

6.1.6 Hauswirtschaftskräfte

Literaturhinweise für die Arbeit an diesem Thema:

- Handbuch für evangelische Kindertagesstätten:
 - > Stellenbeschreibungen, Dienstanweisungen für Hauswirtschaftskräfte (Dimension 4)
 - > Lebensmittelhygienevorschriften (Dimension 10, Kapitel 1.6)
- Verwaltungsverordnung für den Betrieb von Kindertagesstätten im Bereich der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau (Kindertagesstättenverordnung – KiTaVO)
- Materialien des Fachbereichs Kindertagesstätten im Zentrum Bildung der EKHN (<http://kita.zentrumbildung-ekhn.de/service/publikationen/>)
 - > Praxishilfe: Gut gelebter Alltag in evangelischen Kindertagesstätten
 - > Positionspapiere:
 - + Das Mittagessen in evangelischen Kindertagesstätten
- Hessischer Bildungs- und Erziehungsplan, Schwerpunkt Gesundheit, S. 60-61
- Bildungs- und Erziehungsempfehlungen für Kindertagesstätten in Rheinland-Pfalz, Bildungs- und Erziehungsbereiche, 3.10, S. 75-77
- KiTa isst besser – Kampagne des Landes Rheinland-Pfalz
- BETA Qualitätsmanagement für Evangelische Kindertageseinrichtungen, Bundesrahmenhandbuch, S.2/27 – 2/28
- Bundesrahmenhandbuch für das Ev. Gütesiegel BETA: Prozess K 2.10
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (<https://www.dge.de>)
- Verein zur unabhängigen Gesundheitsberatung UGB e.V. (www.ugb.de)

Verantwortungsebene 6

Standard Hauswirtschaftskräfte

Leitsätze (Was uns leitet)

Essen und Trinken ist ein Grundbedürfnis jedes Menschen. In unserer christlichen Religion wie auch in vielen anderen Religionen wird mit Essen und Trinken Gemeinschaft verbunden und gelebt. Kinder* erfahren dies bei gemeinsamen Mahlzeiten. Hierbei sollen sie die Möglichkeit haben, Essen mit allen Sinnen zu erleben. Im bewussten Umgang mit den Lebensmitteln als Teil der Schöpfung und Gabe Gottes soll Wertschätzung vermittelt werden.

Die Hauswirtschaftskraft hat neben ihren handwerklichen Fähigkeiten eine wichtige Rolle bei der Versorgung der Kinder und der Vermittlung einer gesundheitsfördernden Ernährung. Die Hauswirtschaftskraft ist als Teil des Teams für die Zubereitung der Mahlzeiten zuständig. Sie sorgt mit dem Team für die pädagogische Umsetzung einer gesundheitsfördernden Ernährung.

Ernährung ist ein Teil der allgemeinen Gesundheitsförderung und trägt zur Stärkung von Kindern bei. Auf Grund veränderter Lebenssituationen von Familien bestimmt das Essensangebot der Kindertagesstätte den Ernährungs- und Gesundheitszustand der Kinder mit.

Ziele (Was soll erreicht werden?)

1. Die Hauswirtschaftskraft handelt im Sinne der Leitlinien der EKHN und im Sinne der Konzeption der Einrichtung. Sie hat eine den Kindern und Familien zugewandte offene Haltung.
2. Die Hauswirtschaftskraft handelt eigenverantwortlich und selbstständig in ihrem Kompetenzbereich. Sie geht achtsam und sachgerecht mit den hauswirtschaftlichen Arbeitsmitteln um und berücksichtigt fairen Handel und Nachhaltigkeit.
3. Die Hauswirtschaftskraft berücksichtigt im Rahmen der einrichtungsspezifischen Möglichkeiten die Bedürfnisse der Kinder und Familien. Sie gewährleistet die Bereitstellung von ausgewogenen und gesundheitsfördernden Lebensmitteln für die Kinder. Dabei berücksichtigt sie auch die unterschiedlichen Speisevorschriften (z. B. kulturelle Unterschiede oder gesundheitliche Besonderheiten). Sie steht im Rahmen ihrer Möglichkeiten für spezielle Anfragen der Eltern** zur Verfügung.
4. Die Hauswirtschaftskraft wirkt mit ihren Fachkenntnissen bei der (Weiter-) Entwicklung in der Einrichtung mit. Sie steht im Dialog mit der Leitung und dem pädagogischen Team.
5. Die Hauswirtschaftskraft evaluiert gemeinsam mit dem pädagogischen Personal die Zufriedenheit von Kindern und Eltern und berücksichtigt die Ergebnisse für die Speisenplanung.
6. Die Hauswirtschaftskraft ist in Aktivitäten der Kindertagesstätte eingebunden.
7. Die Hauswirtschaftskraft verfügt über fachliche Kompetenzen im Bereich gesundheitsfördernder Ernährung. Sie bringt die Bereitschaft mit, sich fachlich (weiter-) zu qualifizieren.

