

Durch Praktika zukünftige Mitarbeitende gewinnen



**Koordinierungs- und Vernetzungsstelle
Hauswirtschaft Baden-Württemberg**

Oktober 2023

Durch Praktika zukünftige Mitarbeitende gewinnen

Konzept für einen Musterpraktikumstag in der Hauswirtschaft

Praktikumstage im Bereich der Hauswirtschaft bieten die Möglichkeit das Berufsfeld mit Spaß und ohne Verpflichtung kennen zu lernen, z. B.

- im Rahmen der Praktikumswochen Baden-Württemberg (<https://praktikumswoche.de/regionen/baden-wuerttemberg>)
- beim jährlichen Boys-Day (www.boys-day.de)
- an Tagen der offenen Tür
- beim Welttag der Hauswirtschaft am 21. März

Die unten beschriebenen Stationen können auch bei Ausbildungsmessen/Jobmessen etc. eingesetzt werden.

Zielgruppen

In erster Linie wendet sich das Praktikum an Schülerinnen und Schüler (SuS) aller weiterführenden Schularten im Rahmen der Berufsorientierung.

Die beschriebenen Stationen können aber genauso gut eingesetzt werden bei Fachfremden oder Quereinsteiger/innen, die für den Bereich der Hauswirtschaft über z. B. Jobmessen oder Tage der offenen Tür gewonnen werden sollen.

Ziel

Aufbau eines ersten Kontakts zwischen dem hauswirtschaftlichen Betrieb und den SuS. Die SuS erhalten einen direkten Einblick in das Berufsfeld der Hauswirtschaft und den hauswirtschaftlichen Betrieb. Der Praktikumstag soll zu einem längeren Praktikum im Betrieb animieren oder direkt in eine Bewerbung um einen Ausbildungsplatz in der Hauswirtschaft münden.

Der Praktikumstag soll vor allem die Vielfalt, die kreativen Möglichkeiten und den Spaß an der hauswirtschaftlichen Arbeit vermitteln.

Durchführung

Um potenzielle Auszubildende zu gewinnen, braucht es eine gute Planung. Daher finden Sie im Folgenden ein **Drehbuch mit Regieanleitungen**. Das Drehbuch ist so aufgebaut, dass verschiedene Einsatzbereiche der Hauswirtschaft vorgestellt werden können. Die Einsatzbereiche sollten Einblicke in typische Arbeitsabläufe und Tätigkeiten geben und können je nach Einrichtung variieren. Bieten Sie den Praktikant/innen unbedingt eine Möglichkeit mitzuarbeiten, um die verschiedenen Einsatzbereiche aktiv und erlebnisorientiert zu erfahren. Der zeitliche Ablauf kann variiert werden. Zu jedem Einsatzbereich stellen wir eine Aktion zum Mitmachen vor.

Drehbuch: Hineinschnuppern in die Hauswirtschaft

Ablauf			
zeitl. Planung [Min]	Inhalt	Wer	Methode und Materialien
15	Begrüßung (Schön, dass du/ihr/Sie hier seid...) und Vorstellung 1. Vorstellung Betrieb 2. Vorstellung der Praktikant/innen	Verantwortliche Person aus Betrieb (z. B. hauswirtschaftliche Leitung) und Praktikant/innen	Vorstellung Betrieb: erlebnisorientiert gestalten, z. B. mit Hilfe von Storytelling ¹ Vorstellung der Personen: hauswirtschaftliche Leitung, Praktikant/innen Bildkarten: Eine angemessen große Anzahl von hauswirtschaftlichen Bildern auf dem Boden verteilen. Jeder soll sich nun eine oder zwei Karten aussuchen und in der Runde dann begründen, warum er diese ausgewählt hat. Folgende Bilder können z. B. genutzt werden: <ul style="list-style-type: none"> • Collage "Hauswirtschaft ist bunt & vielfältig" • Collage „Hauswirtschaft ist digital & nachhaltig“ Download unter www.hauswirtschaft-bw.de oder freizugängliche Bilder von Pixabay https://pixabay.com/de/
30	Hineinschnuppern in die Hauswirtschaft zum Kennenlernen der verschiedenen Einsatzbereiche	Verantwortliche Person aus Betrieb (Hauswirtschafter/in, Hauswirtschaftliche Leitung) + ggf. Auszubildende/r in der Hauswirtschaft und Praktikant/innen	5 Riechdosen mit charakteristischen Gerüchen aus der Hauswirtschaft: <ol style="list-style-type: none"> 1. Bereich Wäschepflege: Waschmittel 2. Bereich Verpflegung / Essen und Trinken: Zimt 3. Bereich Reinigung und Hygiene: Desinfektionsmittel 4. Bereich: Wohnumfeld gestalten: getrockneter Lavendel 5. Bereich Betreuung: Duft von Gebäck/Kuchen oder Natur, z. B. Tannen

