 19.01.2017]
- Kleinhückelkotten, Silke; Wegner, E. (2010): Nachhaltigkeit kommunizieren: Zielgruppen, Zugänge, Methoden. ECOLOG- Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung gGmbH
- Koerber, Karl von; Kretschmer, J. (2000): Zukunftsfähige Ernährung: Gesundheits-, Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich. Landsberg am Lech
- Konrad, Klaus (2011): Mündliche und schriftliche Befragung. Landau in der Pfalz
- Müller, Marianne; Rachfahl, G. (2004): Das große Lexikon der Hotellerie und Gastronomie. Hamburg
- Noleppa, Steffen (2012): Klimawandel auf dem Teller: Ernährung, Nahrungsmittelverluste, Klimawirkung. URL: https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf. [Stand: 27.01.2017]
- Report of the World comission on Environment and Development (WCED)(1987): Our common future. URL: http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf. [Stand: 26.01.2017]
- Rückert-John, Jana (2007): Natürlich Essen: Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Frankfurt & New York
- Statista.com https://de.statista.com/statistik/daten/studie/275512/umfrage/umsatz-der-gastronomie-in-deutschland/ [Stand: 13.2.2017]
- Strassner, Carola (2005): Nachhaltigkeit in der Gastronomie, In Brunner, Karl-Michael; Schönberger, G. U. (Hrsg.): Nachhaltigkeit und Ernährung. Frankfurt/New York
- Unternehmenshomepage Bunte Burger. URL: http://www.bunteburger.de/, [Stand: 19.01.2017]
- Unternehmenshomepage Green Chefs. URL: http://green-chefs.de/. [Stand: 26.01.2017]
- Unternehmenshomepage Großer Kiepenkerl.URL: http://grosser-kiepenkerl.de/ [Stand.19.01.2017]
- Unternehmenshomepage Restlos Glücklich. URL: http://restlos-glueck-lich.berlin/ [Stand: 19.01.2017]
- Zilz, Claudia (2016): Endlich angekommen: Aktuelle Studie des Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung in Kooperation mit Food Service, In: Food Service, 6. S. 47-52

Magdalena Becker Bachelor der Oecotrophologie,Fachhochschule Münster Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management m.becker1909@gmail.com

Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack
Fachhochschule Münster
Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management
Corrensstr. 25
48149 Münster
schack@fh-muenster.de

InHouse-Wäscherei: Wäsche in guten Händen

Antoinette Stritzke

Große Wäschemengen perfekt waschen, trocknen und mangeln, in kürzester Zeit und abgestimmt auf den individuellen Bedarf der Bewohner: Das sind die primären Anforderungen an eine InHouse-Wäscherei. Dafür braucht es perfekte Planung für einen reibungslosen Ablauf und moderne Technik für einen wirtschaftlichen Betrieb. In der Vergangenheit sind die Technologien für Waschen, Trocknen und Mangeln schrittweise optimiert worden. Innovative Geräte senken heute durch höchste Effizienz beim Wasser- und Energieverbrauch nicht nur die Kosten, sondern auch die Umweltbelastung. Eine InHouse-Wäscherei nutzt zudem die qualitativen und sozialen Vorteile eigenen Personals und vermeidet lange Transportwege und -zeiten zu externen Dienstleistern. Der Beitrag gibt einen Überblick über effektive Waschprozesse, den hygienisch richtigen Umgang mit verschiedensten Textilien und zeigt Wege zur ökonomischen und ökologischen Optimierung für Versorgungsbetriebe.

ie Fülle an Wäschearten stellt unterschiedliche Anforderungen an die Aufbereitung im Hinblick auf Desinfektion, Sauberkeit und Schonung. In Eigenregie werden meist die sogenannten Heimtextilien wie Bett- und Tischwäsche, Handtücher oder Bademäntel gewaschen. Auch Oberbetten, Bedarfsgegenstände aus dem Küchen- und Servicebereich wie Schürzen oder Wischtücher sowie Wischmopps von Gebäudereinigern müssen nicht nur sauber, sondern auch hygienisch einwandfrei sein. Nach besonders sorgsamer und wertschätzender Pflege verlangt die persönliche Wäsche und Bekleidung der Menschen, die in Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen leben: Oberwäsche und Leibwäsche, von Baumwolle über Wolle bis Seide.

Jeder fünfte Betrieb wäscht alles im Haus

Bewohner von Senioreneinrichtungen erwarten hygienisch saubere Wäsche, die angenehm duftet und sich ebenso anfühlt – und das auf Abruf, oft in größeren Mengen, und für den Betreiber möglichst kostengünstig und wirtschaftlich. Häufig erfüllt eine hauseigene Wäscherei (InHouse-Wäscherei), deren Ausstattung optimal auf den Bedarf des Hauses abgestimmt ist, diese Anforderungen am besten.

Derzeit wäscht jedes fünfte Alten- und Pflegeheim in Deutschland seine komplette Wäsche selbst. So lautet das Fazit einer Studie der "rc research & consulting GmbH", die herstellerunabhängig und branchenübergreifend im Auftrag der Informationsplattform "KlasseWäsche" von Dezember 2012 bis Januar 2013 in 250 Alten- und Pflegeheimen sowie in 359 Hotels durchgeführt worden ist. Als wichtigste Vorteile der hauseige-

nen Wäscherei werden dabei die Unabhängigkeit von Dritten – also externen Dienstleistern – genannt, dicht gefolgt von der Kontrolle über die eigene, individuelle Wäsche und der Möglichkeit der direkten Qualitätsprüfung. Hinzu kommen eine erhöhte Flexibilität, eine optimale Anpassung an die eigenen quantitativen, qualitativen und zeitlichen Bedarfe sowie an die räumlichen und technischen Gegebenheiten vor Ort. Im Sinne größerer Nachhaltigkeit schlagen zusätzlich die sozialen Vorteile der Beschäftigung eigenen Personals in der InHouse-Wäscherei, die zuverlässige Vermeidung prekärer Beschäftigungsverhältnisse bei externen Dienstleistern sowie die Vermeidung laufender Hin- und Rücktransporte der Wäscheposten positiv zu Buche. Sieben von zehn Alten- und Pflegeheimen kommunizieren die Vorteile der hauseigenen Wägegenüber den Heimbewohnern scherei positiv (KlasseWäsche 2017).

InHouse Laundry: Washing in good hands

Perfectly washing, drying and mangling of big lots, in short time and due to the individual needs of the inhabitants are the primary demands on InHouse Laundries. To meet these requirements good planning is necessary for flawless procedures. The use of up-to-date technology enables efficient economic results of the later operations. In the past washing, drying and mangling technologies have been optimized in terms of water and energy use, in order to reduce not only the cost but as well the ecological burden. Additionally, InHouse Laundries are using the qualitative and social advantages of core workforce, and are avoiding long distance transportation to external service providers. The paper gives an overview of efficient washing processes, adequate hygienic treatment of different textiles and points the way to the economic and ecological optimization of servicing facilities.

Planung einer InHouse-Wäscherei: die richtigen Fragen zum richtigen Zeitpunkt

Die richtige Planung ist entscheidend für die spätere Funktionalität einer InHouse-Wäscherei. Planung gehört normalerweise zum kostenlosen Service professioneller Anbieter von Wäschereitechnik. Um Wirtschaftlichkeit und Einsparpotenziale berechnen zu können, müssen alle Informationen vor Ort gesammelt und in eine Software eingegeben werden. Dazu gehören:

- die Maße und Daten der Räume,
- die Lage der Räume (Keller oder Erdgeschoss?),
- die Anzahl der Bewohner.
- die erwarteten Mengen und Arten der Wäsche,
- Angaben über vorhandene technische Anschlüsse und
- vorhandene Endenergieträger (Strom, Gas, Heizöl, Dampf, Fernwärme, Solarthermie).

Sobald diese Informationen vorhanden sind, wird ein maßgerechtes Konzept erstellt. Viele Dinge müssen dabei berücksichtigt werden:

- Wie planen wir einen optimalen Wäschekreislauf?
- Wo steht die Heizung?
- Wo sind die Wasseranschlüsse?
- Gibt es eine Dampf- oder Warmwasserversorgung? Weitere Aspekte, die betrachtet werden müssen, zeigt die

im Kasten (rechts) gezeigte Checkliste.

Manchmal müssen auch bauliche Änderungen vorgenommen werden, etwa im Hinblick auf die Einbringung und
das Gewicht der Wäschereimaschinen. Abb. 1 auf der nächsten Seite zeigt schematisch im Uhrzeigersinn die Bestandteile
eines Wäschekreislaufs, oben beginnend mit dem Wohnraum,
gefolgt von der Sammlung der zu waschenden Wäsche im
Wohnbereich, der Codierung, der InHouse-Wäscherei (unreine Seite), der InHouse-Wäscherei (reine Seite), der Zuordnung zu den Wohnbereichen durch Decodierung und Anlieferung an die Nutzer. Die senkrechten roten Linien im
Wäschekreislauf trennen die reine Seite (rechts) von der unreinen Seite (links).

Hygiene: eine Frage des richtigen Ablaufs

Um alle Richtlinien für Pflegeeinrichtungen zu erfüllen, ist die bauliche Trennung einer Wäscherei in die unreine und die reine Seite erforderlich – und zwar unabhängig davon, ob hier nur die persönliche Kleidung der Bewohner oder auch Flachund Objektwäsche sauber wird. Denn nur so wird gewährleistet, dass ausschließlich hygienisch gewaschene Textilien zur weiteren Bearbeitung in die Trockner und Finishgeräte gelangen.

Lebensmittelrechtlich gilt zudem, dass Bedarfsgegenstände wie z.B. Trockentücher, Tischdecken und Arbeitsbekleidungen aus Küche und Service einem standardisierten und rechtlich gebotenen Hygienekonzept unterliegen. Hier sorgt die bauliche und apparative Trennung von unreiner und reiner Seite in der InHouse-Wäscherei für die Vermeidung hy-

Checkliste für die Planung und Errichtung einer InHouse-Wäscherei

Wäschearten

Flachwäsche (Bettwäsche, Tischwäsche, Mangelwäsche, etc.)

Frottierwäsche

Oberbekleidung (Bewohnerwäsche)

Transport von den Wohnbereichen in die Wäscherei

Ja

Nein

Wird die Bewohnerwäsche in einem persönlichen Bewohner-Wäschesack eingesammelt?

