



## Hygiene ist das A und O

Im Projektunterricht an der Technikerschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Kaufbeuren erstellten die Studierenden Hygienepläne für Kinderkrippe und Kita – und schulten damit die Mitarbeiterinnen.

Reinigungstechnologie, Wäscheversorgung, Ernährung und Verpflegung, Hausgartenbau, Unternehmensführung, Qualitätsmanagement, Hygienemanagement – das sind die sieben Profildächer, die den Unterrichtsalltag an der Technikerschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Kaufbeuren prägen (s. Porträt in B&B 2/2021). Daran orientiert sich auch der Projektunterricht, der als fester Bestandteil im Portfolio der im Grünen Zentrum in Kaufbeuren beheimateten Bildungseinrichtung verankert ist.

### Hygienemanagement

Zwei interessante Schulprojekte aus dem Profildach „Hygienemanagement“ hat Inge Habel, die als Fachlehrerin für Hauswirtschaft an der Technikerschule in Kaufbeuren unterrichtet, mit ihren Studierenden durchgeführt. Die angehenden Technikerinnen für Ernährungs- und Versorgungsmanagement erstellten einen Hygieneplan für eine Kinderkrippe – eine Einrichtung, in der unter Dreijährige betreut werden. Im Jahr darauf hatte eine Projektgruppe die Aufgabe, einen Hygieneplan für eine Kindertagesstätte (Kita) mit Kindern ab drei Jahren zu erarbeiten.

Ein Hygieneplan hat das Ziel, Infektionskrankheiten vorzubeugen. Dazu enthält er schriftlich niedergelegte Verfahrensweisen zur Einhaltung und Gewährleistung bestimmter Hygienestandards sowie die schriftliche Dokumentation durchgeführter Maßnahmen. Ein Hygieneplan ist für Gemeinschaftseinrichtungen, zu denen auch Kitas und Kinderkrippen zählen, Pflicht. Die gesetzlichen Vorgaben liefert der Rahmenhygieneplan des jeweiligen Bundeslandes. Im Hygieneplan der betreffenden Einrichtung müssen diese allgemein gehaltenen Vorgaben auf die konkrete Situation vor Ort zugeschnitten werden.

Wie ist es zu diesem Schulprojekt gekommen? „Ich wohne in Biessenhofen, einer rund 4.000 Einwohner zählenden Gemeinde zwischen Kaufbeuren und Marktoberdorf, und habe von der dortigen Kita-Leitung erfahren, dass Bedarf an einem solchen Hygieneplan besteht“, fasst Inge Habel, die die beiden Projekte gemeinsam mit ihrer Kollegin Margit Fieger geleitet hat, die Hintergründe zusammen und erklärt: „Kindergärten, die sich in Trägerschaft großer Organisationen wie zum Beispiel der Arbeiterwohlfahrt oder der Caritas befinden, erhalten ihre Hygienepläne in aller Regel

Die Autorin



**Ulrike Bletzer**  
Freie Journalistin, Bad Ems  
ulibletzer@aol.com

von der entsprechenden Träger-Organisation. Kleine Kitas müssen sich dagegen selbst darum kümmern, wie sie zu einem Hygieneplan kommen.“

### Hilfe für den Träger

Dies war auch bei der Kinderkrippe „Riesenmax“ und der Kita „Miteinander“ der Fall, die sich beide in Trägerschaft der Ortsgemeinde Biessenhofen befinden. Die Aufgabe, den erforderlichen Hygieneplan zu erstellen, übernahmen die beiden Projektgruppen der Technikerschule Kaufbeuren, denen jeweils rund 15 Studierende angehörten, für die örtlichen Einrichtungen. Der zeitliche Rahmen umfasste zehn Wochen, in denen jeweils ein Nachmittag der Projektarbeit gewidmet war.

„Nachdem meine Kollegin Margit Fieger und ich bereits zu Vorgesprächen in der Kinderkrippe beziehungsweise in der Kita gewesen waren, sind wir noch einmal gemeinsam mit den Studierenden dorthin gegangen, um eine Bestandsaufnahme zu machen“, berichtet Inge Habel. Nachdem sie sich ein Bild von der Situation vor Ort gemacht hatten, erarbeiteten die angehenden Technikerinnen für Ernährungs- und Ver-

Tabelle: Waschplan für die Kita „Miteinander“

Wäscheart	Waschprogramm	Temperatur	Füllmenge	Schleuderschleuderzahl	Waschmittel/Dosierung	Trockenverfahren
Küchenwäsche: Geschirrtücher Küchentücher Küchenkleidung	Baumwolle normal	60°C	voll	1200	Vollwaschmittelpulver Clean and Clever / 44 ml	Baumwolle schranktrocken
Mikrofaseretücher	Baumwolle normal	60°C	5 kg	1200	Colorwaschmittel flüssig / 125 ml	Mischgewebe schranktrocken
Mops	Baumwolle normal	60°C	5 kg	1200	Vollwaschmittelpulver Clean and Clever / 44 ml	Mischgewebe schranktrocken
Stofftiere	Fein/Seide oder Pflegeleicht	40°C	3 kg	300	Colorwaschmittel flüssig / 125 ml	Sportkleidung schranktrocken

Quelle: Staatliche Technikerschule für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Kaufbeuren 2019/2020

sorgungsmanagement im Unterricht ein Hygieneplan-Konzept in Gruppenarbeit. „Dazu mussten sie in einem ersten Schritt Antworten auf Fragen wie folgende finden: Welche Unterlagen gibt es dazu? Wie beziehungsweise wo ist Informationsmaterial erhältlich – über Internetrecherche oder Nachfragen bei den zuständigen Behörden?“

ten ihre Hände mit einem desinfizierenden Mittel, dem fluoreszierende Bestandteile hinzugefügt wurden. Diese Bestandteile machten unter UV-Licht Benetzungslücken sichtbar und zeigten, dass der hygienische Zustand der Hände oftmals deutlich schlechter war als angenommen.“

