

Niederschrift
über die 20. Sitzung des Ausschusses für den LVR-Verbund
Heilpädagogischer Hilfen
am 01.02.2019 in Köln, Landeshaus
- öffentlicher Teil -

Anwesend vom Gremium:

CDU

Ensmann, Bernhard	
Fenninger, Georg	für Müller, Michael
Giebels, Harald	
Hohl, Peter	
Kersten, Gertrud	für Kromer-von Baerle, Wolfgang
Kisters, Dietmar	für Wörmann, Josef
Dr. Leonards-Schippers, Christiane	
Nabbefeld, Michael	
Pütz, Susanne	für Rohde, Klaus

SPD

Böll, Thomas	für Kaiser, Manfred
Eichner, Harald	
Heinisch, Iris	
Nüse, Theodor	
Recki, Gerda	
Wucherpennig, Brigitte	

Bündnis 90/DIE GRÜNEN

Janicki, Doris	
Kresse, Martin	Vorsitz
Tuschen, Johannes-Jürgen	

FDP

Feiter, Stefan
Haupt, Stephan (MdL)

Die Linke.

Ammann-Hilberath, Martina

FREIE WÄHLER

Hagenbruch, Detlef

Verwaltung:

Wenzel-Jankowski	LVR-Dezernentin Klinikverbund und Verbund Heilpädagogischer Hilfen
Dr. Möller-Bierth	Fachbereichsleitung Personelle und organisatorische Steuerung des Klinikverbundes und des Verbundes Heilpädagogischer Hilfen
Stephan-Gellrich	Fachbereichsleitung Qualitäts- und Innovationsmanagement des Klinikverbundes und des Verbundes Heilpädagogischer Hilfen
Thewes	Fachbereichsleitung LVR-Fachbereich Wirtschaftliche Steuerung des Klinikverbundes und des Verbundes Heilpädagogischer Hilfen
Steinhoff	LVR-Stabsstelle Gleichstellung und Gender Mainstreaming
Ende	Komm. Kaufmännischer Direktor LVR-HPH-Netz Ost
Lapp	Fachlicher Direktorin LVR-HPH-Netz Ost
Kasten	Kaufmännischer Direktor LVR-HPH-Netz West
Klose	Kaufmännischer Direktor LVR-HPH-Netz Niederrhein
Ströbele von Weichs	Fachlicher Direktor LVR-HPH-Netz Niederrhein stellvertretender Fachlicher Direktor LVR-HPH-Netz West
Anders	PR LVR-HPH-Netz West
Kortz	GPR
Pölkow	PR LVR-HPH-Netz Ost
Pejkovic	PR LVR-HPH-Netz Ost
Breidenbach	LVR-Fachbereich Personelle und organisatorische Steuerung des Klinikverbundes und des Verbundes Heilpädagogischer Hilfen (Protokoll)

Tagesordnung

Öffentliche Sitzung

1. Anerkennung der Tagesordnung
2. Niederschrift über die 19. Sitzung vom 03.12.2018
3. Hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Fokus der Inklusion - Realisierung von Teilhabe von Menschen mit Behinderung
4. Anfragen und Anträge
- 4.1. Anträge und Anfragen der Fraktionen:
Personalentwicklung in den HPH-Einrichtungen des LVR
5. Beschlusskontrolle
6. Mitteilungen der Verwaltung
- 6.1. LVR-Verbundzentrale
- 6.2. LVR-HPH-Netz Niederrhein
- 6.3. LVR-HPH-Netz Ost
- 6.4. LVR-HPH-Netz West
7. Verschiedenes

Beratungsgrundlage

**Antrag
14/263 Die Linke. B**

Nichtöffentliche Sitzung

8. Niederschrift über die 19. Sitzung vom 03.12.2018
9. Vergabe einer Geschäftsprozessanalyse an ein externes Beratungsunternehmen im Rahmen der Begleitung der Umstrukturierung der LVR-HPH-Netze **14/3133 B**
10. Anfragen und Anträge
11. Beschlusskontrolle
12. Mitteilungen der Verwaltung
- 12.1. LVR-Verbundzentrale
- 12.2. LVR-HPH-Netz Niederrhein
- 12.3. LVR-HPH-Netz Ost
- 12.4. LVR-HPH-Netz West
13. Verschiedenes

Beginn der Sitzung:	09:30 Uhr
Ende öffentlicher Teil:	10:00 Uhr
Ende nichtöffentlicher Teil:	10:20 Uhr
Ende der Sitzung:	10:20 Uhr

Öffentliche Sitzung

Punkt 1

Anerkennung der Tagesordnung

Die Tagesordnung wird anerkannt.

Punkt 2

Niederschrift über die 19. Sitzung vom 03.12.2018

Gegen den öffentlichen Teil der Niederschrift werden keine Einwände erhoben.

Punkt 3

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen im Fokus der Inklusion - Realisierung von Teilhabe von Menschen mit Behinderung

Herr Ströbele führt ins Thema ein und erläutert, dass die Zielsetzung des Projektes sei, personenzentrierte und gesetzeskonforme hauswirtschaftliche Leistungen zur Verbesserung der Teilhabe und Lebensqualität für Menschen mit Behinderungen zu erbringen. Das novellierte Wohn- und Teilhabegesetz lege den Fokus auf die hauswirtschaftlichen Leistungen. Im Zuge des Projektes sollen die hauswirtschaftlichen Leistungen hinterfragt und definiert werden, die Qualität hauswirtschaftlicher Standards bestimmt und die Mitarbeitenden qualifiziert werden.