Ja

Nein

Trennen der Wäschearten

Posten Flach- und Frottierwäsche Posten Bewohnerwäsche

Eingangsscan der Bewohner-Wäsche

Ja

Nein

Ausgangsscan der Bewohner-Wäsche

Ja

Nein

Sortieren der Bewohner-Wäsche

Īа

Nein

Waschen in

Frontladewaschmaschinen mit baulich vorgesehener Schleuse

reine/unreine Seite Waschmaschine mit räumlicher Trennung

Beheizungsart

Elektro

Gas

Heißwasser für Trockner

Besondere Waschverfahren

Z. B. WetCare(Nassreinigung)

Sonstiges: Mopp- und Tuchaufbereitung (Mopstar 60)

Wird gemangelt?

Ja

Nein

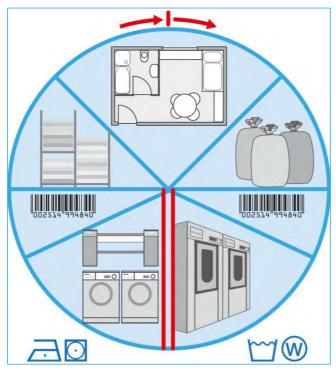


Abb. 1: Schematischer Wäschekreislauf im Uhrzeigersinn (rechte Hälfte: unreine Seite, linke Hälfte: reine Seite)

gienischer Risiken, die in einem Kritischen Lenkungspunkt (Critical Control Point – CCP) gemäß dem rechtlich gebotenen HACCP-Konzept des Versorgungsbetriebs beherrscht werden müssen (Hohenstein 2012).

Einen guten Einblick in eine angemessene bauliche, apparative und organisatorische Struktur mit unreiner und reiner Seite der InHouse-Wäscherei gibt Abb. 2. Zusätzlich ist hier zu erkennen, dass "unrein" und "rein" auch vom Personal her getrennt sein sollte, um die Übertragung von mikrobiologischen Verunreinigungen ebenso zuverlässig zu vermeiden.

Die unreine Seite

Auf der unreinen Seite wird die Schmutzwäsche von den Stationen eingesammelt und zwischengelagert. Dann wird die Wäsche registriert, es folgen Scanning, Patching (Kennzeichnung) und Sortierung. Die in eine Trennwand eingebaute Waschmaschine stellt die Trennung zwischen unreiner und reiner Seite dar. Diese sog. Trennwandmaschinen verfügen über eine horizontal liegende, quer eingebaute Waschtrommel, deren Öffnung beim Beladen programmgesteuert auf der unreinen und beim Entladen auf der reinen Seite zugänglich ist (siehe Abb. 3).



Abb. 3: Trennwandmaschine beim Entladen auf der reinen Seite (Quelle: Miele Professional)

Sobald sich die Wäsche in der Maschine befindet und die Desinfektion (siehe Kasten auf der nächsten Seite) gestartet ist, befindet sie sich auf der reinen Seite. Auf der unreinen Seite der InHouse-Wäscherei werden außer der Wäschebehandlung auch die Behälter und Wagen der Anlieferung der Schmutzwäsche gereinigt, ggf. desinfiziert und wieder in Umlauf gebracht.





Abb. 2: Bauliche, apparative und personale Trennung von unreiner Seite (rechts) und reiner Seite (links im Bild) (Quelle: Miele Professional)

Die reine Seite

Von der reinen Seite aus wird die Wäsche in der Maschine entladen (siehe Abb. 3). Anschließend wird die Wäsche im Wäschetrockner getrocknet und gemangelt. Nach dem Finishen, Falten und Legen sowie Scannen und Sortieren kann die saubere Wäsche auf der reinen Seite bis zur Auslieferung an die entsprechenden Stellen zwischengelagert werden.

Zuverlässig Wäsche desinfizieren

Zuverlässige Desinfektion basiert darauf, dass die Faktoren Chemie, Temperatur, Zeit und Mechanik voneinander abhängig, aber untereinander in ihrer Größe veränderbar sind. Ihr perfektes Zusammenspiel in der Waschmaschine macht den Erfolg jedes Reinigungs- oder Desinfektionsvorganges aus. Bei der chemo-thermischen Desinfektion bei 40 bis 60 °C ist die ordnungsgemäße Dosierung von Chemie entscheidend, während bei der thermischen Desinfektion bei 85 °C die Temperaturregelung ausschlaggebend ist. Durch die Einbindung moderner Informationstechnologie erfolgt die laufende Überwachung und Dokumentation.

Kapazität und Wirtschaftlichkeit berechnen: gewusst wie

Die Konzepterstellung für eine neue hauseigene Wäscherei erfordert in der Regel einen Tag. Die detaillierte Ausarbeitung dauert länger. Alle Pläne werden mit einer CAD-Software wie z. B. dem pCon.planner erstellt, der einen virtuellen Besuch der geplanten Wäscherei möglich macht (EasternGraphics 2017). Dies kann direkt vor Ort vorgeführt werden, wo sich Änderungswünsche auch "live am Objekt" besprechen lassen. Die fertigen Zeichnungen werden dann vom Architekten übernommen. Sie sind so detailliert, dass kleine Umbauten sofort von den Fachfirmen ausgeführt werden können. Zum Service einer seriösen Planungsabteilung gehört auch, die Kapazität und die Wirtschaftlichkeit der Wäscherei genau zu berechnen. Dabei werden die Anzahl, Größe und Kombination der Geräte und ihr Energieverbrauch ermittelt. Es kann genau berechnet werden, was es kostet, ein Kilogramm Wäsche zu waschen, zu trocknen und zu mangeln. Die Planer können Einsparpotenzial und Vorteile einer neuen InHouse-Wäscherei gegenüber einer bestehenden Fremdvergabe oder einer in die Jahre gekommenen hauseigenen Wäscherei deutlich aufzeigen.

Neue Maschinentechnik: bis zu 46 Prozent weniger Wasser beim Waschen

Bis zu 46 Prozent weniger Wasser, bis zu zehn Prozent weniger Waschmittel und bis zu 14 Prozent weniger Energie verbrauchen heutige Waschmaschinen im Vergleich zu ihren Vorgänger-Modellen. Der Rückgang ist auf eine optimierte Technik wie z. B. automatische Dosiersysteme oder ein Wasserrückgewinnungsmodul zurückzuführen, die eine individuelle Programmgestaltung ermöglichen. Außerdem gibt es patentierte Wiegesysteme, die den Ressourcenverbrauch der jeweiligen Beladung anpassen, und dies bei gleichbleibend hoher Wasch- und Spülwirkung. Die ausgeklügelte Informationstechnologie erkennt aber nicht nur die Menge der Wäsche, sondern auch deren Verschmutzungsgrad.

Auch die aktuelle Generation der Waschmaschinen in Trennwandausführung (siehe Abbildungen 2 und 3) spart Zeit und Kosten: Nach der Wäsche haben hygienisch saubere Textilien nur noch eine Restfeuchte von weniger als 50 Prozent. Der wichtigste Grund dafür ist die hohe Schleuderleistung (g-Faktor). Damit sind kurze Laufzeiten im anschließenden, energieintensiven Trocknungsprozess garantiert

Gemeinsam die richtige Lösung für die Kunden finden

Die Waschprogramme werden bei den Maschinen mit Trennwandausführung auf einem großen Display an der unreinen Seite ausgewählt und gestartet. Auf der reinen Seite wird der Betriebszustand angezeigt. Standard ist das Programmpaket "Hygiene" für den Bereich Pflegeheim und Krankenhaus mit Programmen für Inkontinenzunterlagen und Krankenhaus-Textilien, außerdem sind darin Desinfektions-, Betten- und Gardinenprogramme, Programmpakete zur Aufbereitung von Wischbezügen sowie Nassreinigungsprogramme (WetCare) enthalten. Das System "WetCare" ist ein lösemittelfreier Reinigungsprozess, der seit 25 Jahren auf dem Markt etabliert ist. Verbesserungen bei Verfahrenstechnik und Reinigungschemie haben dafür gesorgt, dass ein Großteil aller Textilien nicht nur mit dem System "WetCare" gereinigt, sondern anschließend auch direkt getrocknet und gefinisht werden kann (Miele 2017).

Für den Bedarf der Gebäudereinigung gibt es spezielle Geräte wie z. B. die Waschmaschinen-Generation "Mopstar" mit Platz für 6,5 bis 13 Kilogramm Mopps oder Wischtücher. Ein patentiertes Verfahren rüstet die Reinigungstextilien sogar gebrauchsfertig mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln aus. Je nach Größe lassen sich in den Maschinen bis zu 68 Baumwoll- oder 100 Mikrofaser-Mopps (40 Zentimeter Länge) oder mehr als 400 Wischtücher waschen und ausrüsten (abhängig von Material und Hersteller). Das bringt eine Optimierung des Hygienestandards, Zeitersparnis und Entlastung des Personals.

Wäsche alternativ trocknen: Betrieb fast zum Nulltarif möglich

Alternative Beheizungsarten wie Solarthermie, Fernwärme oder die Nutzung eines Blockheizkraftwerkes (BHKW) mit gekoppelter Wärme- und Stromerzeugung gewinnen weltweit an Bedeutung. Deshalb gibt es speziell konzipierte Trockner, die diese Quellen nutzen und damit Energiekosten drastisch reduzieren: die sogenannten Heißwassertrockner oder auch H2O-Trockner. Heißwasser entsteht als Nebenprodukt bei der Kühlung eines Blockheizkraftwerkes (BHKW), das dem Betreiber viele Vorteile bietet. Einerseits sorgt es dafür, dass Gebäude im Hinblick auf die Stromversorgung unabhängig werden, andererseits können Strom und Wärme aus der Überproduktion des BHKW in das Netz eines öffentlichen

Stromanbieters eingespeist werden – gegen entsprechende Rückvergütungen. Damit wird das Kraftwerk im eigenen Haus für den Betreiber besonders attraktiv. Denn um den einwandfreien Betrieb eines BHKW zu gewährleisten, muss aus seinem Kühlkreislauf regelmäßig Wärme abtransportiert werden. Dafür fehlt oft die Möglichkeit einer sinnvollen Nutzung: Zwar können hauseigene Heizung oder ein eventuell vorhandenes Schwimmbad über die BHKW-Abwärme beheizt werden, doch trotzdem bleiben vielfach große Mengen übrig, für die kein Abnehmer vorhanden ist.

Heißwassertrockner nehmen einen weiteren Teil der Wärme ab. Die Heizenergie für ihren Betrieb wird durch heißes Wasser gewonnen, das über einen Wärmetauscher für die Heizenergie im Trockner sorgt – gewonnen durch Wärme aus dem BHKW-Kühlkreislauf. Somit ist der Trocknerbetrieb fast zum Nulltarif möglich. Doch auch andere Energiequellen wie beispielsweise Fernwärme, Solar- oder Geothermie sorgen für eine kostengünstige Beheizung der H₂O-Trockner.