### Schulungsprogramm

Die Projektteilnehmerinnen führten mithilfe von PowerPoint-Präsentationen die im Unterricht erarbeiteten Schulungen für die Mitarbeitenden durch. Dabei standen – über die ursprüngliche Bedeutung des Begriffs „Hygiene“ im Sinne von Sauberkeit hinaus – unterschiedlichste Themen im Mittelpunkt. Unter anderem ging es um Lebensmitteleinkauf, Wareneingangskontrolle, richtige Lebensmittellagerung im Kühlschrank, allgemeine Küchenhygiene, Hinweise zum Essenszugang von einem Caterer, aber auch um Aspekte wie Krankheitsmanagement. Um den Kita-Mitarbeiterinnen die Arbeit zu erleichtern, hatten die Projektteilnehmerinnen außerdem verständliche Bedienungsanleitungen für verschiedene Elektrogeräte wie zum Beispiel die Spülmaschine ausgearbeitet.

„Für die Schulungen in der Kindertagesstätte haben sie sich in drei Gruppen aufgeteilt, von denen die erste für das Thema Wäsche-

versorgung, die zweite für das Thema Küche und die dritte für das Thema Reinigung zuständig war“, blickt Inge Habel zurück. Beim zuletzt genannten Thema wurde auch die zuständige Reinigungskraft einbezogen. „Unsere Studierenden sind mit ihr die einzelnen Reinigungsschritte durchgegangen und haben für sie unter anderem eine Gefahrschulung sowie eine Schulung an der neu angeschafften Reinigungsmaschine durchgeführt“, so die Hauswirtschaftslehrerin. Ein wichtiges Element war auch eine Probe-Reinigung vor Ort, bei der sich die Projektteilnehmerinnen einen Eindruck davon verschaffen konnten, welche der von ihnen favorisierten Reinigungsverfahren und Vorgehensweisen sich in der Praxis als tauglich erwiesen und welche eher nicht. „Um für Nachhaltigkeit zu sorgen, haben wir nach der Endpräsentation sowohl für das Krippen- als auch für das Kita-Personal einen Ordner mit allen wichtigen Unterlagen erstellt“, ergänzt Inge Habel. Hinsichtlich der Hygienepläne gab es keine gravierenden Unterschiede zwischen Krippe und Kita – bis auf einen Punkt: „Der Bodenreinigung in der Krippe, wo die Kinder meist noch krabbeln, kommt eine noch größere Bedeutung zu als in der Kita“, so die Hauswirtschaftslehrerin.

### Erfolgreiche Umsetzung

Wie beurteilen die Studierenden, aber auch die beiden Lehrerinnen im Rückblick den Erfolg des Hygieneplan-Projekts? „Dieser Erfolg steht und fällt mit den Menschen, die es umsetzen müssen“, erwidert Inge Habel und erklärt auch gleich, warum: „Von ihnen wird schließlich die Offenheit gefordert, auch einmal alte Gewohnheiten beiseite zu legen, neue Dinge auszuprobieren und Veränderungen in Angriff zu nehmen. Dabei kommt es in entscheidendem Maß darauf an, dass die Leitung der betreffenden Einrichtung dahintersteht.“ So gesehen sei das Projekt vor allen Dingen in der Kinderkrippe überaus erfolgreich verlaufen, freut sie sich: „Eine Absolventin der Technikerschule arbeitet jetzt dort fest und hat berichtet, dass alle vorgeschlagenen Maßnahmen und Vorgehensweisen hundertprozentig umgesetzt werden. Es war also ein komplett nachhaltiges Projekt.“

### Infotage 2022

Mittwoch, 26. Januar 2022, 10 Uhr (vor Ort)  
Donnerstag, 27. Januar 2022, 19 Uhr (online)  
Samstag, 29. Januar 2022, 10 Uhr (online)  
Infos:  
[www.technikerschule-kaufbeuren.bayern.de](http://www.technikerschule-kaufbeuren.bayern.de)

### Praxistaugliches Konzept

Vor allem in dieser Phase der Projektarbeit habe das didaktische Ziel des freien Arbeitens – also das selbstständige Erarbeiten eines bestimmten Themas – im Mittelpunkt gestanden, sagt Inge Habel, die jedoch gemeinsam mit ihrer Kollegin als Beraterin und Ansprechpartnerin immer mit dabei und in den Prozess der Konzeptentwicklung involviert war. „Natürlich haben wir in dieser, der eigentlichen Umsetzung vorgeschalteten Phase auch hin und wieder korrigierend eingegriffen, wenn wir feststellten, dass bestimmte Ideen und Vorschläge, die unsere Studierenden entwickelt haben, nicht praxistauglich sind.“

Sobald das Konzept stand, ging es über mehrere Wochen hinweg an jeweils einem Nachmittag erneut in die Kinderkrippe oder Kindertagesstätte – nach Kita-Schluss versteht sich, wenn die Mitarbeiterinnen sich auf das konzentrieren konnten, was sie jetzt erwartete. „Zur Einstimmung ging es um grundsätzliche Fragen wie zum Beispiel darum, auf welchen rechtlichen Grundlagen ein Hygieneplan beruht und warum man ihn überhaupt braucht“, schildert Inge Habel die Vorgehensweise und berichtet von einer kleinen Demonstration, die allen die Bedeutung eines Hygieneplans deutlich vor Augen führte: „Mehrere Personen benetz-



Der Hygiene-Test mit Schwarzlicht zeigt Lücken in der Händedesinfektion auf.

Foto: Inge Habel