



# Pflegedienstleister bildet eigene Hauswirtschaftler aus

**Die Zieglerschen erweitern ihr hauswirtschaftliches Gesamtkonzept um ein eigenes Ausbildungsprogramm.**

Eine professionelle Hauswirtschaft gilt in der Altenpflege als Qualitätsmerkmal. Nicht zuletzt darum setzt das diakonische Unternehmen Die Zieglerschen auf Multiprofessionalität. Das heißt in der Praxis, dass dort neuerdings nicht nur Pflegefachpersonen und Pflegeassistenten ausgebildet werden, sondern auch Hauswirtschaftler.

Bei einem allgemeinen Mangel an Berufsnachwuchs – 2025 starteten bundesweit nur insgesamt 290 Personen eine Hauswirtschaftler-Ausbildung – liegt es auf der Hand, dass die Zieglerschen selbst aktiv

werden mussten, um Interessenten dafür zu gewinnen. Dafür nutzt das Unternehmen unter anderem seine Social Media-Kanäle, wirbt aktiv auf der Homepage, bietet Berufspraktika und hält enge Kontakte zu einschlägigen Berufsverbänden.

Sieben Ausbildungsplätze wurden so an verschiedenen Standorten geschaffen, so Kathrin Ellinger-Philipp, Leiterin des Referats Hauswirtschaft, Hygienemanagement & Arbeitsschutz bei den Zieglerschen. Herausfordernd war dabei, die einzelnen Seniorenzentren als Ausbildungsbetriebe in der Haus-



**MEHR ZUM THEMA**  
Den nächsten Beitrag unserer Reihe „Konzepte und Innovationen“ über innovative Träger und Betreiber finden Abonnenten in CARE INVEST 13-14/26.

wirtschaft anerkennen zu lassen, passende Schulen zu finden und einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

## Attraktiver Arbeitsplatz für die Ausbildung

Um die Auszubildenden an den Betrieb zu binden, bemühen sich die Zieglerschen, Ausbildung und Arbeitsplatz möglichst attraktiv zu gestalten. Hier greift ein ganzes Bündel an Maßnahmen, bestehend unter anderem aus Ausbildungstreffen, Vernetzung aller Azubis durch die „Ziegler-Campus-Days“ (mit Übernachtung und Vernetzung durch Erlebnispädagogik) und der Bereitstellung von Wohnraum.

Dies lohne sich, so Ellinger-Philipp, weil die hauswirtschaftliche Versorgung „einer der Grundpfeiler der Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner ist“. Damit grenzen sich die Zieglerschen von Trägern ab, die die hauswirtschaftliche Versorgung – von der Gemeinschaftsverpflegung über die Wäscheversorgung bis hin zur Gebäudereinigung – verstärkt externen Dienstleistern übertragen.

## Aus Azubis werden motivierte Fachkräfte

Und dass sich all der Aufwand auszahlt, für die Menschen in den Ein-



Foto: Bernhard Wrobel

Im Februar wurde die Produktionsküche „Neuland“ vergrößert.

## Daten & Fakten

**Die Zieglerschen wurden vor über 180 Jahren gegründet. Das Unternehmen mit Sitz in Wilhelmsdorf bei Ravensburg ist Mitglied im Diakonischen Werk und betreibt heute 59 Standorte zwischen Stuttgart und Bodensee, teilweise mit mehreren Einrichtungen pro Standort. Die Altenhilfe ist mit 25 stationären Einrichtungen und sechs ambulanten Pflegediensten an an 27 Standorten vertreten.** ┘

richtungen wie für das Unternehmen selbst, steht für die Verantwortlichen im Unternehmen außer Zweifel. Denn ein Seniorenzentrum funktioniert nur im Zusammenspiel von Pflege, Sozialer Betreuung und Hauswirtschaft, so Ellinger-Philipp: „Eigene Mitarbeiter gehören mit ins Team und haben häufig eine höhere Identifikation mit der Einrichtung.“ Es stärke auch den sozialen Kontakt mit den Bewohnern, wenn hauswirtschaftliche Mitarbeiter nicht zu einer Fremdfirma gehören.

### Hauswirtschaft sorgt für Hygiene und Gesundheit

Dennoch lassen auch die Zieglerschen im Bereich Hauswirtschaft nicht alle Arbeiten von eigenen Mitarbeitern erledigen. In der Reinigung etwa, zum Beispiel für das Fensterputzen, vergibt der Träger Aufträge extern. Auch die Wäscherei ist ausgelagert, nicht aus ökonomischen Gründen, sondern weil die gesetzlichen Vorgaben für diesen Bereich zu hoch sind. Kernbereiche aber verbleiben im Haus – wie etwa die Verpflegung, die über die Zentralküche der Zieglerschen im Cook and Chill-Verfahren organisiert ist.

