

Wendepunkt. Sozialtherapie

Konzeption der Hauswirtschaftsbereichs

Die hauswirtschaftliche Konzeption von Wendepunkt. Sozialtherapie sieht vor, dass alle Bewohner des Hauses in alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche eingesetzt werden.

Sehr wichtig dabei ist, dass ihre Grundarbeitsfähigkeiten entwickelt oder weiter entwickelt werden. Bei vielen Bewohnern fehlt jegliche Einsicht in die Notwendigkeit hauswirtschaftlicher Kenntnisse und hauswirtschaftlicher Arbeit. Diese gilt es zu wecken, bzw. zu fördern und damit einen strukturierten Tagesablauf u.a. durch die hauswirtschaftliche Arbeit her zu stellen.

1. Die hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche

Es gibt in der Hauswirtschaft insgesamt drei Arbeitsbereiche:

- Küchendienst
- Reinigungsbereich
- Wäschedienst

Der Küchendienst umfasst die Planung, den Einkauf und die Zubereitung des Frühstücks, des Mittag- und Abendessens mit anschließendem Abräumen und Säubern des Arbeitsbereichs. Dabei werden elementare Hygienekenntnisse vermittelt. Ein besonderes Augenmerk wird insbesondere bei der Essenszubereitung auf sauberes Arbeiten und ästhetisches Servieren der Gerichte gelegt. Selbstverständlich lernen die Bewohner dabei auch, Müll zu trennen und sinnvoll mit Energie und Wasser umzugehen.



Im Reinigungsbereich sollen Grundkenntnisse von Hygiene erworben werden, ein ökologisch bewusstes Umgehen mit Putzmitteln und das Erlernen von effektiven Putztechniken.

Der Wäschedienst hat die Aufgabe, sachgemäß die abgegebene Wäsche zu waschen, zu trocknen und zu bügeln. Er muss mit den Geräten gut vertraut sein, umweltfreundliche Waschzusätze verwenden und rohstoffsparend arbeiten.

2. Hauswirtschaft unter intensiver Anleitung

Die Themen der hauswirtschaftlichen Anleitung umfassen **einen theoretischen Teil** und einen **praktischen Teil**.

2.1 Theoriebereich

- Umgang mit hauswirtschaftlichen Geräten
- Kenntnis von Hygiene-Bestimmungen
- Richtige Arbeitskleidung
- Sauberer Arbeitsplatz
- Geeignete Arbeitsmittel
- Sparsamer Umgang mit Energie und Wasser
- Mülltrennung
- Gesunde und abwechslungsreiche Ernährung
- Ökonomische Haushaltsführung

2.2 Praxisbereich

- Eigenständige, sorgfältige, anleitungensprechende Bedienung von Haushaltsgeräten wie Elektroherd, Schwenkpfanne, Haushaltsmixer, Spülmaschine, Kaffeemaschine, Bügeleisen, Waschmaschine, Wäschetrockner usw.
- Kochen einfacher Gerichte nach Rezept
- Wäsche waschen, bügeln, trocknen, ausbessern
- Speiseplan-Erstellung



3. Methoden

- Vermittlung in Kleingruppen
- Lesen von Bedienungsanleitungen
- Hygienebelehrung
- Kochen nach Kochbuch
- Fragebögen
- Besuch externer Kurse zu hauswirtschaftlichen Themen
- Anschauen von Lehrmaterial per Video/DVD

Der Schwerpunkt der Wissensvermittlung besteht in der Umsetzbarkeit des Erlernenen.

4. Ziele

Das Ziel der hauswirtschaftlichen Anleitung und der Arbeit im hauswirtschaftlichen Bereich besteht darin, dass die Bewohner in die Lage versetzt werden, sich eigenständig zu versorgen und die einfachsten, aber wesentlichen Kenntnisse in der Haushaltsführung beherrschen.

5. Zielkontrolle

Die hauswirtschaftliche Arbeit der Bewohner wird regelmäßig einer Selbst- und Fremdbewertung unterzogen:

Die Hauswirtschafterin vergleicht dabei die per Fragebogen erhobene Einschätzung der Klienten mit deren eigener Einschätzung ihrer Grundarbeitsfähigkeiten. Dadurch erfolgt eine regelmäßige Rückmeldung der erreichten Lernfortschritte. Am Ende der hauswirtschaftlichen Anleitung steht ein Nachweis des erlernten Könnens. Bei einer erfolgreichen Mitarbeit wird der Bewohner zu einer abschließenden internen Prüfung zugelassen und bekommt einen schriftlichen Nachweis seiner Leistungen in Form einer Urkunde.