



Vitalis Wohnpark Bad Essen

Hauswirtschaftskonzept

Am Freibad 3

49152 Bad Essen

Tel. (0 54 72) 9 59-0

Fax (0 54 72) 9 59-4 95

www.vitalis-wohnpark.de

Email: vbes@vitalis-wohnpark.de

Stand: Oktober 2014

Gliederung

UNSER SELBSTVERSTÄNDNIS	3
1. DER TRÄGER VITALIS WOHNPAK GMBH & CO. KG	4
2. AUSSTATTUNG UND BAULICHE GEGEBENHEITEN	4
3. ALLGEMEINES	4
3.1 Lage.....	4
4. HAUSWIRTSCHAFT IN UNSEREM HAUS.....	4
5. DIE BEREICHE DER HAUSWIRTSCHAFT	5
Wohnbereichsküchen	5
6. KOSTFORMEN	5
7. DIE ZEITEN	7
8. DIE WÄSCHEREI	7
9. REINIGUNG	8
10. SCHLUSSWORT	8

Unser Selbstverständnis



Wir schaffen unseren Bewohnern ein **sicheres** Zuhause, in dem sie gepflegt und möglichst selbständig leben können



Wir **fördern** unsere Bewohner im Rahmen ihrer individuellen Fähigkeiten, damit sie ihr Leben geistig, körperlich und sozial möglichst aktiv gestalten können



Wir begleiten unsere Bewohner in ihrer letzten Lebensphase und **ermöglichen** ihnen ein Sterben in Würde



Wir sind ein **engagiertes** Team, das rund um die Uhr für unsere Bewohner da ist



Wir leisten eine qualitativ **hochwertige**, zeitgemäße und **wirtschaftliche** Pflege und Betreuung



Wir vermeiden jegliche Verschwendung – **optimaler Einsatz** der zur Verfügung stehenden Mittel zum Wohle unserer Bewohner



Wir gehen im besten Sinne **familiär** miteinander um – offen, fair, vertrauensvoll und mit Freude an der gemeinsamen Arbeit



Wir setzen auf **kompetente Mitarbeiter** – pflegerisch und wirtschaftlich leistungsfähig und sich kontinuierlich weiterentwickelnd

1. Der Träger Vitalis Wohnpark GmbH & Co. KG

Die Vitalis Wohnpark GmbH & Co. KG ist Teil der Dr. Becker Unternehmensgruppe. Bundesweit gehören vier Senioreneinrichtungen zum Firmenverbund. Detaillierte Informationen über den Träger unserer Einrichtungen können Sie dem Einrichtungskonzept des Vitalis Wohnpark Bad Essen entnehmen.

2. Ausstattung und bauliche Gegebenheiten

Detaillierte Informationen über die Ausstattung und die baulichen Gegebenheiten unserer Einrichtung können Sie dem Einrichtungskonzept entnehmen.

3. Allgemeines

Das Haus, die Wohnbereiche, die Wohngruppe, generell die häusliche Umgebung, nimmt im täglichen Lebenslauf der meisten Menschen heutzutage einen zentralen Platz ein – trotz, oder vielleicht gerade wegen unserer modernen Lebensverhältnisse. In sozialen Einrichtungen, wo Menschen auf kurze Zeit oder auf Dauer ihr Zuhause finden, benötigen sie optimale Versorgung und Betreuung. Die Hauswirtschaft sorgt mit für eine gute Atmosphäre, in der alte, kranke und behinderte Menschen Hilfe und Unterstützung bei der Bewältigung ihres Alltages erfahren.

3.1 Lage

Das Haus liegt mitten im Kurpark der Stadt Bad Essen am Stadtrand. Diese Lage bietet vielfache Möglichkeiten für Spaziergänge in der näheren Umgebung bzw. für Ausflüge in das Zentrum von Bad Essen.

Für weniger mobile Bewohner ist der Kurpark eine gute Möglichkeit, in der Natur Ruhe und Sonne zu genießen.

4. Hauswirtschaft in unserem Haus

Im Hauswirtschaftsbereich werden alle anfallenden Arbeiten (außer der Fensterreinigung) von den eigenen Mitarbeitern erledigt, die Mitarbeiter fühlen sich dem Haus verbunden und sind daher sehr zuverlässig. Dadurch sind der persönliche Kontakt von Bewohnern zu den Hauswirtschaftsmitarbeitern und die Erfüllung von Wünschen im Hauswirtschaftsbereich gewährleistet.

Die Hauswirtschaftsbereiche erfüllen auch einen therapeutischen Auftrag. So sollen die vertrauten, hauswirtschaftlichen Fähigkeiten der Bewohner erhalten und gefördert werden. Somit wird an sieben Tagen in der Woche ein Betreuungsangebot am Vormittag für die Bewohner durch die

Hauswirtschaftskräfte angeboten. Ein Wochenplan für die Betreuungsleistungen hängt im jeweiligen Speisesaal des Wohnbereiches aus.

