

Ergebnisprotokoll der Fortbildungsveranstaltung des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes Niedersachsen e. V., Fachbereich Schullandheime, für Hauswirtschaftsleiter/-innen in Schullandheimen vom 04. - 06.11.2012 im Naturfreundehaus Hannover

Beginn: 04.11.2012, 17:00 Uhr
Ende: 06.11.2012, 14:00 Uhr

Teilnehmer/-innen: 12 Teilnehmer/-innen aus 6 Einrichtungen

Referent/-innen: Dieter Betker, Fachkraft für Arbeitssicherheit, Landesinnung Niedersachsen des Gebäudereiniger-Handwerks, Hannover
Anja Röttgering, Ökotrophologin, Kompetenzzentrum Hauswirtschaft bei PariServe, Kiel
Thorsten Lask, Geschäftsführer der Frischdienst Union Nord-West GmbH
Alexander Thron, Geschäftsführer klasse idee gGmbH
Melanie Brandt, Hausleitung des SLH Tellkampfschule, Springe

Organisation/Leitung: Regina Krome, Fachberaterin Schullandheime, Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e. V.

I: Begrüßung und Vorstellung des Naturfreundehauses

Die Teilnehmer/-innen der Veranstaltung werden von Frau Krome und Herrn Thron zur Fortbildungsveranstaltung begrüßt. Von Herrn Thron wird das Naturfreundehaus als Veranstaltungsort vorgestellt. Dabei geht er vor allem auf die Entwicklung des Schullandheims in den letzten zwei Jahren, auf die Belegungszahlen, auf den pädagogischen Ansatz und insgesamt auf das Selbstverständnis des Naturfreundehauses als Schullandheim ein. Angesprochen werden auch anstehende Sanierungsarbeiten, die innerhalb des Hauses und in dem großzügigen Freigelände in Zukunft noch anfallen. Im Vergleich zu anderen Schullandheimen verfügt das Naturfreundehaus mittlerweile über 10 Mitarbeiter, die auf die verschiedenen Bereiche Hauswirtschaft, Küche, Reinigung, Rezeption und Geschäftsführung aufgeteilt sind.

II. Fachbeitrag: Moderne Reinigungsmittel und -geräte

Herr Betker vom Bildungswerk Niedersachsen der Gebäudereiniger e.V. führt in das Thema anhand seiner eigenen Erfahrungen aus Theorie und Praxis ein. Er stellt die verschiedenen Reinigungsmöglichkeiten und den mehr oder weniger sinnvollen Einsatz von entsprechenden Putzmaterialien und Geräten zur modernen Reinigung vor. Dabei wird deutlich, dass die unterschiedlichen Geräte (z. B. Einscheibenmaschine, Doppelfahreimer oder Nasssauger) je nach Situation vor Ort zum Einsatz kommen.

men, zum Teil aber in den Häusern auch gar nicht vorhanden sind.

Im Anschluss daran werden verschiedene Typen von Reinigungsmitteln, deren Zusammensetzung und gefahrlose Aufbewahrung erläutert. Zur optimalen Reinigung sollten je nach Bodenbelag und Einsatzbereich (Sanitäranlagen, Küche, Zimmerreinigung etc.) verschiedene Reinigungsmittel eingesetzt werden. Empfohlen werden z. B. die Reinigungsmittel von „FALA-Sauberkeit für Profis“ (z. B. der Neutralreiniger, die Grundierung VEKTOR oder CuraxMF). Weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten unter www.fala.de.

III. Besuch der Waldstation Eilenriede

Aufgrund der Erkrankung von Frau von Drachenfels wurde die geplante Führung mit Informationen über Freizeitmöglichkeiten für junge Menschen in der Natur seitens der Waldstation Eilenriede morgens leider abgesagt. Die Teilnehmer/-innen verständigen sich aber darauf, den Ausflug zur Waldstation trotzdem zu unternehmen, eine kurze Information durch die anwesende Praktikantin zu organisieren und die Möglichkeit, die Eilenriede durch die Turmbesteigung von oben zu besichtigen, zu nutzen.

IV. Trendsport Slacklining

Frau Brandt vom SLH Tellkampfschule führt in den modernen Trendsport Slacklining ein, der bei Kindern und Jugendlichen aller Alterstufen z. Z. sehr beliebt ist. Als Ausstattung genügt ein professionelles „Slackline-Set“, das es in verschiedenen Ausführungen und Größen gibt sowie zwei mittelgroße Bäume in angemessener Entfernung. Den Teilnehmer/-innen wird von Frau Brandt anschaulich erklärt, wie die „Slackline“ zwischen den zwei Bäumen befestigt und anschließend gespannt wird und welche Fehler dabei passieren können. Im Anschluss versuchen alle Teilnehmer/-innen, sich entweder alleine oder mit Unterstützung auf der ca. 5 cm breiten „Slackline“ zu halten, zu bewegen oder zu balancieren. Für die meisten Schullandheime ist das Slacklining eine zusätzliche Möglichkeit, um attraktive Freizeitmöglichkeiten für Schul- und Jugendgruppen zur Verfügung zu stellen. Allerdings sind nicht alle Schullandheime mit einem „Slackline-Set“ ausgestattet.

