



# Perspektive Hauswirtschaft Lernsituationen

## Band 3

### Lernfelder 11 bis 14

### Lösungen

1. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG  
Düsselberger Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr. 63854

**Autorinnen:**

Ute Blask-Sosnowski, Wesel  
Roswitha Blömers, Bad Bentheim  
Ingrid Förstner, Weinstadt  
Angelika Körber-Kallweit, Großhansdorf  
Claudia Ohlendorf, Schellerten

**Verlagslektorat:**

Anke Horst

1. Auflage 2023

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8085-6385-4

© 2023 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

[www.europa-lehrmittel.de](http://www.europa-lehrmittel.de)

Satz, Grafik, Illustration und Layout: tiff.any GmbH & Co. KG, 10999 Berlin

Umschlag: zweiband.media, 10587 Berlin

Umschlagfotos: © ilfotokunst – stock.adobe.com (links oben), © 2016 nasirkhan/Shutterstock (rechts oben), © butenkow – stock.adobe.com (links unten), © 2014 Rawpixel.com/Shutterstock (rechts unten)

Druck: Nikolaus BASTIAN Druck und Verlag GmbH, 54343 Föhren

## Vorwort

Das vorliegende Unterrichtswerk ist als **Arbeitsbuch** für Auszubildende im Ausbildungsberuf **Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler** konzipiert. Der Band 3 mit **Lernsituationen** zu den **Lernfeldern 11–14** ist Bestandteil der Reihe **Perspektive Hauswirtschaft** und der letzte von insgesamt drei Bänden mit Lernsituationen.

Die Inhalte wurden auf Basis des gültigen KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler erarbeitet.

Der Band umfasst die Lernfelder fürs **3. Ausbildungsjahr** des Rahmenlehrplans:

- Lernfeld 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
- Lernfeld 12: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
- Lernfeld 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten
- Lernfeld 14: Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

### Konzept

Grundlage jeder Lernsituation bildet dabei eine betriebliche Handlungssituation. Bei der Erarbeitung der Aufgaben wurde darauf geachtet, dass verschiedene Aspekte der Hauswirtschaft berücksichtigt werden.

Anhand von Problembeschreibungen werden die Auszubildenden in die Lage versetzt, ganzheitliche Aufgabenstellungen zielgerichtet und selbstständig zu lösen. Die notwendigen fachlichen Kenntnisse können mithilfe verschiedener Quellen erarbeitet werden. Prüfungsrelevante Inhalte werden immer wieder aufgegriffen, sodass eine gezielte Vorbereitung auf die Prüfung ermöglicht wird. Trotzdem versteht sich die Themenauswahl als exemplarisch.

### Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wenn Sie mithelfen möchten, dieses Buch für die kommenden Auflagen noch weiter zu optimieren, schreiben Sie uns per E-Mail an [lektorat@europa-lehrmittel.de](mailto:lektorat@europa-lehrmittel.de). Das Autorenteam freut sich auf Anregung und Unterstützung durch Kritik und wünscht erfolgreiches Arbeiten mit dem neuen Lehrwerk

Sommer 2023

Autorinnen und Verlag

# Inhaltsverzeichnis

<b>Lernfeld 11</b>			
<b>Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen</b> .....		5	
LS 11.1 Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche . . .		5	
LS 11.2 Behindertengerechtes Wohnen . . . . .		8	
LS 11.3 Bewegungshilfe – Rollstuhl . . . . .		13	
LS 11.4 Hauswirtschaftliche Betreuung von demenzkranken Personen.....		16	
LS 11.5 Betreuen bei Nahrungsmittel-unverträglichkeiten.....		24	
LS 11.6 Aktiv-Tage auf dem Bauernhof . . . . .		29	
LS 11.7 Die Pflegecharta . . . . .		36	
<b>Lernfeld 12</b>			
<b>Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten</b> .		38	
LS 12.1 Wochen-Menüplan für eine Kita . . . . .		38	
LS 12.2 Fingerfoodbüfett.....		49	
LS 12.3 Kalt-Warmes-Büfett . . . . .		56	
LS 12.4 Workshop Ernährung . . . . .		67	
<b>Lernfeld 13</b>			
<b>Produkte und Dienstleistungen vermarkten</b> .		73	
LS 13.1 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erstellen . . . . .		73	
LS 13.2 Marketingziele erreichen . . . . .		76	
LS 13.3 Kosten von Dienstleistungen kalkulieren		79	
LS 13.4 Veranstaltungsmedien einsetzen . . . . .		82	
LS 13.5 Kundenkommunikation.....		85	
LS 13.6 Existenzgründung.....		93	
LS 13.7 Digitalisierung . . . . .		101	
<b>Lernfeld 14</b>			
<b>Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten</b> .....		105	
LS 14.1 Im Team arbeiten . . . . .		105	
LS 14.2 Personaleinsatzplanung . . . . .		107	
LS 14.3 Anleiten von Personen . . . . .		109	



## LS 11.1 Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche

In einem lehrgangsübergreifenden Projekt der Berufsschule zum Thema „Mögliche Arbeitsbereiche als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter“ erstellen die Lernenden Übersichten der verschiedenen Ausbildungsbereiche ihrer Mitlernenden. Birgit stellt die Arbeitsbereiche von Thorsten dar.

### Schwerpunkte der Lernsituation

- Schnittstellen in hauswirtschaftlicher Arbeitsplatzbeschreibung erkennen
- Schnittstelle Hauswirtschaft zu anderen Arbeitsbereichen erklären
- Schnittstelle Hauswirtschaft zum Bereich Pflege abgrenzen

**Aufgabe 1:** : Erstellen Sie eine Übersicht über Thorstens Arbeitsbereiche und die vorhandenen Schnittstellen zu anderen Bereichen (siehe auch Fachkunde, Europa-Nr. 63564, LF 6).

