

Normalität und Lebensgenuss im letzten Zuhause

Thomas Kornblum ist für die Hauswirtschaft in derzeit elf Einrichtungen der stationären Pflege verantwortlich. Lebens- und Gesundheitszentren nennen sich die Häuser in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz, die die WH Care Holding GmbH betreibt.

Die WH Care Holding GmbH hat als Betreiber-gesellschaft für Pflegeeinrichtungen in der Zentrale der Unternehmensgruppe im Gewerbegebiet in Garbsen vor den Toren Hannovers eine Etage mit hellen und modernen Büroräumen. Hier arbeiten neben Thomas Kornblum und der Geschäftsführung Spezialisten für die Bereiche Qualitäts- und Facilitymanagement, Marketing, IT sowie Buchhaltung. Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Zentrale fahren regelmäßig zu ihren Einrichtungen und prüfen vor Ort die Einhaltung der Qualität sowie der Richtlinien. Das Konzept der WH Care Holding GmbH beruht auf einer transformationalen Führung, so dass die Führungskräfte in den Einrichtungen direkten Kontakt zu den Bewohnern haben.

Kommt man mit Thomas Kornblum ins Gespräch, merkt man schnell, wofür sein Herz schlägt: Für die Hauswirtschaft und für die Lebensqualität der Menschen, die seine Mitarbeiter in den Lebens- und Gesundheitszentren der WH Care Holding GmbH tagtäglich versorgen.

Kornblum ist für diese Führungsposition ausgebildet und verfügt über umfangreiche Erfahrungen. Sein Werdegang ist



beeindruckend: Gelernt hat er Restaurantfachmann, hat jahrelang bei der Bundeswehr in der Truppenküche gearbeitet bevor er in einer Pflegeeinrichtung als Küchenhilfskraft begann. Dort hat sich zum Küchenleiter hochgearbeitet, zusätzlich hat er dann die Kochausbildung abgelegt. Danach übernahm er in einer anderen Pflegeeinrichtung die Leitung der Hauswirtschaft und war kurze Zeit später als Regionalleiter für die Hauswirtschaft in mehreren Einrichtungen tätig. Berufsbegleitend legte er die Meisterprüfung in der Hauswirtschaft ab.

Und dann bekam Kornblum Kontakt zur der WH Care Holding. „Mein Werdegang war eine gute Voraussetzung für diese Position, aber es war noch viel mehr. Die Philosophie des Unternehmens und meine Auffassung von Beruf, Hauswirtschaft und Seniorenbetreuung passten.“

Geschäftsführer Marcus Mollik unterstreicht die Bedeutung der Hauswirtschaft mit folgenden Worten: „Die Hauswirtschaft ist ein Zahnrad von vielen in den Einrichtungen.“ Hauswirtschaft steht für ihn für Normalität plus Lebensgenuss in den Einrichtungen. In den Werbebroschüren für die Lebens- und Gesund-

heitshäuser wird immer wieder betont, dass die Menschen ein zu Hause finden. Und das funktioniert nur mit einer guten Hauswirtschaft vor Ort.

„Wir kochen, waschen und reinigen in jeder Einrichtung selbst“, bringt es Thomas Kornblum auf den Punkt. „Das trägt sehr zur Zufriedenheit der Menschen, die in den Einrichtungen leben, bei.“ Mollik ergänzt: „Und wenn die Bewohner zufrieden sind, dann sind es auch die Mitarbeiter.“ Der Geschäftsführer erläutert weiter: „Unser Anliegen ist es, eine positive Stimmung in die Häuser zu bekommen.“ Wichtig sei es,



Foto oben: Thomas Kornblum (zweiter von links), Leiter der Hauswirtschaft, und Einrichtungsleiterin Belinda Isabel Hinz (zweite von rechts) mit Bewohnerinnen im Haus Illumina in Bünde im Landkreis Herford

Foto links und unten: Maritimes Design bringt Leichtigkeit in die Einrichtung und sorgt dafür, dass sich Menschen wohlfühlen.



die Servicequalität zu garantieren. Das funktioniert nur mit hauswirtschaftlichen Mitarbeitern, die serviceorientiert arbeiten. „Durch Professionalität erreichen wir eine hohe Kundenzufriedenheit.“ Mollik erzählt von regelmäßigen Besuchen in den Einrichtungen, um Kontakt zu den Bewohnern zu haben und um auch mal bei Festen mitzufeiern.