8. Die Hauswirtschaftskraft erfüllt ihre Aufgaben unter Beachtung der jeweils geltenden gesetzlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften.
9. Die Hauswirtschaftskraft kennt die fachlichen Anforderungen zu ihrem Arbeitsbereich und bezieht die Erkenntnisse in ihr tägliches Handeln mit ein.

Qualitätskriterien (Woran ist es zu erkennen?)

- 1.1 Die Hauswirtschaftskraft kennt
 - die Leitlinien der EKHN,
 - die Konzeption der Einrichtung und
 - den Qualitätsstandard der EKHN für Hauswirtschaftskräfte.
- 1.2 Es liegt ein einrichtungsbezogener Qualitätsstandard für Hauswirtschaftskräfte gemäß der Rahmenbedingungen vor Ort vor.
- 1.3 Die Hauswirtschaftskraft handelt danach.
- 1.4 Dieses ist im Umgang mit Kindern, pädagogischen Fachkräften, Leitung, Eltern und Träger sichtbar.
- 1.5 Die Kinder kennen die Hauswirtschaftskraft.
- 1.6 Die Kinder sprechen die Hauswirtschaftskraft an.
- 1.7 Die Hauswirtschaftskraft ist für Eltern eine Ansprechpartner*in.
- 1.8 Für Austausch und Kooperation mit der Hauswirtschaftskraft sind Zeiten im Dienstplan eingeplant, z. B. in Teamsitzungen.

- 2.1 Die Hauswirtschaftskraft ist in Absprache mit der Leitung verantwortlich für die Planung des Speisenangebots.
- 2.2 Die Hauswirtschaftskraft erstellt den Speiseplan.
- 2.3 Die Hauswirtschaftskraft achtet auf eine ausgewogene Zusammenstellung der Mahlzeiten nach den Richtlinien der DGE.
- 2.4 Die Hauswirtschaftskraft ist verantwortlich für den Einkauf und die Bevorratung der Lebensmittel unter Beachtung der saisonalen, regionalen und wirtschaftlichen Gegebenheiten.
- 2.5 Soweit möglich werden Kriterien des fairen Handels berücksichtigt.
- 2.6 Die finanziellen Rahmenbedingungen für ihren Verantwortungsbereich sind der Hauswirtschaftskraft bekannt. Danach richtet sie ihre Einkäufe aus.
- 2.7 Die Ergebnisse können dokumentiert werden.
- 2.8 Die Hauswirtschaftskraft führt regelmäßig Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts durch.
- 2.9 Die Hauswirtschaftskraft dokumentiert diese.

- 3.1 Die Hauswirtschaftskraft sorgt für ausreichend Essen für alle Kinder im Rahmen der Mengenangaben der DGE!
- 3.2 Die unterschiedlichen Speisevorschriften und Besonderheiten in der Ernährung einzelner Kinder sind der Hauswirtschaftskraft bekannt.
- 3.3 Es liegt eine aktuelle Übersicht über Speisevorschriften und Besonderheiten in der Ernährung für jedes betroffene Kind vor.
- 3.4 Die Hauswirtschaftskraft kauft unter dem Aspekt der kulturellen Unterschiede und der gesundheitlichen Anforderungen der Kinder ein.
- 3.5 Bei Besonderheiten in der Ernährung einzelner Kinder steht die Hauswirtschaftskraft für notwendige Absprachen zur Verfügung.
- 3.6 Gegebenenfalls finden Absprachen mit Eltern statt.