Eine Lösung für Räume, in denen kein Abluftanschluss installiert werden kann, sind die Wärmepumpentrockner mit geschlossenem Luftkreislauf. Ihre Abwärme wird im Rahmen dieses Kreislaufs mithilfe von Wärmetauschern erneut genutzt. Diese Trockner senken den Energieverbrauch im Vergleich zu Ablufttrocknern um 60 Prozent und überzeugen durch kurze Laufzeiten: Zehn Kilogramm Textilien werden schon in ca. 45 min getrocknet. Eine Messung der Restfeuchte wie z. B. die Restfeuchtesensierung "Perfect Dry" schützt vor Übertrocknung und senkt den Energieverbrauch. Dabei wird der gewünschte Trocknungsgrad der Wäsche permanent gemessen und überwacht – auch bei besonders kalkhaltigem Wasser. Somit ist eine punktgenaue Trocknung gewährleistet. Dies schont Kosten und verlängert die Lebensdauer der Textilien. Wärmepumpentrockner gibt es mit Elektro- oder Gasbeheizung.

Um Stromspitzen in der InHouse-Wäscherei zu vermeiden, können alle Maschinen an eine sogenannte bauseitige Spitzenlastabschaltung oder Energieoptimierungsanlage angeschlossen werden: Sie sorgt dafür, dass im Fall eines hohen Stromverbrauchs ein oder mehrere Geräte kurzfristig abgeschaltet werden. Wenn zum Beispiel mittags in der Küche Hochbetrieb herrscht, können die Wäschereimaschinen automatisch ihren Betrieb unterbrechen. Dadurch lassen sich, je nach Anwendung, die Stromspitzen verringern und somit die gesamten Stromkosten um bis zu 25 Prozent senken. In diesem Zusammenhang ist schon bei der Planung die enge Abstimmung mit dem örtlichen Stromversorger von Vorteil.

Wäsche mangeln: 50 Prozent bessere Leistung

Mehr Effizienz und Wirtschaftlichkeit hat auch vor dem Mangeln nicht halt gemacht: Die neue Mangelgeneration überzeugt mit einer Leistungssteigerung von bis zu 50 Prozent im Vergleich zu älteren Geräten, dank eines verbesserten Anpressdrucks und einer optimierten Heizungsregelung. Das bedeu-

tet viel kürzere Arbeitszeiten bei gleichzeitiger Reduzierung der Energiekosten. Für kleine und mittelgroße Wäschereien – typische InHouse-Wäschereien also – sind höhenverstellbare Mangeln mit Arbeitsbreiten zwischen 100 und 166 cm ideal, passend für die Abmessungen der Wäsche und individuell einstellbar auf die Größe des Bedienpersonals.

Desinfektionswäsche: zwei Tests geben Sicherheit

In Krankenhäusern, in Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen ist die Verfahrenssicherheit bei der Wäschedesinfektion gefordert. Geprüfte Programme gemäß den Vorgaben des Robert-Koch-Institutes (RKI) bzw. Verbundes für angewandte Hygiene (VAH) sowie Überwachungssysteme in der Maschine geben Sicherheit. Zum Beispiel durch automatisierte Temperaturkontrollen, die bei 60-Grad-Programmen eine ordnungsgemäße Desinfektion sicherstellen. Laufend kontrolliert wird auch die Leerstandssensierung bei Flüssigdosierung. Gerade bei der chemo-thermischen Desinfektion ist die Sicherstellung der ordnungsgemäßen Dosierung entscheidend.

Ob das Zusammenspiel zwischen desinfizierenden Waschverfahren und Waschmitteln einwandfrei funktioniert, überprüfen standardisierte Testverfahren wie z. B. die Prüfverfahren "ProHygiene" und "ProHygiene Plus", die sich in Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen durchgesetzt haben. Bei beiden Tests werden sogenannte Bio-Indikatoren zusammen mit den Textilien gewaschen: Stoffstreifen mit thermoresistenten Mikroorganismen (Enterococcus faecium ATCC 6057 und Staphylococcus aureus ATCC 6538), die nach Ende des Waschgangs an ein zertifiziertes Labor gehen. Die Entnahme der gewaschenen Stoffstreifen zeigt Abb. 4.

Im Labor werden die noch vorhandenen Keime und damit das Desinfektionsergebnis ausgewertet. Beide Verfahren erfüllen die Anforderungen an die Krankenhaushygiene des



Abb. 4: Entnahme der Stoffstreifen mit Bioindikatoren nach der Wäsche (Quelle: Miele Professional)

Robert Koch Instituts (RKI 2016). Dabei stellt das Verfahren "ProHygiene Plus" die höchsten Anforderungen an Waschverfahren und Chemie – auch gemäß der Richtlinien des Verbunds für Angewandte Hygiene e. V. (VAH) –, weil die Stoffstreifen in einem Schutzbeutel aus Baumwolle gewaschen werden, und es sich deshalb um ein sogenanntes "offenes System" handelt (VAH 2016).

In jedem Fall liegt nach etwa zwei Wochen das Ergebnis vor, und die InHouse-Wäscherei erhält eine detaillierte Auswertung. Unabhängige, zertifizierte Labore werten die Indikatoren aus und weisen damit die Funktion und Einhaltung der Richtlinien nach RKI und VAH nach. Zusätzlich bekommt der Anwender bei beiden Verfahren Angaben über die Einhaltung von Temperaturen und Haltezeiten. Alle Ergebnisse werden dokumentiert, und der Anwender erhält ein Zertifikat. Dies lässt sich bei Bedarf dem örtlichen Gesundheitsamt, der Lebensmittelaufsicht oder der Berufsgenossenschaft vorlegen – als Beleg für die Einhaltung der Vorschriften zu Hygiene und Arbeitssicherheit. Die Prüfungen können ein bestehendes Qualitätsmanagementsystem aufwerten oder bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen unterstützen.

Kein Verwechseln der Wäsche: vom Barcode bis zum Chip

Für InHouse-Wäschereien von Altenpflegeheimen ist es wesentlich, die Textilien der Bewohner so zu kennzeichnen, dass sie jederzeit und zweifelsfrei ihren Besitzern zugeordnet werden können. Es können Stick- und Webetiketten, Patchetiketten, manuelle Beschriftungen, Barcodes, ein Data-Matrix-System oder RFID-Tags eingesetzt werden. Bei der Auswahl der Methode müssen außer der guten Les- und Haltbarkeit auch die Optik und gute Trageeignung für die Nutzer berücksichtigt werden. Jede Art der Anbringung ist arbeitsintensiv, und sie muss, angefangen von der Arbeitsplatzgestaltung bis zum systematischen Handeln durch geschulte Mitarbeiter, sehr gut geplant sein. Neuerdings werden auch Chips verwendet, in denen die Namen der Kunden oder Heimbewohner gespeichert sind und als Signal ausgestrahlt werden. Der Vorteil: Fehlende Textilien können anhand der Dokumentation schneller gefunden werden. In einigen Wäschereien wird die Wäsche überdies mittels einer Software eingescannt und dann dem jeweiligen Besitzer über ein LED-gesteuertes Sortierregal zugeordnet, ohne dass von Hand vor- oder nachsortiert werden muss. Das ermöglicht das Sortieren kontaminierter Wäsche unter besonders hygienischen Bedingungen.

Die digitale Technik macht es für das Management zudem leichter, die Kosten den jeweiligen Kostenstellen zuzuordnen, ein exaktes Budget zu berechnen, Personal zu steuern, Inventuren unproblematisch und zeitnah durchzuführen sowie Verluste entsprechend zurückzuverfolgen. Digitalisierung und Automatisierung sind heute integraler Bestandteil einer In-House-Wäscherei und tragen zur Sicherheit der Prozesse in Verbindung mit einfacher Bedienung der Geräte bei.

Quellen

EasternGraphics (2017): pCon.planner – Der 3D-Raumplaner für Experten. EasternGraphics GmbH, Ilmenau (2017). www.pcon-planner.com (abgerufen am 13.01.2017).

Hohenstein (2012): Hygienemanagement-Handbuch für die Bearbeitung von Oberbekleidung aus Pflegeeinrichtungen. Hohenstein Laboratories GmbH&Co.KG. Siehe auch: http://www.waeschereien.de/media/waeschereien/waeschereien_securemedia__rescue_/elo_hygienenmanagement_handbuch.pdf (abgerufen am 17.01.2017).

KlasseWäsche (2017): www.klassewaesche.com/daten-und-fakten/ (abgerufen am 17.01.2017).

Miele (2017): Miele WetCare. Professional Fabric Care for the Future. www.miele.com/en/marine/miele-wetcare-1134.htm (abgerufen am 13.01.2017).

RKI (2016): Robert Koch Institut (Hrsg.): Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention

VAH (2016): Verbund für Angewandte Hygiene e. V. (Hrsg.): Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren



Dipl.-Kffr. Dipl.-Ing. (FH) Antoinette Stritzke
Miele Professional
Anwendungstechnikerin Wäschereitechnik
antoinette.stritzke@miele.de

Auf der Suche nach dem verlorenen Selbstverständnis

Die "Zukunftswerkstatt" der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) Ende vergangenen Jahres in Fulda erwies sich als ein ermutigender Diskurs. Das Aufgebot an erfahrenen Mitgliedern der dgh und BAG-HW aus Bereichen der Praxis und der Wissenschaft war beeindruckend. Die Versammelten entwickelten mit inhaltlichen und organisatorischen Anstößen gedanklich eine kreative Dynamik. Die Gesellschaft verfügt über ein hoch befähigtes humanes Potenzial. Warum – so fragt man sich – kommt es nicht zu seiner vollen Entfaltung? – Der Autor ist Ministerialrat a. D., Publizist und Ehrenmitglied der dgh und nennt diesen Beitrag einen "unmaßgeblichen Zwischenruf".

enn man der dgh über Jahrzehnte verbunden ist, hat man Gezeiten in der Arbeit und Reichweite des Verbands kommen und gehen sehen. Es gab eine Zeit, in der der Verband mit einer handlungsfähigen Führung, der breiten Mitarbeit einer wissenschaftlichen Elite und einer konstruktiven Praxisarbeit der Bedeutung eines gesellschaftspolitisch nationalen Spielers nahe war. Warum sollte heute – nachdem sich die desorganisierende Phase des Neoliberalismus dem Ende zuneigt – ein neuer Aufbruch der Gesellschaft aus der Defensive nicht möglich werden?