*Thorsten befindet sich im zweiten Jahr seiner Ausbildung zum Hauswirtschafter in einem Mehrgenerationenhaus (MGH). Seine Ausbilderin, die hauswirtschaftliche Leiterin des MGH, koordiniert u. a. die Angebote der Stamm-Mitarbeiter und der engagierten Freiwilligen.*

*Stamm-Mitarbeiter können sein:*

- Hauswirtschafter/-in
- Erzieher/-in
- Hausmeister/-in und Gärtner/-in
- Praktikanten im Sozialen Jahr

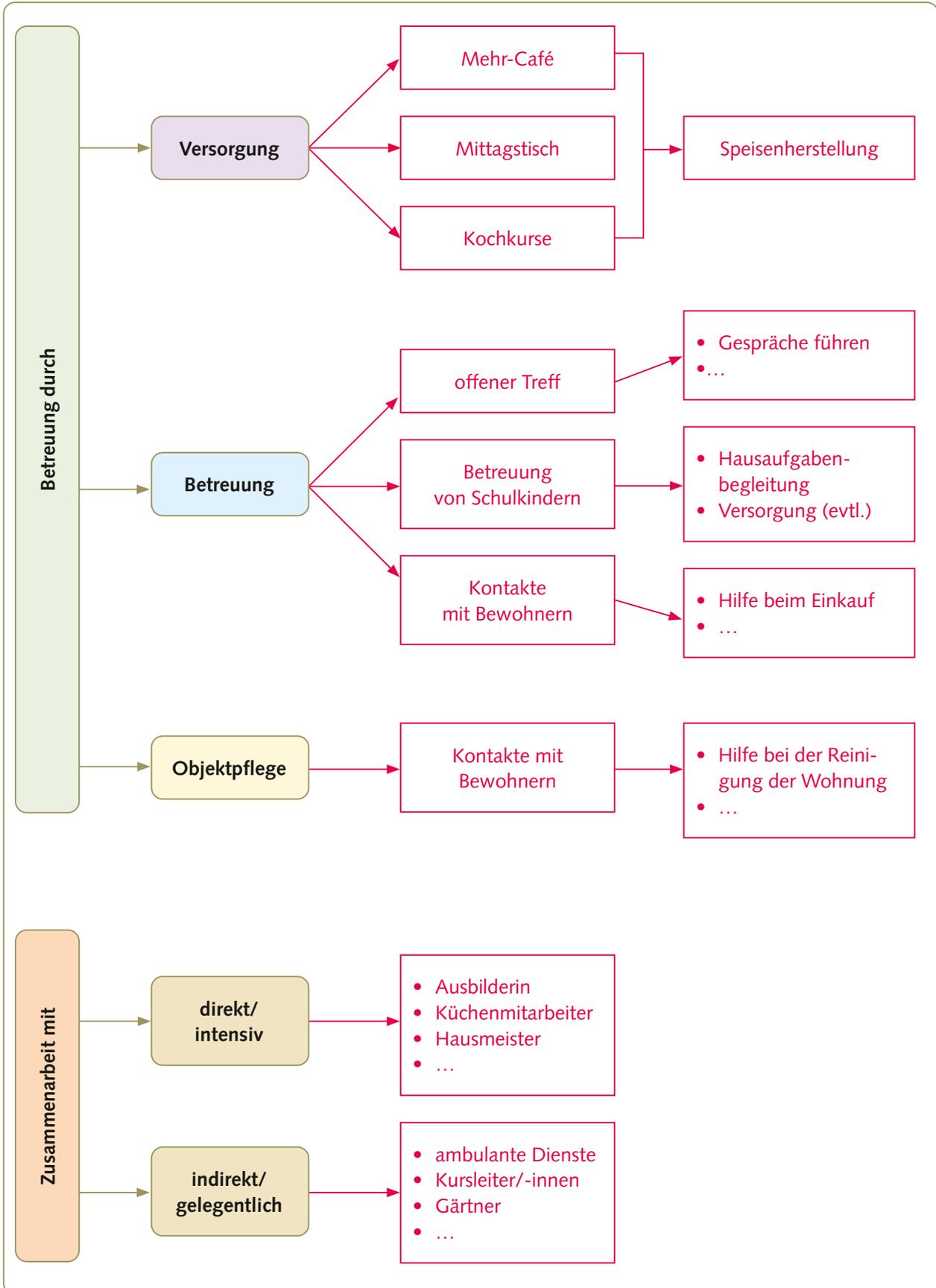
*Engagierte Freiwillige können helfen:*

- im offenen Treff
- im Verkauf des Mehr-Cafés
- beim Mittagstisch
- bei der Betreuung der Schulkinder (inkl. Hausaufgabenbetreuung)

*Angebote können sein:*

- Absprachen mit ambulanten Diensten treffen
- Kurzzeitpflege organisieren
- Veranstaltungen/Kurse planen und organisieren (wie z. B. Sprachkurse für Geflüchtete, Integrationskurse, Theater-Workshops, Kochkurse, Computerkurse)
- Beratungsgespräche durchführen
- Unterstützungsangebote entwickeln

*Die Angebote werden von den bewohnenden Personen des MGH und den Anwohnenden der Umgebung genutzt, die sich in unterschiedlichsten Lebenssituationen und Altersstufen befinden.*



**Aufgabe 2:**

- a) Erklären Sie den Begriff „Schnittstelle“ im Arbeitsbereich einer Hauswirtschafterin/eines Hauswirtschafter. Sie können nachstehende Begriffe bei der Formulierung zur Hilfe nehmen.