Frau Reise-Einig stellt anhand einer Powerpoint-Präsentation (Anlage 1) das Gesamtkonzept Ernährung und Hauswirtschaft mit den verschiedenen Handlungsfeldern vor. Sie macht deutlich, dass praktizierte Hauswirtschaft auch eine Wertevermittlung sei. Die alltägliche Bewältigung der Hausarbeit und Tätigkeiten, die den Tag strukturieren, zu erleben, bewirke Zufriedenheit und könne zudem Ausbau und Erhalt von Selbstwert bedeuten. Bei allen Tätigkeiten stehe der Kundennutzen im Fokus. Den gesetzlichen Anforderungen des Wohn- und Teilhabegesetzes werde man dadurch gerecht, dass in jedem Wohnverbund qualifizierte hauswirtschaftliche Fachkräfte eingesetzt sind. Deren Fachwissen müsse nun bei den Kundinnen und Kunden ankommen. Gleichzeitig müssen die hauswirtschaftlichen Fachkräfte auch als Unterstützung im Betreuungsalltag wahrgenommen werden. Im Ergebnis bleibt festzuhalten, dass Hauswirtschaft ein zentraler Baustein der individuellen Teilhabe sei.

Auf Nachfrage von Frau Wucherpfennig, wo beim vorgestellten Konzept der Nutzen für die Kundinnen und Kunden und die Mitarbeitenden zu finden sei, antwortet Frau Reise-Einig, dass das Konzept so gestaltet sei, dass man sowohl den gesetzlichen Anforderungen als auch dem Kundennutzen gerecht werde. Viele Kundinnen und Kunden könnten immer nur kleine Teile eines kompletten Arbeitsprozesses überblicken. Mit dem Konzept solle den Mitarbeitenden der Raum gegeben werden, auch die kleinste Entwicklung bei den Kundinnen und Kunden zu fördern.

Punkt 4 **Anfragen und Anträge**

Punkt 4.1 **Anträge und Anfragen der Fraktionen: Personalentwicklung in den HPH-Einrichtungen des LVR** **Antrag 14/263 Die Linke.**

Frau Ammann-Hilberath beantragt im Namen der Fraktion Die Linke., den Antrag in eine Anfrage umzuwandeln. Die schriftliche Beantwortung soll zur nächsten Sitzung erfolgen. Der Ausschuss stimmt diesem Vorschlag zu. Anschließend erläutert sie die Anfrage und weist dabei vor allem auf die Altersstruktur der Mitarbeitenden und den drohenden Fachkräftemangel hin.

Die Verwaltung wird beauftragt, die folgenden Punkte zu prüfen und über die Ergebnisse dieser Prüfung zu berichten:

1. Ist gewährleistet, dass alle an einer beruflichen Tätigkeit in den HPH-Einrichtungen Interessierten die Möglichkeit zu einer Aus- bzw. Fortbildung zum/zur Heilerziehungspfleger/in samt Ausbildungsvertrag mit entsprechenden Rechten erhalten bzw. wie kann dies verbundweit etabliert werden?
2. Welche Möglichkeiten gibt es, die Ausbildungskapazitäten für Heilerziehungspfleger/innen beim LVR zu erhöhen?
3. Welche Zulagenregelungen gibt es für die Stellen der Teamleitungen und welche sonstigen Anreize können darüber hinaus geschaffen werden?
4. Welche Verfahren sind vorgesehen, um den Mitarbeiter/innen der HPH-Netze und ihren Vertretungen zu ermöglichen, sich an Neubau- und Zusammenlegungsmaßnahmen zu beteiligen und inwiefern werden die Erfahrungen des Klinikverbunds dabei berücksichtigt?

Punkt 5 **Beschlusskontrolle**

Es gibt keine Anmerkungen.

Punkt 6 **Mitteilungen der Verwaltung**

Punkt 6.1 **LVR-Verbundzentrale**

Es gibt keine Anmerkungen.

Punkt 6.2 **LVR-HPH-Netz Niederrhein**

Es gibt keine Anmerkungen.

Punkt 6.3
LVR-HPH-Netz Ost

Es gibt keine Anmerkungen.

Punkt 6.4
LVR-HPH-Netz West

Es gibt keine Anmerkungen.

Punkt 7
Verschiedenes

Es gibt keine Anmerkungen.

Korschenbroich, den 17.02.2019

Der stellvertretende Vorsitzende

K r e s s e

Köln, den 11.02.2019

Die Direktorin des Landschaftsverbandes
Rheinland

In Vertretung

W e n z e l - J a n k o w s k i



LVR-HPH-Netz Niederrhein

Netzwerk Heilpädagogischer Hilfen Niederrhein
des Landschaftsverbandes Rheinland (LVR)

