

Lebensmittel der Region bevorzugen.
Lebensmittel der Jahreszeit bevorzugen.
So werden lange Transporte vermieden.

Nachhaltiger Einkauf:

Obst und Gemüse aus der Region und entsprechend der Jahreszeit

Das Lebensmittelangebot in den Supermärkten ist vielfältig: unreif gepflückte Bananen aus Südamerika, im Winter grüner Salat aus dem Treibhausanbau. Am Obst- und Gemüseangebot ist kaum noch zu erkennen, welche Jahreszeit wir gerade haben und in welchem Land wir leben.

Für die notwendigen Lebensmitteltransporte und die dabei erforderliche Kühlung werden große Energiemengen benötigt. Außerdem kommt es zu einer Umweltbelastung durch Schadstoffe in den Abgasen und Verkehrslärm. Das Transportgeschäft boomt und die Lkw-Flotte wächst ständig. Schon heute rollen über 2 Millionen deutsche Trucks von Stau zu Stau. Eine Untersuchung des Berliner Umweltamtes zeigt, welchen großen Anteil die Lkw-Flotte an der Schadstoffproduktion des gesamten Verkehrs hat. Die Laster stoßen ebenso viel Feinstaub aus wie alle Pkws. Die restliche Schadstoffbelastung durch die Lkws beträgt etwa ein Drittel – mit steigender Tendenz.

Zur Verminderung dieser Transporte sollten Lebensmittel aus den regionalen Anbaugebieten gekauft werden, z.B. einheimische Äpfel und Birnen. Diese Früchte sind voll ausgereift, sie müssen nur kurze Transportwege überstehen. Ausgereifte Früchte schmecken in der Regel besser. Bioäpfel aus Südafrika sind aufgrund des langen Transportes sicher keine umweltfreundlichen Bioprodukte, auch wenn sie biologisch erzeugt worden sind.

Der Treibhausanbau von grünem Salat und Tomaten im Winter erfordert einen hohen Energieeinsatz für das Heizen. Für die Erzeugung von 1 kg Gurken werden z.B. 5 l Heizöl benötigt. Obst und Gemüse aus dem Treibhausanbau haben auch einen höheren Schadstoffgehalt, z.B. Schädlingsbekämpfungsmittel u.a.

Beim Einkauf sollte man auch auf die Art der Verpackung achten. Frische Gurken aus der Region werden z.B. ohne Folie angeboten.

Sonstige Auswahlkriterien für den Lebensmitteleinkauf: vgl. S. 168f.

- Links sind Lebensmittel zu sehen, die bei uns in Lebensmittelgeschäften angeboten werden. Unterteilen Sie die Lebensmittel in a) umweltfreundliche, b) umweltbelastende. Begründen Sie Ihre Entscheidungen.
- Ergänzen Sie weitere a) umweltfreundliche, b) umweltbelastende Lebensmittel.

Eitererreger – Staphylokokken

Vorkommen von Eitererregern:

- eiternde Wunden
- Nasen- und Rachenschleimhäute
- Speichel

Eitererreger bilden Toxine – Giftstoffe –, die sie an die Lebensmittel abgeben.

Lebensmittel, die besonders häufig infiziert sind:

- Kartoffelsalat
- Fleisch- und Geflügelsalat
- gekochter Schinken
- Cremes, Flammeris, Tortenfüllungen

Hauptursachen für Lebensmittelvergiftungen:

- unsaubere Lebensmittelverarbeitung
- eiternde Wunden usw.
- warme Lagerung von Lebensmitteln/Speisen
- die Vermehrung der Eitererreger erfolgt besonders rasch bei 20 bis 45°C

Lebensmittelvergiftungen durch Eitererreger werden meist durch Menschen verursacht.

Die Giftstoffe sind sehr hitzebeständig. Erst nach einem 90-minütigen Erhitzen auf 100°C sind die Giftstoffe zerstört.

Krankheitssymptome treten nach zwei bis sechs Stunden auf: Erbrechen, Durchfall, Leibschmerzen, evtl. Kreislaufstörungen. Die Erkrankung klingt rasch ab.

Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen

- ▶ Nicht auf Speisen husten oder niesen.
- ▶ Wunden sauber abdecken.
- ▶ Personen mit Hautausschlag, eitrigen Entzündungen usw. dürfen nicht in Küchenbetrieben beschäftigt werden.
- ▶ Lebensmittel kühl lagern, nicht warm halten.
- ▶ Lebensmittel nur mit sauberem Löffel probieren.
- ▶ Gefährdete Lebensmittel, z.B. gekochten Schinken, nicht mit den Händen anfassen.

1. Lesen Sie das Fallbeispiel. Nennen Sie mögliche Ursachen für die Lebensmittelvergiftung.
2. Erläutern Sie den Unterschied zwischen einer Lebensmittelvergiftung und einer Lebensmittelinfektion.

Um 8.00 Uhr bereitet eine Hauswirtschafterin eine Weinschaumsoße zu. Um 9.00 Uhr probiert sie die Weinschaumsoße mehrmals mit dem gleichen Löffel, da sie sich nicht entscheiden kann, ob sie süß genug ist. Danach bleibt die Soße bis zum Servieren am Mittag in der Küche stehen.

Campylobacteriose

Es gibt zwanzig verschiedene Campylobacterarten. 50 % aller Campylobacteriosefälle werden durch den Verzehr von Geflügelfleisch verursacht, da diese im Darm von Masthähnchen und Puten leben.

Infektionen mit Campylobacter unterliegen in Deutschland der Meldepflicht. Die Meldezahl von Erkrankungen liegt deutlich höher als die Zahl der Salmonelloseerkrankungen.

Explosionsartig verlaufende Ausbrüche der Erkrankung werden mit dem Verzehr von Rohmilch in Verbindung gebracht.

Vorkommen von Campylobacter:

- nicht ausreichend erhitztes Geflügelfleisch
- Rohmilch
- Rohfleischerzeugnisse, z. B. Mett oder Tatar
- infizierte Tiere

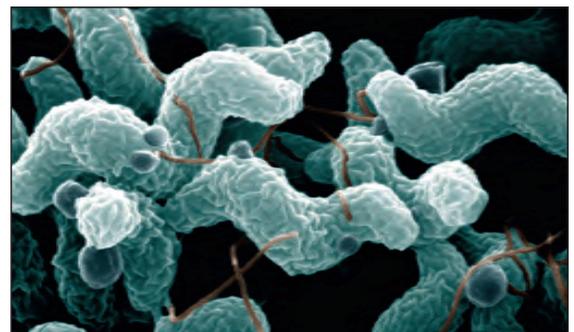
Wann sterben Campylobacter ab?

- ▶ Wenn Lebensmittel im Kern mindestens 2 Minuten auf 70 °C erhitzt werden.
- ▶ Durch Tiefgefrieren wird die Zahl der Bakterien zwar vermindert, sie werden aber nicht abgetötet.

Krankheitssymptome: Bei der Erkrankung kommt es ca. zwei Tage nach der Infektion zu Bauchschmerzen und anhaltenden Darmkrämpfen, Kopfschmerzen, Erbrechen und wässrigem, teilweise blutigem Stuhl sowie Fieber. Besonders gefährdet sind Kinder und Jugendliche, Schwangere und Personen mit einem geschwächten Immunsystem.

Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen

- ▶ Hände vor der Speisenzubereitung mit warmem Wasser und Seife waschen.
- ▶ Geräte und Hände nach jedem Kontakt mit rohem Geflügelfleisch, deren Verpackung oder Tauwasser gründlich reinigen.
- ▶ Beim Grillen getrennte Zangen für das rohe und das gegarte Fleisch verwenden.
- ▶ Geflügelfleisch gründlich durchgaren, bis es überall eine weißliche Farbe angenommen hat.
- ▶ Rohmilch vor dem Verzehr abkochen.
- ▶ Bei der Zubereitung von Speisen in der Mikrowelle auf eine gleichmäßige Erwärmung achten.