Grundüberzeugung ist, dass professionelle hauswirtschaftliche Versorgung maßgeblich zu Lebens- und Versorgungsqualität beiträgt. „Unsere Mitarbeitenden schaffen ein wohnliches Umfeld, schaffen Atmosphäre

und wirken damit positiv auf den Alltag ein“, sagt“, sagt Kathrin Ellinger-Philipp. Das von ihr geleitete Referat Hauswirtschaft, Hygienemanagement & Arbeitsschutz sichere Professionalität und Fachlichkeit. Sie unterstreicht einen weiteren Qualitätsaspekt: „Die Hauswirtschaft sorgt für Hygiene und trägt damit ihren wichtigen Teil zur Gesundheit aller bei, die in unseren Einrichtungen leben und arbeiten.“

### Organisatorische und personelle Herausforderung

Nicht nur organisatorisch und personell ist es herausfordernd, Hauswirtschaft und Verpflegung intern bereitzustellen. Auch betriebswirtschaftlich sieht man sich in Zeiten steigender Einkaufs- und Energiepreise mit Unwägbarkeiten konfrontiert. „Wir stehen hier vor enormen Herausforderungen, da sich die Gesamtkosten letztendlich auch darauf auswirken, wieviel Personal wir einstellen können“, sagt Sebastian Köbber, Altenhilfeschäftsführer der Zieglerschen. „Wir arbeiten daher kontinuierlich daran, unsere Prozesse zu vereinfachen oder zu automatisieren und investieren, wo es möglich und sinnvoll ist, in Technik.“ So bieten etwa neu angeschaffte Reinigungsroboter die Möglichkeit, „dass Mitarbeitende in der Hauswirtschaft

wieder mehr Zeit für Beziehungsarbeit mit den Bewohnenden haben“.

### Produktionsküche spielt zentrale Rolle

Trotz des herausfordernden wirtschaftlichen Umfelds investieren die Zieglerschen nicht nur in der Ausbildung weiter in den Bereich Hauswirtschaft. Das Unternehmen hat jüngst die Kapazitäten seiner zentralen Produktionsküche am Stammsitz in Wilhelmsdorf mit einem Neubau ausgeweitet.

Die Produktionsküche „Neuland“ nehme innerhalb der hauswirtschaftlichen Gesamtkonzeption des Unternehmens „eine zentrale Rolle ein“, sagt Kevin Kraus, Bereichsleiter Küche und Verpflegung. Die Zentralküche sei „nicht nur ein reiner Versorgungsstandort, sondern das organisatorische und logistische Herzstück unserer gesamten Speiseproduktion“.

### Verpflegungskapazitäten erweitert

Im Februar 2026 weihen die Zieglerschen einen 300 Quadratmeter großen Küchenanbau ein. Dieser versetzt die Zentralküche künftig in die Lage, rund 5.000 Mittagessen täglich anbieten zu können – etwa 1.000 mehr als bislang. Für die Zieglerschen sei die Zentralküche ein strategisch wichtiges Element, sagt Kraus. Sie stelle die kontinuierliche und einheitliche Verpflegung für zahlreiche Einrichtungen und ihre Bewohner sicher – von den Hör-Sprachzentren bis zur Altenhilfe.

Möglich werden dadurch wirtschaftlich effiziente Prozesse, indem Produktion, Logistik und Qualitätsmanagement an einem Standort gebündelt werden; und sie garantiere hohe Qualitätsstandards, „weil wir interne Abläufe, Rezepturen und Kontrollprozesse selbst gestalten und weiterentwickeln können“. Die erweiterte Kapazität diene in erster Linie der Versorgung der eigenen Einrichtungen – aber nicht ausschließlich. Neben 68 Einrichtungen der Zieglerschen versorgt die Zentralküche auch fünf externe Kunden. ┘

**GASTAUTOR** der CARE INVEST-Serie zu innovativen Konzepten kirchlicher oder gemeinnütziger Träger ist der Fachjournalist Darren Klingbeil. [www.wortundblick.de](http://www.wortundblick.de)



**„Die professionelle Hauswirtschaft ist in der Altenpflege ein Muss und kein nice to have.“**

**Kathrin Ellinger-Philipp, Die Zieglerschen**