Dienstleistungen für erwachsene Menschen
mit geistiger Behinderung

- im Kreis Kleve
- im Kreis Wesel
- in der Stadt Duisburg

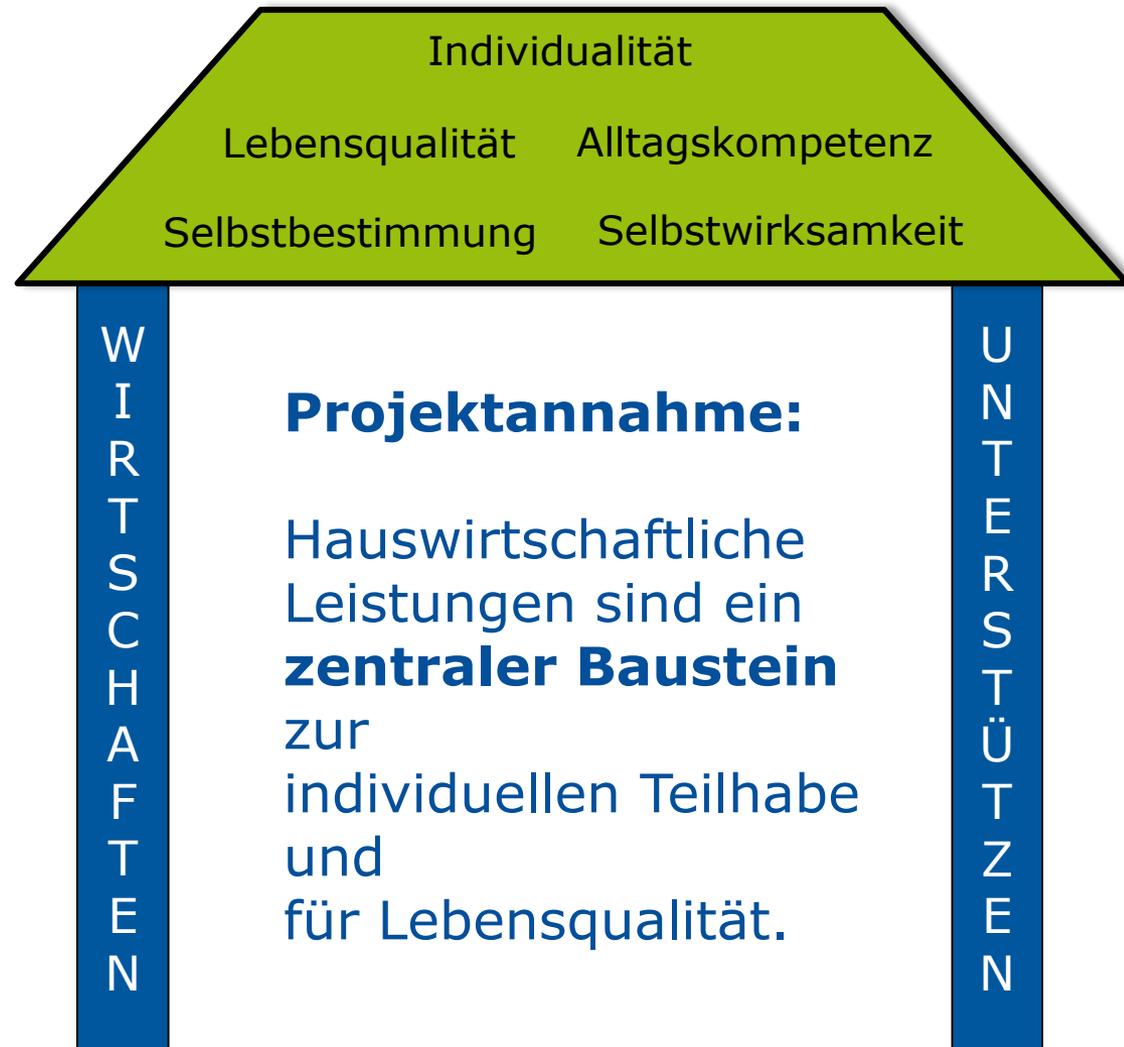




„Hauswirtschaftliche
Dienstleistungen
im Fokus der Inklusion.

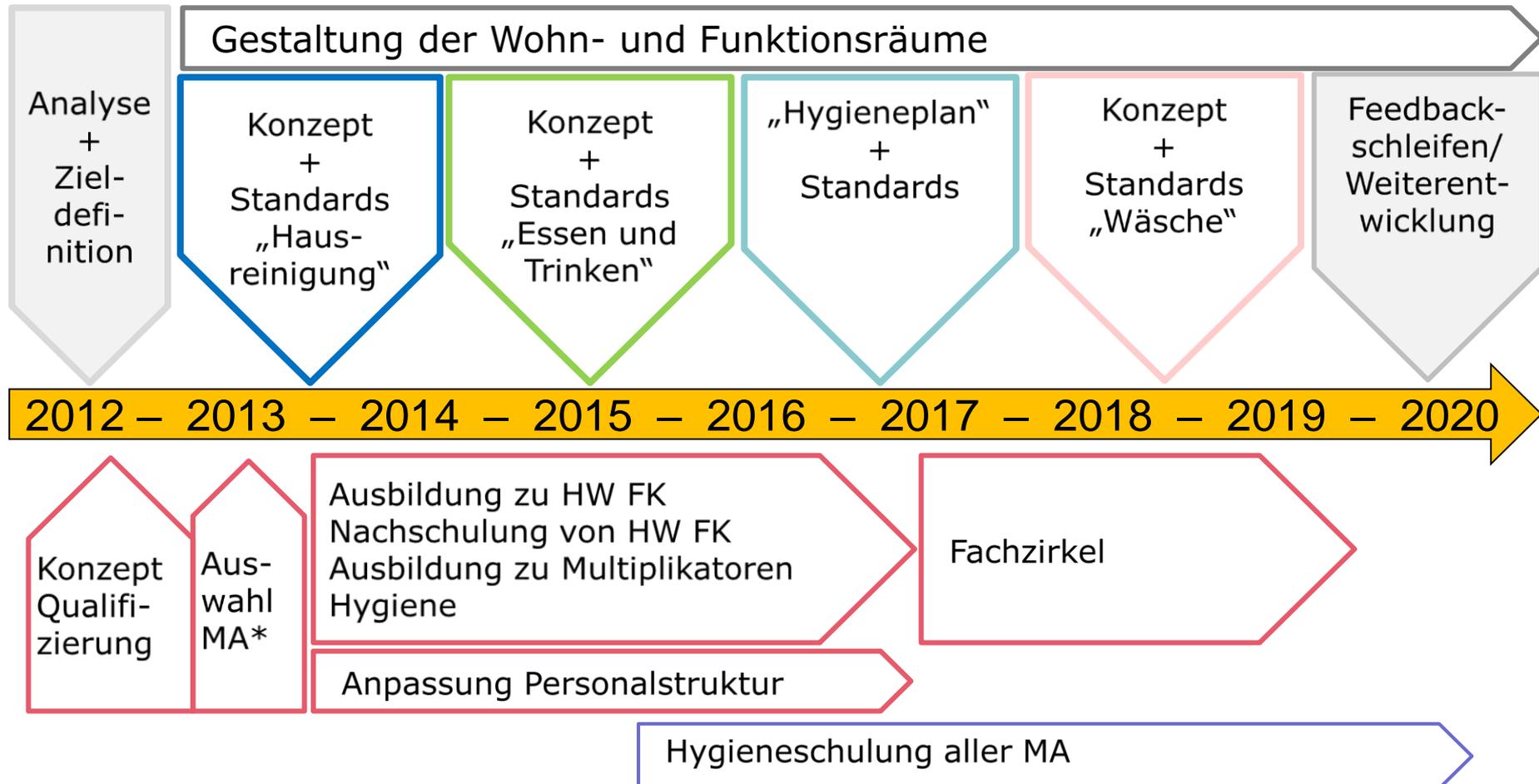
Realisierung von Teilhabe
für Menschen
mit geistiger Behinderung.“