**Begriffe**

Arbeitsbereich – ausgebildete Pflegekraft – Austausch – benachbart – Berührungspunkte – Dokumentation – Kommunikation – Kontakt – medizinische Pflege – Pflege – Übergabe – Verbindung

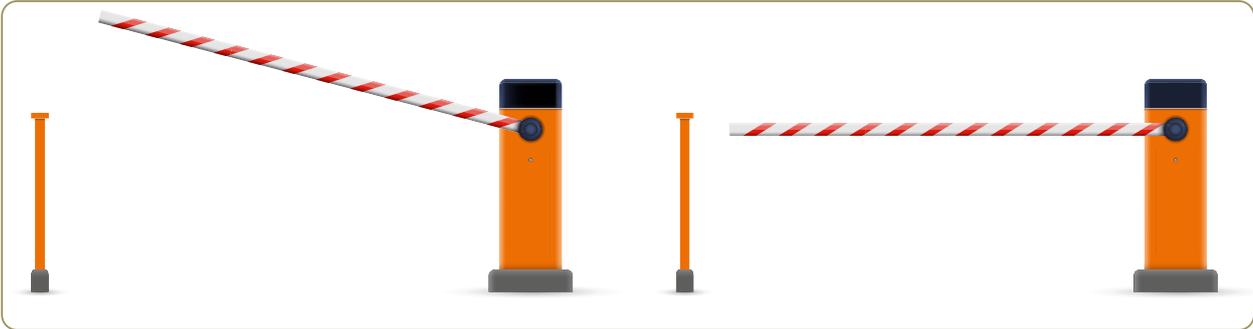
- An einer Schnittstelle im Arbeitsbereich der Hauswirtschaft besteht ein Kontakt bzw. eine Verbindung zu anderen Arbeitsbereichen, an denen immer eine Kommunikation (Austausch, Übergabe, evtl. sogar mit Dokumentation) stattfinden sollte.
- Die Berührungspunkte können ebenfalls aus dem hauswirtschaftlichen Bereich kommen (je nach Arbeitsplatz einer Hauswirtschafterin/eines Hauswirtschafter) oder andere benachbarte Bereiche betreffen, wie z. B. Pflege, soziale Dienste usw.
- Besonders bei der Schnittstelle hauswirtschaftliche Betreuung und medizinische Pflege ist darauf zu achten, dass viele Tätigkeiten nur von einer ausgebildeten Pflegekraft ausgeführt werden dürfen.



- b) Schnittstelle hauswirtschaftliche Betreuung und medizinische Pflege:  
 Kreuzen Sie an, welche Tätigkeiten von wem ausgeführt werden dürfen.  
 (Hinweis: HWS = Hauswirtschaftskraft, PK = Pflegekraft)

Betreuende Tätigkeit	HWS	PK
in den Mantel helfen	X	X
Kleidung bereit legen	X	X
Stützstrümpfe anziehen		X
Bluse/Oberhemd zuknöpfen	X	X
Mahlzeiten herstellen	X	
Mahlzeiten „klein schneiden“	X	X
Sondennahrung verabreichen		X

Betreuende Tätigkeit	HWS	PK
Mahlzeiten anreichen		X
Medikamente geben		X
Rezepte einlösen	X	
Utensilien für die Körperreinigung bereitlegen	X	X
Lagerungskissen bereitlegen	X	
Person im Bett umlagern		X



## LS 11.2 Behindertengerechtes Wohnen

Der Besitzer des Bauernhofes, auf dem Birgit ihre Ausbildung zur Hauswirtschafterin macht, möchte neben dem bestehenden Hofladen und dem Hofcafé eine leer stehende Scheune zu vier barrierefreien und rollstuhlgerechten Ferienwohnungen umbauen und Urlaub auf dem Bauernhof anbieten. Die ebenerdigen Ferienwohnungen sollen aus einem Wohnbereich mit Küchenzeile, einer Terrasse, zwei Schlafzimmern, einem Badezimmer und dem Eingangsbereich bestehen.

### Schwerpunkte der Lernsituation

- Ziele und Bedürfnisgruppen der DIN 18040 (Norm für barrierefreies Bauen) kennen
- Begriffe erklären: z. B. barrierefrei, behindertengerecht, rollstuhlgerecht
- Arten von Barrieren kennen und zuordnen
- Wohn- und Umgebungsbereiche für Menschen mit Einschränkungen hinsichtlich Ausstattung und Einrichtung beurteilen und ggf. positiv verändern

**Aufgabe 1:** Erforderliche bauliche Maßnahmen für das Planen und Bauen von barrierefreiem Wohnraum sind in der DIN 18040 (= Norm für barrierefreies Bauen) festgehalten. Sammeln Sie Informationen zu dieser Norm und listen Sie die Ziele und die betroffenen Personengruppen auf.

#### Ziele der DIN-Norm 18040 nach § 4 BGG (Behindertengleichstellungsgesetz):

Barrierefreiheit baulicher Anlagen, damit sie für Menschen mit Behinderung in der allgemein üblichen

Weise ohne besondere Erschwernis und grundsätzlich ohne fremde Hilfe zugänglich und nutzbar sind

#### Berücksichtigt werden sollen beispielsweise die Bedürfnisse von

- Menschen mit Sehbehinderung oder Hörbehinderung
- Menschen mit motorischen Einschränkungen, die Mobilitätshilfen und Rollstühle benutzen
- Menschen mit kognitiven Einschränkungen
- Senioren

**Aufgabe 2:**

a) Tragen Sie die fehlenden Begriffe in die Tabelle der Barrierearten ein.

**Begriffe**

bauliche – Bedienelemente – Bewegungsflächen – Einschränkungen – erschweren – Kinderwagen – ohne fremde Hilfe – Orientierung – Sitzmöglichkeiten – Tastsinne – überwindbar

b) Geben Sie Beispiele für die Arten der möglichen Barrieren.