Campylobacter

Grundrezept: Hefeteig, salzig

500 g Mehl	in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken.	10570 kJ
40 g Hefe	in die Vertiefung bröckeln.	2525 kcal
1 TL Zucker	darüberstreuen.	65 g E
1/8 l lauwarme Milch	dazugeben. Milch mit Hefe, Zucker und etwas Mehl verrühren.	80 g F
80 g Margarine	in Flöckchen auf den Mehlrand geben.	375 g KH
1/2 TL Salz	auf den Rand streuen.	
1/8 l Milch	Teig verkneten. dazugeben. Durchkneten, bis sich der Teig von dem Schüsselrand löst. Der Teig soll weich und formbar sein, also evtl. mehr Milch oder Mehl dazugeben.	

Pizza (8 Stück)

		Stück
1 Rezept Hefeteig, salzig,	herstellen. auf dem Backblech ausrollen, gehen lassen. Teigmenge soll sich verdoppeln.	1820 kJ
Belag: 200 g Zwiebeln	schälen, in Scheiben schneiden, in Ringe zerteilen.	435 kcal
500 g Tomaten	waschen, putzen, in Scheiben schneiden.	16 g E
200 g Käse, z. B. Gouda,	raspeln.	17 g F
150 g Champignons	waschen, putzen, in Scheiben schneiden.	52 g KH
250 g passierten Tomaten	Teig mit bestreichen.	
Basilikum und Oregano	Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. darüberstreuen.	
	Backen: mittlere Schiene – 30 Minuten E-Herd: 200°C Gasherd: Regler 3	



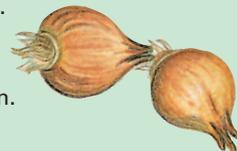
Pizza kann auch mit anderen Lebensmitteln belegt werden.

Pizza kann auch mit Quarkölteig hergestellt werden.

Hefeteig, salzig, kann auch für Brötchen oder Brot, evtl. mit Vollkornmehl, verwendet werden.

Zwiebelkuchen (8 Stück)

		Stück
1 Rezept Hefeteig, salzig,	herstellen. Auf dem Backblech ausrollen, gehen lassen. Teigmenge soll sich verdoppeln.	2240 kJ
Belag: 1 kg Zwiebeln	schälen, in Scheiben schneiden.	535 kcal
125 g durchwachsenen Speck	würfeln. Speckwürfel im Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben, 20 Minuten dünsten.	14 g E
1/4 l saure Sahne, 2 Eier	und verquirlen.	27 g F
1/2 TL Salz, etwas Pfeffer	Zwiebeln auf den Hefeteig geben. Eiermilch darübergießen.	57 g KH
	Backen: mittlere Schiene – 30 Minuten E-Herd: 200°C Gasherd: Regler 3	



5.1 Vollwertige Ernährung

Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE

1. Lebensmittelvielfalt genießen

Nutzen Sie die Lebensmittelvielfalt und essen Sie abwechslungsreich. Wählen Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel.



Kein Lebensmittel allein enthält alle Nährstoffe. Je abwechslungsreicher Sie essen, desto geringer ist das Risiko einer einseitigen Ernährung.

2. Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“

Genießen Sie mindestens 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst am Tag. Zur bunten Auswahl gehören auch Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen und Bohnen sowie (ungesalzene) Nüsse.



Gemüse und Obst versorgen Sie reichlich mit Nährstoffen, Ballaststoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen und tragen zur Sättigung bei. Gemüse und Obst zu essen, senkt das Risiko für Herz-Kreislauf- und andere Erkrankungen.

3. Vollkorn wählen

Bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis und Mehl ist die Vollkornvariante die beste Wahl für Ihre Gesundheit.



Lebensmittel aus Vollkorn sättigen länger und enthalten mehr Nährstoffe als Weißmehlprodukte. Ballaststoffe aus Vollkorn senken das Risiko für Diabetes mellitus Typ 2, Fettstoffwechselstörungen, Dickdarmkrebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen

Essen Sie Milch und Milchprodukte wie Joghurt und Käse täglich, Fisch ein- bis zweimal pro Woche. Wenn Sie Fleisch essen, dann nicht mehr als 300 bis 600 g pro Woche.