Projektstart: 2012





Gesamtprojekt **Hauswirtschaftsmanagement**: Meilensteine



*HW=Hauswirtschaft *z=zuständige *MA=Mitarbeitende

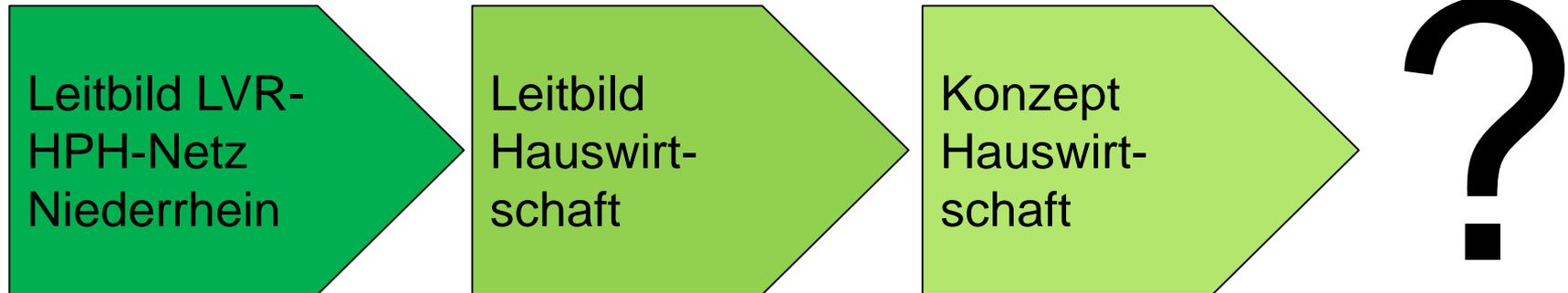
Analyse/Ausgangslage: „Hauswirtschaftlicher Alltag“

- Qualität war unterschiedlich, instabil, von Affinität abhängig
 - Passgenaue Förderung der Selbstversorgungsfähigkeit war eher gering
 - Jede*r machte alles - mit sinkender Motivation
 - Geringe Wertschätzung - Tätigkeiten galten als weniger wichtig
 - Die Vorgehensweise fußte auf: „Wie bei mir zuhause“
- => „Lebenskünstler“ – „Kaschierer“ – „Perfektionist“?

- Orientierende Standards, Fachwissen fehlten
- Kein Angebot und keine Nachfrage von (Pflicht-) Qualifizierungen
- Ungeklärte Zuständigkeiten
- Hohe Störanfälligkeit der dezentralen, kleinzelligen Organisationseinheiten
- Ungelernte Hausgehilfinnen mit hoher Ausfallzeit/ Altersstruktur
- Unzureichende Kostensteuerung und -transparenz



Fachlich inhaltliche Zielsetzungen



- ⇒ Kund*innen sind **Akteure** in der **für sie bedeutsamen Lebensbereiche!**
- ⇒ Situationen sind **mit** und **für** („nahe bei“) Kund*innen zu gestalten!
- ⇒ Haltung der fördernden Unterstützung!
- ⇒ Alle operativ Tätigen sind gleichermaßen zuständig für:
 - Lebensqualität
 - die Gestaltung des (hauswirtschaftlichen) Alltags
 - eine korrekte Arbeitsweise



Unterstützend



Variabler Leistungsmix

ausgerichtet auf
den individuellen
Kundennutzen

Versorgend



Förderung bzw.
Aufrechterhaltung
von Autonomie

ermöglichen

Effiziente
Komplementär-
leistungen



Rechtskonformität

Wohn- und Teilhabe-gesetz NRW

(WTG NRW)
WTG-DVO NRW

Eine weitere Novellierung
im Zuge des BTHG ist
angekündigt!