Zu a)

Zu b)

Barrierearten	Beispiele
<b>Vertikale Barrieren</b> sind aufgrund von Höhenunterschieden schwer oder nicht <u>überwindbar</u> für Menschen, die im Rollstuhl sitzen, auf eine Gehhilfe angewiesen sind oder einen <u>Kinderwagen</u> schieben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>hohe Stufen</u></li> <li>• <u>Bordsteinkanten</u></li> <li>• <u>Türschwellen</u></li> <li>• <u>Duschwannenränder</u></li> <li>• <u>Treppen</u></li> </ul>
<b>Horizontale Barrieren</b> sind <u>bauliche</u> Gegebenheiten, die ein Durchkommen <u>erschweren</u> oder unmöglich machen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>enge Türrahmen</u></li> <li>• <u>enge Flure</u></li> </ul>
<b>Sensorische Barrieren</b> betreffen die beeinträchtigten Hör-, Seh- oder <u>Tastsinne</u> und erschweren die <u>Orientierung</u> für den Betroffenen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>schlechte Beleuchtung</u></li> <li>• <u>kontrastarme Gestaltung</u></li> <li>• <u>optisch fehlende Hinweise</u></li> <li>• <u>zu kleine Beschriftung</u></li> </ul>
<b>Räumliche Barrieren</b> sind <u>Bewegungsflächen</u> und Räume, die für einen Rollstuhlfahrer zu eng sind, um sich <u>ohne fremde Hilfe</u> zu drehen und damit die Richtung zu wechseln.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>vor dem Waschbecken</u></li> <li>• <u>im Wohnraum mit „zu vielen“ Möbeln</u></li> <li>• <u>Dinge, die in einen Weg „hineinragen“</u></li> </ul>
Bei <b>ergonomischen Barrieren</b> sind Menschen mit <u>Einschränkungen</u> auf Haltegriffe und <u>Sitzmöglichkeiten</u> angewiesen, um Bewegungen sicher auszuführen bzw. sich ausruhen zu können.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>fehlende Handläufe</u></li> <li>• <u>nicht vorhandene Haltegriffe (WC, Dusche)</u></li> <li>• <u>fehlende Sitzmöglichkeiten auf längeren Wegen</u></li> </ul>
<b>Anthropometrische Barrieren</b> treten immer dann auf, wenn <u>Bedienelemente</u> und Objekte durch körperliche Beeinträchtigungen nicht erreicht werden können.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Griffe, Schalter</u></li> <li>• <u>Armaturen</u></li> <li>• <u>Schubladen, Schrankfächer</u></li> </ul>

c) Ordnen Sie die Abbildungen den Arten von Barrieren zu.

Vertikale Barrieren

Horizontale Barrieren

Sensorische Barrieren

Räumliche Barrieren

Ergonomische Barrieren

Anthropometrische Barrieren

**Aufgabe 3:** Erklären Sie mithilfe des § 4 BGG, der DIN-Norm 18040 (1 und 2), der Fachliteratur und der Recherche im Internet folgende Begriffe.

### barrierefrei

Barrierefreiheit ist in der DIN-Norm 18040 geregelt. Die DIN-Norm 18040-1 gilt für die Barrierefreiheit in öffentlichen Gebäuden und die DIN-Norm 18040-2 für Wohngebäude. In diesen DIN-Normen sind bauliche und einrichtungstechnische Hinweise für öffentliche und private Bereiche (z. B. Küche, Bad, Zugänge usw.) festgehalten sowie Kriterien für die Maße und die Ausführung.

### rollstuhlgerecht

Eine rollstuhlgerechte Wohnung entspricht allen Vorgaben einer barrierefreien Wohnung (DIN-Norm 18040-2). Sie muss aber in den Bereichen der Türdurchgangsbreite (90 statt 80 cm) und der möglichen Bewegungsflächen (150 × 150 cm statt 120 × 120 cm) andere größere bzw. breitere Maße aufweisen.

**behindertengerecht**

Eine behindertengerechte Wohnung ist auf die Bedürfnisse des Bewohners angepasst, z. B. an eine Person im Rollstuhl. Aufgrund der vielen verschiedenen möglichen Einschränkungen legt der Begriff keine standardisierten Ausstattungsmerkmale fest.

**schwellenarm, barrierearm, barriere reduziert**

Alle drei Begriffe sind laut DIN-Norm und auch sonst gesetzlich nicht festgeschrieben. Niedrige Türschwellen zwischen den Räumen können bereits zu diesen Bezeichnungen führen. Andere Kriterien wie die Türbreite oder ausreichende Bewegungsflächen wurden wahrscheinlich aber nicht berücksichtigt.

**senioren- bzw. altersgerecht**

Beide Begriffe sind laut DIN-Norm und auch sonst gesetzlich nicht festgeschrieben. Schon ein Fahrstuhl im Wohnkomplex oder ein nahe gelegenes Ärztehaus kann zu diesen Bezeichnungen führen.

**Aufgabe 4:** Erstellen Sie nach DIN-Norm 18040-2 (Norm für barrierefreies Bauen) eine Checkliste für die verschiedenen Bereiche der Ferienwohnungen, die beim Umbau und bei der Einrichtung beachtet werden müssen.

Bereich	Beispiele für bauliche Maßnahmen
<b>Allgemein</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Türen haben mindestens 90 cm Breite (Rollstuhl)</li> <li>• Tür zum Schlafzimmer beträgt mindestens 110–120 cm (Pflegebett)</li> <li>• Türen sind schwellenlos</li> <li>• Schalter sind ausreichend vorhanden, Griffe sind in geeigneter Höhe (85 cm) angebracht</li> <li>• Fußbodenheizung</li> <li>• Fenster bieten optimalen Ausblick für eine sitzende Person</li> <li>• Beleuchtung ist evtl. steuerbar durch Fernbedienung</li> <li>• Handläufe, Schalter usw. sind zum besseren Erkennen farbig gestaltet</li> </ul>
<b>Außenbereiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eingang</li> <li>• Terrasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rampen</li> <li>• elektrische Türöffner</li> <li>• überdachte Unterstellmöglichkeit für Rollstuhl</li> <li>• Parkplatz vor der Eingangstür mit ausreichend Platz zum Ein- und Aussteigen</li> </ul>

→ Fortsetzung nächste Seite

Name:

Klasse:

Datum:

Bereich	Beispiele für bauliche Maßnahmen
Wohnzimmer Essbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei der Einrichtung wurde Platz gelassen für die Bewegung mit dem Rollator bzw. Rollstuhl</li> <li>• Platz neben Sitzmöbeln zum Umsetzen</li> <li>• keine Teppiche</li> <li>• am Esstisch ist Platz für den Rollstuhl</li> <li>• Esstisch ist höhenverstellbar</li> <li>• Möbel haben abgerundete Kanten</li> </ul>