Milch und Milchprodukte liefern gut verfügbares Protein, Vitamin B₂ und Calcium. Seefisch versorgt Sie mit Jod und fetter Fisch mit wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Fleisch enthält gut verfügbares Eisen sowie Selen und Zink. Fleisch und insbesondere Wurst enthalten aber auch ungünstige Inhaltsstoffe.

5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen

Bevorzugen Sie pflanzliche Öle wie Rapsöl und daraus hergestellte Streichfette. Vermeiden Sie versteckte Fette. Fett steckt oft „unsichtbar“ in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst, Gebäck, Süßwaren, Fast Food und Fertigprodukten.



Pflanzliche Öle liefern, wie alle Fette, viele Kalorien. Sie liefern aber auch lebensnotwendige Fettsäuren und Vitamin E.

6. Zucker und Salz einsparen

Mit Zucker gesüßte Lebensmittel und Getränke sind nicht empfehlenswert. Vermeiden Sie diese möglichst und setzen Sie Zucker sparsam ein. Sparen Sie Salz und reduzieren Sie den Anteil salzreicher Lebensmittel. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen.



Zuckergesüßte Lebensmittel und Getränke sind meist nährstoffarm und enthalten unnötige Kalorien. Zudem erhöht Zucker das Kariesrisiko. Zu viel Salz im Essen kann den Blutdruck erhöhen. Mehr als 6 g am Tag sollten es nicht sein. Wenn Sie Salz verwenden, dann angereichert mit Jod und Fluorid.

7. Am besten Wasser trinken

Trinken Sie rund 1,5 Liter jeden Tag. Am besten Wasser oder andere kalorienfreie Getränke wie ungesüßten Tee. Zuckergesüßte und alkoholische Getränke sind nicht empfehlenswert.



Ihr Körper braucht Flüssigkeit in Form von Wasser. Zuckergesüßte Getränke liefern unnötige Kalorien und kaum wichtige Nährstoffe. Der Konsum kann die Entstehung von Übergewicht und Diabetes mellitus Typ 2 fördern. Alkoholische Getränke sind ebenfalls kalorienreich. Außerdem fördert Alkohol die Entstehung von Krebs und ist mit weiteren gesundheitlichen Risiken verbunden.

8. Schonend zubereiten

Garen Sie Lebensmittel so lange wie nötig und so kurz wie möglich, mit wenig Wasser und wenig Fett. Vermeiden Sie beim Braten, Grillen, Backen und Frittieren das Verbrennen von Lebensmitteln.



Eine schonende Zubereitung erhält den natürlichen Geschmack und schont die Nährstoffe. Verbrannte Stellen enthalten schädliche Stoffe.

9. Achtsam essen und genießen

Gönnen Sie sich eine Pause für Ihre Mahlzeiten und lassen Sie sich Zeit beim Essen.



Langsames, bewusstes Essen fördert den Genuss und das Sättigungsempfinden.

10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Vollwertige Ernährung und körperliche Aktivität gehören zusammen. Dabei ist nicht nur regelmäßiger Sport hilfreich, sondern auch ein aktiver Alltag, in dem Sie z. B. öfter zu Fuß gehen oder Fahrrad fahren.



Pro Tag 30 bis 60 Minuten moderate körperliche Aktivität fördern Ihre Gesundheit und helfen Ihnen dabei, Ihr Gewicht zu regulieren.



Hygiene-Trennwandwaschmaschine

Bei besonderen hygienischen Anforderungen, z. B. auf einer Pflegestation in einer Senioreneinrichtung, werden Trennwandwaschmaschinen eingesetzt. Diese Waschmaschine – auch Durchlademaschine genannt – ist von zwei getrennten Seiten zugänglich. In dem unreinen Bereich erfolgt das Beladen der Maschine und im reinen Bereich erfolgt das Entladen der Maschine. Unreiner und reiner Bereich sind durch eine Wand getrennt. Der Kontakt zwischen schmutziger und sauberer Wäsche wird so vermieden. Durch den Einsatz von Hygiene-(Trennwand-)waschmaschinen wird die Voraussetzung für eine optimale Hygiene geschaffen.