Ordnungsrecht

Sozialrecht-
licher Rahmen

Verbraucher- und Gesundheitsschutz:

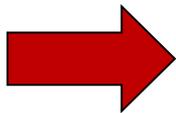
Infektionsschutzgesetz,
Arbeitsschutzgesetz,
Europ.-Lebensmittel VO,
Trinkwasser VO,
Gefahrstoff VO,
Biostoff VO,

...
...
...

VO = Verordnung



Das Fundament:



Grundlage für ein gutes Ergebnis ist...

...ein gemeinsames Bild unserer Leistung!

...funktionierende und harmonisierende Teams:

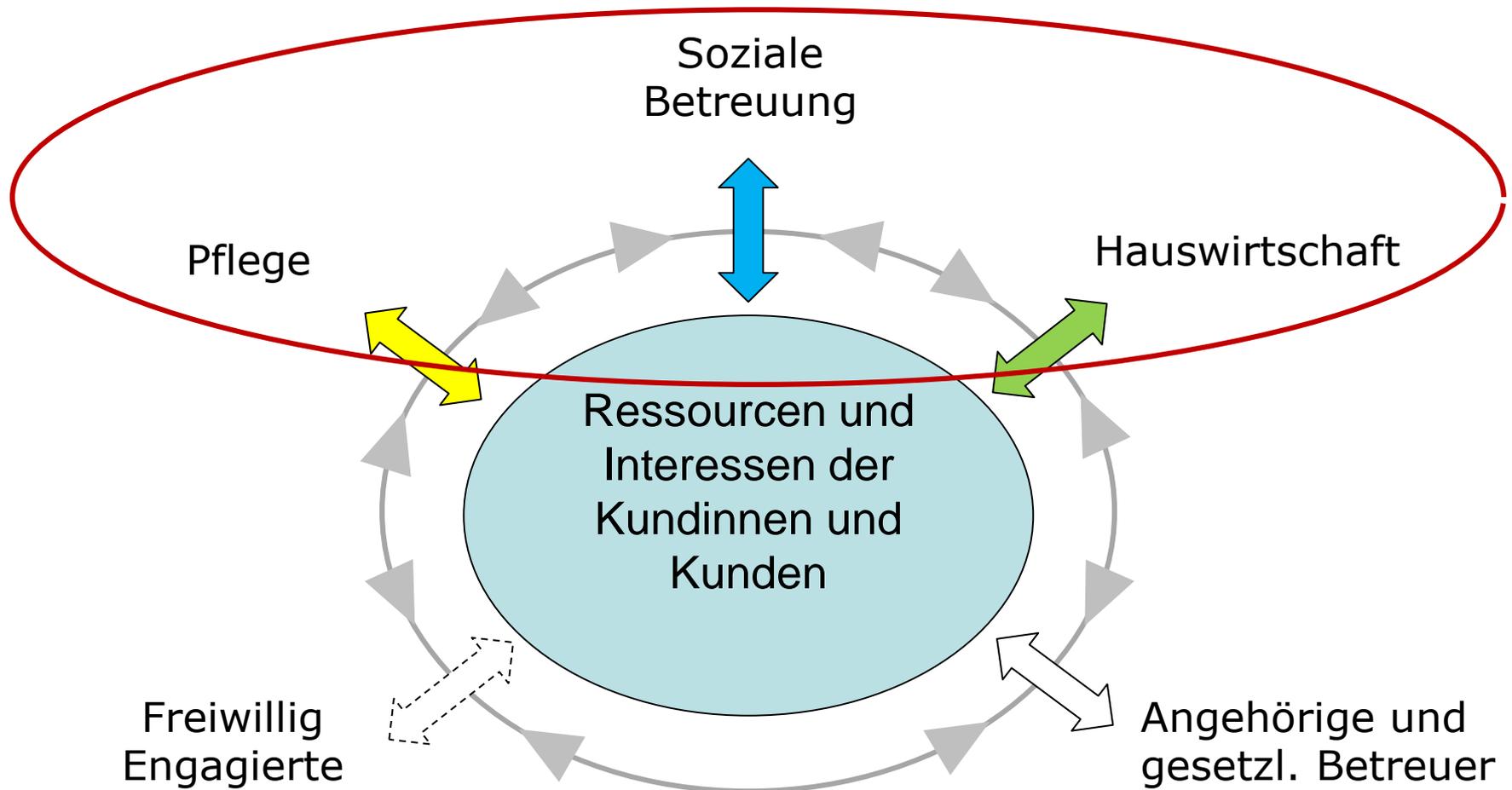
Wollen

Wissen

Können

Kooperieren

Erfordernis: Multiprofessionelle und transdisziplinäre Teams





...WTG Anforderung erfüllt!

➔ **Jeder Wohnverbund ist mit mindestens (0,5) HW-Fachkraft besetzt!**

Qualifizierung zu bzw. der hauswirtschaftlichen Fachkräfte/n

- auf Unternehmensziel ausgerichtete Curricula
- 70 % Refinanzierung durch Agentur für Arbeit
- Interne Vereinbarungen:
 - Auswahlverfahren
 - tarifliche Eingruppierung
 - Funktionsbeschreibung

...in Arbeit

- Transfer des neuen Fachwissens in den Arbeitsalltag
- Akzeptanz der neuen Funktion im Team
- Fachzirkel

Handlungsfeld





...geschafft

- Trennung der Leistungen „mit und für“ Kund*innen
- Definition der Leistungen - u.a. Hygieneniveau
- Auswahl geeigneter Reinigungsverfahren und -methoden
- Entscheidung: Fremdvergabe entlastet Betreuungsteams
- Reinigungsorganisation
- Qualitätsüberwachung, Qualitätssicherung

...in Arbeit

- Vertragsgestaltung: LVR-HPH-Verbund mit Dienstleister RKG

Handlungsfeld



Das WTG stellt hohe Anforderungen.