Bereich	Beispiele für bauliche Maßnahmen	Beispiele für Einrichtungsmaßnahmen
Flur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellplatz für Rollator bzw. Rollstuhl wurde eingeplant</li> <li>• Breite ist auch für E-Rollstuhl geeignet</li> <li>• E-Anschluss für E-Rollstuhl ist vorhanden</li> <li>• Lichtleiste in Fußbodenleiste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garderobenhaken und -stangen sind in zwei unterschiedlichen Höhen vorhanden</li> <li>• Handlauf ist vorhanden</li> <li>• Sitzbank zum Schuhe an-/ausziehen ist vorhanden</li> </ul>
Küchenbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor der Küchenzeile ist ein rutschfester Fußboden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz ist unterfahrbar</li> <li>• Backofen wurde auf ca. 80 cm Höhe eingebaut</li> <li>• neben „normalem“ Geschirr und Besteck sind auch Alltagshilfen für Menschen mit Einschränkungen vorhanden</li> </ul>
Schlafzimmer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlüsse für ein Pflegebett sind vorhanden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betten sind erhöht</li> <li>• Allergiker-Bettwäsche</li> <li>• Kleiderschrank hat Schiebetüren und erreichbare Fächer (evtl. mit Liftsystem)</li> </ul>
Badezimmer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• genügend Bewegungsraum</li> <li>• rutschfester Fußboden</li> <li>• Alarmklingel bei WC und Dusche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toilettensitz ist erhöht</li> <li>• es gibt Haltegriffe und Stützgriffe bei Toilette und Dusche</li> <li>• Dusche hat einen Klappsitz</li> <li>• die Dusche hat einen schwellenlosen Einstieg</li> <li>• Waschbecken ist unterfahrbar</li> <li>• Spiegel ist kippbar</li> </ul>



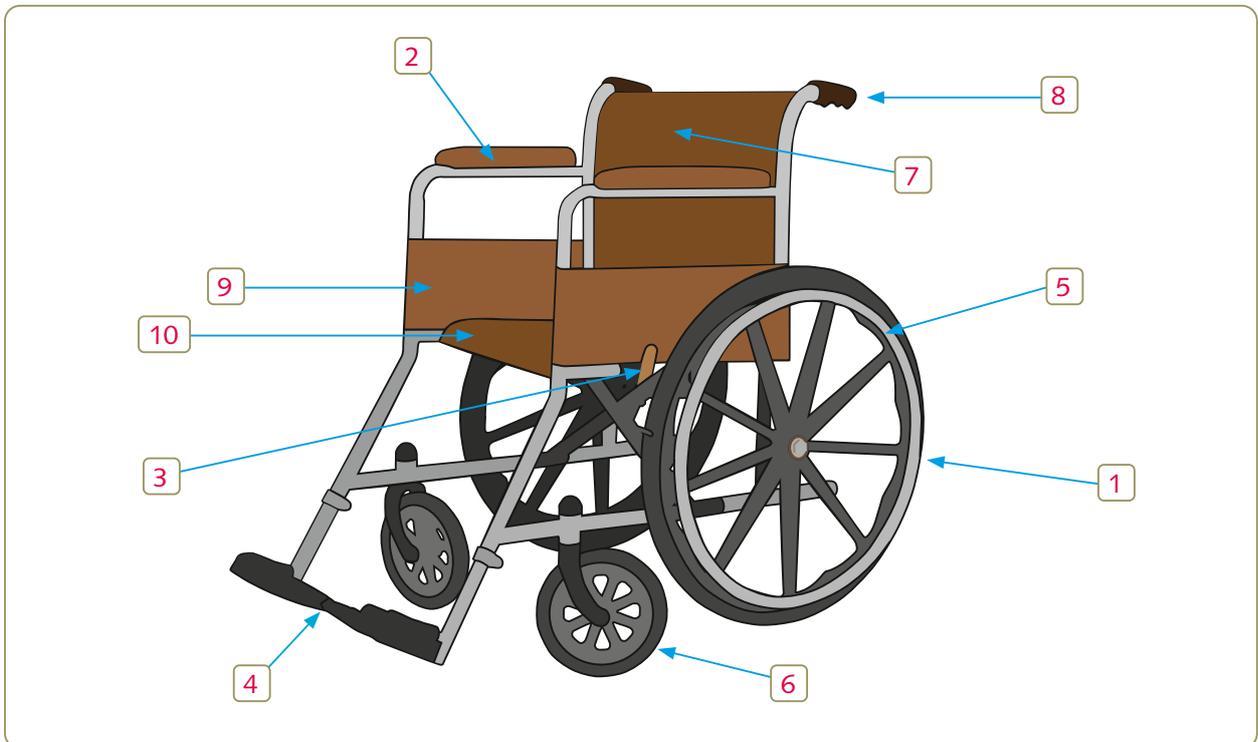
## LS 11.3 Bewegungshilfe – Rollstuhl

Birgit macht ihre Ausbildung zur Hauswirtschafterin in einem ländlichen Betrieb. Der Großvater der Familie hat immer mehr Schwierigkeiten beim Laufen. Er benutzt Stock und Rollator. Die Familie fängt an, sich für das Thema „Rollstuhl“ zu interessieren.

### Schwerpunkte der Lernsituation

- Aufbau eines manuellen Rollstuhls kennen
- Regeln für den Umgang mit dem manuellen Rollstuhl erstellen
- Verschiedene manuelle Rollstühle kennen und deren Funktionen beschreiben

**Aufgabe 1:** Bevor der Rollstuhl zum Einsatz kommt, sollte man ihn „kennnenlernen“. Beschriften Sie den abgebildeten Schiebe-Rollstuhl.