Der Hauswirtschaftsbereich ist in die Bereiche Küche, Wäscherei und Reinigung unterteilt.

Die kontinuierliche Weiterentwicklung der Qualität der Hauswirtschaft wird durch die Beteiligung der operativen Leitung im einrichtungsinternen Qualitätsmanagement gesichert.

5. Die Bereiche der Hauswirtschaft

Wohnbereichsküchen

In der Küche werden alle Mahlzeiten für die Bewohner zubereitet. Dort arbeiten staatlich anerkannte Wirtschaftserinnen, staatlich anerkannte Hauswirtschaftserinnen und auch Hilfskräfte. Für alle Mahlzeiten kann der Bewohner zwischen dem Tablettsystem (hier besteht die Möglichkeit, im „eigenen“ Zimmer die Mahlzeit zu sich zu nehmen) oder dem Büffetsystem (Mahlzeiten in der Gemeinschaft) wählen. Die Portionsgrößen der angebotenen Speisen orientieren sich an den individuellen Wünschen unserer Bewohner.

Der Speiseplan wird in folgenden Bereichen ausgehängt bzw. ausgelegt:

- Im Speisesaal
- Auf den Tischen im Speisesaal

Weiter werden den immobilien BewohnerInnen Speisepläne ausgehändigt und auch den Bewohnern, die dieses wünschen.

6. Kostformen

Folgende Kostformen und Diäten werden bei ärztlich begründetem Bedarf angeboten:

➤ Vollkost

Wir sorgen für eine vollwertige Ernährung, bei der alle Lebensmittel uneingeschränkt in der Nahrungszubereitung eingesetzt werden können, da keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen bei der Ernährung unserer Bewohner vorliegen.

➤ Diabetiker Kost

- täglich sechs kleinere Mahlzeiten
- Gehalt an verdaulichen Kohlenhydraten wird in Broteinheiten berechnet
- Verwendung von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen zum Süßen der Speisen und Getränke
- vitamin- und mineralstoffreiche Kost

- Schonkost
 - Sparsame Verwendung von Speisesalz
 - Vermeidung von gebratenen und gerösteten Lebensmitteln
 - Vermeidung von fettreichen und zuckerreichen Lebensmitteln
 - Vermeidung von stark blähende Speisen wie Zwiebeln, Kohllarten, Hülsenfrüchten usw.
- Salzarme Kost
 - Verwendung von salzarmen Würzmischungen und Kräutern zum Würzen
 - Verwendung von Käse und Wurstwaren nur in kleinen Mengen
 - Vermeidung von gepökelten, gesalzenen und geräucherten Fleisch- und Fischwaren, Fertigprodukten und Konserven sowie Salzgebäck
- Cholesterinarme Kost
 - Verringerung der Fettzufuhr
 - Anhebung der Kohlenhydratzufuhr
 - Vermeidung von zuckerreichen Lebensmitteln (oft auch fetthaltig z. B. bestimmte Süßwaren, Gebäck, Kuchen)
- Aufbaukost
- Kost nach ärztlicher Verordnung
- „Wunschdiät“
 - z. B. Ausweichkomponenten für „Nichtmöger“
- Sonderleistungen zu aktuellen Jahresfesten
 - Weihnachten (Nikolausmarkt, Waffeln...)
 - Erntedankfest

Weiterhin wird für Bewohner

- mit Kau- und/oder Schluckbeschwerden
 - passierte Kost angeboten
 - einzelne Komponenten passiert
- mit motorischen Beschwerden
 - mundgerechte Kost (z. B. Fleisch in mundgerechte Stücke zerteilt, Brote gestrichen) angeboten
 - spezielle Hilfsmittel zur Nahrungsaufnahme (z. B. besonderes Besteck, Teller) angeboten.
- mit gerontopsychiatrischen Beeinträchtigungen
 - eine Begleitung zum Tisch sowie eine persönliche Anleitung gewährleistet
 - Zusatzmahlzeiten angeboten
 - Ärztliche Anordnungen eingehalten (Bspl. Trinkkost)

7. Die Zeiten

1. Frühstück

- von 8.00 Uhr bis 09.30 Uhr in Büffetform, in der Wohngruppenküche und als Tablettssystem für Bewohner, die im Zimmer ihre Mahlzeiten zu sich nehmen möchten.

2. Zwischenmahlzeit

- Ca. 10.30 Uhr in der Wohngruppenküche und für Bewohner, die im Zimmer ihre Mahlzeiten zu sich nehmen möchten.

3. Mittagessen

- 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr in der Wohngruppenküche und als Tablettssystem für Bewohner, die im Zimmer ihre Mahlzeiten einnehmen möchten.

4. Kaffee

- 14.30 Uhr bis 16.00 Uhr in der Wohngruppenküche und als Tablettssystem für Bewohner, die im Zimmer ihre Mahlzeiten zu sich nehmen möchten.