Natürlich sagt sich dies leichter, als es getan ist. Wo man in den Erschütterungen der Lebensverhältnisse der Gesellschaft heute auch hinsieht, bemerkt man ein Ringen der Führungen um eine Bewältigung von Problemen unter deutlich erschwerten Voraussetzungen. Man möchte den Entscheidungsebenen der dgh und BAG-HW deshalb nicht allein fachlich befähigte, sondern ebenso in der Aufgabenwahrnehmung unerschrockene Führungspersönlichkeiten wünschen, die nach innen integrieren und nach außen gesellschaftspolitisch und wissenschaftspolitisch konfliktfähig sind. Wird man sich doch ohne eine in der Sache entschiedene, im Ton und in der Haltung aber kontrollierte Konfliktfähigkeit im Konzert der Ansprüche nicht Gehör verschaffen können.

Gegen Ende der "Zukunftswerkstatt" in Fulda war jeder Teilnehmer aufgerufen, eine Initiative zu benennen, die er selbst zu ergreifen bereit sei. Ich machte den Fehler zu erklären, dass ich versuchen wolle, mir noch einmal die Bedeutung von "privaten Haushalten und Familien", diesen kleinsten selbstorganisierten und eigenverantwortlichen gesellschaftlichen Strukturen, zu vergegenwärtigen. Dies haben ja vor mir weit Berufenere bereits vielfach getan. Ich möchte mich in diesem weiten Feld daher auf wenige Akzente beschränken.

Nicht leicht zu begründen wird es sein, dass eine Organisation wie die dgh, deren Zielsetzung darin besteht, die Lebensverhältnisse der privaten Haushalte und Familien zu fördern, vornehmlich deren interne Handlungsfähigkeit in den Blick nimmt (unter einer mangelnden Berücksichtigung der externen Lebensbedingungen) und die Sicht auf die interne Handlungsfähigkeit im wesentlichen auf einen bloßen Ausschnitt der Existenz, die Haushaltsproduktion, begrenzt. Diese Charakterisierung mag vereinfacht und verkürzt sein. Sie macht jedoch auf ein Problem aufmerksam. Die mit der beschriebenen Schwerpunktsetzung der Verbandsarbeit verbundenen Einschränkungen beeinträchtigen die gesellschaftspolitische Repräsentanz der Haushalte und Familien. Die beiden Einschränkungen konterkarieren geradezu den Anspruch, ein tragender Verband der Zivilgesellschaft zu sein. Die dgh sollte ihre Haltung reiflich überdenken.

Einwände werden ja gern als "Missverständnisse" zur Seite gelegt. Um diesen vorzubeugen, möchte ich unterstreichen, für wie wichtig ich die haushaltswissenschaftliche und hauswirtschaftliche Befassung mit Fragen der

Haushaltsorganisation und Haushaltsproduktion ansehe (nach dem Konzept der "Neuen Hauswirtschaft" hebe ich gern die Haushaltsorganisation als besonderen Bestandteil der Haushaltsproduktion hervor). Ich unterschätze in ihrer Bedeutung auch keineswegs Fragen der Ernährung (um früher diskutierte Rangfragen auszuschließen). Private Haushalte und Familien definieren sich aber nicht nur über materielle Fragen. "Der Mensch lebt nicht von Brot allein".

Die dgh als Anwalt kommunaler Zivilgesellschaften

Private Haushalte und Familien werden in erster Linie als selbstbestimmte kulturelle Basiseinheiten der Gesellschaft gesehen. Ihre "kulturelle Identität" dient "als Leitfaden des Wollens und Handelns" in einem selbstbestimmten Leben (Bieri 2013). (Mit dem fragwürdigen Konstrukt einer "Leitkultur" darf die Denkfigur der "kulturellen Identität" nicht verwechselt werden.)

"Kulturelle Identität" als Grundlage einer selbstbestimmten Lebensgestaltung beruht u. a. auf erworbener Bildung und konkreten Lebenslagen (Spielräumen der Lebensgestaltung), auf Vorerfahrungen und Milieuprägungen, auf Lebens- und Haushaltsstilen. Es ist die kulturelle Verfassung von privaten Haushalten und Familien, die die dgh in ihren Zielsetzungen mehr als bisher beachten sollte. "Kulturelle Identität" als "Leitfaden des Wollens und Handelns" der privaten Haushalte und Familien entfaltet sich insbesondere in kommu-

nalen Lebensräumen. Private Haushalte und Familien sind die wichtigsten Träger der kommunalen Zivilgesellschaften. Ihre Entwicklung ist in den Strukturwandel der Kommunen eingebettet, wird von deren Wandel geprägt und prägt ihrerseits diesen Strukturwandel (Bertsch 2014; Unesco 2016). Die dgh müsste in diesem Verständnis ein Anwalt kommunaler Zivilgesellschaften sein und sich in deren kulturelle, soziale, wirtschaftliche und ökologische Entwicklung kompetent einbringen können (und nicht etwa einen Fachausschuss Wohnen ruhen lassen). Inmitten des Umbaus und der Erneuerung der Städte könnte die dgh mit ihrem humanen Anspruch an Profil deutlich gewinnen.

Es steht außer Frage, dass private Haushalte und Familien eigenverantwortlich handeln und für ihr Handeln möglicherweise mehr denn je eigene Verantwortung zu übernehmen haben. Auch darin besteht wohl Übereinstimmung, dass ihre Alltags- und ihre Lebensbewältigung über Maßnahmen der Bildung und Beratung und über haushaltsergänzende Dienstleistungen gestärkt werden können. Dies heißt aber nun nicht, dass die Rahmenbedingungen ihrer Lebensgestaltung eine nachrangige Rolle spielen und vernachlässigt werden dürften. Zu den Rahmenbedingungen gehören ebenso Gestaltungen des Rechts- und Sozialstaats und etwa auch Konditionen staatlichen Verbraucherschutzes wie Spielregeln der landwirtschaftlichen Erzeugung und der verbrauchernahen Marktunternehmen.

Kommen wir wieder auf das Beispiel einer gesunden Ernährung zurück. Diese ist ebenso eine Frage personalen Verhaltens wie der landwirtschaftlichen Erzeugung und des Verbraucherschutzes. Die dgh könnte sich in einer weit entschiedeneren Weise in die staatliche Verbraucherpolitik und in die Marktwirtschaft einmischen. Von Staat und Wirtschaft muss eine größere Achtsamkeit gegenüber privaten Haushalten und Familien eingefordert werden.

Bedauerlich ist, dass in den Hochphasen des Neoliberalismus die Gegenwehr gegen die Be- und Verdrängung der Haushaltswissenschaften an Universitäten und Hochschulen weitgehend betroffenen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern überlassen blieb. Als Verband erwies sich die dgh als zu unentschlossen, um eine Gegenstrategie zu entwickeln. Die Verluste und notgedrungenen Anpassungen haben das Standing der Haushaltswissenschaften wie auch des Verbands gemindert. Inzwischen hat aber die Wirtschaftsphilosophie der sogenannten "Gesetze des Marktes" mit einer Ökonomisierung vieler Lebensbereiche definitiv an Glaubwürdigkeit eingebüßt. Problemlagen der Gesellschaften und ihrer Menschen rükken im kollektiven Bewusstsein wieder nach vorn. Es ist die Zeit gekommen, sich seitens der dgh gegenüber Kultusministerien und Hochschulverwaltungen nachdrücklich gegen die Be- und Verdrängung der Haushaltswissenschaften an Universitäten und Hochschulen zur Wehr zu setzen. Sehr spät, aber vielleicht nicht zu spät. Ein solches Vorgehen erforderte eine abgestimmte Haltung und brauchte Verbündete, u. a. in den Medien und in der Politik. Glaube keiner, dass ein mit Festigkeit und Augenmaß ausgetragener konzeptioneller Konflikt heute keine Wirkung mehr hätte. Die "Zukunftswerkstatt" in Fulda, an der herausragende Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler teilnahmen, hätte zu dieser Frage kompetente Einschätzungen geben können.

Anmerkungen

Bieri, Peter (2013): Wie entsteht kulturelle Identität?, in: Wie wollen wir leben? München Bertsch, Frank (2014): Strukturwandel der Städte

mit einer neuen Städtepolitik, in: Dieter Korczak (Hrsg.): Visionen statt Illusionen. Wie wollen wir leben? Kröning

Unesco Bericht "Kultur: Urbane Zukunft", vorgelegt zur Habitat-III-Konferenz, Quito (Ecuador) 2016.

Frank Bertsch frank.bertsch@gmx.de

Leitbild der dgh: offen in die Zukunft

ie Anzahl aktueller Themen, die die Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften berühren, ist groß, wenn nicht größer denn je. Überzeugt von der Bedeutsamkeit der dgh als Fachgesellschaft und ihres Potenzials zur Beantwortung vieler aktueller Fragen und Probleme beizutragen, sind es viele engagierte Mitglieder, die die dgh durch ihre Arbeit mit Leben füllen.

Immer wieder jedoch wird deutlich, dass die Fülle an Aufgaben die ehrenamtlich aktiven Mitglieder (samt Vorstand) an ihre Grenzen stoßen lässt. Dass Fachausschüsse ruhen, deren Themenfelder brisant und aktuell sind, ist kein aktiv beschrittener Weg, sondern auch der beruflichen Belastung der Aktiven geschuldet!

Schwindende Studiengänge, sinkende Mitgliederzahlen und die Entstehung von neuen Verbünden (BAG H+E, Hauswirtschaftsrat) zwingen die dgh zu einer Auseinandersetzung mit sich selbst. Im Rahmen der Zukunftswerkstatt erarbeiteten die Teilnehmenden zahlreiche Visionen zur Zukunft der dgh:

• Haushaltswissenschaftliche Forschung ist an den Hochschulen und Universitäten verankert.

- Wir haben viele neue und viele junge Mitglieder.
- Es gibt eine hauptamtliche Geschäftsführung und professionelle Öffentlichkeitsarbeit.
- Es gibt ein Hauswirtschaftsministerium. Um Visionen Realität werden zu lassen, braucht die dgh ein gutes Profil und eine Identifikation aller Aktiven. Deshalb wollen wir die erarbeiteten Visionen und Ziele diskutieren und voranbringen.

Die engagierten und aktiven Mitglieder der dgh sind es, die auch die Zukunft der dgh gestalten! Helfen Sie mit, dass uns dies gelingt.

