

Hauswirtschaftskongress 2019

Wandel 2030 nachhaltig gestalten. Agenda 2030: für uns – mit uns

Workshop

Das bewirkt Hauswirtschaft!

Gesundheit und Wohlergehen bei Menschen mit Demenz nachhaltig fördern und aktivieren

Moderation/Referate

Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft. Bildung-Beratung-Supervision

Ralf Oberle, Geschäftsbereichsleitung Business Development, apetito catering B.V. & Co. KG

Protokoll

Berenice Barg, Hochschule Fulda

Die Idee

Gesundheit und Wohlergehen sind wichtig Dimensionen, wenn es um die Ergebnisqualität in der Versorgung und Betreuung von Menschen mit Demenz geht. Genau hier setzt die fördernde und aktivierende Alltagsbegleitung der Hauswirtschaft an. In Beziehung zu gehen und zu kommunizieren sind dabei zentrale Wirkfaktoren, die in der Hauswirtschaft auf besondere Art und Weise zum Tragen kommen. In der Hauswirtschaft bestehen aufgabenbedingt viele Möglichkeiten der nachhaltigen Förderung und Aktivierung, die sichtbar zu machen sind. Wie es gelingt Gesundheit und Wohlergehen im hauswirtschaftlichen Handeln gezielt zu fördern und zu unterstützen zeigt der Workshop.



Mit diesem Fokus trägt der Workshop dazu bei, sichtbar zu machen, wie hauswirtschaftlichen Handeln in der Versorgung und Betreuung von Menschen mit demenziellen Veränderungen das Nachhaltigkeitsziel 3 Gesundheit und Wohlergehen verfolgt: Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleistet und ihr Wohlergehen fördert.

Grundlagen

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Hauswirtschaftliche Betreuung – Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Profession Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft, Rheine 2019

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung, Freiburg 2018

Deutsches Netzwerk für Qualität in der Pflege (D NQP): Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege mit Menschen mit Demenz, Osnabrück 2018

Elisabeth Leicht-Eckard, Zahncreme auf Spaghetti: Sinn und Sinnlichkeit in der Alltagsgestaltung von Menschen mit Demenz, München 2017

Vorgehensweise

Der Workshop war verbunden mit einer Einladung, den Blickwinkel auf das eigene Tun zu verändern:

The image displays three informational cards. The top-left card is grey and contains text about 'Nicht:' (Not:), 'Sondern:' (But:), and 'Hier und heute einmal ausblenden:' (Ignore here and today once). It includes the phrase 'Einladung, den Blickwinkel zu verändern' (Invitation to change the perspective). The top-right card is white with a green header '3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN' and a heart icon. It discusses the effects of domestic care and mentions 'Altenpflege' (elder care) and 'fördernde und aktivierende Alltagsbegleitung' (supportive and activating daily accompaniment). The bottom card is white with a green border and a house icon. It states that domestic care enables people with need for help to perform daily tasks independently. It also includes the text 'Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft Den Alltag leben! 2012' and a small image of a book titled 'Den Alltag leben!'.

Nicht:
Was wir machen.
Wofür wir zuständig sind.

Sondern:
Das bewirken wir im Hauswirtschaftlichen Handeln!

Hier und heute einmal ausblenden:
Was schwierig ist. Was politisch noch zu fordern ist....

Einladung, den Blickwinkel zu verändern

3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN

Die Hauswirtschaft erzielt besondere Wirkungen, wenn sie im Sinne der **Hauswirtschaftlichen Betreuung** handelt.

Für die Hauswirtschaftliche Betreuung in der **Altenpflege** beginnt sich der Begriff „**fördernde und aktivierende Alltagsbegleitung**“ zu etablieren.


Hauswirtschaftliche Betreuung befähigt Menschen mit Hilfebedarf, die Versorgungsaufgaben des Alltags so eigenständig wie möglich wahrzunehmen.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft
Den Alltag leben!
2012

Den Alltag leben!