Essen & Trinken

Einnahme der Mahlzeit

- Zeit und Ort variabel
- verselbständigende Hilfsmittel
- angenehmes Ambiente
- ansprechende Tischkultur

Mitbestimmungsrecht des
Nutzer*innen-Beirates
zu Grundsätzen der
Verpflegungsplanung

Speisenplanung:

- Beratung
- transparente Wunschermittlung und -erfüllung
- visualisierte Information
- angemessene Mahlzeitenanzahl und Portionsgrößen

Darreichung:

- ansprechend
- anregend
- appetitlich

Vereinigung fachlicher Ansätze:

- ✓ pädagogische
- ✓ soziale
- ✓ sensorische
- ✓ ernährungsphysiologische
- ✓ kulturelle

Angebot:

- gesundheitsfördernd
- kultursensibel
- vielfältig
- abwechslungsreich
- Sonderkostformen

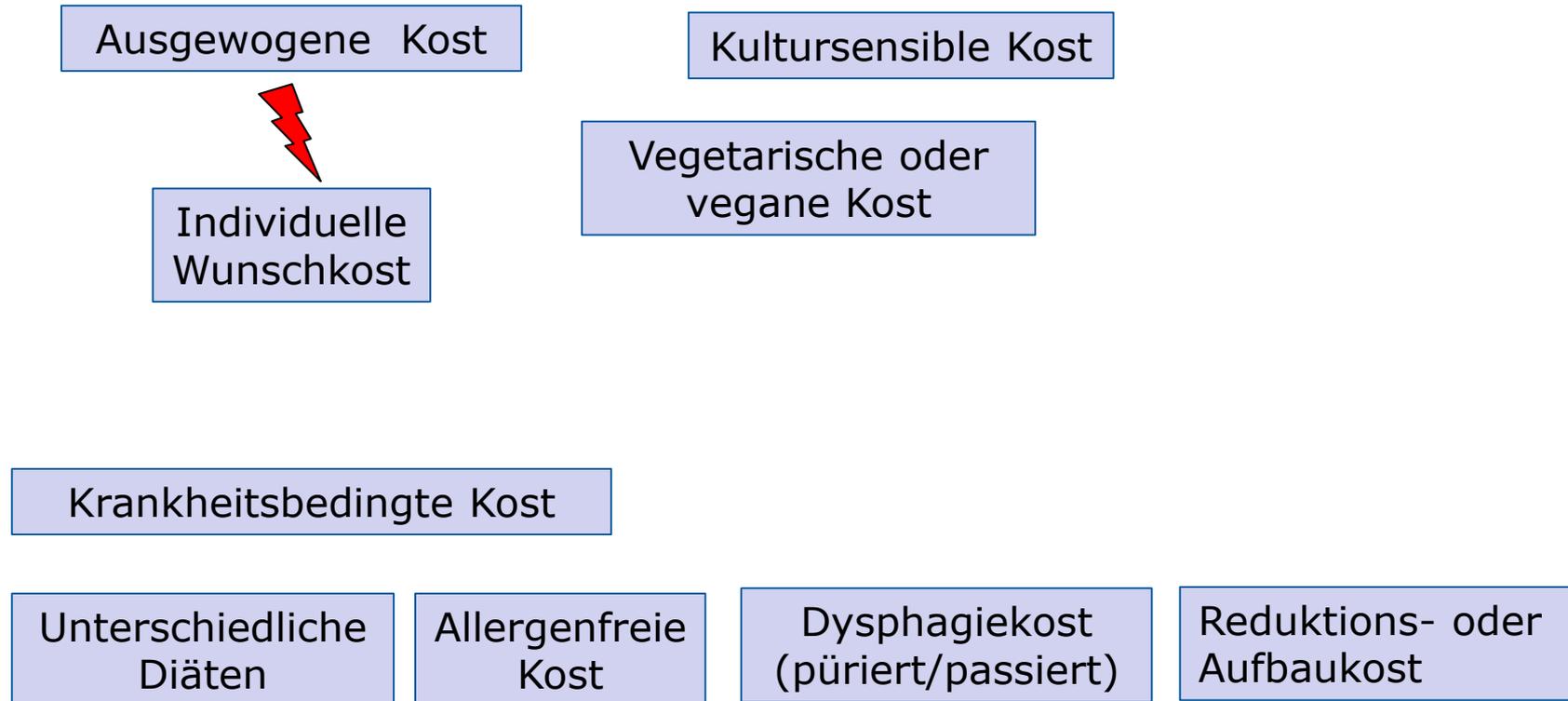
Zubereitung:

- fachkompetent
- beteiligend

Freier Zugang zu Lebensmitteln:

- jederzeit
- angemessene Auswahl

Erforderliches differenziertes Speisen- und Getränkeangebot



Tägliche Herausforderung: Speisenzubereitung

- ⇒ Durch „fachfremdes“
betreuendes Personal
- ⇒ In der gemeinsamen Aktion
- ⇒ In kleinen, einfach
ausgestatteten Küchen
- ⇒ Für größere Gruppen (bis 24)



Ziel der gemeinsamen Aktion ist nicht eine pünktlich fertiggestellte und vollständige Mahlzeit, sondern in Ruhe zubereitete Bestandteile der Mahlzeit und dies in der Regel auch nur in kleinstmengen.