Der dgh-Vorstand

Memorandum des Fachausschusses Strukturwandel des Haushalts der dgh

Empowerment für Privathaushalte als Basiseinheiten unserer Gesellschaft

Die Daseinsvorsorge der Privathaushalte und Familien in Deutschland hängt nicht allein von der Erwerbs- und Versorgungsarbeit ab, die ihre Mitglieder leisten, sondern auch vom passgenauen Zuschnitt der sozialräumlichen und gesamtpolitischen Rahmenbedingungen ihres Alltagshandelns. Dies ist eine wesentliche Gestaltungsaufgabe, welche die Politik auf allen Ebenen herausfordert, um die Leistungsträger unserer Gesellschaft – die privaten Haushalte mit ihren Menschen – als Partner auf Augenhöhe wertzuschätzen und zu unterstützen. Auf diesem Wege können die Potentiale der Mitglieder von Privathaushalten in weitaus stärkerem Maße als heute für die Belange einer nachhaltigen Gestaltung gesellschaftlicher Entwicklungsprozesse aktiviert werden und zur Stabilisierung einer demokratischen und offenen Gesellschaft beitragen.

Einleitung

ie aktuelle Basisstudie zur Befindlichkeit der Deutschen stellt fest, dass sie inmitten der Umbrüche der Gegenwart in erster Linie befürchten, künftig kein selbstbestimmtes Leben mehr führen zu können (Allmendinger 2016). Hier artikulieren sich vor allem latente soziale Abstiegsängste der Mittelschichten in einer ungleicher werdenden Gesellschaft. Zudem haben Eltern aus den unteren sozialen Milieus in weiten Teilen die Hoffnung längst aufgegeben, dass es ihren Kindern einmal besser gehen wird. Diese Befunde müssen für politische Parteien Anlass sein, konsequenter als bisher die Voraussetzungen und Kontextbedingungen für selbstbestimmte Entscheidungen von Menschen in den Mittelpunkt ihrer gesellschaftspolitischen Verantwortung zu stellen, die ihren Alltag bekanntlich nicht im luftleeren Raum, sondern in privaten Haushalten gestalten.

Privathaushalte: Basiseinheit der Gesellschaft

Es kommt zunächst darauf an, sich grundsätzlich über die Bedeutung privater Haushalte als den kleinsten sozio- ökonomischen Basiseinheiten der Gesellschaft unter den Bedingungen des 21. Jahrhunderts zu verständigen. Ihre Rolle in einer sich verändernden Welt muss neu definiert werden: Private Haushalte sind keineswegs nur als Verbrauchs- und Konsumeinheiten relevant,

Thesen

Privathaushalte als Basiseinheit der Gesellschaft
Chancengerechtigkeit – Zugang zu Ressourcen gewähren
Sozialer Ungleichheit entschieden begegnen
Investiver strukturpolitischer Handlungsbedarf
Gleichstellung: Selbstbestimmte Lebensführung durch Ermöglichung von Erwerbs- und Sorgearbeit im Lebensverlauf von Frauen und Männer fördern

sondern übernehmen auch vielfältige andere gesellschaftliche Funktionen, von denen die Vitalität und Wirtschaftskraft unseres Landes abhängen. Privathaushalte sind über ihre vielfältigen produktiven und konsumtiven Handlungsvollzüge als ein bedeutsamer Wirtschaftsfaktor zu charakterisieren, aber auch als Anbieter von Qualifikationen und Arbeitsvermögen. Sie sind zugleich primäre Sozialisationsinstanz der Kindergeneration mit einer nachweislich hohen Bildungsbedeutsamkeit, sie agieren als Solidargemeinschaften. um in Krisensituationen und beim Älterwerden mental und materiell füreinander einzustehen, sie fungieren als Orte der Regeneration und als Schutzraum.

Relevant ist darüber hinaus die Tatsache, dass Privathaushalte ein beträchtliches emanzipatorisches Potenzial für die Entfaltung einer kommunalen Zivilgesellschaft und zur Generierung von brückenbildendem Kapital zwischen verschiedenen Generationen und sozialen Milieus entfaltet haben. Sie organisieren Selbsthilfegrup-

pen, engagieren sich in Vereinen, Betrieben und in gewählten kommunalen Vertretungen und befördern die Integration von zugewanderten Menschen in kommunale Gemeinschaften oder gründen kleine und mittelständische Unternehmen. Privat-

haushalte treten als Ko-Produzenten auf, wenn sie ihre Ressourcen nachhaltig einsetzen und umweltgerecht wirtschaften. Kurz gesagt: Sie verbinden die Projekte ihrer persönlichen Lebensführung mit der Mitverantwortung für die Gestaltung ihrer ökologischen, ökonomischen, sozialen und politischen Umwelten (Bröcheler et al. 2015).

Mit diesem Verständnis von Privathaushalten könnte auf der lokalen Ebene - sekundiert durch Bund und Länder eine ganzheitliche Gesellschaftspolitik angestoßen werden, die über traditionelle Politikkonzepte weit hinausreicht. Eine essenzielle Voraussetzung dafür besteht allerdings darin, einen offenen Dialog der politischen Akteure mit den VertreterInnen der Zivilgesellschaft "auf Augenhöhe" zu führen, ihre Vorstellungen und Wünsche für eine selbstbestimmte Lebensführung ernst zu nehauf lokaler und sozialräumliche Gelegenheitsstrukturen der Begegnung und des Miteinanders zu fördern bzw. zu moderieren. Zugleich bietet dieser Pfad die große Chance, soziale Demokratie im Alltag zu erleben und Selbstwirksamkeitserfahrungen durch aktive Teilhabe an der Gestaltung von gesellschaftlichen Belangen zu sammeln.

Chancengerechtigkeit – Zugang zu Ressourcen gewähren

Mindestens ebenso notwendig ist es im Interesse des sozialen Friedens und der Sicherung von sozialer Demokratie, der zunehmenden Spaltung der Zivilgesellschaft, die wir in Deutschland mit großer Sorge wahrnehmen, wirksam entgegenzutreten. Ein konsistentes Politikkonzept wäre deshalb darauf auszurichten, verschiedenen Haushaltstypen den Zugang zu passgenauen Settings an materiellen, institutionellen und zivilgesellschaftlichen Ressourcen zu eröffnen, die ihnen eine eigenständige und nachhaltige private Lebensführung ermöglichen. Von diesem Ziel entfernt sich die Bundesrepublik Deutschland leider mehr und mehr. Die wachsende soziale Spaltung der Gesellschaft, das Auseinanderdriften der Lebenslagen verschiedener Haushaltsformen hat Konsequenzen, die sich mittlerweile demokratiegefährdend auswirken, indem sie radikalen Strömungen unterschiedlicher Provenienz erheblichen Zulauf verschaffen und anti-europäische Stimmungen befördern.

Diese Phänomene erfordern es von den politischen und wirtschaftlichen Eliten, zeitnah eine Reihe von überfälligen Kurskorrekturen vorzunehmen - und zwar sowohl mit Blick auf Chancengerechtigkeit als auch im volkswirtschaftlichen Interesse. So muss unseres Erdeutlich mehr für die achtens Zielgenauigkeit ehe- und familienbezogener Leistungen getan werden, damit sie dort ankommen, wo sie wirklich benötigt werden. Während gegenwärtig 13 Prozent der staatlichen Familienleistungen an die reichsten zehn Prozent der Privathaushalte fließen, kommt dem untersten Dezil der Privathaushalte in Armutslagen lediglich sieben Prozent der familienpolitischen Ausgaben zugute (Stichnoth 2015). Das geht vor allem auf das Ehegattensplitting und die Kinderfreibeträge in der Einkommensteuergesetzgebung zurück, deren Wert mit steigendem Einkommen wächst. Hier findet sich der Matthäus-Effekt "Wer hat, dem wird gegeben" bestätigt.

Zudem bedarf es wirksamer Ausgleichsmechanismen, um die prognostizierten Lohnentwicklungen bis 2020 zu kompensieren, nach denen kinderlose Paare und Alleinstehende die größten Steigerungen der äquivalenzgewichteten Haushaltseinkommen erreichen werden, wohingegen der Zugewinn für Familien mit Kindern, insbesondere von Alleinerziehenden, wesentlich niedriger ausfallen wird. Und das, obwohl sie mit ihrer Entscheidung für Nachkommen einen wichtigen Beitrag zur Stabilisierung der demografischen und wirtschaftlichen Entwicklung leisten (Bertelsmann-Stiftung 2015).

Sozialer Ungleichheit entschieden begegnen

Durch die Umgestaltung dieser offensichtlich ungerechten Verteilung zugunsten bedürftiger Familienhaushalte könnte die Familienpolitik selbst bei konstanten Gesamtausgaben einen zielgenaueren Beitrag zur Reduktion von Kinder- und Familienarmut leisten. Wir brauchen jedoch auch eine grundsätzliche öffentliche Debatte darüber, wie viel soziale Ungleichheit die bundesdeutsche Gesellschaft verträgt und wo es im Sinne eines vorsorgenden Sozialstaats geboten ist, den "starken Schultern" mehr für die Finanzierung öffentlicher Haushalte abzuverlangen. In der Wissenschaft gibt es inzwischen einen breiten internationalen Konsens, dass die heutige Ungleichheit in Deutschland zu hoch ist und einen massiven wirtschaftlichen Schaden verursacht (Fratzscher 2016/Nachtwey 2016). Die gesellschaftlichen Folgekosten einer sich sozial spaltenden Gesellschaft und einer bisher vollkommen unzulänglichen Förderung von einheimischen und zugewanderten Kindern aus armen Haushalten werden die alternde deutsche Gesellschaft teuer zu stehen kommen.