Eine Desinfektion von evtl. infizierter Wäsche kann durch Waschen bei 90°C mindestens 10 Minuten oder Waschen bei 85°C mindestens 20 Minuten erreicht werden. Bei Personen mit einem geschwächten Immunsystem muss evtl. noch ein Desinfektionsmittel zugesetzt werden.



Wäschesammelsystem

Sortieren der Schmutzwäsche nach den Waschprogrammen:

- ▶ **Kochwäsche, 95°C:** nur für stark verschmutzte weiße Wäsche aus Baumwolle oder Leinen oder kochfest gefärbte Wäsche, z.B. stark verschmutzte Küchentücher. Kochwäsche ist heute aufgrund der Waschmittelwirkung meist nicht mehr notwendig, nur z.B. bei Berufskleidung im Pflegebereich, um Keime abzutöten.
- ▶ **Normalprogramm, 60°C:** für verschmutzte Wäsche, die sonst bei 95°C gewaschen werden könnte. Außerdem hellfarbige Textilien, die nicht kochfest sind.
- ▶ **Normalprogramm, 30 bis 40°C:** für weiße und bunte Wäsche aus Baumwolle, Leinen usw., die aufgrund ihrer Einfärbung oder Ausrüstung keine höheren Temperaturen verträgt, z.B. Oberbekleidung und bunte Frotteewäsche.
- ▶ **Pflegeleichtprogramm, 30 bis 60°C:** für Wäscheteile aus synthetischen Fasern und aus pflegeleichtem Baumwollmischgewebe, z.B. Hemden und Blusen. Temperatur je nach Verschmutzungsgrad.
- ▶ **Feinwäsche, 30 bis 40°C:** für mechanisch besonders empfindliche Textilien, z.B. Vorhänge, Gardinen, Hemden und Blusen.
- ▶ **Wollprogramm, kalt oder 30°C:** für waschmaschinenfeste Wollartikel.

Diese Angaben sind nur allgemeine Richtwerte. So wie Kochwäsche heute meist überflüssig ist, kann auch sonst meist mit niedrigeren Temperaturen gewaschen werden. Die Waschprogramme und die Zusammensetzung der Waschmittel werden immer weiterentwickelt.

Vorbehandeln der Schmutzwäsche

Folgende Arbeiten werden durchgeführt:

- ▶ Taschen entleeren, evtl. umdrehen und ausbürsten,
- ▶ Ärmel, Hosenbeine usw. entrollen, gefaltete Textilien entfalten,
- ▶ Knöpfe bei Blusen usw. öffnen,
- ▶ nicht waschbare Knöpfe entfernen,
- ▶ Gürtel entfernen,
- ▶ Reißverschlüsse schließen,
- ▶ Bänder, z.B. Schürzenbänder, leicht miteinander verschlingen,
- ▶ empfindliche Textilien, z.B. Strumpfhosen, in Wäschesäckchen geben,
- ▶ stark verschmutzte Stellen evtl. mit Waschmittel einreiben,
- ▶ Bettbezüge, Kopfkissen, farbige Oberbekleidung und Cordhosen, Nickipullover usw. nach links wenden, die Farben und die Stoffstruktur bleiben so unter anderem besser erhalten, die rechte Seite wird geschont.
- ▶ Bei Bettbezügen jeden zweiten Knopf zuknöpfen. Kleine Wäschestücke können sich dann nicht in den Bezügen verfangen.

Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

Gästezimmer auf dem Bauernhof

Familie Meier hat beschlossen, Gästezimmer auf dem Bauernhof einzurichten. Familien mit Kindern sollen hier Urlaub machen.

Grundsätze für die Gestaltung von Schlaf- und Wohnzimmern sind zu ermitteln.

Grundrisszeichnungen sind anzufertigen.

Gestecke für andere Personen erstellen

Für besondere Anlässe sind Gestecke oder Sträuße für andere Personen anzufertigen.

In einem Rollenspiel sind alle wesentlichen Wünsche der Kunden zu erfragen.