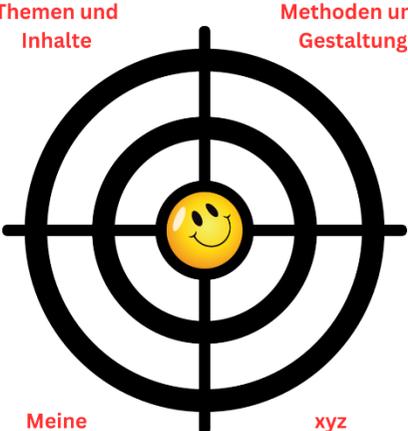
¹ Technikum Wien Academy. Was ist Storytelling?. <https://academy.technikum-wien.at/ratgeber/was-ist-storytelling/#:-:text=Storytelling%20ist%20eine%20individuelle%20Erz%C3%A4hlmethode,der%20Empf%C3%A4ngerin%2Fdes%20Empf%C3%A4ngers%20gespeichert.>
(Abgerufen am 29.09.2023)

			<p>Einsatzbereiche anhand der Gerüche erklären. Hinweis: Gerüche umfassen nicht alle Tätigkeiten, daher den Einsatzbereich umfassend in den nachfolgenden Stationen erläutern.</p> <p>Riechdosen können aus alten Filmdosen oder auch kleinen, leeren Glasbehältern (Upcycling) hergestellt werden. Bei Glas darauf achten, dass der Inhalt nicht gesehen wird. Bei Bedarf können Filmdosen auch käuflich erworben werden, z. B. hier: [Paket] 100 Filmdosen mit Deckel Montessori Lernwelten - Der Shop für Montessori Material (montessori-material.de)</p>
60	Station 1: Bereich Wäschepflege	<p>Verantwortliche Person aus Betrieb und Praktikant/innen</p> <p>+ ggf. Auszubildende/r in der Hauswirtschaft</p>	<p>Idee 1: Wäschekreislauf kennenlernen: Hinweis: Vermitteln, dass Wäsche nicht nur gewaschen wird und dass Wäsche nicht nur schmutzig ist.</p> <p>Vorbereitung: eine Waschmaschine läuft und ist fast fertig. Mit den Praktikant/innen die zweite Maschine anstellen (Dosierung zeigen) und die gewaschene Wäsche in den Trockner. Ggf. Trockner ausräumen lassen. Wäsche dann zusammenlegen lassen und einräumen. Hinweis auf Bewohnerwäsche, z. B. wird 2x pro Woche geliefert und dann je nach Klienten auf den Wohngruppen einsortiert. Gemeinsam mit den Praktikant/innen je nach Praktikumstag die Bewohnerwäsche einsortieren. Aufzeigen wie wichtig es ist, dass jede/r Klient/in seine eigene Wäsche (jede einzelne Socke, jeden Pullover) wieder bekommt (Wertschätzung!).</p> <p>Idee 2: Wäschepflege mit Pflegekennzeichnung Pflugesymbole anhand von verschiedenen Wäschestücken besprechen. Wäsche auswählen, die vor allem in der Einrichtung anfällt. Gemeinsam eine Anleitung mit passender Programmauswahl für das Waschen mit der Waschmaschine erstellen.</p> <p>Alternative Idee: Online-Spiel „Nachhaltig zu Hause leben“ https://nachhaltig-leben.bayern/game/i/bed</p>