Antriebsrad **1**, Armlehne **2**, Feststellbremse **3**, Fußstütze(n) **4**, Greifreifen **5**, Lenkrad **6**, Rückenlehne **7**, Schiebegriffe **8**, Seitenteil **9**, Sitzfläche **10**

**Aufgabe 2:** Stellen Sie Regeln auf für den Umgang mit einem manuellen Rollstuhl.

**Für die Person, die im Rollstuhl befördert wird:**

- Wichtige Informationen immer mit Blickkontakt weitergeben.
- Immer absprechen, welche Strecke gefahren werden soll, unebene Strecken sollten vermieden werden, z. B. unbefestigte Waldwege.
- Vor dem Start erfragen, welche Punkte angefahren werden sollen, z. B. Geschäfte.
- Nachfragen, ob die rollstuhlbenutzende Person ein Sitzkissen und/oder eine Decke mitnehmen möchte.
- Wichtige „Fahrtänderungen“ (wie z. B. „Achtung Bordstein, ich kippe den Rollstuhl nach hinten“) ansagen; dies kann „über den Kopf“ angesagt werden.

**Für den Rollstuhl selbst:**

- Wird der Rollstuhl nicht geschoben, wird immer die Bremse angezogen.
- Einzelne Stufen oder Schwellen werden von „vorne“ genommen, indem der Rollstuhl leicht nach hinten gekippt und die Vorderräder nach oben aufgesetzt werden, danach werden die hinteren Räder hochgehoben.
- Einzelne Stufen oder Schwellen werden von „hinten“ genommen, indem rückwärts heruntergefahren wird.
- Der Bordstein wird am besten im abgesenkten Bereich befahren.
- Treppen vermeiden und den Lift benutzen.

**Aufgabe 3:** Beschreiben Sie die verschiedenen manuellen Rollstuhlarten.

Rollstuhlart:	Beschreibung:
<b>Manueller Rollstuhl</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schieberollstuhl <u>passive Person wird durch aktive Person geschoben</u></li> <li>• Greifrollstuhl <u>benutzende Person bewegt sich selbstständig fort durch Handbetrieb über die Greifreifen</u></li> <li>• Trippelrollstuhl <u>Benutzende Person ist in der Lage, mithilfe der Füße durch sogenanntes „Trippeln“ eigenständig den Rollstuhl zu bewegen. Dafür muss das Fußbrett entfernt werden</u></li> </ul>

→ Fortsetzung nächste Seite

**Rollstuhlart:**

**Beschreibung:**



- Hebelrollstuhl
- benutzende Person bewegt sich selbstständig durch Handbetrieb über Greif-Hebel fort

**Duschrollstuhl**



- dient der Körperpflege im Badezimmer
- besteht aus feuchtigkeitsunempfindlichen Materialien
- ist leicht zu desinfizieren

**Strandrollstuhl**



- besteht aus Materialien, die gegenüber Wasser, Salzwasser und Sand unempfindlich sind
- besitzt sehr breite Reifen (Ballonreifen), die das Fortbewegen auf Sand ermöglichen
- selbstständiges Vorwärtskommen ist über die Greifreifen kaum möglich, passive Person muss durch aktive Person geschoben werden

**Sportrollstuhl**  
(z. B. Für Basketball, Tennis)



- auf die jeweiligen Anforderungen der unterschiedlichsten Behindertensportarten abgestimmt, z. B. Rollstuhlbasketball, Rollstuhltennis usw.
- Je nach Sportart verfügen der Sportrollstuhl über Schutz- und Rammbügel.
- Schräg gestellte Räder ermöglichen: eine bessere Stabilität, eine schnellere Beschleunigung und Drehfreudigkeit sowie einen schnelleren Richtungswechsel.

**Renn-Rollstuhl**



- geeignet für hohe Geschwindigkeiten
- Für eine gute Stabilität ist der Rahmen starr und nicht faltbar.
- Zur besseren Spurhaltung ist vorne nur ein lenkbares Rad angebracht.



## LS 11.4 Hauswirtschaftliche Betreuung von demenzkranken Personen

Demenzkranke Personen können oft ihre gewohnten Tätigkeiten und Aufgaben des Alltags nur noch zum Teil oder gar nicht mehr ausführen. Sie vergessen Dinge, machen Fehler und trauen sich nichts mehr zu. Ihr Verhalten verändert sich beispielsweise im täglichen Miteinander, bei der Nahrungsaufnahme oder bei dem Wunsch nach Bewegung.

### Schwerpunkte der Lernsituation

- Bereiche der hauswirtschaftlichen Betreuung kennen
- Orientierungshilfen kennen und fachgerecht einsetzen
- demenzkranke Personen in den Alltag miteinbeziehen
- Bewegungsdrang bei Mahlzeitengestaltung berücksichtigen
- Ess- und Trinkbiografie erstellen

**Aufgabe 1:** Suchen Sie 14 Begriffe, die mit der hauswirtschaftlichen Betreuung bei Demenz in Verbindung stehen. Das Lesen von Lernfeld 11, Kapitel 4.2 im Band 3 der Fachkunde Perspektive Hauswirtschaft (63779) könnte hilfreich sein. (Hinweis: ä, ö, ü = ae, oe, ue; Lösungsbegriffe können von rechts nach links oder von links nach rechts lesbar sein.)