Eine Liste der benötigten Materialien ist zu erstellen und im Rollenspiel zu erfragen.

Dekoration des Eingangsbereiches

Der Eingangsbereich der Berufsschule soll je nach Jahreszeit unterschiedlich gestaltet werden.

Ein Konzept für die Dekoration des Eingangsbereiches der Berufsschule in den verschiedenen Jahreszeiten soll entwickelt werden.

Kosten und Zeitbedarf sind zu kalkulieren.

Teeküche für das Haus „Sonnenschein“

Im Haus „Sonnenschein“ soll eine Teeküche für die Bewohner eingerichtet werden.

Wofür wird die Teeküche benötigt?

Welche Ausstattung muss sie enthalten?

Eine Teeküche für Senioren ist zu planen.



Blumenkübel auf einem Südbalkon

Auf dem Südbalkon sollen im Frühjahr Blumenkübel bepflanzt werden.

Heike Fix bekommt den Auftrag, eine Anleitung für die Bepflanzung und die spätere Pflege der Blumen zu entwickeln.

Auch für andere Jahreszeiten sind Bepflanzungsvorschläge zu erstellen.

Besucherraum für das Haus „Sonnenschein“

Der Besucherraum des Hauses „Sonnenschein“ soll neu eingerichtet werden.

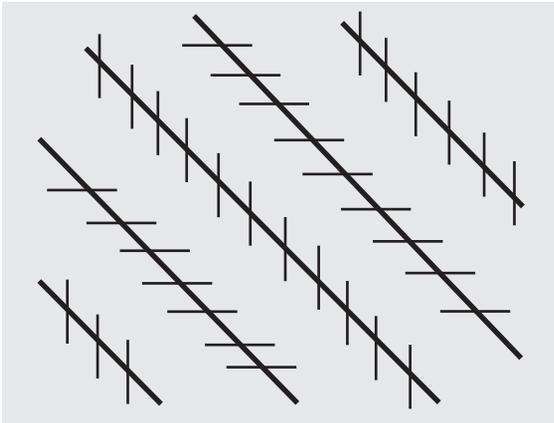
In dem Besucherraum stehen derzeit vier Sitzgruppen.

Eine Grundrisszeichnung für den Besucherraum ist zu erstellen und zu erläutern.

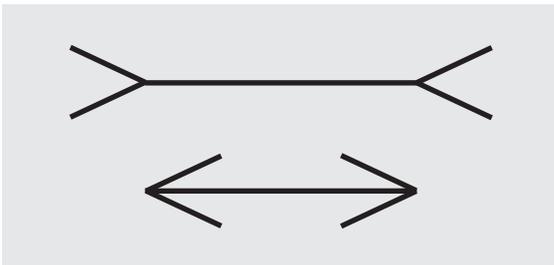




Wie alt ist die Frau?



Verlaufen die starken Linien parallel zueinander?
Mit halb zugekniffenen Augen ...



Welche Strecke ist länger?



Welches Quadrat in der Mitte ist größer?

10.2 Wahrnehmung und Beobachtung

Optische Täuschung

Sich selbst und seine Umwelt wahrnehmen können ist die Grundlage für Handlungs- und Denkprozesse, für zwischenmenschliche Kontakte und Verständigung. Wahrnehmen heißt Eindrücke in sich aufnehmen und als wahr erleben.

Wahrnehmung setzt sich zusammen aus Beobachten, Denken und Fühlen. Mithilfe unserer Sinnesorgane – Sehen, Hören, Tasten, Schmecken, Lage- und Bewegungssinn – erfasst unser Nervensystem Reize der Umwelt und des Körpers, die im Gehirn verarbeitet und geordnet werden. Die Sinnggebung ist abhängig von Erlebtem und eigenen Gefühlen, Erfahrungen mit der Umwelt und mit anderen Menschen.

Die Wahrnehmung wird beeinflusst durch:

- die Auffälligkeit des Wahrgenommenen
- die Häufigkeit des Wahrgenommenen
- die persönlichen Interessen
- die Stimmungslage
- die Einstellungen und Erwartungen

Zwei Personen, die dasselbe sehen, nehmen nicht immer dasselbe wahr. Dies ist stark persönlich gefärbt.