<p>60</p>	<p>Station 2: Bereich Verpflegung / Essen und Trinken in Bewohnerküchen</p> <p>+ ggf. Besichtigung Zentralküche (dann mehr Zeit einplanen)</p>	<p>Verantwortliche Person aus Betrieb, Auszubildende/r in der Hauswirtschaft, Praktikant/innen</p>	<p>Idee 1: Müsliriegel zubereiten und verpacken Rezeptideen im Anhang 1: Müsliriegel-Rezepte oder auch z. B. hier: https://byanjushka.com/muesliriegel-selber-machen-grundrezept-8023/#wprm-recipe-container-8042</p> <p>Rezept mit Videoanleitung z. B. https://www.tk.de/techniker/magazin/rezepte/fruestuecksrezepte/selbstgebackene-muesliriegel-2020878</p> <p>Verpackungsidee z. B. Butterbrotpapier, Backpapier + Jutekordel, Schnur o. ä.</p>  <p>(Foto: eigene Darstellung)</p> <p>Idee 2: Marmelade einkochen und verpacken Saisonales und regionales Obst verwenden, im Herbst z. B. Zwetschgen, Äpfel, Birnen; im Frühsommer, z. B. Beeren Mögliche Rezepte finden Sie hier: https://eatsmarter.de/rezepte/kochen/einkochen/marmelade</p> <p>Verpackungsidee z. B. Anhänger, Stoffhaube, Stoffbänder</p>
-----------	--	--	---

			 <p>(Foto Pixabay: silviarita)</p> <p>Idee 3: Smoothies zubereiten und vermarkten Saisonales und regionales Obst verwenden, im Herbst z. B, Zwetschgen, Äpfel, Birnen; im Frühsommer, z. B. Beeren Beispielrezepte im Anhang 2: Smoothie-Rezepte</p>  <p>(Fotos: eigene Darstellung)</p> <p>Hinweis: Bezug zum Lernfeld „Produkte und Dienstleistungen vermarkten“ herstellen.</p>
60	Gemeinsame Mittagspause und Austausch	Verantwortliche Person aus Betrieb, Praktikant/innen, Auszubildende, Fachkräfte aus der Hauswirtschaft	Austausch zur Vielseitigkeit der Hauswirtschaft. Erste Reflexion mit den Praktikant/innen.
60	Station 3: Bereich Reinigung und Hygiene	Verantwortliche Person aus Betrieb, Auszubildende/r in der	Idee 1: Vier-Farben-System der Reinigung z. B. mit YouTube-Film erarbeiten. https://www.youtube.com/watch?v=Jgat173wwdw

		Hauswirtschaft, Praktikant/innen	<p>Idee 2: Handhygiene Idee aus Konzept Berufsorientierungs-Rallye Hauswirtschaft (oikos-Projekt) entnommen.</p> <p>Wie sauber sind meine Hände unter der Schwarzlichtlampe? Benötigte Materialien: Dunkelkiste, Schwarzlichtlampe, Desinfektionsmittel Durchführung: <ol style="list-style-type: none"> 1. Hände desinfizieren 2. Hände in die Dunkelkiste mit der UV-Lampe halten. Was ist sichtbar? <p>Auf der Skizze markieren lassen, wo es an der Hand noch dunkle, nicht leuchtende Stellen gibt.</p> <p>Welche Bedeutung haben die dunklen Stellen?</p> <p>Hinweis zum Material: UV-Lampen können günstig über das Internet bezogen werden. Fluoreszierendes Händedesinfektionsmittel können Sie beim Reinigungsmittel-Fachhändler oder im Internet beziehen.</p>  <p>(Foto Pixabay: OpenClipart-Vectors)</p> </p>
60	Station 4: Wohnumfeld gestalten - Tischdeko herstellen	Verantwortliche Person aus Betrieb, Auszubildende/r in der Hauswirtschaft, Praktikant/innen	<p>Idee 1: Kleine Blumensträuße binden Zahlreiche Ideen auf Pinterest https://www.pinterest.de/</p> <p>Idee 2: Mit Naturmaterialien dekorieren Zahlreiche Ideen auf Pinterest https://www.pinterest.de/</p> <p>Idee 3: Blumendekoration Blume eintopfen und Manschette drum herum: Einstecker mit „Hauswirtschaft macht's möglich“ kreieren und in Blume einstecken.</p> <p>Hier kann der Bezug zum Lernfeld „Personen und Gruppen unterstützen und betreuen“ aufgegriffen werden, z. B. bei einem gemeinsamen Spaziergang in der</p>