5. Abendbrot

- 17.30 Uhr Tablettssystem für Bewohner, die im Zimmer ihre Mahlzeiten einnehmen möchten.
- 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr in Büffetform, in der Wohngruppenküche mit abwechslungsreichen Abendbeilagen 7x in der Woche.

6. Spätmahlzeit

- Ca. 22.00 Uhr

Für alle Bewohner stehen zudem kostenlos Mineralwasser und Fruchtsaftgetränke in der Wohngruppenküche und auch in den Bewohnerzimmern zur Verfügung.

8. Die Wäscherei

Die Wäscherei bearbeitet jede anfallende Schmutzwäsche.

Die Schmutzwäsche wird bereits beim Einsammeln in verschiedene Wäschesäcke sortiert. Es wird darauf geachtet, dass keine Fremdgegenstände wie z.B. Verbandstoffe, Einmalartikel usw. in die Schmutzwäsche gelangen.

In den Bewohnerzimmern hängen die farblich auf die Wäsche abgestimmten Wäschesäcke. Zudem stehen in den Bereichen handliche und stabile Wäschesammler mit integriertem Deckel. Die Schmutzwäsche wird vom Pflegepersonal eingesammelt und nach Koch- und Buntwäsche sortiert. Die Wäschesäcke werden dreimal wöchentlich vom Hol- und Bringedienst eingesammelt und zur Abholung bereitgestellt.

9. Reinigung

Es gibt in unserer Einrichtung eigenes Reinigungspersonal, welches für die gründliche Sauberkeit des ganzen Hauses verantwortlich ist.

In den Aufgabenbereich der Reinigungskräfte fällt die Reinigung der

- Bewohnerzimmer mit Nasszellen und WC
- Verkehrsflächen,
- sowie die Reinigung der Heizkörpern und Türen.

Um den hygienischen Anforderungen gerecht zu werden, sind wichtige Voraussetzungen notwendig. Im Bereich der Reinigung zählen dazu Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte. Die Reinigungsmittel sind auf die drei Einsatzbereiche Sanitärbereich, Bodenreinigung und Oberflächenreinigung abgestimmt. Die genaue Anwendung und Dosierung ist im Reinigungsablauf der Hauswirtschaft festgelegt. Bei den Produkten handelt es sich um Hochkonzentrate, dadurch sind geringe Mengen wirksam. Mit den Dosierflaschen werden die Reinigungsmittel genau dosiert. Das bedeutet geringe Einsatzkosten, sowie geringere Abwasserbelastung. Einen Teil der Reinigungsflaschen wird wieder nachgefüllt, um Kosten einzusparen und den Gebindemüll zu reduzieren.

Unsere Reinigungswagen bedeuten für das Reinigungspersonal eine gewisse Erleichterung. Sie sind mit allen benötigten Arbeitsmitteln ausgestattet, wodurch Zeit, Kraft und Geld eingespart werden. Der Reinigungswagen ist bestückt mit verschiedenfarbigen Eimern und den dazu passenden Microfasertüchern, die jeweils nur für ein Bewohnerzimmer verwendet werden. Diese werden in einem Wäschenetz gesammelt und wieder aufbereitet.

Die Lösung des Schmutzes erfolgt durch Anfeuchtung des Bodens mit einem Mopp. Mit dem 2. Mopp wird der Schmutz aufgenommen. Dadurch wird die Rutschgefahr verringert. Um die hygienischen Anforderungen zu erfüllen, werden für jedes Bewohnerzimmer zwei neue Mopps verwendet.

Nach Bedarf (ansteckende Krankheiten, Verunreinigung mit Ausscheidungen) wird bei der Fußbodenreinigung zusätzlich ein Desinfektionsmittel verwendet.

Außerdem ist noch ein Rahmen für den Müllsack befestigt. Es befinden sich noch weitere Utensilien wie Kehrbesen, Kehrschaufel usw., auf dem Wagen. Neben den Zimmern werden die Verkehrswege, Aufenthaltsräume, usw. ebenfalls täglich gereinigt.

Die Wäscheschränke und Kleiderschränke, Schränke in den Aufenthaltsräumen und werden zweimal jährlich von den Hauswirtschaftsmitarbeitern gereinigt.

Die Fenster im ganzen Haus werden viermal jährlich (Frühling, Sommer, Spätsommer, Herbst) bzw. nach Bedarf gereinigt. Dieses übernimmt eine Fensterreinigungsfirma. Alle übrigen Räume werden einmal im Jahr und nach Bedarf gereinigt.

Das Waschen der Vorhänge erfolgt in Absprache mit der Wäscherei. Die Vorhänge werden in der Regel zweimal im Jahr (Frühjahr und Herbst) gewaschen.

10. Schlusswort

Der Hauswirtschaftsbereich trägt wesentlich dazu bei, dass die Sauberkeit und dadurch auch das Ambiente im Hause stimmen. Nur so fühlen sich die Bewohner in unserer Einrichtung wohl und können hier ein neues Zuhause finden.