G	E	D	U	L	D	A	S	R	T	Z	Z	C	N	M	K	L	O	V	B
D	A	H	C	U	B	E	G	A	T	N	E	T	I	E	Z	L	H	A	M
E	R	I	N	N	E	R	U	N	G	S	K	I	S	T	E	L	G	L	P
F	V	V	B	J	B	L	I	C	K	K	O	N	T	A	K	T	N	I	G
M	T	I	Q	W	K	L	W	Q	X	Y	N	W	K	L	O	P	U	D	L
G	E	S	P	R	A	E	C	H	S	P	A	U	S	E	N	O	R	A	L
A	N	U	U	U	F	G	B	D	N	R	H	E	L	N	T	I	H	T	A
Y	R	O	M	E	M	U	Z	A	F	O	O	R	D	N	R	U	E	I	B
K	D	H	M	B	P	L	A	S	C	G	B	D	Y	M	A	Z	U	O	L
N	E	S	T	E	L	N	N	E	L	E	Z	E	O	N	S	T	R	N	E
L	I	P	P	M	M	T	R	E	W	Q	D	E	N	B	T	R	E	O	G
R	U	T	K	U	R	T	S	S	G	A	T	L	L	A	N	E	B	N	I

**waagrecht:**

Geduld,  
Geduld,  
Mahlzeiten-  
tagebuch,  
Erinnerungs-  
kiste, Blick-  
kontakt,  
Gesprächs-  
pausen,  
nesteln,  
snoezelen,  
Alltagsstruk-  
tur, Memory

**senkrecht:**

Igelball,  
Validation,  
Berührung,  
Kontrast,  
Würde

Name:

Klasse:

Datum:

**Aufgabe 2:** Das Erkennen von Gegenständen, Geräten und Bereichen kann durch Orientierungshilfen erleichtert werden. Überlegen Sie, welche Orientierungshilfen im hauswirtschaftlichen Bereich für eine demenzkranke Person hilfreich sein könnten.

- Tages-/Wochenplan erstellen und aufhängen
- Schrankinhalt fotografieren
- Geräte beschriften
- Gegenstände beschriften
- farbliche Kennzeichnung von Bereichen
- Arbeitsplätze angepasst gestalten
- Essplatz angepasst gestalten
- usw.

**Aufgabe 3:** Über immer wiederkehrende Abläufe wird die Selbstständigkeit einer demenzkranken Person gefördert. Sie erlangt dadurch mehr Sicherheit in ihrem Alltag. Mit welchen einfachen hauswirtschaftlichen Arbeiten kann eine Hauswirtschafterin, besonders wenn sie in einem Familienhaushalt arbeitet, eine demenzkranke Person mit einbeziehen?



- |                        |                       |  |
|------------------------|-----------------------|--|
| • Wäsche zusammenlegen | • per Hand abwaschen  | • Beeren im Hausgarten pflücken          |
| • Wäsche aufhängen     | • Kartoffeln schälen  | • welke Blüten im Bauerngarten entfernen |
| • Knöpfe annähen       | • Gemüse/Obst putzen  | • Laub harken                            |
| • Socken stopfen       | • Zeitungen sortieren | • usw.                                   |
| • Tisch decken         | • Blumen gießen       |  |

**Aufgabe 4:** Mit zunehmender Demenz kann ein größeres Bewegungsbedürfnis auftreten, auch bei der Einnahme der Mahlzeiten. Ein Entgegenwirken wird kaum gelingen. Damit diese Personen genügend Energie und Nährstoffe über den Tag aufnehmen, müssen Sie andere Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme finden. Berücksichtigen Sie dabei auch, dass Demente in der Wohnung fast immer dieselben Wege gehen, stehen bleiben und wieder umkehren.

#### Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme

- An den „Wendepunkten“
- Getränke bereitstellen, am besten schon portioniert, z. B. in Deckelgläsern mit Strohalm,
- Häppchen und Fingerfood bereitstellen, da Demente mit fortschreitender Krankheit gerne ohne Besteck essen.



## LERNFELD 11

### Personen ... aktivieren, fördern und betreuen

Name:

Klasse:

Datum:

LS 11.4

- Sinne ansprechen, um Appetit anzuregen

– Auf den „Laufwegen“ kleine Mengen von „süßen Happen“ aufstellen, da der Geschmackssinn „süß“ am längsten erhalten bleibt.

– Den Geruchssinn aktivieren, z. B. durch Kaffeeduft am Morgen oder Röstaromen beim Andünsten und Braten von Gemüse, Fleisch.

– Das Sehen wird durch auffälliges Geschirr (Farbe, Form) angesprochen. Dadurch werden Speisen und Getränke unübersehbar.

– Auch das Ansehen von Fotos von Lebensmitteln und Gerichten kann bei der Auswahl von Speisen hilfreich sein.

– Interesse und Appetit können auch durch das Hören von küchentypischen Geräuschen geweckt werden.

– Hilft die demente Person bei der Speisenherstellung mit, kommt durch das Anfassen der Lebensmittel auch das Fühlen zum Einsatz.

- Bewegungsdrang mit einem Spaziergang entgegenwirken und dabei ein Picknick machen

- Lieblingsspeisen anbieten

- alte Gewohnheiten erfragen und bei den Mahlzeiten einbauen

- keine Ablenkungen zu den Mahlzeiten, kein Radio, kein Fernsehen usw.

• wird trotz der aufgeführten Möglichkeiten zur optimalen Energie- und Nährstoffaufnahme eine Mangelernährung befürchtet, sollten energiereiche Speisen und Gerichte auf dem Speiseplan stehen oder die Speisen und Getränke sogar angereichert werden, z. B. mit Ei, Sahne, Butter usw.

### Aufgabe 5:

a) Eine Ess- und Trinkbiografie von zu betreuenden Personen kann einer Hauswirtschafterin bei der Planung von Mahlzeiten helfen. Erklären Sie den Begriff der Ess- und Trinkbiografie.

In einer Ess- und Trinkbiografie lassen sich festhalten:

- individuelle Vorlieben und Abneigungen für Lebensmittel, Speisen, Gerichte und Getränke

- Essgewohnheiten und -rituale

Name:

Klasse:

Datum:

b) Zählen Sie die Angaben auf, die in einer Ess- und Trinkbiografie enthalten sein sollten.