			Natur und dem Sammeln von Naturmaterialien und Gestaltung der Tischdekoration.
60	Station 5: Betreuung	Verantwortliche Person aus Betrieb, Auszubildende/r in der Hauswirtschaft, Praktikant/innen	<p>Idee 1: Biografiearbeit Bedeutung der Biografiearbeit in der hauswirtschaftlichen Betreuung² z. B. gemeinsam mit Praktikant/innen die Biografie reflektieren.</p> <p>Idee 2: Blumensamenpapier herstellen Anleitung z. B. hier https://www.eeb-niedersachsen.de/Content/Anleitung_Blumensamenpapier.pdf Blumensamenpapier kann gemeinsam mit den Klienten hergestellt werden und im Frühjahr im Blumenbeet eingepflanzt werden.</p>
30	Abschluss Reflexion, längeres Praktikum anbieten, Verabschiedung	Verantwortliche Person aus Betrieb, Praktikant/innen	<p>Feedbackgespräch mit der Evaluations-Zielscheibe³. Beispiel: Wie war mein Tag in der Hauswirtschaft?</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>(Eigene Darstellung)</p> <p>Praktikumsbescheinigung ausgeben Ggf. die Option auf ein längeres Praktikum aufzeigen.</p>

² Zum Nachlesen: Biografiearbeit in der bewohnerorientierten Hauswirtschaft: https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HW_Biografie_Fragebogen.pdf

³ Zum Nachlesen: Feedback mit der Evaluations-Zielscheibe: <https://edkimo.com/de/feedback-instrumente-papier-tafel/>

Anhang 1: Müsliriegel-Rezepte

Rezepte

Müsliriegel selber machen



Rezepte

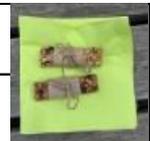
Aprikosen-Riegel

Zutaten für 16 Riegel

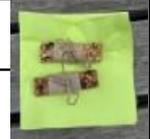
- 150 g Cashewnüsse
- 150 g Mandeln
- 60 g Kürbiskerne
- 30 g Leinsamen
- 175 g getrocknete Aprikosen
- 30 g getrocknete Gojibeeren
- 1 reife Banane
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 100 g Kokosöl
- 150 g feine Haferflocken
- 120 g Agavendicksaft

Zubereitung

1. Cashews und Mandeln im Mixer zerkleinern und in eine Schüssel geben.
2. Kürbiskerne, Leinsamen und Aprikosen im Mixer zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben.
3. Gojibeeren, Banane, Zitronensaft, Salz und das zerlassene Kokosöl in den Mixer geben und pürieren.
4. Alle Zutaten in der Schüssel mischen und die Haferflocken und den Agavendicksaft zugeben und verrühren.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse drauf mit einem angefeuchteten Esslöffel ca. 2 cm dick verstreichen. Etwas Druck ausüben.
6. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15-20 Min backen.
7. Etwas abkühlen lassen und in Riegel schneiden.



Rezepte



Karamell-Erdnuss- Riegel

Zutaten für 6 Riegel

110 g Zucker

120 g ganze Erdnüsse

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Ca. 30 g des Zuckers in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen.
3. Den restlichen Zucker portionsweise dazugeben und schmelzen, bis der ganze Zucker karamellisiert ist.
4. Die Erdnüsse vorsichtig unterheben.
5. Die Masse auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen.
6. 15 Min. abkühlen lassen und dann in Riegel schneiden.