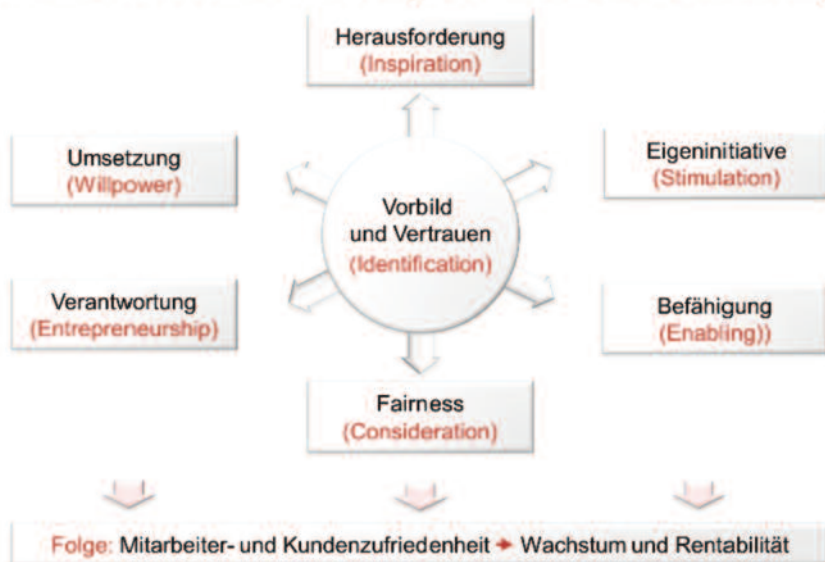
Auch wenn alle Lebens- und Gesundheitshäuser als Tochtergesellschaften zur WH Care Holding gehören, so ist doch jedes Haus anders. Die Bewohner und Bewohnerinnen kommen in der

Regel aus der Region und so werden auch die regionalen Besonderheiten in jedem Haus berücksichtigt. Das fängt bei der Hausgestaltung an, geht über die Akquise von Fachkräften bis hin zur individuellen Speiseplangestaltung.

Belinda Isabel Hinz ist Einrichtungsleiterin im Haus Illumina in Bünde im Landkreis Herford. Das Haus hat erst vor wenigen Monaten eröffnet. Noch sind nicht alle 80 Einzelzimmer für vollstationäre Pflege belegt. „Aber es läuft gut“, lautet ihre erste Bilanz. Die Zahl an Bewohnern und Mitarbeitenden

steigt kontinuierlich, so dass Hinz davon ausgeht, dass das Haus in wenigen Monaten voll ist. Sie hat von Anfang an Akzente gesetzt, um die Besonderheiten des Hauses zu unterstreichen. "Mit Leichtigkeit Tu Hus" lautet der Slogan des Hauses. Leicht und transparent wirken auch der Eingang- und Gemeinschaftsbereich. Farben und Einrichtung strahlen maritime Atmosphäre aus. „Jedes Haus hat ein Logo“, erläutert Thomas Kornblum. Für das Haus Illumina ist es eine Schwalbe. Der Meister der Hauswirtschaft weist auf das Ge-

Transformationale Führung: Definition und Bedeutung



Die Abbildung erläutert die Kernpunkte der transformationalen Führung.

Transformationale Führung ist die Fähigkeit von Führungskräften, ihre Vorbildfunktion überzeugend wahrzunehmen und dadurch Vertrauen, Respekt, Wertschätzung und Loyalität zu erwerben. Die Mitarbeiter werden intrinsisch motiviert und zur Veränderung (Transformation) ihres Verhaltens und ihrer Lern- und Leistungsbereitschaft inspiriert.
www.transformationale-fuehrung.com

schirr mit dem Logo der Schwalbe hin. „Wir legen Wert auf hochwertiges Geschirr und Besteck, um die Bedeutung der Mahlzeiten hervorzuheben.“ Aber auch hier wird von der Betreibergesellschaft WH Care Holding nichts übergestülpt, betont Kornblum. „Wir von WH Care geben den Rahmen vor, aber die Einrichtungen sollten ihre größtmögliche Freiheit haben, ihr eigenes Konzept zu entwickeln. In Bündle hat man sich entschieden, das Logo auf jedem Geschirrtteil abzudrucken. „Die Bewohner identifizieren sich mit dem Haus.“