- 4.1 Regelmäßige Gespräche zwischen Hauswirtschaftskraft, Leitung sowie pädagogischen Fachkräften finden statt.
- 4.2 Es besteht eine gegenseitige Anerkennung der Kompetenzen.
- 4.3 Die Hauswirtschaftskraft nimmt zu Themen der Hauswirtschaft und Verpflegung punktuell an Teamsitzungen teil.
- 4.4 Bei Neu- oder Weiterentwicklung der Konzeption wirkt die Hauswirtschaftskraft für den Bereich Hauswirtschaft und Verpflegung beratend mit.
- 4.5 Bei Selbstbewertungen im Rahmen der QE wird mit der Hauswirtschaftskraft ein entsprechendes Gespräch geführt.
- 4.6 Die Hauswirtschaftskraft setzt die ihren Bereich betreffenden Qualitätsstandards der EKHN um.

- 5.1 Rückmeldungen über die Zufriedenheit mit dem Essen werden regelmäßig bei den Kindern eingeholt.
- 5.2 Die Hauswirtschaftskraft informiert sich bei den pädagogischen Fachkräften über die Rückmeldungen der Eltern.
- 5.3 Auswertungsergebnisse fließen in die Speiseplangestaltung ein.
- 5.4 Die Ergebnisse sind dokumentiert.

- 6.1 Die Hauswirtschaftskraft nimmt an teamfördernden Maßnahmen (z. B. Feste, Ausflüge) teil.
- 6.2 Die Hauswirtschaftskraft beteiligt sich im Rahmen der Konzeption an Projekten, z. B. zum Thema Ernährung.
- 6.3 Die Hauswirtschaftskraft beteiligt sich im Rahmen der Konzeption an Aktivitäten mit Familien.

- 7.1 Die Hauswirtschaftskraft ist gemäß aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen zur gesundheitsfördernden Ernährung, z. B. nach den Richtlinien der DGE geschult.
- 7.2 Die Hauswirtschaftskraft nimmt an speziellen Arbeitskreisen/Arbeitsgruppen teil.
- 7.3 Die Hauswirtschaftskraft nimmt einmal jährlich an einer fachbezogenen Fortbildungsmaßnahme teil.

- 8.1 Die Hauswirtschaftskraft nimmt an den gesetzlich geforderten Schulungen (IFSG) teil.
- 8.2 Die Hauswirtschaftskraft setzt die Vorschriften um.

- 9.1 Die Hauswirtschaftskraft kennt den Auszug aus den Bildungsplänen des jeweiligen Bundeslandes zum Bereich Ernährung.
- 9.2 Die Hauswirtschaftskraft kennt die für ihren Bereich relevanten Positionspapiere des Fachbereichs Kindertagesstätten, z. B. zum Thema Mittagessen, Ganztagsbetreuung.
- 9.3 Die Hauswirtschaftskraft kennt Qualitätsstandards für die gesundheitsfördernde Ernährung von Kindern, die den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen, z. B. von der DGE, UGB.
- 9.4 Die Hauswirtschaftskraft setzt die genannten Vorgaben um.
- 9.5 Die Hauswirtschaftskraft informiert in Fällen von Mängeln und Missständen die Leitung.

Dieser Standard hat vor allem Schnittstellen mit folgenden Verantwortungsebenen und Aufgabenbereichen:

- > Träger
- > Leitung
- > Pädagogische Fachkräfte
- > Pädagogische Zusatzkräfte
- > Ehrenamtliche Kräfte
- > Fachberatung

- > Bildung
- > Erziehung
- > Betreuung
- > Bedarfsermittlung und Bedarfsplanung
- > Umsetzung der Bildungs- und Erziehungspläne
- > Religionspädagogik
- > Zusammenarbeit mit Eltern
- > Personalmanagement
- > Hauswirtschaft
- > Umgang mit Finanzen
- > Qualitätsentwicklung
- > Fortlaufende Dokumentation der Arbeit