Die sozio-ökonomische Basis vieler Familienhaushalte verharrt in unserem

Land auf einem unterdurchschnittlichen Wohlstandsniveau, sodass eine selbstbestimmte private Lebensführung kaum möglich ist. Das hat negative Folgen für die Teilhabe- und Entwicklungschancen von Eltern und Kindern. Nach wie vor gehört Deutschland zu den OECD-Ländern, wo schichttypische Schulleistungsunterschiede am weitesten auseinanderklaffen und die Unterschiede im sozioökonomischen Status zwischen Migrantenkindern und einheimischen Mädchen und Jungen besonders stark ausgeprägt sind. Hinzu kommt, dass trotz vielfältiger engagierter Projekte vor Ort, die der Stärkung von Alltagskompetenzen und Resilienz dienen die Kinderarmut in sozialräumlichen Bezügen eher verdichtet auftritt und dadurch der Teufelskreis solcher Sozialisationskontexte nicht aufgebrochen werden konnte. So leben etwa zwei Drittel der unter 18-Jährigen im Ruhrgebiet in Stadtteilen mit einer SGB-II-Quote von mindestens 15 Prozent und einem Ausländeranteil von mindestens zwölf Prozent. Diese Stadtteile stellen die "Kinderstube der Stadtgesellschaft" dar. Solche Verteilungsmuster zeigen sich bei Armutsraten und Einkommensverteilungen in den Städten, aber auch bei den "Bildungsjahren" der Eltern. Verdeutlicht wird die Prägewirkung u. a. durch den Befund, dass Kitas nicht nur häufig eine sozial selektive Zusammensetzung der Kinder aufweisen, sondern dass sich auch die Qualität der professionellen und räumlichen Ausstattung von Kitas sozial selektiv unterscheidet: Je niedriger der soziale Status der NutzerInnen der Angebote, desto geringer sind die Ausstattungsqualität und Lernbedingungen in den Einrichtungen (Bogumil et al. 2012). Deshalb wird der Teufelskreis der intergenerationellen Weitergabe von Armut nicht durchbrochen und die Potenziale dieser Kinder verkümmern.

Investiver strukturpolitischer Handlungsbedarf

Hier braucht es strukturpolitische Entscheidungen. Erst dann können letztlich auch bildungsbezogene Initiativen wie die Budget- oder Schuldnerberatung von Privathaushalten, wie stadtteilbezogene Projekte "Auskommen mit dem Einkommen" oder ehrenamtliche Lesepaten, nachhaltige Wirkungen entfalten, indem sie ihre Kompetenzen und Selbsthilfekräfte stärken. Gelingt das nicht, wird es Kindern aus diesen Herkunftskontexten auch als Erwachsene kaum möglich sein, eine selbstbestimmte Lebensführung zu praktizieren und sich aktiv in die Gesellschaft einzubringen. Dabei hätten sie in unterschiedlichen Berufsfeldern, vor allem im wachsenden Dienstleistungssegment personaler Versorgung, in den nächsten Jahren gute Chancen, einen krisenfesten Arbeitsplatz zu finden, und könnten ihrerseits Wohlstandspotenziale durch Steuern und Sozialabgaben generieren, anstatt in ihrem Lebensverlauf möglicherweise durchgängig auf staatliche Transferleistungen angewiesen zu sein.

Diese Rechnung geht allerdings nur auf, wenn hierzulande auch mehr für die Lohngerechtigkeit getan wird. Einer aktuellen branchenspezifischen Simulationsstudie zufolge wird die Kluft zwischen den Beschäftigten im kapitalund technologieintensiven verarbeitenden Gewerbe auf der einen und im Dienstleistungssektor auf der anderen Seite bis 2020 weiter zunehmen: Während in der Chemie-, Auto- und Elektroindustrie im Zeitraum von 2012 bis 2020 durchschnittlich real verfügbare Einkommenssteigerungen bis zu 6.200 Euro je Arbeitskraft und Jahr möglich sind, fallen die erwarteten Einkommenszuwächse im Gastgewerbe, in privaten Haushalten, aber auch im Bereich Erziehung, Unterricht, Gesundheits- und Sozialwesen mit 1.050 bis 1.500 Euro je Arbeitskraft und Jahr deutlich niedriger aus (Bertelmann-Stiftung/Prognos AG 2015). Damit vergrößern sich die ohnehin schon bestehenden Einkommensdifferenzen zwischen Industrie- und Dienstleistungsbranchen weiter. Begründet werden solche Unterschiede mit der geringen Produktivität in den weiblich konnotierten Dienstleistungsberufen. Hier versagen jedoch die herkömmlichen Bewertungsansätze aus der Industrieproduktion: wir können zwar

immer schneller Autos produzieren, aber nicht Kinder erziehen und Alte pflegen. Die Geringschätzung gegenüber diesen Dienstleistungen geht zurück auf das in (West-)Deutschland über viele Jahrzehnte favorisierte "Ernährermodell" für Familienhaushalte. Dadurch blieb die gesellschaftlich notwendige Arbeit des Alltags, die in den privaten Haushalten ganz überwiegend von Frauen erledigt wurde, unsichtbar und erfährt letztlich auch in ihrer verberuflichten Form (Hausarbeit als Erwerbsarbeit) eine massive Abwertung. Nicht von ungefähr befürchten viele junge Frauen im Hinblick auf die Gründung eines eigenen Familienhaushalts den Rückfall in traditionelle Geschlechterrollen und sehen einen wesentlichen Grund dafür in der fehlenden Lohngerechtigkeit (BMFSFJ/DELTA-Institut 2016).

Noch wird in den aktuellen Debatten um die Zukunft der wissensbasierten Dienstleistungsgesellschaft in Deutschland verkannt, dass im globalen Wettbewerb gerade jene Dienstleistungen an ökonomischer Relevanz gewinnen, die mehr denn je den sozialen, qualifikatorischen, politischen und kulturellen Rahmen der materiellen Produktion liefern und absichern. Es ist deshalb frappierend, dass die Marktpotenziale für gute Arbeit in diesem wachsenden Dienstleistungssegment politisch nicht mit der gleichen Aufmerksamkeit gefördert werden wie die Automobilindustrie (zuletzt durch die Förderprämie für Elekround Hybridfahrzeuge). Der Übergang in die wissensbasierte Dienstleistungsgesellschaft muss unseres Erachtens mit einem radikalen Abschied vom traditionellen deutschen Typus der Dienstleistungsarbeit verbunden werden, der sich bis heute auf das herkömmliche Geschlechterverhältnis mit der typischen Zuweisung der Haus- und generativen Sorgearbeit an Frauen sowie ihrer Niedriglohnbeschäftigung im personen- und haushaltsnahen Dienstleistungssektor stützt. Politisch verantwortliches Handeln für die Gewährleistung von guter Dienstleistungsarbeit, die der klassischen "deutschen" Facharbeit in nichts nachstehen dürfte, erfordert zudem eine gesellschaftliche Rahmung und Kontrolle von Professionalisierungs- und Qualitätsstandards der personen- und haushaltsbezogenen Dienstleistungsfacharbeit und deren Überprüfung im beruflichen Alltag der betreffenden Beschäftigtengruppen.

Gleichstellung: Ermöglichung von Erwerbs- und Sorgearbeit im Lebensverlauf von Frauen und Männer fördern

Ein konsistentes Politikkonzept zur Förderung einer selbstbestimmten Lebensführung kommt folglich nicht umhin, sich verstärkt mit der immer noch erheblichen Geschlechterungleichheit in Deutschland auseinanderzusetzen: Obwohl nur noch zehn Prozent der Eltern mit Kindern unter sechs Jahren das Alleinverdienermodell (Mann Vollzeit/ Frau nicht erwerbstätig) gut finden (BMFSFJ/IfD Allensbach 2015), wirken zentrale ehe- und familienbezogene Leistungen und Maßnahmen nach wie vor keineswegs neutral auf die Arbeitsteilung zwischen Frauen und Männern, sondern fördern Einverdienerhaushalte besonders stark. Dabei gilt: Je stärker sich die Partner in ihrem zu versteuernden Einkommen unterscheiden, umso größer fällt der Splittingvorteil in der Einkommenssteuer aus (Stichnoth 2015).

Es wird künftig also zum einen darum gehen, Frauen und Männern mit Sorgeverantwortung im Lebensverlauf die für diese gesellschaftlich bedeutsame Arbeit in ihrem privaten Lebenszusammenhang benötigte Zeit einzuräumen und die erforderlichen Kompetenzen zu vermitteln, ohne ihnen deshalb den Aufbau einer substanziellen Erwerbsbiografie zu verwehren. Deshalb sind Konzepte wie die Einführung einer Familienarbeitszeit und von Pflegezeiten aus unserer Sicht unbedingt zu befürworten. Zum anderen brauchen Frauen und Männer mit Sorgeverantwortung aber neben einer guten familienergänzenden Kinderbetreuung auch professionelle Entlastung von der täglichen Haushaltsarbeit, um sich existenzsichernde Erwerbsbiographien aufbauen

Schuldenberatung in einer bargeldlosen Gesellschaft

Diesen Titel hatte die 8. Konferenz des European Consumer Debt Network (ECDN), die wie die 11. Generalversammlung des ECDN vom 8. bis 9. Dezember 2016 in Bratislava stattfand.

us 14 europäischen Ländern waren Vertreterinnen und Vertreter von Budget- und Schuldnerberatungsorganisationen sowie vom Directorate-General for Justice and Consumers der EU-Kommission (Consumer Policy Unit) zu der Konferenz des ECDN (European Consumer Debt Network) angereist. Für die Deutsche Gesellschaft

Fortsetzung von Seite 48

zu können und zugleich Qualitätszeit für Kinder, Partnerinnen, Partner und pflegebedürftige Angehörige zu haben. Ebenso benötigen allein lebende ältere Menschen oder ältere Paare, die sich den Verbleib in den eigenen vier Wänden wünschen, Assistenz und qualifizierte Unterstützung in ihrer Haushaltsführung. Auch deshalb wird der Bedarf an Arbeitskräften, die bestimmte haushaltsnahe Tätigkeiten in stationären und ambulanten Einrichtungen, aber eben auch in privaten Haushalten verlässlich und in guter Qualität übernehmen, in den nächsten Jahren deutschlandweit deutlich zunehmen (Meier-Gräwe 2015).

Noch haben wir in Deutschland den Pfad der Billigdienstleistungsökonomie allerdings nicht verlassen; gesetzt wird primär auf Minijobs und auf ein "Weiterreichen" der Betreuung und Pflege älterer hilfebedürftiger Menschen an transnationale Haushaltsarbeiterinnen. Hier liegt einer der Gründe dafür, dass in Deutschland die gesunden Lebensjahre von Frauen und Männern nach ihrem 65. Lebensjahr seit 2005 abnehmen, während es in den skandinavischen Ländern durch den Ausbau von kommunalen servicebasierten Dienstleistungsnetzen gelungen ist, die Zahl der gesunden Lebensjahre deutlich zu erhöhen (Heintze 2015).