Rezepte



Karamell-Nuss-Riegel

Zutaten für 6 Riegel

110 g Zucker

40 g ganze Paranüsse

40 g Haselnüsse

40 g Cashewkerne

½ TL gemahlene Vanille

½ TL entöltes Kakaopulver

1 Prise Salz

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Ca. 30 g des Zuckers in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen.
3. Den restlichen Zucker portionsweise dazugeben und schmelzen, bis der ganze Zucker karamellisiert ist.
4. Nüsse, Vanille, Kakao und Salz unterheben.
5. Die Masse auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen.
6. 15 Min. abkühlen lassen und dann in Riegel schneiden.

Anhang 2: Smoothie-Rezepte

Rezepte

Smoothies selber machen



Rezepte

Beach Day

Zutaten für 4 Smoothies

80 g Babyspinat

320 g Ananas

1 Banane

350 ml Orangensaft

80 g Agavendicksaft

Zubereitung

Den Babyspinat waschen. Die Ananas schälen, den harten Kern entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. 320 g abwiegen.

Die Banane schälen. Alle Zutaten im Mixer fein cremig pürieren. Bei Bedarf Flüssigkeit hinzufügen.



Rezepte

Heidelbeer-Bananen-Smoothie

Zutaten für 4 Smoothies

600 g Heidelbeeren

2 Bananen

300 ml Traubensaft



Zubereitung

Die Heidelbeeren waschen und gegebenenfalls putzen. Banane schälen und in grobe Stücke brechen. Heidelbeeren und Banane in den Mixer geben und fein pürieren. Traubensaft nach und nach zufügen und untermixen bis der Smoothie eine sämige Konsistenz hat. Bei Bedarf Flüssigkeit zugeben.

Rezepte

Kiwi-Bananen-Smoothie

Zutaten für 4 Smoothies

2 reife Kiwis

5 reife Bananen

400 ml Orangensaft



Zubereitung

Die Kiwis und Bananen schälen. Kiwis und Bananen in Stücke schneiden und in den Mixer geben. Orangensaft zugeben und alles fein pürieren. Bei Bedarf Flüssigkeit zugeben.

Rezepte

Möhrengrün-Smoothie mit Mango und Banane

Zutaten für 4 Smoothies

Grün von 2 Möhren

50 g junger Spinat

1 Mango

1 Banane

1 TL Sonnenblumenöl

200 ml Wasser

200 ml Orangensaft



Zubereitung

Das Möhrengrün und den Spinat waschen, trocken schütteln und grob hacken. Das Fruchtfleisch aus der Mango auslösen und grob würfeln, Banane schälen und in Stücke brechen. Möhrengrün und Spinat mit Wasser in den Mixer geben und fein pürieren. Obst zufügen und pürieren, bis alles eine cremige Konsistenz hat. Öl und Orangensaft zufügen und noch einmal kurz durchmischen. Bei Bedarf Flüssigkeit zu geben.

Rezepte

Erfrischende Sommerbrise

Zutaten für 4 Smoothies

60 g Babyspinat

220 g Salatgurke

2 Kiwis

2 Äpfel

70 g Agavendicksaft

200 ml Orangensaft



Zubereitung

Den Babyspinat und die Gurke waschen, die Gurke grob zerkleinern. Die Kiwis schälen und grob zerkleinern. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Alle Zutaten im Mixer fein cremig pürieren. Bei Bedarf Flüssigkeit zugeben.

Impressum

Herausgeber

Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft Baden-Württemberg
Heilbronner Str. 180
70191 Stuttgart
Tel.: 0711 1656-480

Hauswirtschaft@diakonie-wuerttemberg.de

www.hauswirtschaft-bw.de

Autorin

Dr. Carolin Nössler,
Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft Baden-Württemberg

Redaktion

Dr. Carolin Nössler, Projektkoordinatorin
Ursula Schukraft, Projektleitung

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe ist gestattet und erwünscht.

Senden Sie uns gerne einen Erfahrungsbericht oder Anregungen zu unseren Ideen zum Weitergeben an Hauswirtschaft@diakonie-wuerttemberg.de.

Stand: Oktober 2023

Die Koordinierungs- und Vernetzungsstelle Hauswirtschaft Baden-Württemberg wird finanziert durch das Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration aus Landesmitteln, die der Landtag Baden-Württemberg beschlossen hat.