In ersten Teil des Workshops erfolgt eine Annäherung an die Wirkungen Hauswirtschaftlichen Handelns: In der Betrachtung von Hauswirtschaftlichen Handeln z.B. in der Wohngruppenküche einer Wohngruppe oder Wohngemeinschaft bzw. in einem privaten Haushalt werden folgende Aspekte deutlich:

3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN



Mit einer Wohnküche werden durch Hauswirtschaft bei demenziellen Veränderungen:

- Ressourcen für die Unterstützung des Alltagslebens bereitgestellt
- Die hauswirtschaftliche Versorgung gesichert
- Selbstversorgung und Selbstfürsorge unterstützt
- Beteiligungsmöglichkeiten geschaffen
- Aktivitäten unterstützt und gefördert
- ein Rahmen für soziale Kontakte gehalten
- Räume und Zeiten für Begegnung und Kommunikation geschaffen
- ...

Wird der Blick auf die Wirkungen gelenkt, die Hauswirtschaftliches Handeln bei Menschen mit demenziellen Veränderungen erzielen und werden diese Wirkungen fachlich hinterlegt entsteht die folgende Zusammenstellung:

Wohnküchen, in denen - für Bewohner*innen sichtbar und mit der Möglichkeit der Beteiligung - Mahlzeiten zubereitet werden:

- Strukturieren den Tag und begleiten durch den Tag (**Orientierungstraining**)
- Werden zu Erlebensräumen für die Aufgaben des Alltag (**Alltags- und Lebensweltgestaltung**)
- Anregung aller Sinne (**Basale Stimulation**)
- Halten Möglichkeiten bereit, in Beziehung zu gehen (**Beziehungsangebote**)
- Die Tätigkeiten bieten viele Möglichkeiten für Gespräche (**Kommunikation und Interaktion**)
- Mit den Aufgaben bestehen verschiedene Möglichkeiten aktiv zu sein und Tätig zu werden (**Ergotherapie, Förderung von Motorik und Mobilität**)
- Stellen Verbindungen Lebenserfahrungen her (**Biographiearbeit**)

Wir wissen durch den

Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“

- Beziehungsangebote zu bekommen
- In Beziehungen zu sein
- Als Person wahrgenommen zu werden
- Aktiv und eingebunden zu sein
- ...

ist wichtig und existentiell für Menschen mit demenziellen Veränderungen.


HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

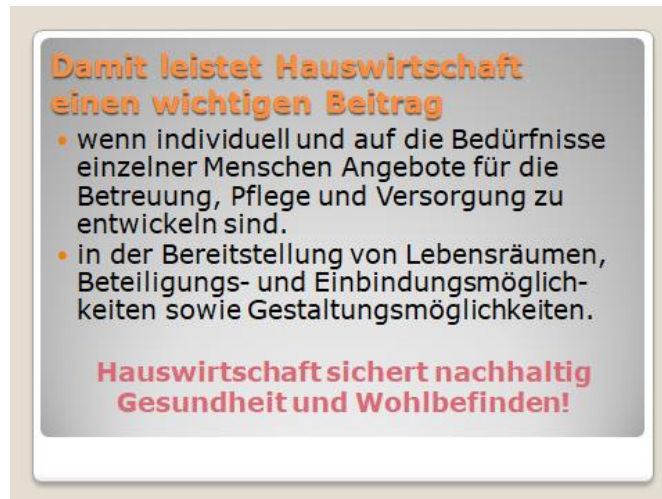
DEUTSCHES NETZWERK FÜR QUALITÄTSENTWICKLUNG IN DER PFLEGE (HRSG.)

EXPERTENSTANDARD
BEZIEHUNGSGESTALTUNG IN DER
PFLEGE VON MENSCHEN MIT DEMENZ

Sonderdruck
einschließlich Kommentierung und Literaturstudie

Die vollständige Veröffentlichung kann zu einem Preis von 29,00 € (inkl. MwSt, versandkostenfrei) direkt über ein **Online-Bestellformular** auf der Homepage des DNQP unter www.dnqp.de/bestellung angefordert werden.

