

# 365/2022: Professionelle Hauswirtschaft: Ein Markenzeichen für ambulante Pflegedienste - Schwerpunkt Speisenzubereitung/-service und Verpflegung



## Zielgruppe

Mitarbeitende in der Hauswirtschaft  
in ambulanten Pflegeeinrichtungen  
und Servicediensten

## ReferentInnen

Tessa Rehberg Dipl. oec. troph.,  
MPH

## Termine

29.09.2022

## Leitung / Organisation

Ulrike Kaiser / Karin Friedrich

## Kursgebühren

150 €

## Uhrzeit

09:00-16:15 Uhr

## Anmeldung

Nutzen Sie unser Angebot unter  
[www.diakademie.de](http://www.diakademie.de)

## Kursgebühren für Mitglieder

120 €

## Ort

Diakonische Akademie für  
Fort- und Weiterbildung e.V.  
Bahnhofstr. 9  
01468 Moritzburg

## Informationen

Tel.: 035207 - 843 50

## Bemerkungen zu den Kosten

## Beschreibung

Wenn Pflegebedürftige nicht mehr in der Lage sind ihren Haushalt eigenständig zu führen, können sie die Angebote zur hauswirtschaftlichen Versorgung im Rahmen der häuslichen Pflege nach SGB XI nutzen. Dazu gehören Einkaufen, Kochen, Spülen, Reinigen der Wohnung, Heizen, das Wechseln und Waschen der Kleidung und die Begleitung zum Arzt oder zu Behörden. Ebenso ist es möglich, Entlastungsleistungen abzurufen. Neben den fachlichen Anforderungen werden auch soziale Kompetenzen von den Mitarbeitenden in diesem Bereich erwartet. Diese Dienstleistungen in der privaten Häuslichkeit zu erbringen bedeutet, sich auf den Betroffenen einzustellen, seine Individualität zu achten und Gewohnheiten und Rituale, die im Alltag wichtig sind, zu berücksichtigen.

Schwerpunkt dieser Fortbildung ist das Thema Ernährung und Verpflegung in der hauswirtschaftlichen Versorgung.

## Lernergebnisse:

Die Teilnehmenden sind in der Lage, die Beschaffung von Speisen und die Arbeitsabläufe hinsichtlich der Speisenzubereitung zu planen und zu gestalten sowie fachliche und hygienische Standards zu berücksichtigen. Sie kennen die Grundlagen eines professionellen Dienstleistungsverständnisses. Sie pflegen einen wertschätzenden Umgang mit den Betroffenen und deren Angehörigen.

## Schwerpunkte

- Prinzipien der Dienstleistungsgestaltung und -erbringung
- Absprachen mit Pflegebedürftigen bzw. deren Angehörigen
- Einkauf von Lebensmitteln und Verbrauchsgütern unter Berücksichtigung des Bedarfs und der Wünsche
- Kostenkalkulation und Finanzbudget
- Vorbereitung und Zubereitung von Mahlzeiten für den Alltag, Nachbereitung
- Einnehmen der Mahlzeiten, Ess- und Tischkultur
- hygienische Aspekte, Sicherheit am Arbeitsplatz und rechtliche Grundlagen

## Zugangsvoraussetzungen

## Bemerkungen