Jeder Mensch nimmt nur ganz bestimmte Ausschnitte seiner Umwelt mit seinen Sinnen wahr.

Beobachten

Beim Beobachten muss einem bewusst sein, dass es Wahrnehmungstäuschungen gibt und dass wir nicht mit allen Sinnen gleich gut wahrnehmen.

Jede Person bevorzugt eine bestimmte Wahrnehmungsart. Beispiel: Beim Wort „Meer“ sieht eine Person das Meer vor sich. Eine andere hört die Wellen. Eine dritte riecht das Salz des Meeres. Eine vierte spürt die Kälte oder Wärme des Wassers.

Beim Beobachten – Wahrnehmen – von Sachverhalten und Personen muss man sich im Klaren sein,

- dass immer nur ein Teil von dem beobachtet wird, was tatsächlich passiert.
- dass das Beobachtete in bereits Bekanntes eingeordnet wird.

1. Betrachten Sie die Abbildungen. Versuchen Sie die Fragen zu beantworten. Begründen Sie Ihre Aussagen: Die Strecke erscheint länger, weil

2. Schließen Sie die Augen. Beschreiben Sie eine Mitschülerin, die Sie a) gut kennen, b) weniger gut kennen. Nennen Sie Gründe für die unterschiedlichen Beschreibungen.

11.1 Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen

Im Rahmenlehrplan heißt es: „Ausgehend von den Bedürfnissen der jeweiligen Personen motivieren (Sie) diese möglichst zur Eigenaktivität. Bei der Erfüllung der Betreuungsaufgaben stellen (Sie) sich auf die gegebene Situation ein, akzeptieren die Eigenheiten der einzelnen Personen und berücksichtigen deren Gesundheitszustand.“

Was sind hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen?

Die Hauswirtschafterin bzw. der Hauswirtschafter hat die Aufgabe, Personen zu versorgen und zu betreuen.

In den ersten beiden Ausbildungsjahren erfolgt die Ausbildung im Bereich Versorgung. Die Hauswirtschafterin bzw. der Hauswirtschafter lernt, Produkte für bestimmte Personengruppen, z.B. Speisen und Getränke, herzustellen und zu lagern bzw. Dienstleistungen für bestimmte Personengruppen durchzuführen, z.B. Reinigung von Textilien oder Räumen.

Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen sind:

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigung und Pflege von Räumen
- Gestalten des Wohnumfeldes
- Reinigung und Pflege von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft



Hauswirtschaftliche Versorgungsleistung

Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

Im dritten Ausbildungsjahr erfolgt nun die Ausbildung im Bereich Betreuung. Betreuungsleistungen werden im Gegensatz zu den Versorgungsleistungen zusammen mit den Bewohnern, Gästen usw. durchgeführt.



Hauswirtschaftliche Betreuungsleistung

Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen sind:

Motivation und Beschäftigung

► Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter motivieren Bewohnerinnen und Bewohner, z.B. Senioren, Gästegruppen, Kinder, und beziehen diese in hauswirtschaftliche Tätigkeiten ein, z.B.

- Kochen und Backen,
- Tischdecken,
- Blumenpflege.

► Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter betreuen Bewohnerinnen und Bewohner bei sozialen Aktivitäten und in der Freizeit, z.B.

- altersgemäße Spiele,
- Vorlesen oder Spaziergehen,
- Gestaltung von Feiern, Festen,
- aktive Freizeitgestaltung, Sport, kulturelle Veranstaltungen.

Hilfe bei Alltagsverrichtungen

► Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter unterstützen Bewohnerinnen und Bewohner, z.B. Senioren, Säuglinge oder Kinder, bei Alltagsverrichtungen, z.B.

- Anziehen, Ausziehen,
- Körperpflege,
- Einnahme von Speisen und Getränken,
- Einkauf,
- Arztbesuch, Behörden.

Häusliche Krankenpflege – privater Bereich

► Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter führen grundlegende Tätigkeiten der häuslichen Krankenpflege durch, z.B.