DNQP | DEUTSCHES NETZWERK FÜR QUALITÄTSENTWICKLUNG IN DER PFLEGE



Die vollständige Präsentation kann bei Martina Feulner unter info@h-wie-hauswirtschaft.de angefordert werden.



Mit dieser Einführung wurden die Teilnehmer*innen **im zweiten Teil des Workshops** eingeladen in Kleingruppen ihre Gelingensgeschichten zu erzählen:

- Eine Workshop-Teilnehmerin berichtet von Themennachmittagen in einer stationären Einrichtung der Altenpflege. Zum Beispiel einem „Schlesischen Nachmittag“ mit den entsprechenden Speisen, Liedern und Dekorationen, welchen die Bewohner*innen aktiv mitgestallten konnten und welcher allen Beteiligten großen Spaß machte.
- Im Rahmen ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit begleitet eine der Workshop-Teilnehmerinnen eine ältere Dame mit starken körperlichen Einschränkungen in ihrem Alltag. Die ehrenamtliche Helferin geht auch regelmäßig für die Dame einkaufen, die dies nicht mehr bewältigen kann. Insgesamt war das Verlassen der Wohnung für die ältere Dame eine große Hürde, auch war sie häufig eher niedergeschlagen. Gemeinsam besprachen die zwei das Für und Wider hinaus zu gehen. Die ehrenamtliche Helferin sprach der älteren Dame immer wieder gut zu. Als diese sich am Ende entschloss die Wohnung für einen Spaziergang zu verlassen, war die Freude über die Zeit im Freien groß. Diese hielt auch später noch an, so stolz war sie auf sich, die Herausforderung angenommen und die Hürde überwunden zu haben.

- In einer stationären Einrichtung der Altenpflege gab es grüne Soße. Einige Bewohner*innen sagten, diese schmecke aber nicht so, wie sie es von früher gewohnt seien. Daraufhin ließ sich der Küchenchef von verschiedenen Bewohner*innen ihre traditionellen Familienrezepte geben. In Abstand von einiger Zeit gab es dann grüne Soße nach Frau Müllers Rezept, etwas später nach Frau Maiers Rezept und einige Wochen später nach Frau Schmidts Rezept. Der Küchenchef blieb dabei stets mit den Bewohner*innen im Gespräch und fragte nach deren Meinung. Auch sorgte die Aktion für rege Tischgespräche und Diskussionen über die beste grüne Soße. Hinzu kommt, so war sich die Kleingruppe des Workshops einig, dass dies ein gutes Beispiel dafür ist, wie das hauswirtschaftliche Erfahrungswissen der Bewohner*innen auf wertschätzende Weise einbezogen werden kann.
- Eine andere Workshop-Teilnehmerin berichtet von einer schwer kranken Bewohnerin, die nur noch sehr selten auf äußere Reize reagierte und die meiste Zeit selbstversunken in ihrem Bett lag, welches sie nicht mehr selbständig verlassen konnte. Eine Reinigungskraft der Einrichtung hatte diese Dame besonders ins Herz geschlossen. Jeden Tag, wenn die Mitarbeiterin im Dienst war, sprach sie während ihrer Arbeit im Zimmer zu der Dame, ganz so, als ob es sich um eine völlig uneingeschränkte Unterhaltung handele. Auch brachte die Mitarbeiterin immer wieder mal Blumen mit und stellte diese auf den Nachttisch der Bewohnerin oder sie nahm sich vor bzw. nach ihrem Dienst noch ein wenig Zeit und setzte sich an ihr Bett. Die Workshop-Teilnehmerin erzählt, dass in der Folge dieser Zuwendung die Bewohnerin heute wieder deutlich häufiger auf Menschen und ihre sonstige Umgebung reagiere und es ihr im Allgemeinen sehr viel besser gehe.
- Die fünfte Workshop-Teilnehmerin arbeitet in der Verwaltung eines ambulanten Pflegedienstes. Sie berichtet von einem alleinstehenden älteren Herren und einer neu eingestellten Hauswirtschaftskraft, welche den Herrn bei ihrem ersten Einsatz nach seinen Wünschen für das Mittagessen fragte. Tatsächlich wünschte sich der ältere Herr ein ukrainisches Gericht aus seinem Heimatland, welches er schon seit vielen Jahren nicht mehr gegessen hatte. Gleich darauf sagte er aber bedauernd, dass die Mitarbeiterin dies bestimmt nicht kenne und nicht zubereiten könne. Die Mitarbeiterin antwortete, sie kenne das Gericht, da sie selber aus der Ukraine stamme und kochte es in der Folge immer mal wieder für den älteren Herrn. Wie glücklich ihn dieses kulinarische Stückchen Heimat machte, erzählte der Herr dann auch der Mitarbeiterin in der Verwaltung am Telefon. Dieses Ereignis zieht in seiner positiven Wirkung große Kreise: Am Handeln der Hauswirtschaftsmitarbeiterin hatte nicht nur der ältere Herr Freude, auch im Kolleg*innenkreis des ambulanten Pflegedienstes und nun auch noch unter den Teilnehmenden des Workshops sorgte die Geschichte für gute Stimmung.