Belinda Isabel Hinz erklärt ihre Philosophie folgendermaßen: „Für mich ist es wichtig, dass die Mitarbeitenden Freude bei der Arbeit haben.“ Dafür sei es sehr wichtig, dass die Arbeitsbedingungen stimmen. „Ich will ja selbst auch gerne zur Arbeit kommen, also Sorge ich durch gute Organisation für gute Arbeitsbedingungen.“ Voraussetzung sei, dass Personalschlüssel intelligent eingesetzt werden und die Pflegegrade bei den Bewohnern richtig ermittelt sind. Es müsse auch klar festgelegt werden, welche Leistungen zum Service gehören und welche den Bewohnern in Rechnung

gestellt werden. Problem ist laut Hinz oft nicht, dass zu wenig Personal da ist, sondern dass der Krankenstand zu hoch ist, was oft mit Unzufriedenheit oder Überlastung am Arbeitsplatz einhergeht. „Wir nennen uns ja Lebens- und Gesundheitszentren. Da ist es doch selbstverständlich, dass wir auch auf die Gesundheit unserer Mitarbeiter achten“, so Hinz. Dass wir anders sind, hat sich laut Hinz auch bereits bei den Altenpflegeschulen rumgesprochen. Wir bekommen überdurchschnittlich viele Bewerbungen

Das Unternehmen

Die Unternehmensgruppe Wirtschaftshaus, die ursprünglich Pflegeimmobilien an private Kapitalanleger verkauft hat, hat ihre Geschäftsfelder bis auf den Pflegebetreiber sowie die WH Verwaltung verkauft. Den Namen Wirtschaftshaus gibt es in diesem Sinne nicht mehr. Das WH der WH Care steht für „Welcome Home“. Hinter der WH Care Holding GmbH, die 2015 gegründet wurde, stehen zwei Gesellschaften in privater Hand. Der Betreibergesellschaft geht es vor allem darum, Häuser zu entwickeln, in denen Menschen ihre letzte Lebensphase verbringen.

um Praktikumsplätze.“ So sieht sie dem Fachkräftemangel auch gelassen entgegen und hofft auch in Zukunft qualifiziertes Personal zu finden.

Für die Küche ist in Bündle Pascal Schwab zuständig. Er arbeitet in enger Abstimmung mit Thomas Kornblum. „Ich gebe die Rahmenbedingungen vor, aber die Planung vor Ort übernimmt Pascal Schwab.“ Die Regionalität spiegelt sich nicht nur im Speiseplan wider, sondern teilweise auch bei Lieferanten. „Wenn eine Küche gerne von einem bestimmten Landwirt oder Metzger beliefert werden möchte und es mit den Rahmenbedingungen vereinbar ist, ist das trotz zentralem Einkauf auch möglich.“ Wichtig ist es für Kornblum, dass der Koch bei der Essensausgabe hilft, um sofort die Rückmeldung der Essensgäste zu bekommen. „Küche und Service arbeiten hier eng zusammen.“

Eine enge Zusammenarbeit gibt es auch zwischen den Alltagsbegleitern auf den Stationen sowie den Mitarbeitern in der Küche und der Hauswirtschaft. Die Qualität passt“, resümiert Kornblum. „Unsere Konzepte sind nicht starr. Dadurch gibt es genügend Freiräume vor Ort“, beschreibt der Meister der Hauswirtschaft das Erfolgsrezept.

Thomas Kornblum lebt seinen Beruf. Er ist Mitglied im Berufsverband Hauswirtschaft und stellvertretender Vorsitzender der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Niedersachsen. „Die Stärkung der Hauswirtschaft, eine verstärkte Zusammenarbeit mit Politik und mehr Ausbildung in der Hauswirtschaft“, lauten seine berufspolitischen Ziele. „Die Hauswirtschaft in Niedersachsen muss wieder mehr Öffentlichkeit bekommen. Aber im Moment ist viel in Bewegung, so dass wir etwas erreichen können. Wir müssen die Leute wachrütteln.“

Beatrix Flatt

Quelle: www.transformationale-fuehrung.com