Erfordernis: Entlastung der Betreuungsteams durch ein zuverlässiges und flexibles Zubereitungssystem.



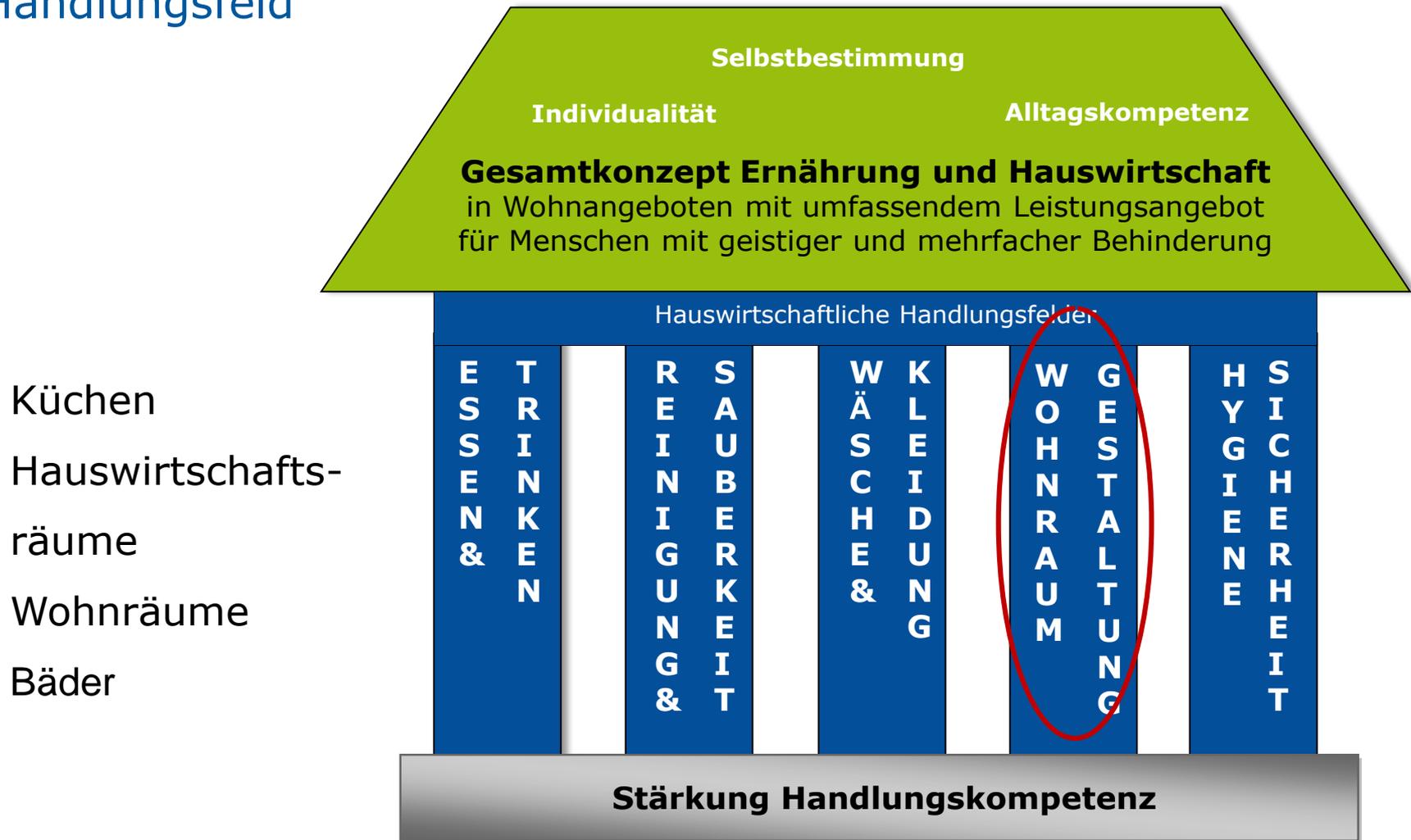
Handlungsfeld



Konzeptentwurf 2018
Implementierung 2019



Handlungsfeld





Handlungsfeld



Geschafft: Entsprechung der Hygienevorgaben (Teil des Ordnungsrechts)