- Name, Geschlecht, Geburtsjahr (= Alter)
- Anzahl der Mahlzeiten am Tag
- Familienzusammensetzung (Vater, Mutter, Geschwister, Großeltern ...)
- besondere Gerichte am Sonntag, zu Festtagen
- Herkunft, Wohnort(e)
- Getränke zu den Mahlzeiten
- Religion
- Gespräche bei den Mahlzeiten
- Tagesablauf als Kind/Jugendliche(r)
- Essen mit Radio/Fernsehen
- Schulzeit, Ausbildung
- Lieblings Speisen
- erlernter Beruf
- ungeliebte Gerichte
- Tagesablauf als Erwachsene/r
- Unverträglichkeiten
- Kulturelle und ethnische Besonderheiten
- Erkrankungen
- Ess- und Trinkgewohnheiten
- besondere Rituale
- gemeinsame Mahlzeiten zu festen Uhrzeiten
- usw.

c) Beschriften Sie die abgebildeten Familien- und Gruppen-Rituale.



generationsübergreifendes Essen



vor dem Essen beten



Weihnachtessen



gemeinsames Kochen und Essen



Geburtstage mit der Familie feiern



zu Beginn des Essens zu-  
prosten

**LERNFELD 11****Personen ... aktivieren, fördern und betreuen**

Name:

Klasse:

Datum:

LS 11.4

**Aufgabe 6:** Lesen Sie die Kurzbiografie von Frau Beate Meier durch. Erstellen Sie die Ess- und Trinkbiografie für Frau Meier, indem Sie den Fragebogen ausfüllen.

Frau Meier ist 1942 in einem kleinen Ort bei Nürnberg auf dem familieneigenen Bauernhof geboren worden. Dort wuchs sie zusammen mit einer jüngeren Schwester und zwei älteren Brüdern auf. Die Großeltern (= Eltern ihres Vaters) lebten mit auf dem Hof. Es war während des Krieges und auch einige Jahre danach eine schwere Zeit. Allerdings war eine Grundversorgung mit Lebensmitteln durch den eigenen Bauernhof gegeben und die Familie musste keine extremen Hungerzeiten durchleben. Der Bauernhof hatte Milchkühe, es wurden Kartoffeln angebaut und neben dem Obst- und Gemüsegarten wurden für den Hausgebrauch Hühner, Gänse und einige Schweine gehalten. Frau Meier war als Kind und Jugendliche für das Federvieh zuständig und für einen Teil des Gemüsegartens.

Das Mittagessen wurde von den Erwachsenen um 12:00 Uhr eingenommen. Die Kinder aßen, wenn sie aus der Schule zurück waren. Die ganze Familie traf sich um 18:00 Uhr zum gemeinsamen Abendessen und besprach alle Ereignisse des Tages. Das Tischgebet wurde dabei täglich reihum gesprochen. Vorher durfte niemand mit dem Essen beginnen. Sonntags nach dem Kirchgang gab es am schön gedeckten Tisch immer den sogenannten Sonntagsbraten, als Besonderheit eine Nachspeise und als Getränk Apfelsaft. In der Woche wurde mittags Wasser aus dem hauseigenen Brunnen getrunken. Morgens und abends gab es für die Kinder Milch vom eigenen Hof und Kaffee bzw. Tee für die Erwachsenen. Alkohol wurde in Maßen getrunken, mittags oder abends mal ein Bier und zum Sonntagsbraten mal ein Glas Wein. Hatte eine Person in der Familie Geburtstag, stand zum Frühstück ein Geburtstagskuchen auf dem Tisch, der am Nachmittag mit der ganzen Familie verspeist wurde. Die große Feier mit Verwandten und Freunden fand später am Wochenende statt. Weihnachten gab es Gänsebraten und Karfreitag gab es Karpfen (da „musste sie durch“).

Frau Meier mag immer noch die fränkische Küche. Am liebsten Rostbratwürstchen mit Sauerkraut. Fisch dagegen ist nicht ihre Lieblingsspeise, das hat sich auch nicht geändert, als sie später in den Norden geheiratet hat. Ab und an isst sie mal eine Fischfrikadelle mit Gurkensalat.

Die Großeltern mütterlicherseits lebten in Nürnberg und betrieben eine Bäckerei. In dieser Bäckerei machte Frau Meier nach dem Hauptschulabschluss von 1957 bis 1960 die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin. Sie liebt auch heute noch den Geruch von frisch gebackenem Brot und Kuchen mit und ohne Obst. Torten sind nicht so ihr Ding. Frau Meier arbeitete noch drei Jahre in der Bäckerei ihrer Großeltern, bevor sie 1963 den zwei Jahre älteren Hans Meier heiratete und auf seinen Bauernhof in die Nähe von Husum zog.

Ihr Tagesablauf unterschied sich nicht sehr von dem Leben auf dem Bauernhof ihrer Eltern. Bauernhof ist eben Bauernhof. Sie versorgte neben der Familie und den Angestellten wie zu Hause das Kleinvieh und den Obst- und Gemüsegarten. Die Gewohnheiten mit dem Sonntagessen, dem Geburtstagskuchen und dem Gänsebraten zu Weihnachten hat sie beibehalten, nur am Karfreitag kocht sie lieber vegetarisch statt Fisch, z. B. Eier oder Spargel mit Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln.

An die norddeutschen Speisen und Gerichte musste sie sich erst einmal gewöhnen. Aber nach einiger Zeit sind Birnen-Bohnen-und-Speck mit aufgenommen worden in die Liste ihrer Lieblingsspeisen. Den „Großen Hans“ kombinierte sie süß mit fränkischem Apfelschnee oder salzig mit fränkischem Ofengemüse (Kartoffeln, Pastinake, Rote Bete und Möhren) und die Fliederbeersuppe mit fränkischem Grießschmarrn.

Über die Jahre ist Frau Meier zur Teetrinkerin geworden. Neben dem morgendlichen schwarzen Tee, natürlich mit Milch und Kandis, gibt es am Nachmittag meistens Lindenblüten- oder Fencheltee und abends ab und zu ein kleines Bier.

Drei Kinder wurden großgezogen (zwei Mädchen: 1965 und 1967; ein Sohn: 1970), von denen der Sohn immer als ausgebildeter Landwirt (verheiratet, drei Kinder) auf dem Hof mitgearbeitet hat und ihn 2000 ganz übernahm. Frau Meier und ihr Mann leben seitdem auf dem sogenannten Altenteil und arbeiten, soweit es ihre Kräfte zulassen, hier und da noch etwas mit.