Der dritte Teil des Workshops nimmt das Essen in den Blick: Die Bedeutung von Mahlzeiten ist bei Menschen mit demenziellen Veränderungen sehr viel größer als vermutet.

Essen hat immer eine Geschichte.

- Geschichten erzählen von Beziehungen.
- Forscher weisen nach, dass seit 12.000 Jahren gemeinsames Essen von Menschen stattgefunden hat.
- Denen, mit denen wir essen sind wir besonders nah.
 - Abendmahl / Bibel
 - Familie
 - Freunde
- Gemeinsames Essen ist schon früh als Gesamterlebnis organisiert worden, denken Sie an:
 - Römer
 - Sterne Gastronomie
 - Tisch Assessoires

Essregeln

- sind gruppenbildend
- abgrenzend (-> Fremdheit)
 - > Religion
 - > Vegan
 - > Vegetarisch
- Gemeinsames Essen verbessert den Umgang miteinander.

Essen schafft Beziehung...

- ... und spricht den Menschen mehrdimensional an.
 - > Anblick (Geschirr, Tisch, Speisenpräsentation)
 - > Geruch (angenehm)
 - > Geschmack (ist mehrdimensional)
 - > vorhandene Erinnerung (Anspruch)
 - > bestehende Erwartungen (Wie schmeckt wohl „Krabbeneis“?)
 - > Ambiente
 - > Hintergrundgeräusch
 - > das Erfühlte (Raumtemperatur)
 - > das Ertastete (Gewicht von Gabel und Messer etc.)
 - > die atmosphärische Stimmung
 - > die Beziehung zu den Menschen (Beim Italiener: „Bona Serra Seniora!“)

Hauswirtschaft ...

- Hat beim Essen und Trinken eine Vielzahl von Zugängen und Möglichkeiten zum Beziehungsaufbau.
- Diese werden instinktiv schon genutzt und können bewusst angeboten werden.
- Ist der Essplatz für uns selbst angenehm?
- Wie wird das Essen angerichtet?
- Wie sieht der Tischaus?
- Wie die Geräuschkulisse? (Beispiel: Rosentreter:
<https://www.youtube.com/watch?v=yeJC64nTbYk>)

Hauswirtschaft ...

- Was brauchen wir für den Umgang mit Menschen mit Demenz?

-> Wissen

-> Schulung

-> Impro-Theater „Oh, ja Super Technik: Annehmen was ist und daraus den nächsten Schritt entwickeln“/Validation.

-> Verstehenshypothese bilden

-> Emotionale Augenhöhe mit dem Menschen schaffen

Die vollständige Präsentation von Ralf Oberle kann bei Martina Feulner unter info@h-wie-hauswirtschaft.de angefordert werden.