Ergänzende Anmerkung:

„Slackline-Sets“ gibt es in unterschiedlichen Breiten, Längen und Ausführungen. Die Kosten für die Anschaffung belaufen sich auf ca. 30 – 100 €, je nach Ausstattung und Standard. Weitere Informationen bieten z. B. folgende Seiten im Internet: www.slackstar.de, www.slackliner.de und www.slackline-corner.eu

V. Fachbeitrag: Verpflegung mit Lunchpaketen, Theorie und Praxis

Frau Röttgering vom Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (PariServe Kiel) hält einen ausführlichen Vortrag über gesunde und kreative Möglichkeiten der Verpflegung mit Lunchpaketen.

Dabei geht es u. a. um Herausforderungen und Ansprüche an eine moderne Verpflegung, um die zunehmenden gesundheitlichen und ernährungsspezifischen Probleme von Kindern und Jugendlichen, um allgemeine Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien und Ähnliches (Allergene, Laktose- und Fruktose-Intoleranzen, Zöliakie u. ä.) sowie auch um die ganz praktische Frage der Verpackung. Über die verschiedenen Möglichkeiten der Verpackung kann man sich auch im Internet unter www.pack4food24.de informieren bzw. entsprechende Materialien bestellen.

Im Mittelpunkt des Referates steht die Frage, was für Kinder und Jugendliche an einem Lunchpaket das Wichtigste ist und welche Erwartungen Eltern und Pädagogen in puncto Preis, Gesundheitswert und Sättigung an eine zufriedenstellende „Außer-Haus-Verpflegung“ haben.

Anschließend haben die Teilnehmer/-innen in einem praktischen Teil die Möglichkeit, verschiedene

Lunchpakete selbst herzustellen. Die dafür notwendigen Lebensmittel wurden vorab von der Frischdienst Union im Auftrage von Herrn Lask angeliefert und für die Teilnehmer/-innen des Hauswirtschafterseminars gespendet bzw. der Küche des Naturfreundehauses zur Verfügung gestellt. Für den Nachhauseweg war somit jeder mit einem angemessenen Lunchpaket versorgt.

VI. Feedbackrunde und Erfahrungsaustausch

In der abschließenden Feedbackrunde mit allen Teilnehmer/-innen werden folgende Punkte angesprochen:

- Der Zeitpunkt Anfang November ist optimal für die Durchführung des HWS, da zu dieser Zeit die Belegung in den Schullandheimen i. d. R. am geringsten ist.
- Die Dauer des Seminars (mit zwei Übernachtungen) wird von allen Anwesenden positiv bewertet, da dadurch die An- und Abreise erleichtert wird und der persönliche Austausch untereinander besser möglich ist. Der erhöhte Teilnehmerbeitrag wird nicht als Hindernis angesehen.
- Herr Mund vom SLH der Lutherschule schlägt vor, das nächste Seminar in Bredenbeck stattfinden zu lassen, was allgemein auf Zustimmung stößt.
- Die Vorträge der beiden Referenten (Herr Betker und Frau Röttgering) wurden als sehr anschaulich und pragmatisch gelobt und der Wunsch geäußert, beide zur Vertiefung der Themen wieder einzuladen. So könnte z. B. mit Herrn Betker eine beispielhafte Gefahrenanalyse in einem der SLH durchgeführt werden und Frau Röttgering für die alle zwei Jahre verpflichtende Infektionsschutzmittel-Folgebelehrung eingeladen werden.
- Als weitere Themenvorschläge werden das „HACCP-Verfahren“ benannt. Hierbei handelt es sich um eine Methode, um gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel analysieren und beschränken zu können. Des Weiteren wird ein Referat über die „Kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel ab 2014“ für das nächste HWS vorgeschlagen.
- Die Teilnehmer/-innen bedanken sich für die gelungene Organisation und die flexible und unbürokratische Unterstützung durch das Team des Naturfreundehauses.

Hannover, 12.11.2012

Regina Krome
Fachberaterin Schullandheime

Verteiler:

1. Mitglieder des Fachbereiches Schullandheime
2. Teilnehmer/-innen des Seminars
3. Abteilungsleiterin Betriebswirtschaft / Recht, Frau Eckhardt
4. Vorstand Paritätischer, Herr Böstel