- Betten des Kranken,
- Wechseln der Bettwäsche,
- Unterstützen beim Aufstehen und Gehen,
- Unterstützen bei der Körperpflege,
- Unterstützen bei der Nahrungsaufnahme.

1. Erstellen Sie eine Liste. Welche konkreten

- a) Versorgungsleistungen,
- b) Betreuungsleistungen

erbringt Ihr Betrieb?

2. Erstellen Sie in Gruppen Powerpoint-Präsentationen zum Thema „Diese Versorgungs- und Betreuungsleistungen werden erbracht“ für unterschiedliche hauswirtschaftliche Betriebe – je nach Ihrem Arbeitseinsatz:

- a) Tagungsstätte
- b) Jugendherberge
- c) Kindergarten
- d) landwirtschaftlicher Betrieb
- e) Privathaushalt
- f) usw.

3. Erläutern Sie den Unterschied zwischen Versorgungs- und Betreuungsleistungen der Hauswirtschaft.

Kassenbuch

Alle Einnahmen, die aus der Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen erzielt werden, müssen genau verbucht werden. Unten ist eine Einnahmeseite aus einem Kassenbuch für den Zeitraum vom 11. bis 18. November abgebildet.

Aufbau des abgebildeten Kassenbuchs

1. **Spalte:** Hier wird die jeweilige Beleg-Nummer eingetragen.
2. **Spalte:** Es wird das jeweilige Datum eingetragen.
3. **Spalte:** Der jeweilige Vorgang wird eingetragen, d.h. Bezeichnung des Produkts oder der Dienstleistung.
4. **Spalte:** Die Bruttoeinnahmebeträge werden hier eingetragen.
5. **Spalte:** Der jeweilige Mehrwertsteuersatz für das Produkt oder die Dienstleistung wird eingetragen, vgl. S. 524.
6. **Spalte:** Die in den Bruttoeinnahmebeträgen enthaltene Mehrwertsteuer wird hier erfasst.
7. **Spalte:** Die Nettoeinnahmebeträge werden hier eingetragen.
8. **Spalte:** Der jeweilige Kassenbestand, der durch Addition der Bruttoeinnahmebeträge ermittelt wird, wird hier eingetragen.

Allgemein gilt:

Die Einnahmen werden jeweils am gleichen Tag eingetragen.

Die Rechnungen bzw. Quittungen werden ebenfalls aufgehoben und abgeheftet.

Für jede Seite des Kassenbuchs werden jeweils die eingenommenen Bruttobeträge, Mehrwertsteuer und Nettobeträge ermittelt.

Die Kassenbuchführung kann auch mit entsprechenden Computerprogrammen durchgeführt werden.

Netto-Tageseinnahmen – Haus „Sonnenschein“ am 18. November

Hauservice	325,00 €
Partyservice	165,00 €
Geschirrlieferung	30,00 €
Kaltes Büfett mit Service	400,00 €
Minibar	75,00 €

1. Übertragen Sie die Tages-Nettoeinnahmen des Hauses „Sonnenschein“ in ein Kassenbuch. Ermitteln und ergänzen Sie jeweils die Mehrwertsteuerbeträge für die Nettoeinnahmen und die Bruttoeinnahmen.
2. Wie hoch ist die erhaltene Mehrwertsteuer des Hauses „Sonnenschein“ am 18.11.?
3. Wie hoch sind die Brutto-Tageseinnahmen des Hauses „Sonnenschein“ am 18.11.?
4. Erkunden Sie Computerprogramme zur Kassenbuchführung.



Kassenbuch		vom 11.11.19	bis 18.11.19					Seite 10
Beleg Nr.	Datum	Vorgang	Einnahmen				Kassenbestand	
			brutto	%	MwSt.	netto		
101	11.11.	Partyservice	139,10 €	7	9,10 €	130,00 €	139,10 €	
102	11.11.	Hauservice	286,20 €	19	45,70 €	240,50 €	425,30 €	
103								
		Summe	425,30 €		54,80 €	370,50 €		