Aber auch andere erfolgreiche Modelle wie das Belgische Gutscheinsy-

stem wären geeignet, in Deutschland als Markteinführungshilfe für bezahlbare haushaltsnahe Dienstleistungen von guter Qualität adaptiert zu werden. In Belgien konnte der "schwarz-grau-melierte" Arbeitsmarkt Privathaushalt binnen kürzester Zeit zugunsten sozialversicherungspflichtiger Arbeitsplätze umgestaltet und viele Dienstleistungsbetriebe etabliert werden. Solche Investitionen auch bei uns zu tätigen, würde im Einklang mit dem aktuellen Tragfähigkeitsbericht des Bundesfinanzministeriums stehen, wonach eine existenzsichernde Erwerbsarbeit von Müttern und Vätern wirksam unterstützt und die sozio-ökonomische Basis von Privathaushalten nachhaltig gesichert werden könnte (BMF 2016).

Literaturquellen

Allmendiger, Jutta (2016): Das Vermächtnis. Die Welt, die wir erleben wollen. Berlin

Bertelmann-Stiftung (2015): Lohneinkommensentwicklungen 2020. Eine Vorausberechnung der Einkommensentwicklung in Branchen, Haushalten und Einkommensgruppen für Deutschland. Gütersloh

Bogumil, Jörg/Heinze, Rolf G./Lehner, Franz/ Strohmeier, Klaus Peter (2012): Viel erreicht – wenig gewonnen. Ein realistischer Blick auf das Ruhrgebiet. Essen

Bröcheler, Mareike; Dangel-Vornbäumen, Caroline; Bertsch, Frank (2015): Strukturen und Anforderungen privater Lebensführung im Alltag. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 2, S. 82-87 BMFSFJ/DELTA-Institut (2016): Mitten im Leben. Wünsche und Verwirklichungschancen von Frauen zwischen 30 und 50 Jahren. Hrsg. vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, Berlin

BMFSFJ/Institut für Demoskopie Allensbach (2015): Weichenstellungen für die Aufgabenstellungen in Familie und Beruf. Dossier Väter und Familie. Erste Bilanz einer neuen Dynamik. Berlin

Bundesministerium für Finanzen (BMF) (2016): Vierter Tragfähigkeitsbericht. Berlin

Fratscher, Marcel (2016): Der Verteilungskampf. Warum Deutschland immer ungleicher wird. München

Heintze, Cornelia (2015): Auf der Highroad – der skandinavische Weg zu einem zeitgemäßen Pflegesystem. Ein Vergleich zwischen fünf nordischen Ländern und Deutschland, 2., aktualisierte und inhaltlich überarb. Aufl., Bonn: Friedrich-Ebert-Stiftung, http://library.fes.de/pdf-files/wiso/11337.pdf (Abruf: 15.12.2016)

Meier-Gräwe (2015): Die Arbeit des Alltags – Warum wir sie gesellschaftlich neu organisieren und geschlechtergerecht verteilen müssen. In: Meier-Gräwe (Hg.): Die Arbeit des Alltags. Wiesbaden, S. 1-36

Nachtwey, Oliver (2016): Die Abstiegsgesellschaft. Über das Aufbegehren in der regressiven Moderne. Berlin

Stichnoth, Holger (2016): Verteilungswirkungen ehe- und familienbezogener Leistungen und Maßnahmen. Berlin

Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe Vorsitzende Fachausschuss "Strukturwandel des Haushalts" für Hauswirtschaft e. V. (dgh) nahm Birgit Bürkin als Vertretung des Fachausschusses (FA) Beratung für Haushalt und Verbrauch teil. Dr. Dieter Korczak, Präsident des ECDN, eröffnete die Konferenz mit einer Einführung in die Themenstellung und wies auf die möglichen Folgen des bargeldlosen Zahlungsverkehrs für die Verbraucher und die daraus resultierenden Aufgaben für die Schuldnerberatung hin.

Schweden: 80 Prozent der Zahlungen per Kreditkarte

Als erste Referentin erörterte Prof. Beata Swiecka, Universität Szczecin (Stettin), die Vor- und Nachteile einer bargeldlosen Gesellschaft. Sie ging auf die Entwicklungen des Zahlungsverkehrs seit der ersten Kreditkarte 1950 ein. Als Vorteile des bargeldlosen Zahlungsverkehrs führte sie an, dass er insgesamt preiswerter ist, dass es kein Falschgeld mehr geben wird, Geldwäsche nicht mehr möglich ist und Schattenwirtschaft erschwert wird. Als Gegenargumente nannte sie die Anonymität und den Schutz der Privatsphäre bei der Nutzung von Bargeld, dass man nicht auf ein Institut zur Verwahrung des Geldes bei negativen Zinsen angewiesen ist und dass die Datensicherheit bei Karten möglicherweise mangelhaft ist. Anhand von Beispielen anderer Länder zeigte sie auf, wie sich der bargeldlose Zahlungsverkehr weiter entwickelt. Sie schloss ihren Vortrag mit dem Fazit, dass es keinen Weg zurück mehr geben wird, und dass die bargeldlose Gesellschaft zwar gut ist für die Wirtschaft, aber nicht unbedingt für die Menschen in ihrer Verbraucherrolle.

Christina Rehnberg und Sara Ehrenberg referierten über ihre Arbeit beim County Administrative Board in Schweden. Er stellt die Verbindung zwischen den Verbrauchern und den 21 Bezirksregierungen in Schweden her und beobachtet, wie die Bezahlsysteme funktionieren. Sie berichten einmal jährlich an die Landesregierung.

Es war in Schweden keine politische Entscheidung, Bargeld abzuschaffen, sondern kam durch die Entwicklung des Zahlungsverhaltens der Bevölkerung und Reaktion auf die zunehmende Digitalisierung. Mittlerweile werden 80 Prozent der Zahlungen per Kreditkarte abgewickelt, digitales Bezahlen mit Karte oder App ist so verbreitet, dass die meisten Schweden kein Bargeld mehr mit sich führen, das trifft sogar auf Kinder und Jugendliche zu.

Der Entwicklungsprozess wirkt sich jedoch nachteilig auf die Gruppe der "verletzlichen" Verbraucher aus, vor allem ältere Menschen und Menschen mit Behinderung. Es werden Lösungen gefordert und an solchen gearbeitet, um diese Gruppen nicht auszugrenzen. Es ist eine längere Übergangszeit sowie die Kommunikation zwischen Anbietern und Verbrauchern notwendig, um die digitalen Dienste für alle Verbrauchergruppen nutzbar zu gestalten.

Die Diskussionen in Kleingruppen und deren Fazit zeigten, dass der bargeldlose Zahlungsverkehr nicht aufzuhalten sein wird und die Verbraucher darauf vorbereitet werden müssen. Besonders verletzliche Verbraucher sind im Blick zu behalten, damit sie durch diese Entwicklungen nicht ausgegrenzt werden. Hier sind insbesondere auch die Schuldnerberatungsorganisationen mit Bildungs- und Beratungsangeboten gefordert. Wichtig ist, dass Verbraucher auch künftig die Wahlmöglichkeit haben zwischen Bargeld und bargeldlosem Zahlungsverkehr.

Am zweiten Konferenztag beleuchteten mehrere Fachvorträge sowie Berichte verschiedener ECDN-Mitglieder die Erfolgsfaktoren zur Professionalisierung von Beratungsangeboten für Prävention und Umgang mit Schulden.

Caroline Sarkiewicz, Head of Debt Advice Service im Money Advice Service (MAS) UK, erläuterte in ihrem Vortrag die Organisation des MAS sowie die Aufgaben und Herausforderungen des Debt Advice Service. Dabei spielen sowohl die persönliche Beratung als auch interaktive Informationen auf der Website des MAS eine wichtige Rolle. Mit der persönlichen Beratung kann nur ein Teil der überschuldeten Personen erreicht werden. Daher ist es wichtig, den Service so auszubauen, dass mehr Menschen be-

raten werden können, z. B. per Telefon oder Internet bei gleichzeitiger Verringerung der Kosten pro Klient.

Eine weitere zentrale Aufgabe des Debt Advice Service ist die Qualitätssicherung aller Schuldnerberatungen in Großbritannien, die vom MAS akkreditiert und nach denselben Standards ausgebildet werden.

Eine weitere Perspektive im Hinblick auf Schuldenprävention, eröffnete der Vortrag von Sille Krukow, selbstständig als Behavioural Designer in Dänemark, mit dem Titel "The personal approach - Designing for a better decision making". Sie erläuterte ihren Forschungs- und Arbeitsansatz, wie Menschen dazu bewegt werden können, bessere Entscheidungen zu treffen. Sie bezieht sich dabei auf das Prinzip des "Nudging" und der Arbeit mit visuellen Effekten. Oft genügt es, Menschen mit einfachen Icons bei Entscheidungen zu unterstützen, wenn die Information in Textform versagt. Sille Kruckow spricht hier von einer "Choice Architecture".

Francesco Gaetano (Policy Officer der Europäischen Kommission, Directorate General for Justice and Consumers) berichtete unter dem Thema ..Debt advice - what we learned so far and what we are considering to do" über die Ergebnisse der europäischen Studie zu Überschuldung 2012-2013, über das Seminar zur Verfügbarkeit von Schuldnerberatung im Januar 2015 sowie über Ergebnisse der Debatte zur Schuldnerberatung im Juni 2015. Daraus resultierend wurde von der DG Justice and Consumers eine Anhörung durchgeführt auf der Grundlage des "Green Papers on Retail Financial Services". Der aus dieser Anhörung entwickelte Aktionsplan soll 2017 veröffentlich werden.

Im Anschluss an die Vorträge stellten verschiedene Mitgliedsorganisationen des ECDN aktuelle Projekte vor.

> Birgit Bürkin Mitglied im Fachausschuss Beratung für Haushalt und Verbrauch der dgh

Das Programm der Tagung finden Sie auf der Website des ECDN (www.ecdn.eu) unter "Conferences and Events".

Termine des Kompetenzzentrum "PQHD"

Fachveranstaltung "Das bisschen Haushalt …? – Herausforderungen an Sorgearbeit im Kontext demografischer Wandlungsprozesse", 23. Mai 2017 in Frankfurt am Main

Die GFFB gemeinnützige GmbH, Bildungseinrichtung und Arbeitsmarktdienstleister in Frankfurt, richtet von 10:00 bis 17:00 Uhr in den Räumen der Goethe Universität Frankfurt am Main in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum "Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen" der Justus-Liebig-Universität Gießen die Fachveranstaltung mit Experten/-innen aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung aus. Es soll über die Novellierung des Berufsbildes Hauswirtschafter/in sowie die geringe Wertschätzung der Sorgearbeit, deren gesellschaftliche Folgen und mögliche Lösungen diskutiert werden.