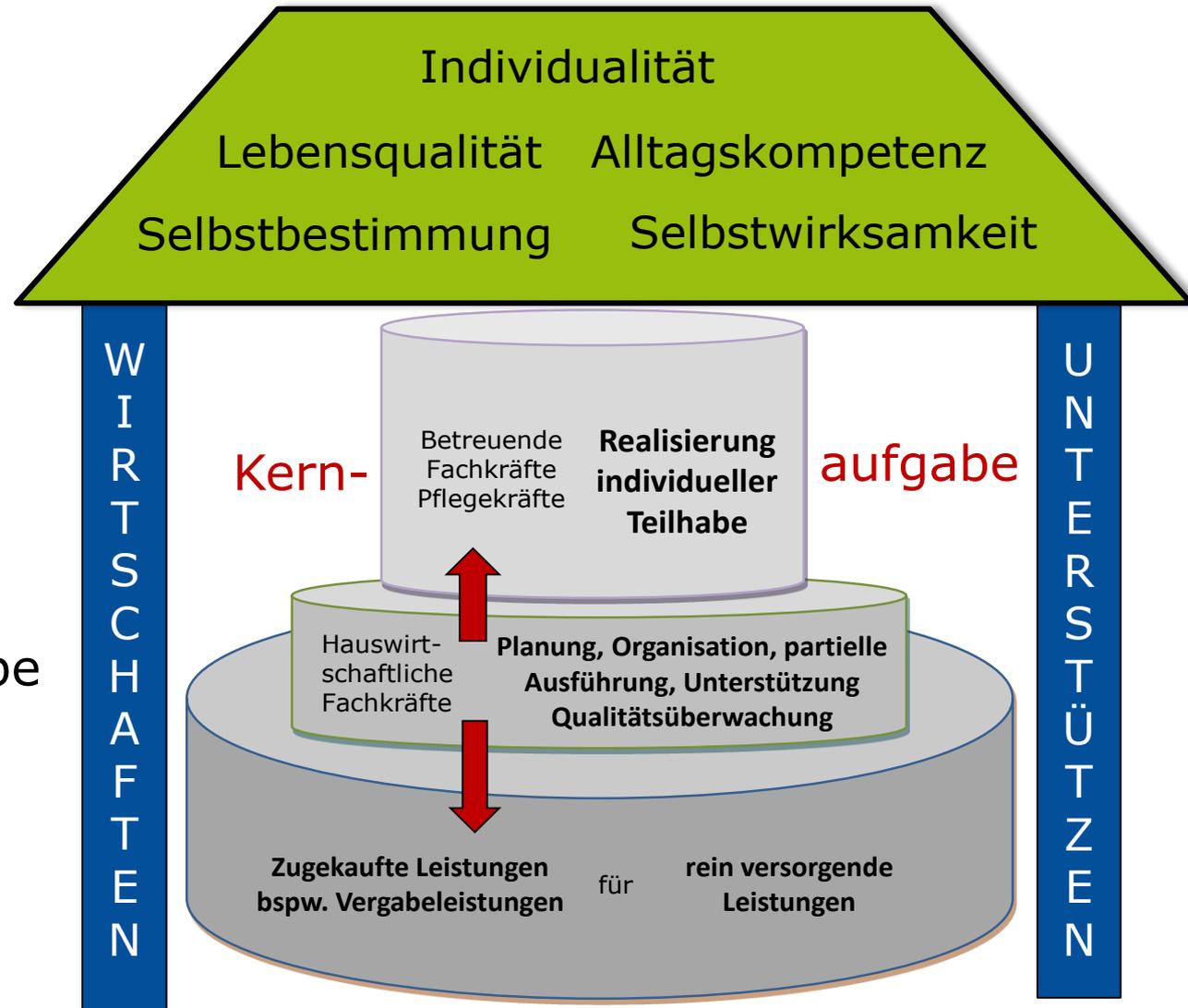
Unternehmerpflichten:

- Festlegen und benennen interner Zuständigkeiten!
- Rechtliche Anforderungen übersetzen in passgenaue, eindeutige, verständliche Regelungen!
- Ausbreiten und Implementieren der Regelungen:
 - Hygiene ist untrennbarer Bestandteil aller Arbeitsbereiche!
- Hygienepflichtschulungen: Wissen, wie es richtig/wirkungsvoll geht!
- Regelungen aktualisieren und optimieren!



Resümee

Hauswirtschaft
ist ein
zentraler Baustein
zur
individuellen Teilhabe





Nutzen Know-How Hauswirtschaft

- Erhöhung der individuellen Teilhabe
- Passgenauere Förderung
- Nachweisbare (Verbesserung der) Leistungsqualität
- Stärkung sowie Steigerung der
 - Kundenzufriedenheit
 - Kundenbindung
 - Kundennachfrage



- Absetzen zu Mitbewerbern
- Akzeptanz bei Aufsichtsbehörden durch Rechtskonformität und Rechtssicherheit
- Lösung von (neuen) Problemen durch Know-How
- Optimierung von Kosten zu Qualität
- Verbesserung der Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende



Lesson learned!

„Normalität erfordert Professionalität!“

„Teilhabe schafft Lebensqualität!“



LVR HPH-NETZ NIEDERRHEIN
Heilpädagogische Hilfen

LVR 
Qualität für Menschen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

LVR-HPH-Netz Niederrhein

www.hph.lvr.de

Carola Reise-Einig
(Ökotrophologin, Betriebswirtin, Hygienefachkraft für soz. Einrichtungen)
zuständig für das
Ernährungs-, Hauswirtschafts-, Hygienemanagement

Mobil: 0173 77 46 317
Fax: 0221 8284-4024
Mail: carola.reise-einig@lvr.de



Geschmack Inklusiv(e) – kochen verbindet

6 Auszubildende des
Theodor Brauer-Haus,
Berufsbildungszentrum
Kleve e.V.
und

8 Kund*innen des
LVR-HPH-Wohnverbund
Emmerich Stadt

bereiteten gemeinsam
ihre Lieblingsrezepte an
vielen Kochabenden zu.

Daraus entstand die
Idee, das Nachkochen
dieser Rezepte durch
ein Kochbuch in
verständlicher Sprache
zu erleichtern.



Geschmack Inklusiv(e) – kochen verbindet



Endlich ist es soweit – nach 3,5 Jahren voller Kochabenden, Fotodurchsichten und Korrekturen wurde das Kochbuch mit dem Titel „Geschmack Inklusiv(e)“ fertig gestellt.



Vergangene Woche wurde das Kochbuch den mitwirkenden Kundinnen und Kunden präsentiert.

Mit Begeisterung blätterten Sie durch die Seiten und erinnerten sich an die leckeren Gerichte.



Burger, Spaghetti Bolognese und Co. werden in den nächsten Tagen mit Sicherheit nachgekocht.

Mündliche Anmeldungen für die nächsten Kochaktionen liegen auch schon vor.

Ein rundum gelungenes Projekt!