Die Veranstaltung wird aus Mitteln des Mitteln des Europäischen Sozialfonds, des Landes Hessen sowie des Bundesfamilienministeriums (BMFSFJ) gefördert.

Bei Fragen und zur Anmeldung: Jessica Widdig, Projektkoordinatorin GFFB gemeinnützige GmbH Tel. +49 (0) 69 951097 316 E-Mail: widdig@gffb.de www.gffb.de

Fachtagung "Hilfe im Haushalt – Gleichstellungspolitische Anforderungen an gute Dienstleistungsarbeit". Kooperationsveranstaltung mit der katholischen Frauengemeinschaft Deutschlands e. V. (kfd), 29.-30. Juni 2017, BMFSFJ Berlin

Bei der Tagung wird die Bedeutung haushaltsnaher Dienstleistungen vor dem Hintergrund des Zweiten Gleichstellungsberichtes und aktueller Gesetzesänderungen beleuchtet. Zur Diskussion innovativer Handlungsperspektiven sollen PolitikerInnen und AkteurInnen aus den Feldern haushaltsnahe Dienstleistungen, Hauswirtschaft, Pflege und

24. Kolloquium des Jungen Forums

m 20. Februar 2017 trafen sich sechs Nachwuchswissenschaftlerinnen zum 24. Kolloquium des Jungen Forums in der Alten Universitätsbibliothek in Gießen. Das Kolloquium richtete sich explizit an Doktorandinnen der Haushaltswissenschaften und Ökotrophologie, um über ihre aktuellen Forschungsvorhaben und dabei aufkommende Probleme konstruktiv zu diskutieren. Jede der Doktorandinnen hatte dabei 45 Minuten Zeit ihr Promotionsthema und den aktuellen Arbeitsstand vorzustellen. Zu Beginn präsentierte Catherina Jansen von der Hochschule Fulda ihr Dissertationsprojekt mit dem Arbeitstitel "Essen an Schulen zwischen Anspruch und Wirklichkeit. Eine qualitative Untersuchung zu den öffentlichen Erwartungen an Schulverpflegung und deren Einlösung in der Praxis". Es folgte eine spannende und anregende Diskussion über Schulverpflegung in Deutschland. Im Anschluss daran berichtete Nina Klünder von der Justus-Liebig Universität Gießen über ihre ersten Ergebnisse zum Thema "Essalltag und Arbeitsteilung von Eltern in Paarbeziehungen – Eine Analyse auf Basis der repräsentativen Zeitverwendungsdaten 2012/13 und 2001/02". Aufbauend auf der ersten quantitativen Analyse sollen nun qualitative Interviews mit Eltern über die täglich zu organisierende Ernährungsversorgung durchgeführt werden. Danach stellte Annaluise Ohland (JLU Gießen) ihr Promotionsvorhaben über die "Umsetzung veganer und vegetarischer Ernährungsstile in Familien - Konsequenzen und Handlungsempfehlungen für die institutionelle Ernährungsversorgung in Deutschland" vor. Methodische Herangehensweise an dieses Thema bilden ebenfalls qualitative Interviews in Familienhaushalten. Nach einer Mittagspause hatte Mareike Bröcheler (JLU Gießen) die Gelegenheit ihre ersten qualitativen Ergebnisse zur "Relevanz haushaltsnaher Dienstleistungen für die Alltagsversorgung von Familien" zu präsentieren und über die weiteren Analyseschritte zu diskutieren. Als nächste Doktorandin konnte Kerstin Marx, die in der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Thüringen arbeitet, einen Einblick in ihr Promotionsthema "Die familiäre Essumgebung im ersten Lebensjahr. Ein qualitativer Einblick in die Mahlzeiten und Fütterungspraktiken von jungen Familien" geben. Abschließend stellte Carola Holler (JLU Gießen) ihr Forschungsvorhaben zum Thema "Alltagstechnik im Alter Akzeptanzfaktoren und Unterstützungsmöglichkeiten für die Techniknutzung bei SeniorInnen" vor.

Ziel des Jungen Forums ist die Nachwuchsarbeit in der dgh zu fördern. Dazu sollen zweimal jährlich Treffen stattfinden, welche zum Austausch, Nachdenken und Blickwinkelerweiterung anregen können. Interessierte und weitere Doktorandinnen sind herzlich Willkommen. Rückfragen bitte an: jungesforum@dghev.de.

Nina Klünder

Zivilgesellschaft zusammengeführt werden. U. a. werden Prof. in Dr. Uta Meier-Gräwe, Leiterin des Kompetenzzentrums PQHD und Mitglied der Sachverständigenkommission zum Zweiten Gleichstellungsbericht der Bundesregierung, sowie Thomas Fischer vom Referat "Faire Einkommensperspektiven" des BMFSFJ sprechen.

Kontakt für Anmeldungen und Fragen: 0641 99 39 312 oder 0641 99 39 304.

Abschlusstagung des Kompetenzzentrums PQHD 2017, 20. Oktober 2017, Aula der Justus-Liebig-Universität Gießen

Informationen zu allen Tagungen des PQHD auch über https://www.uni-gies-sen.de/fbz/fb09/institute/wdh/wpf/Infos

Kurzversion Expertisenband

Im Juli 2015 wurden im Rahmen des Kompetenzzentrums "Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen" sechs Expertisen verfasst, in denen aus verschiedenen Perspektiven die Konflikt- und Chancenpotenziale haushaltsnaher Dienstleistungen sowie gesellschaftliche Handlungsbedarfe begründet wurden.

Die Kurzversion dieses Expertisenbandes steht nun auf der Website des Kompetenzzentrums zum Download bereit https://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/wdh/wpf/Infos/Downloads. Sie ermöglicht Lesenden, sich in kurzer Zeit gut mit der Thematik vertraut machen.



zukunftsfähig - international - überzeugend

Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften in Zeiten des Wandels Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

vom 20. bis 22. September 2017 auf der Burg Warberg bei Helmstedt

Migration und Digitalisierung sind nur zwei Schlagworte, die für den Wandel stehen, der in diesen Zeiten viele bewegt. Private Haushalte als kleinste sozioökonomische Basiseinheit unserer Gesellschaft sind davon genauso betroffen wie die institutionellen Haushalte, die zunehmend an Bedeutung gewinnen. Sie müssen gestärkt werden, damit sie mitgestalten, zur treibenden Kraft der Zivilgesellschaft werden und Brücken zwischen verschiedenen gesellschaftlichen Gruppen bauen können. Hauswirtschaft leistet so einen wichtigen Beitrag für die Zukunft, und Haushaltswissenschaften bieten die Grundlage dafür. Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft haben nicht nur die Versorgung der Menschen im Blick, sondern es geht um den passgenauen Zuschnitt der sozialräumlichen und gesamtpolitischen Rahmenbedingungen für das Alltagshandeln von Individuen und Familien. Als Beirat für internationale Fragen der dgh (Deutsche Sektion im Internationalen Verband für Hauswirtschaft), der die diesjährige Tagung organisiert, sind wir überzeugt, dass Haushalte im internationalen Kontext betrachtet werden müssen. Auf der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft wollen wir Anregungen geben und mit Fach- und Führungskräften, Sozialwissenschaftlern, Ökonomen, Vertreterinnen und Vertretern von Institutionen, Hochschulen, Bildungseinrichtungen, Dienstleistungsanbietern und Versorgungsbetrieben diskutieren, wie wir diesen notwendigen Wandel zum Wohl aller Menschen gestalten können.

Mittwoch, 20.09.2017

ab 11.30 Uhr: Möglichkeiten der FAs/Beiräte für Tagungen **17.30 Uhr:** Transfer von der Burg Warberg nach Helmstedt

18.00 Uhr: Eröffnung der Tagung

Öffentliche Vorlesung: Bildung und soziale Herkunft – Integration der seit 2015 nach Deutschland eingewanderten Personen (Prof. Dr. Kerstin Schneider, Vorsitzende des Wuppertaler Instituts für bildungsökonomische Forschung an der Bergischen Universität Wuppertal)

Ort: Juleum, Collegienplatz 1, 38350 Helmstedt 19.30 Uhr: Get-together mit Abendimbiss Ort: Juleum, Collegienplatz 1, 38350 Helmstedt

21.00 Uhr: Fahrt zur Burg Warberg, Einchecken im Hotel

Donnerstag, 21.09.2017

09.00 Uhr: Begrüßung der Tagungsteilnehmenden

09.15 Uhr: Megatrends in einer globalisierten Welt (N. N.)

10.00 Uhr: Herausforderungen für die Hauswirtschaft –

Zwischenrufe (drei Experten und Expertinnen)

10.30 Uhr: Entwicklungen in der Hauswirtschaft aus internationaler und europäischer Perspektive (Franziska Honegger, Vorsitzende des EAHE, Anne von Laufenberg-

Beermann, Geschäftsführerin des IVHW)

11.00 Uhr: Werkstattgespräche zu verschiedenen Themen von Care bis Nachhaltigkeit: Welchen Beitrag kann Hauswirtschaft angesichts der Megatrends leisten?

(Dr. Christiane Pakula)

14.00 Uhr: Berichte aus den Werkstattgesprächen

14.15 Uhr: Mitgliederversammlung*

18.00 Uhr: Ende der Mitgliederversammlung **19.30 Uhr:** Abend der Begegnung (Burg Warberg) Gespräche mit geladenen Neuzugewanderten

Videobotschaft von Prof. Dr. Sidiga Washi, Präsidentin des Internationaler Verband für Hauswirtschaft (IVHW)

Freitag, 22.09.2017

09.00 Uhr: Begrüßung

09.10 Uhr: Demografischer Wandel und Arbeitswelt (Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe, Justus-Liebig-Universität Gießen) **09.55 Uhr:** Soziale Arbeit im Zeichen der Digitalisierung (Dr. Alexandra Krause, Deutscher Verein für öffentliche

und private Fürsorge)

11.10 Uhr: Projekte junger Wissenschaftler und

Wissenschaftlerinnen

11.45 Uhr: Wie schaffen wir das? Integration als Herausforderung für Städte (Dr. Matthias Schulze-Böing, Leiter des Amts für Arbeitsförderung, Statistik und

Integration der Stadt Offenbach)

12.30 Uhr: Verabschiedung und Ausblick

Stand: 03. März 2017. Zu Fragen der Anmeldung etc. informiert Sie die dgh-Homepage www.dghev.de

* Für Nicht-Mitglieder, die nicht an der Mitgliederversammlung teilnehmen wollen, organisieren wir für den Nachmittag auf Wunsch und nach Absprache eine Exkursion zu spannenden Orten in der Region.